

100年フードデータベース

都道府県名		岡山県	 
100年フード名		津山の牛肉料理	
認定部門		☒ 伝統部門 ☐ 近代部門 ☐ 未来部門	
発祥時期		☒ 不詳	
主な伝承地域		津山市	
食文化ストーリー (歴史・文化・関連行事等)		津山市の牛肉食文化の歴史は古く、肉食禁止の明治以前においても全国でもまれな「養生喰い」が津山市では認められていたとされます。戦後においても、市内に食肉処理場があったことで、新鮮で多様な部位の牛肉を気軽に入手し、肉を処理・調理する技術を培うことができました。他地域では捨ててしまうようなホルモン等の部位でも、新鮮さとその処理の技術の高さから、余すことなく津山市では食べられてきたのです。このような歴史を背景に、ほかの地域では見られない独特の牛肉食文化が津山市民の生活に根付いていきました。	
特徴	食材	牛肉	
	製造方法・調理法		
	道具・食器		
	種類・主な食べ方	☐ 米・餅・寿司 ☐ 麺類 ☐ 粉もん ☐ 酒 ☐ 茶 ☐ 菓子 ☐ 調味料 ☐ 野菜 ☐ 魚介類 ☒ 肉類 ☐ 海藻 ☐ 山菜 ☐ 日常食 ☒ 保存食 ☒ 発酵食品 ☐ 行事食 ☐ 贈答品	
保護・継承の取組		「津山の牛肉料理」啓発ステッカー・ポスターを製作し、これら啓発グッズの掲出を希望する市内店舗（牛肉料理提供店に限る）に対して配布	
もっと知りたい 食べてみたい 行ってみたい方に		【知】津山市観光公式サイト「つやま小旅」 https://www.tsuyamakan.jp/	