



- Explore the regions -

# 鹿児島黒牛と豊後牛

文：井上英樹  
Text: Hidaki Inoue  
写真：斉藤有美  
Photographs: Yumi Saito

鹿児島県鹿児島市の「SHIRO YAMA HOTEL Kagoshima (旧・城山観光ホテル)」内にある『鉄板焼 楠』を訪れた。全国和牛チャンピオン(2017年)に輝いた鹿児島黒牛を頂くためだ。木下料理長が満面の笑みで迎えてくれた。スタイリッシュな店内で肉が焼かれる。「スムーズに火が入るんです」。鹿児島の名産・沈壽官製の皿にヒレ肉のステーキが盛り付けられた。表面はしっかりと焼かれ、中は美しいピンク色だ。

塩でひとくち。スツと脂が溶け、その後に肉の旨みが出てくる。ああ、おいしい。つい、声が出た。「同じ部位でも一つとして同じ肉、同じ味はないんです」と木下さん。一期一会の味をしっかりと噛みしめて、鹿児島を再訪しようと思った。

訪しようと思った。続いて訪れたのが大分県別府市で30年の歴史を持つ『そむり』。カジユアルな雰囲気、国内外の観光客、近所の常連が訪れる。「格好良すぎないようになっています」と店主の笠岡昭郎さんは言う。「良い肉を食べる」という行為を大切にしたい。豊後牛を多くの人に味わってほしい。そんな想いが笠岡さんにはある。「今は空前の赤身肉ブーム。でも豊後牛の脂はさらさらとしているので、ぜひサーロインを食べてもらいたい」。しばらくして、プレートに載った肉が運ばれてきた。良質の脂と肉の味が交わる。この調和が、これまで食べた肉の記憶を書き換える。しばらくこの記憶だけでご飯が食べられそう。こちらも負けずうまい。「サーロインに負けない強い胃腸を持つてほしいですね」と、笠岡さんが笑う。年を重ねても、元気に肉を食べたい。そんな希望を持たせる肉の体験だった。

## Tastes of JAPAN by ANA

ANAは地域とともにまだ知らない日本の魅力を発見し国内外に広くお届けします。6月からは機内・ラウンジでも九州の魅力を特集します。この取り組みに関しては専用WEBサイト(www.ana.co.jp/ja/jp/tastesofjapan/kyushu/)をご覧ください。九州の観光情報は九州観光推進機構の旅ネット(www.welcomekyushu.jp/)でも紹介しております。

### 鹿児島市・別府市への翼

鹿児島市へは東京(羽田)他からANA便で鹿児島空港へ。空港からクルマで約40分。別府市へは東京(羽田)他からANA便で大分空港へ。空港からクルマで約50分。

# 鹿児島県・大分県 牛肉



①『鉄板焼 楠』。モダンな空間の中、鉄板焼を楽しむことができる。②「よいヒレ肉が入りました」と木下料理長は微笑む。同じ肉は一つもない。③鹿児島島の豊かな風土が肉牛を育てる。④磨き上げられた鉄板の上で焼かれるステーキ。



⑤熱いプレートに載った『そむり』の豊後牛サーロインステーキ。⑥鉄板で表面をしっかりと焼くことで旨みを閉じこめる。⑦湯煙の見える別府の町並み。この街は温泉と共に生きている。⑧肉の香ばしい香りが立ちこめる。カウンターからは肉の冷蔵庫が見える。



『そむり』別府本店 tel.0977-24-6830

『鉄板焼 楠』 tel.099-224-2221