

人と自然の力。

海と大地と太陽と——
三重の自然は優しい「力」です。
その「力」を引き出すのは、
秀れた人の技。
出会いが命を生み出します。

不動の
横綱

伊賀牛

伊賀盆地で悠然と育った
地元の人にこそ愛される不動の横綱・伊賀牛

年間の平均気温が約14℃と、県内でも気温が低く、さらに寒暖差の大きい伊賀盆地の気候は、暑さに弱い牛の肥育に向いている。この伊賀ならではの風土が、肉質の良い伊賀牛を生み出している。その歴史は古く、1310年の書物に伊賀牛のことが登場するほか、伊賀忍者が、携行食として伊賀肉の「干肉」を食べていたと伝えられ、この干肉こそ伊賀肉のルーツとも言われている。

昭和37年に伊賀産肉牛生産振興協議会が発足し、伊賀牛の礎が築かれる。現在の伊賀牛とは、協議会の会員が飼養管理する黒毛和種の雌の未經産牛で、最終肥育地として伊賀地域（伊賀市・名張市）で12ヶ月以上飼われ、肉用として出荷される牛とされている。特徴的なのが、伊賀牛はその約8割が

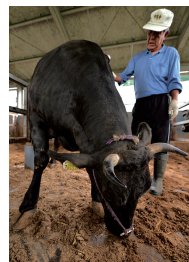
地元で消費されている点だ。また、現在でも、伊賀牛の生産農家と地元の販売店とが直接顔を合わせ、生きた牛一頭を丸ごと取引する「生体販売」を行っている。

伊賀牛を扱う店の看板の多くに、寝ている姿「寝牛」が描かれている。牛がリラックスした環境で育てられている証だ。よく寝ることで大きく育ち、美味しい肉質の伊賀牛へと成長する。きめ細やかなサシは初霜にも例えられ、ひとたび口にする上、上質な甘みと芳醇な香りが広がる。すき焼き、網焼き、ステーキなどの定番料理はもちろん、地元で親しまれる醤油だしを使った牛汁まで味わえる方がさまざま。ご当地限定の伊賀牛を地元の名店で味わってみてはいかが？

◆三重ブランドとは？

三重県の豊かな自然・伝統の中で育まれた生産物の中から、特に優れた県産品とその生産者を県が認定。三重ブランドとして情報発信することで、三重県の知名度を向上させるだけでなく、生産者の意欲向上や、地域経済の活性化を目指しています。

三重ブランドホームページ
<https://www.miebrand.jp>



三重トヨペット × 三重ブランド



ママゴはドライブ企画
三重県の逸品をめぐる旅



モクモクファームでウインナー作り



午後からはモクモクファームで体験づくし！ミニぶたショーでかわいい豚さんを見て、ジャージー牛の乳搾り体験。最後はウインナー作りには挑戦！！できたての生ウインナーをその場でボイルしてもらってパクリ！最高にサプライズな1日でした。

ランチ～伊賀牛牛舎

おまかせランチはますます伊賀牛丼。美味すぎて思わず見詰め合う2人！お腹いっぱい後は伊賀牛の生産者さんの福永さんの牛舎におじゃましました。特別に見学用の防護服をお借りして牛舎の中に入ると、おとなしい牛たちが

出迎え。牛たちの食事は朝と夕方の2回で、1日に9kgものエサを食べるんだって！

青山高原ウインドファーム



峠の展望台に上がれば目の前に広がる風車の数にサプライズ！そして近づいてその大きさに2度びっくり！標高800mのドライブコースは、四季折々の景色の中を気持ちよく走れます。風車をバックに落ち葉を舞い上げながら走る「ライズ」が絵になりますね！



使いやすいボディサイズ SUVなのに乗り降り楽々!!

1000ccのコンパクトボディにSUVの力強いイメージで、どこでも気軽にかけたくなる！ちょうどいい高さのシートは乗り降りがラクラク、高い視点はとても運転しやすい！

ライズに乗って 今回のドライブは... 47の伊賀牛からウインナー作りまで! 伊賀サプライズ体験

忍者だけではない！？じつは美味しいものがいっぱいある街、伊賀市。なかでも有名なのは「伊賀牛」。今回は食べ盛りの女子2人が伊賀牛の炙り丼を堪能しながら、伊賀の魅力を体験するドライブ。峠の山道から、細い路地までスイスイと運んでくれるのはライズ。まずは大きな大きな風車を探しに行こう！サプライズ満載な1日の始まりです。



ライズ RAV4

グレード：Z
ボディカラー：ファイアーワークスレッドメタリック

サプライズ級な広い荷室と開放的な大きなウィンドウ

後部座席を倒せば、ボディサイズからは想像できないほど広～いラゲッジスペースが!! お買い物たくさんしてもへっちゃら。



モデル：野口瑞夏さん、富岡伶奈さん

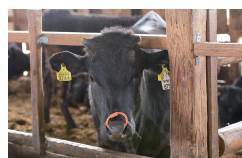


★今回のドライブの詳細は www.miedrive.jp で配信中! 三重トヨペット × 三重ブランド 後売

みんなのえがおを TOYOPET
三重トヨペット

本社／津市上井財町4番1号 TEL059-227-7171 (代)

最新情報はWEBでチェック!! 三重トヨペット 後売



Vol.10「伊賀牛」
〈令和2年1月 冬号〉