

肉は新鮮さが命だが、牛肉は熟成が進むと、肉自体が持つ酵素の働きで肉質が柔らかく変化し、タンパク質が分解され、うまみ成分のアミノ酸が増えていくとされる。古くからは欧米、近年は日本でも「ドライエージング」と呼ばれる方法で、専用の熟成庫で温度や湿度、風、微生物を管理し、数十日かけて肉を熟成させていく方法が行われている。もちろん、雑菌などが入ってはいけないから、素人ができる技術ではなく、専用の設備が必要だ。

玉城幸範さんは5年前から沖縄で熟成牛を作れないかと奮闘してきた中心人物。ステーキ文化のある

株沖縄エージングカンパニーの玉城幸範さんは5年前から沖縄で熟成牛を作れないかと奮闘してきた中心人物。ステーキ文化のある

## 柔らかくジューシー 熟成香の肉

取材・執筆  
宮川 準



みやかわ・じゅん  
一般社団法人 沖縄県発明協会企画主幹

### 超熟成牛を体験しよう

「とんかつ太郎」各店舗  
(新都心、小禄、北谷)  
「又吉観光農園レストラン」(名護)  
TEL.0980-53-1929  
「K's Town CAFE」(八重瀬)  
TEL.098-996-1571

Dry Aged Beef Project  
株式会社 沖縄エージングカンパニー<sup>http://www.ageing-company.com/</sup>



研究から3年かけて玉城さんは、技術相談を持ちかけた沖縄県工業技術センターの研究員らと試行錯誤を始めた。沖縄は温度、湿度とも高く、欧米のドライエージングには適しているとは言えない。雑菌が混入しないようコンパクトな施設で管理する必要があり、熟成牛らしい風味を引き出すための菌の選定も大事だ。

玉城さんは無数の菌株から良さそうなものを選び、5キログラムの肉塊で試作を繰り返した。最終的に研究員らと落ち着いた風味を実現できる菌株を特定し、管理方法を検討し、

生肉を特殊な方法で寝かせて熟成させた「熟成牛」。連載最終回の今回紹介するのは、沖縄に適した熟成方法の開発ストーリーだ。

### 沖縄肉文化に新風を

沖縄で、もっと味わいのある熟成牛を広めたいと考えてきた。

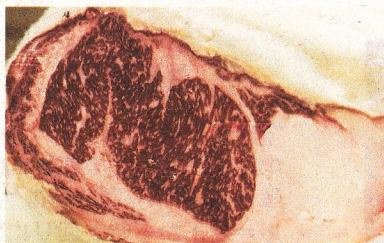
### 研究から3年かけて

パニーに育てたい」と玉城さんは語った。

II おわり

### 超熟成牛

発明者: 玉城幸範さん(株沖縄エージングカンパニー代表取締役)  
技術支援: 県工業技術センター



新電器産業食品事業部(☎098-878-1677)、宮古・石垣の代理店、(株)黒島商研(☎0980-79-5833)まで。

上／20日間の熟成を終えた、超熟成牛の断面。白い表皮をトリミングすると、赤身の肉が現れる。中／試作を行った県工業技術センターの設備の前で。左から(株)沖縄エージングカンパニー専務の上江洲政信さん、代表取締役の玉城幸範さん、県工業技術センターの望月智代さん、豊川哲也さん。

下／商品は「超熟成牛」、加工品の「超熟成牛とアグーのオリジナルハンバーグ」と「ボンレスソーセージ」がある。「とんかつ太郎」の牛カツや「又吉観光農園」の熟成肉ステーキなどで玉城さんらの熟成牛を取り扱っている。商品に対する問い合わせは本島の販売代理店、日

じトぶと見聞



監修:  
発明協会

ドライエージングとウェットエージングの中間に当たる熟成技術を完成させた。

### ナッツ風味で調味料不要

現在、熟成牛は牛肉に特別に培養した菌を直接塗り、適した温度と湿度のもと20日間ほど寝かせ完成させている。熟成を終え表皮を取り除き、生のまま鼻を近づけると、ナッツのような熟成香がある。肉を焼いてもこの風味は多少残り、焼いた熟成牛は肉としてのうまみを強く發揮するので塩、コショウが不要なほど味わい深く、柔らかい。県内には、経産牛と呼ばれる繁殖のための雌牛が年間約5000頭あり、堅めの肉のため、県外へ取引されるという課題も。この経産牛を積極的に使い熟成牛を生産しているが、「沖縄の熟成牛の評判を高め、経産牛の肉のため、県外へ取引される」という課題もある。この経産牛を育てたい」と玉城さんは語った。