

インバウンドに心強い道案内「神戸ビーフ館」誕生

大型クルーズ船が神戸港に入った日、タクシーの運転手さんが話していた。外国の老夫婦が乗ってくるなり「コウベビーフ、コウベビーフ」。手で食べるふりをするので意味が分かり、老舗の店へ案内したと。米国のオバマ前大統領が「食べたい」と言い、アラブのある国の皇太子がお忍びで味わいに来たこともある。高級ブランドにまつわる話は多い。

ただどこで本物を食べられるのか、みんなが知っているわけではない。このほど誕生した「神戸ビーフ館」はその案内役になる。「うわさの味を一口」という国内外からの観光客らには心強い道案内になるだろう。

場所はJR新神戸駅とつながる新神戸オリエンタルアベニューの東棟3階だから、神戸の表玄関だ。兵庫県内の精肉小売りや卸売業者らでつくる県食肉事業協同組合連合会が、県の補助を受けて設けた。

神戸ビーフは世界に通じるブランドと知ってはいても、では神戸ビーフって何？ と問われたら、地元の人でもちょっと答えに詰まる。館はそのイロハのイを教えてくれる。兵庫県育ちの但馬牛（うし）のうち、霜降りの度合いや色、脂の質などを総合評価した一握りの絶品だけが神戸ビーフ。扱う店の店頭には会員証や黄金のブロンズ像が掲示されている。簡単に店の検索ができる専用端末を置いているので、本物の神戸ビーフをどこで食べられるか、たちどころに分かる。これもありがたい。すぐに味わいたい方には、目の前で焼き上げるカウンター式のレストランも人気だ。

山の上の六甲山牧場では但馬牛の飼育が始まっている。品薄になってきた但馬牛の繁殖が目的で、観光客に見てもらおう計画もある。

六甲の麓と山上。コウベビーフが今、新たな歩み始める。

神戸新聞社 特別編集委員 林 芳樹



世界を魅了する霜降り(神戸ビーフ館)



館内には神戸ビーフのすべてが詰まる