

牛肉の秋

文化庁100年フード認定「津山の牛肉料理」
津山市内の店舗がこだわり抜いた逸品を
秋の津山城でお楽しみください。



2025
11/15 土 16 日

開催場所 津山城(鶴山公園)三の丸一帯
開催時間 10:00～15:00(公園開園8:40～21:00/最終入園20:30)
入園料 大人(高校生以上):310円
中学生以下:無料 ※団体30名以上 240円



文化庁100年フード
詳細はこちら▶



最新情報はこちら
随時更新中▶

※使用している写真はすべてイメージです。

文化庁100年フード認定 ～江戸時代から続く郷土の料理～「津山の牛肉料理」

明治以前から全国でもまれな「養生喰い」が行われてきた津山は、その長い牛肉食文化の歴史の中で生まれた独特の牛肉料理があり、現在もソウルフードとして市民から愛されています。代表的なメニューとしては、主に牛のもも肉を中心とした部位を天日干した「干し肉」、牛のすじ肉をとろ火で煮込みスープ状になったものを冷蔵して固めた「牛肉の煮こごり」、マグロの中落ちのように、牛のあばら骨からそぎ落とした肉である「そずり肉(津山の方言で「削ぐ」ことを「そずる」という)」、そずり肉を使い、野菜やキノコなど醤油ベースの甘辛い割り下で煮込んだ「そずり鍋」、牛の心臓に繋がる大動脈「ヨメナカセ」、新鮮なミックスホルモンを味噌・醤油ベースのたれで焼いた「津山ホルモンうどん」が挙げられます。

