

原來神戶牛的源頭在這裡！

走進城崎溫泉旁的但馬牛文化之旅

提到日本高級和牛，許多人第一個想到的，往往是享譽全球的「神戶牛」。不過，許多人不知道的是，神戶牛其實並不是故事的起點。

位於兵庫縣北部、城崎溫泉所在的「但馬（TAJIMA）」地區，才被視為日本黑毛和牛的重要源流。如今日本各地知名和牛品牌，包括松阪牛、近江牛、飛驒牛等，也都能追溯到但馬牛的血統，因此但馬地區也常被稱為「日本和牛文化的原點」。

近年除了泡湯、外湯巡禮與穿浴衣散步之外，越來越多旅人也開始在城崎溫泉認識但馬牛與地方飲食文化，讓這座關西代表性的溫泉小鎮，多了另一種深度旅行方式。



神戶牛之前，先有但馬牛

所謂的「但馬牛」，是指出生於兵庫縣、擁有**純正但馬血統**的黑毛和牛，而其中符合嚴格標準者，才能被稱為「神戶牛」。

但馬牛之所以重要，不只是因為美味，更因為它深深影響了日本黑毛和牛的發展。而這段故事，其實與但馬地區特殊的山村環境有關。

過去但馬地區冬季積雪深厚、山路崎嶇，在機械化農業尚未普及的年代，牛是農家耕作與維持生活的重要伙伴。當地農民重視的，不只是牛的體型，而是是否溫馴、耐勞、能適應山區環境。長年在山地活動與人共同生活，也逐漸培養出但馬牛穩定、耐力強且容易管理的特性。



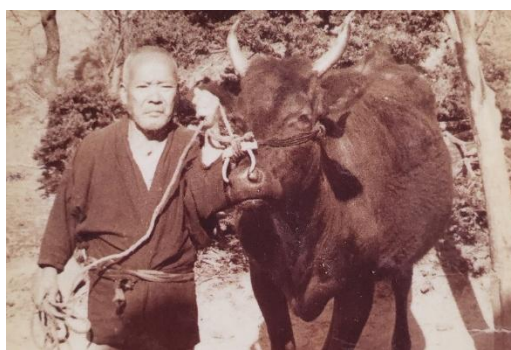
但馬牛（新溫泉町 提供）

被雪山保留下來的但馬牛血統

明治時代，日本曾引進外國牛種，希望改良日本牛隻體型，但混血結果並不理想，也讓原本純血的但馬牛血統一度面臨消失危機。

直到戰後，人們才在香美町小代地區深山中的聚落「熱田」，重新發現仍保留純血系統的但馬牛群。由於熱田長年被深雪與山路阻隔，反而避開了當年的混血浪潮，成為保存但馬牛血統的重要地方。

後來，被視為日本和牛傳奇名牛的「田尻號」便誕生於這片土地，如今多數日本黑毛和牛都能追溯到牠的血統。但馬地區也因此被視為日本和牛文化的重要源流。



但馬國美方郡小代村 名牛「田尻號」（香美町觀光ナビ提供） 名牛「田尻號」的繁育者田尻松藏（香美町觀光ナビ提供）

在城崎溫泉，品嚐但馬牛的故鄉風味

如今來到城崎溫泉，旅人除了能體驗外湯巡禮與溫泉街散策之外，也能用不同方式品嚐但馬牛。

最具代表性的，是溫泉旅館中的但馬牛懷石料理。細緻柔軟的但馬牛，常以壽喜燒、涮涮鍋、炭火燒烤或牛排形式登場，搭配松葉蟹、日本海海鮮與當地蔬菜，成為但馬地區極具代表性的季節風味。



三國屋旅館 但馬牛松葉蟹懷石料理 西村屋招月庭 但馬牛懷石料理 大西水翔苑 但馬牛涮涮鍋懷石料理

除了正式會席料理之外，溫泉街散策途中，也能找到更多輕鬆享用但馬牛的方式。像是但馬牛可樂餅、牛肉串、牛握壽司、但馬牛肉包，以及近年人氣相當高的但馬牛漢堡，都是許多旅人邊散步邊品嚐的人氣小吃。若想更深入體驗但馬牛，也能前往但馬牛專門餐廳，享用鐵板燒、炭火燒肉或牛排料理。

在城崎溫泉，品嚐不同風味的但馬牛：

- IRORI DINING 三國：但馬牛牛排、但馬牛各式料理（但馬牛專門店）
- SANPOU 西村屋本店：但馬牛午餐、晚餐套餐、但馬牛懷石料理
- 包包咖啡廳 Bar CREEZAN：但馬牛漢堡與簡餐
- 但馬牛漢堡店 Kinosaki Burger：但馬牛漢堡與簡餐
- BURGER&Cafe 城崎口コ：但馬牛漢堡與簡餐
- 但馬 DELICA 茶屋：但馬牛肉包、但馬牛可麗餅、但馬牛炸肉餅



IRORI DINING 三國



SANPOU 西村屋 本店



CREEZAN 城崎本店

下次來到城崎溫泉時，不妨除了泡湯與外湯巡禮，也循著但馬牛的故事旅行。從雪國山村孕育出的和牛文化，到今日溫泉街上的地方料理，重新感受城崎溫泉與但馬地區獨有的風土、飲食與生活文化。



※了解更多關於但馬牛的故事：<https://visitkinosaki.com/tc/trip-ideas/tajimabeef/>

※部分標註為第三方提供的圖片，僅限用於本篇文章宣傳使用，禁止轉載或另作他用。



參考連結

Visit Kinokasa 官方中文網站：<https://visitkinosaki.com/tc/>

查詢電郵：info@toyooka-tourism.com

SNS：<https://www.instagram.com/visitkinosaki.tc/> <https://www.facebook.com/visitkinosaki.tc>