

일본 마쯔사카우 스토리와 최신동향

1. 마쯔사카우 스토리

□ 마쯔사카우(松阪牛) 정의

- 흑모화종(黒毛和種), 미경산 암소
- ‘마쯔사카우개체식별관리시스템’에 등록되어 있을 것
- ‘마쯔사카우 생산구역(22개 시정촌(市町村))’에서의 비육 기간이 최장·최종일 것
 - 생후 12개월령까지는 ‘마쯔사카우 생산구역’에 반입되어, 반입 이후 이동은 생산구역 내로 제한
- 이상의 조건을 모두 충족하면서 출하되는 소가 마쯔사카우로 인정됨

○ 『松阪牛』 읽는 법

- ‘마쯔사카우시(소)’, ‘마쯔사카우(우)’
모두 올바른 발음
- ‘마쯔사카우시’, ‘마쯔사카우’,
‘松坂牛’ 표기는 잘못된 표현



□ 특산 마쯔사카우(特産松阪牛) 정의

- 마쯔사카우 중에서도, 효고현(兵庫県)산 송아지를 도입하여 마쯔사카우 생산구역에서 900일 이상 비육한 소

□ 특산 마쯔사카우(特産松阪牛) 스토리

- 마쯔사카 지방에서는 예로부터 **타지마(但馬)** 지방(효고현(兵庫県)) 태생으로 기슈(紀州)에서 자란 젊은 암소를 역우(肉牛)로 도입하였음
 - 메이지 이후에는 그러한 역할을 하는 소를 장기 비육함으로써 육질이 뛰어난 마쯔사카우로 생산해 왔음

[타지마(但馬) 지역]



[마쯔사카(松阪) 지역]



- 이 비육기술을 계승하고, 보다 한층 더 비육기술의 향상을 도모하기 위해, 마쯔사카우 중에서도 특히 **타지마(但馬)지방**을 비롯한 효고현에서 생후 약 **8개월 된 송아지**를 도입하여
 - 900일 이상의 장기간에 걸쳐 농가의 손으로 한 마리 한 마리 정성을 다해 비육된 것을 '특산 마쯔사카우'라고 부르고 있음
(월령으로 치면 **약 38개월 이상**)

- 일반적으로 소를 오래 비육하는 것은 평소보다 **비용과 위험을 감수** 하게 됨
 - 따라서 특산 마쯔사카우는 숙련된 농가가 **비밀리에 전해 내려온(秘傳) 장인의 기술을** 구사하여 한 마리 한 마리를 소중하게 키워냄

- 이는 ‘**소를 산 채로 숙성**’ 시킨다는 의미에서는 ‘**궁극의 에이징 비프**’ 라고 불리고 있음
 - 이러한 비육을 하는 소는 일본 전역은 고사하고, 세계적으로 봐도 사례를 찾을 수 없음

- 그 때문에 특산 마쯔사카우의 생산두수는 적고, 마쯔사카우 전체의 **5% 미만**에 불과함(2015년도 실적: 마쯔사카우 전체의 약 4%)
 - 이 희소성이 높은 ‘특산 마쯔사카우’야말로 바로 ‘**마쯔사카우 중의 마쯔사카우**’, ‘**마쯔사카우 스페셜 그레이트**’ 라고 할수 있음

[특산마쯔사카우]



[지리적표시 등록증]



□ 지리적표시 등록

- ‘특산마쯔사카우’ 는 2017년 3월 3일에 국가의 특정 농산물로서 지리적 표시에 등록되었음(등록번호 25번)
- 농림수산성에 의하면, 등록된 이유에 대해서, ‘장기 비육을 통한 육질 탐구에 발 빠르게 특화해, 그 방법을 확립했다’ 라고 인정

□ 특산 마쯔사카우(特産松阪牛) 특징

- 육안으로 보이지 않을 정도로 촘촘한 마블링
- 보기와는 반대로 순하고 독하지 않은 지방의 감칠맛
- 상온에서 녹아내릴 정도로 지방용점이 한층 낮고 녹는 듯한 입 느낌
- 젓가락으로 가볍게 끊어질 정도의 부드러운 육질
- 달콤하고 깊이 있는 우아한 향기
- 붉은 빛 부분은 색감이 짙고 응축된 고기의 감칠맛이 풍부

[특산마쯔사카우]



□ 특산 마쓰사카우(特産松阪牛) 추진농가

- ‘특산마쓰사카우’ 비육에 참여하는 생산농가를 ‘**특산마쓰사카우추진농가**’ 로서 인정하고 있음
- ‘특산마쓰사카우추진농가’ 는 다양한 비전의 기술을 구사하는 ‘소 사육의 장인’ 으로 불리고 있음
 - 22년 11월 현재, 51개의 ‘특산마쓰사카우추진농가’ 가 있음

[특산마쓰사카우추진농가 인정서]



[마쓰사카우 공진회]



□ 마쓰사카우 공진회(特産松阪牛共進會)

- ‘마쓰사카우공진회’ 는 ‘소 사육의 장인’ 들의 경합으로 ‘마쓰사카우의 여왕’ 을 결정하는 연간 대 이벤트, 첫 대회는 1949년부터
- 매년 10월 하순에 예선대회가 개최되며, 특산마쓰사카우 중에서, 최종적으로 선발된 **50두가 11월 말에 열리는 본대회에 출장**
- 본대회에 연이어 열리는 경매행사에서는 우수상 1등 낙찰가격이 화제, 53회(2002년) 대회에서 낙찰가는 5,000만엔(약 5억원)을 기록

< ‘마쓰사카우’ 혈통 타지마(但馬)우 >

○ 타지마우(但馬牛) 기원은 ‘한우의 조상 소’

- 기원전(390년) 야요이(弥生)시대, 타지마·이즈모(但馬·出雲)지방에 **한반도에서 대량의 이민이 있었으며 가축으로 소를 동반하고 있었음**. 그것이 소가 타지마 지방에 도래한 계기로 여겨지고 있음
- 일본 고사기(古事記)에 의하면 도래인 천일창(天日槍)이 소를 사역하거나 식용하는 습관을 가진 민족이었다고 기록되어 있으며, 그것이 타지마 소 문화의 시초가 되고 있음

○ 일본흑모와규의 조상, 타지마우(但馬牛)

- **일본 흑모와규의 역사는 한 마리의 타지마우(但馬牛)에서 시작됨**
- 2012년 일본 ‘전국와규등록협회’의 조사에서 **일본 흑모화우의 99.9%가** 가미초 오요구(香美町小代区)에서 태어난 **‘타지리호(田尻号)’라는 소 한 마리로부터 물려받은 것**으로 증명되었음

○ 흑모와규 조상 타지리호(田尻号) 탄생

- 타지리호는, 메이지 초기 문명개화와 함께 일본의 소를 외국의 소처럼 체격이 좋은 소로 만들려고 품종 개량(외국종의 수컷과의 교배)이 성행하였으나 결과는 성질도 사납고 육질도 떨어지는 실패를 경험한 뒤, **와규의 순수혈통 찾기에서 탄생한 소**
- 타지마지역 오지 가미초 오요구(香美町小代区)에서 **와규 순수혈통으로 남은 네 마리 중 한 마리의 자손**으로 태어난 것이 ‘와규의 위대한 아버지’로 불리는 **‘타지리호(田尻号) 황소’**
- 타지리호는 육질이 좋고 강한 유전자를 가진 씨수소로, 당시에는 아직 동결정액이 없었던 자연교배의 시대, 무려 생애 1,500여 마리의 자손을 남겼음

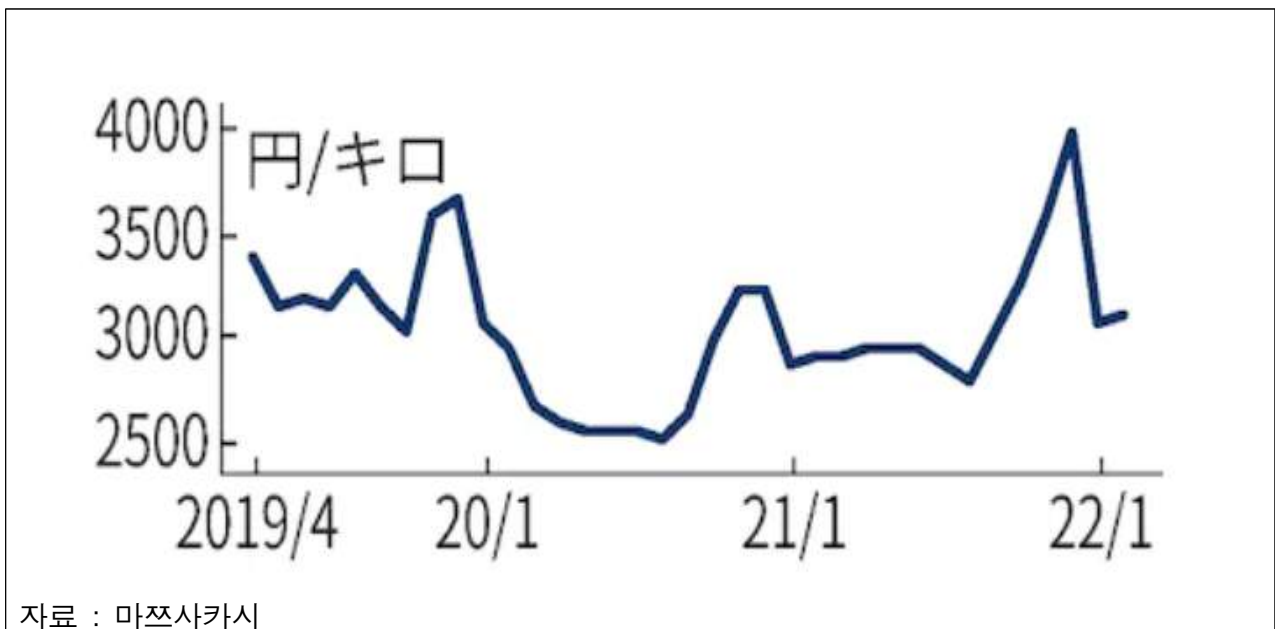
(자료 : 타지마우(但馬牛) 박물관)

2. 마쯔사카우(松阪牛) 최근 동향

□ 수출 본격화(일본경제신문(22년 3월 5일))

- 일본 미에현(三重県) 내 비육업자로 구성된 마쯔사카우협의회는 3월 말까지 24마리분을 미국 싱가포르 홍콩에 수출
 - 마쯔사카우는 미에현내와 소비지인 도쿄에서만 출하·거래되어 왔지만, 신종 코로나 바이러스 사태로 음식점의 수요가 감소
 - 거래가격도 떨어졌기 때문에 미국 싱가포르의 부유층을 축으로 새로운 판로와 고객층을 개척할 계획
- 마쯔사카우는 마쯔자카시와 그 근교에서 비육한, 출산을 경험하지 않은 암컷 흑모와규, 현재 82개 농가와 비육업체가 키우고 있음
 - 선물과 레스토랑 스테이크, 요정에 샤브샤브요리 등으로 제공됨
 - 동 협의회에 의하면 연간의 출하 마릿수는 7,000마리로, 이 중 3,000마리 전후가 도쿄에 출하되고 있음

[마쯔사카우 도쿄시장 도매가격(엔/kg)]



- 코로나 사태로 외식점의 휴업이 속출, 도쿄 중앙도매시장 육류시장 (도쿄시장)에서 **2019년까지 대체로 kg당 3,000엔대를 유지하던 거래 가격은 2020년 동 2,000엔대로 떨어짐**
 - 코로나19 사태 직전에는 왕성한 방일객 소비로 가격이 올랐던 만큼, 이제는 산지에서 ‘**직접 해외에 마쯔사카우를 팔아야 한다**’는 기운이 높아지고 있음
- 와규 수출은 21년, 수출량은 7,879톤으로 전년 대비 63% 늘었고 수출 금액은 536억 8천만엔으로 86%나 크게 증가
 - 21년도는 고급 브랜드 와규로 유명한 마쯔사카우가 처음으로 상업 수출되었음

□ 고향세 답례품으로 인기(NHK뉴스(22년 8월 10일))

- 일본 미에현 마쯔사카시(三重県松阪市)는, 특산의 마쯔사카우의 PR을 한층 더 추진하기 위해, 1마리분의 고기를, 고향 납세 1,500만엔(약 1억 5천만원) 분의 답례품으로 제공, 10일부터 시의 전용 사이트 등에서 접수를 개시
 - 마쯔사카시가 새롭게 고향 납세의 답례품으로 만든 것은 마쯔사카 쇠고기 1마리 분량의 고기 약 213kg
- 마쯔사카시에 따르면 **시의 답례품 550개 중 마쯔사카우 관련 제품이 약 80%를 차지**하고 있는데, 더욱 눈길을 끌 만한 홍보를 하려고 추가했다고 함, 기부 금액은 시 고향 납세에서 최고액인 1,500만엔이라고 함

○ 이 밖에도 이번에 **마쯔사카우 소가죽을 사용한 지갑이나 명함지갑도** 답례품으로 추가했다고 함

○ 마쯔사카시 지역브랜드과는 ‘시의 지명도를 올리기 위해 임팩트가 있는 답례품을 채용했습니다. 이것을 계기로 마쯔사카시의 팬을 늘리고 싶다’ 라고 표명

□ ‘마쯔사카우’ 100% 햄버거 전문점 오픈(22년 11월)

○ 일본 교토시에 ‘마쯔사카우’ 를 100% 사용하는 햄버거 전문점, ‘Burger Revolution Kyoto’ 가 22년 11월 5일 오픈
- 가게 위치는 교토시 시조오오미야(四条大宮)역 인근

[Burger Revolution Kyoto, 22년 11월 5일 오픈]



○ ‘Burger Revolution Kyoto’ 는 미슐랭 별 3개¹⁾ 점포에서 수행한 셰프가 감수한 일본 3대 와규²⁾ 중 하나인 ‘마쯔사카우’ 100% 사용한 와규 버거 전문점이 캐치 프레이즈

○ 기본메뉴는 흑모와규 버거, 1000엔 추가로 마쯔사카우 100%로 대체 가능

- 흑모와규 100% 패티를 사용한 햄버거는 1,280~2,240엔, 패티를 마쯔사카우 100%로 할 경우 1,000엔이 추가되는 시스템
- 오픈일부터 3일간은 선착 100명 한정으로 마쯔사카우 버거를 50% 할인 이벤트 실시

[기본은 흑모와규, +1000엔으로 마쯔사카우 100%로]



1) 프랑스 타이어 제조사인 미쉐린이 매년 봄 발간하는 식당 및 여행 가이드로, 미슐랭이라고 지칭, 전담요원이 평범한 손님으로 가장해 식당을 1년동안 5~6차례 방문해 직접 시음하고 평가를 내리는데, 별 3개는 최고 등급
 2) 일본 3대 와규는, 마쯔사카우(松阪牛), 코베우(神戸牛), 오오미우(近江牛)로 모두 타지마소(但馬牛)를 혈통으로하고 있다는 공통점을 갖고 있음, 타지마소(但馬牛)의 조상은 한반도에서 온 것으로 보고 있음

<참고자료>

- 마쓰사카우협의회(<https://www.city.matsusaka.mie.jp/site/matsusakaushi>)
- 타지마우박물관(효고현(兵庫県))
- 일본경제신문(22년3월5일)
- NHK(22년8월10일)