

《第33回企画展》

牛の博物館

開館30周年記念企画展

〈主な展示資料〉

国牛十図（東京大学農学生命科学図書館蔵）

実物展示 令和7年9月18日（木）～10月19日（日）

役用牛錦絵（牛車・運搬）（牛の博物館蔵）

明治期食肉関連資料（食道楽・肉食の説）（牛の博物館蔵）

# 和牛の 来た道

〔会期〕

令和7年7月19日（土）～10月19日（日）

〔開館時間〕 9時30分～17時 〔休館日〕 月曜日 ※祝日・振替休日の場合は翌日 ※入館は16時30分まで

〔入館料〕 一般／400円（300円）、高校生以上／300円（200円）、小・中学生／200円（100円）

※（ ）内は15人以上の団体料金

〔会場〕 牛の博物館企画展示室

〔主催〕 奥州市牛の博物館

〔協力〕 東京大学農学生命科学図書館、東京国立博物館、文化庁、大阪府高槻市、高槻市立今城塚古歴史館、大阪府守口市、奈良県田原市町教育委員会、防府天満宮、奈良文化財研究所（株）肉牛新報社（公社）全国和牛登録協会、（公社）日本食肉格付協会、岩手県久慈市、岩手県前沢牛協会、山口県阿武町役場、（社）無角和種振興公社、高知県畜産振興課（財）全日本あか毛和牛協会、（社）日本あか牛登録協会（順不同敬称略）

〔後援〕 岩手日報社、岩手日日新聞社、胆江日日新聞社

奥州市 牛の博物館

〒029-4205 岩手県奥州市前沢字南陣場103-1 Tel.0197(56)7666 Fax.0197(56)6264  
<https://www.city.oshu.iwate.jp/section/ushi/>

牛の博物館蔵  
明治期食肉関連資料（食道楽・肉食の説）



牛の博物館蔵  
明治期食肉関連資料（食道楽・肉食の説）



牛の博物館蔵  
明治期食肉関連資料（食道楽・肉食の説）



牛の博物館蔵  
明治期食肉関連資料（食道楽・肉食の説）

牛の博物館蔵  
明治期食肉関連資料（食道楽・肉食の説）



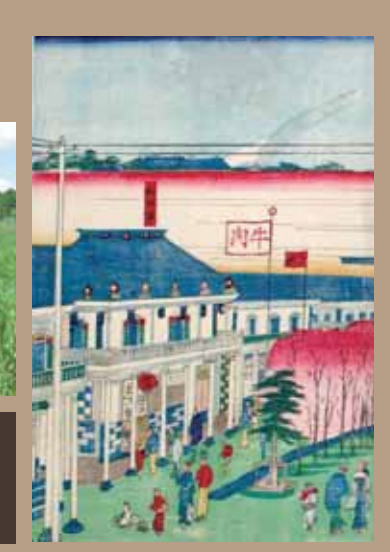
牛の博物館蔵  
明治期食肉関連資料（食道楽・肉食の説）



牛の博物館蔵  
明治期食肉関連資料（食道楽・肉食の説）



牛の博物館蔵  
明治期食肉関連資料（食道楽・肉食の説）

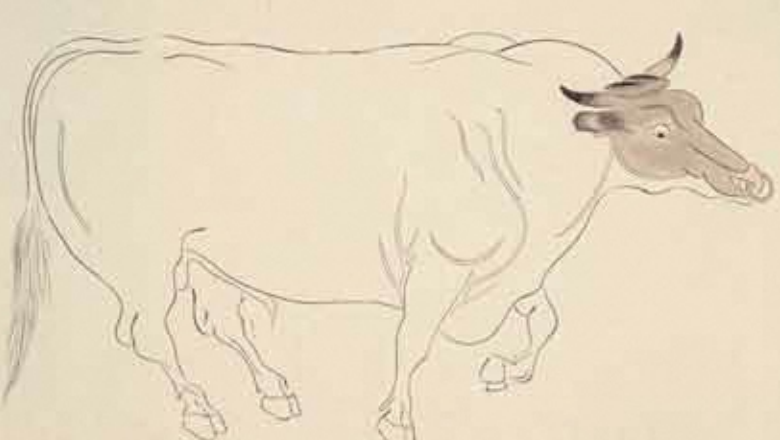


展示構成



和牛の特徴  
和牛の来歴  
役用牛としての活躍  
食文化と和牛の改良  
和牛のこれから

左：黒毛和牛  
右：白毛和牛  
中央：和牛の改良  
右下：和牛の歴史



丹波牛  
丹波牛は、丹波地方の山間部で飼育される。その特徴は、肉質が柔らかく、味が濃厚であること。また、丹波牛は、丹波地方の伝統的な飼育方法で育てられる。その歴史は、古くからある。丹波牛は、丹波地方の重要な畜産物である。その生産量は、年々増加している。丹波牛は、丹波地方の文化の一部である。その歴史は、古くからある。丹波牛は、丹波地方の重要な畜産物である。その生産量は、年々増加している。丹波牛は、丹波地方の文化の一部である。その歴史は、古くからある。



大和牛  
大和牛は、大和地方の山間部で飼育される。その特徴は、肉質が柔らかく、味が濃厚であること。また、大和牛は、大和地方の伝統的な飼育方法で育てられる。その歴史は、古くからある。大和牛は、大和地方の重要な畜産物である。その生産量は、年々増加している。大和牛は、大和地方の文化の一部である。その歴史は、古くからある。