

Cultural Differences

About Beef in Japan and the US

Hello everyone!

My name is Cory Howell, and I work as the Matsusaka City CIR. In this column, I'll be sharing thoughts about life in Matsusaka and my home state of California.



When we think Matsusaka, we often think beef.

Sukiyaki, shabu shabu, korean bbq—there are many ways to enjoy Matsusaka beef, but as an American, when I hear “beef” I tend to think of steak.

I hadn't considered it much before coming to Matsusaka, but once I got here, I started to notice the difference in meat-eating culture between Japan and the US.

Japanese beef is often thinly sliced, and has beautiful marbling. In magazines and advertisement photos, occasionally I see a “block” of beef, but sukiyaki and shabu shabu are definitely more common. In the US, the photos are almost entirely of steak, and the meat is more red—there is usually very little marbling.

I enjoy American steak back home, but nothing beats the flavor of Matsusaka beef. When you eat meat, how do you like it cooked?



Matsusaka beef with beautiful marbling.

日本とアメリカの 肉食習慣の違い

皆さん、こんにちは！

松阪市国際交流員のコーリ・ハウエルです。
このコラムでは、松阪市での生活と出身地の
カリフォルニアについて、色々なことを紹介します。



世界に誇る松阪牛。

すき焼きやしabu-shabu、焼肉など、松阪牛を楽しめる調理法は色々ありますが、アメリカ人の私は「肉」と聞くと、ステーキのイメージが強いです。

松阪に来る前はあまり考えていませんでしたが、到着したら、日本とアメリカの肉食習慣の違いに気が付きました。

日本では、薄く切った牛肉が多く、美しい霜降りの肉も多いです。雑誌や広告で、時々「ブロック肉」を目にしますが、すき焼きやしabu-shabuの写真のほうがよく載っているような気がします。アメリカでは、肉の写真はほとんどステーキです。また、アメリカの肉は赤身が圧倒的に多く、霜降りの肉はあまりないです。



「肉の芸術品」松阪牛。

アメリカのステーキも好きですが、松阪牛より美味しいお肉は味わったことがないです。皆さん、松阪牛を食べる時は、どんな調理法がいいですか？