

## Về thịt bò vùng Bungo tỉnh Oita

Bò vùng Bungo được nuôi dưỡng trong môi trường tự nhiên của tỉnh Oita. Thịt bò vùng Bungo là một “kiệt tác” của thịt bò với lịch sử và nhiều thành tích sáng ngời. Miếng thịt có vị vừa béo ngọt, vừa mềm mại tan dần trong miệng.



## Danh tiếng của thịt bò Oita Bungo

◆ Thịt bò vùng Bungo có một lịch sử dài và phong phú. Vào năm 1921, tại sự kiện “Đánh giá chất lượng sản phẩm chăn nuôi toàn quốc” được tổ chức ở Tokyo, thịt bò “Chiyoyama” thuộc vùng Bungo, tỉnh Oita,



đã xuất sắc giành giải thưởng loại ưu. Nhiều minh chứng ghi nhận đã có một cuộc diễu hành xung quanh quận Ginza (Tokyo) với băng rôn “Bò vùng Bungo là thịt bò ngon nhất Nhật Bản” được giương cao.

◆ Bò Oita Bungo ngày càng trở nên nổi tiếng khắp Nhật Bản qua sự kiện “Hội tranh tài lực của bò Nhật Bản toàn quốc lần thứ 6” thuộc “Wagyu Olympic” được tổ chức ở Oita năm 1992 và danh hiệu chủng bò siêu khỏe (Itofuku). Năm 2002, tại “Hội tranh tài lực của bò Nhật Bản toàn quốc lần thứ 8” tổ chức ở tỉnh Gifu, bò Oita Bungo đã giành giải đặc biệt nhờ chất lượng thịt thơm ngon hạng nhất. Sau đó, năm 2007, tại “Hội tranh tài lực của bò Nhật Bản toàn quốc lần thứ 9” tổ chức tại tỉnh Tottori, bò Bungo đã dành giải thưởng do bộ trưởng Bộ Nông nghiệp bình chọn.

◆ Những năm gần đây, bò Oita Bungo tiếp tục dành giải thưởng do bộ trưởng Bộ Nông nghiệp bình chọn trong hai mục bình chọn và dành giải 3 toàn mục trong “Hội tranh tài lực của bò Nhật Bản toàn quốc lần thứ 10” tổ chức tại tỉnh Nagasaki năm 2012. Từ những thành tích vượt bậc kể trên, danh tiếng của bò Oita Bungo đang ngày càng được lan rộng.

## Giới thiệu một số cách chế biến thịt bò

### Lẩu nhúng “Shabu Shabu”

Đây là một cách nấu ăn vô cùng tốt cho sức khỏe vì bạn có thể giảm lượng mỡ trong thịt bằng cách nhúng thịt vào nước lẩu.



Ở Nhật, người Nhật thường chấm thịt với nước chấm “ponzu” (một loại nước chấm Nhật Bản làm từ nước tương kiểu Nhật, rượu ngọt Mirin của Nhật – có thể thay bằng nước cốt chanh đường và chút giấm) và nước chấm mè đen. Bạn cũng có thể thưởng thức thịt với nước chấm tùy ý bạn thích. Phần thịt mềm mại, đầy đặn rất phù hợp để chế biến món lẩu này.

### Lẩu lạnh “Rei Shabu”

Người Nhật thường ăn món lẩu lạnh này trong mùa hè nóng bức, món ăn này rất thích hợp với các nước nhiệt đới. Miếng thịt được trần sơ qua nước nóng và sau đó nhúng vào nước lạnh để làm mát. Bạn có thể ăn với rau và các loại nước chấm tùy ý.



### Thịt bò bọc tảo nướng “Konbujime”

Đây là cách chế biến thịt bò nướng – một món truyền thống của người Anh theo kiểu Nhật Bản. Thịt đùi được bọc trong “Konbu” (bẹ tảo biển), ngâm trong cháo nước muối. Thịt được nướng bằng lò oven.



Đây là cách chế biến làm giảm bớt vị nồng của thịt bò, giúp bạn ăn ngon miệng hơn.

Tiếng Việt



## Đặc sản vùng Oita



### Cá Hamachi/ Buri (Cá cam Nhật)

Cá cam Nhật là giống cá sống trong vùng nước ôn hòa quanh khu vực biển ở Nhật Bản. Cá trông bề ngoài óng ánh và chắc nịch. Hương vị cá rất đặc biệt, tươi mỡ màng với từng thớ thịt săn xen kẽ với lớp mỡ ngậy li ti. Bạn có thể thưởng thức rất nhiều món từ giống cá này như Sashimi, các món nướng và hấp.



### Lê Hita

Vùng Hita thuộc tỉnh Oita là quê hương của lê Nhật – trái cây được xuất khẩu sang Đài Loan từ nhiều năm nay, chứng tỏ vùng Hita rất giàu kinh nghiệm trong việc xuất khẩu hoa quả. Lê Hita có rất nhiều chủng loại và mùa quả chín của từng loại lê cũng khác nhau. Do đó, Hita có thể duy trì xuất khẩu lê tại nhiều thời điểm trong năm. Hơn thế, mức đường của các loại lê đều được đo lường kỹ bằng các máy chuyên dụng nên lê xuất khẩu Hita luôn giữ mức độ đường ổn định cao.



### Nấm hương (nấm đông cô) Oita sấy khô

Nấm hương được trồng trong môi trường tự nhiên nhờ có sự trù phú của rừng sồi răng cưa ở tỉnh Oita. Giống nấm hương Oita to hơn nấm hương Việt Nam. Nấm hương Oita chứa rất nhiều dưỡng chất có lợi cho sức khỏe, ví dụ như là vitamin D. Nấm hương Oita có thể sử dụng để chế biến rất nhiều món ăn ngon bổ dưỡng khác nhau.



### Gà Shamo, tỉnh Oita

Giống gà lai gà nòi Shamo được nghiên cứu và phát triển tại tỉnh Oita từ rất nhiều năm nay. Vì giống gà lai có 50% đặc tính của gà nòi Shamo – giống gà vốn nổi tiếng có thịt thơm ngon nhất trong các loại gà, gà Oita Shamo có vị thơm ngon và ít béo hơn gà bình thường.



### Kabosu

Kabosu là một loại chanh đặc biệt chỉ có ở tỉnh Oita. Kabosu có hương thơm nồng và vị chua đặc sắc. Chanh Kabosu rất giàu axit citric và vitamin C, là một loại quả tốt cho sức khỏe đang rất được chú ý. Tỉnh Oita sản xuất hơn 94% tổng sản lượng chanh Kabosu trồng ở Nhật. Chanh Kabosu được dùng để làm nước trái cây, dùng cho cá nướng hoặc các món lẩu...

## Về tỉnh Oita



Những điểm tỉnh Oita đứng đầu ở Nhật	
Hồ nước khoáng nóng (2010)	4,538
Lưu lượng các hồ nước nóng (2010)	291kl/phút
Sản lượng nấm hương khô (2011)	1,534 tấn
Sản lượng chanh Kabosu (2011)	5,273 tấn

**Được công nhận có “Hệ thống di sản nông nghiệp quan trọng toàn cầu” (Globally Important Agricultural Heritage Systems – GIAHS)**

### **Hệ thống tích hợp Nông – Lâm nghiệp của vùng Kunisaki Puninsula Usa**

Vùng Kunisaki Puninsula Usa có những công nghệ thích nghi với môi trường về nông nghiệp vượt trội như đồn và tái trồng tuần hoàn rừng sồi răng cưa, hệ thống cung cấp nước kết hợp nhiều ao hồ thủy lợi liên thông với nhau, cung cấp nước cho cả nông nghiệp lẫn lâm nghiệp, bao gồm các cánh đồng lúa. Nhờ các hệ thống vừa truyền thống vừa tân tiến, vùng Kunisaki Puninsula đã được tổ chức FAO (tổ chức về Lương thực và Nông phẩm của Liên Hợp Quốc) công nhận có “Hệ thống di sản nông nghiệp quan trọng toàn cầu” (GIAHS) vào ngày 30 tháng 5 năm 2013.



©Rikimaru Hotta  
Argerich Arts Foundation



(Thiên nhiên tự nhiên)  
Tỉnh Oita có số lượng hồ nước khoáng nóng và lượng nước khoáng nóng nhiều nhất Nhật Bản, với những hồ nước nóng đẹp nổi tiếng ở TP.Beppu và Yufuin. Không hề quá khi nói tỉnh Oita là “tỉnh suối nước nóng” của Nhật Bản. Ngoài ra, tỉnh còn có rất nhiều núi nổi tiếng thu hút dân leo núi như dãy Kuju (thường được gọi là mái nhà của đảo Kyushu), núi Yufu, Tsurumi, Sobo và Katamuki.

(Văn hóa nghệ thuật)  
Hoạt động văn hóa nghệ thuật ở Oita cũng rất phong phú, tiêu biểu là sự kiện “Lễ hội âm nhạc Beppu - Argerich” diễn ra hằng năm, được đạo diễn bởi nghệ sĩ piano nổi tiếng thế giới Martha Argerich.

(Thể thao)  
Sự kiện đua “Marathon trên xe lăn quốc tế Oita” diễn ra hằng năm. Tỉnh Oita là nơi bắt nguồn của cuộc đua marathon trên xe lăn quốc tế này.