

おいしい! 新鮮!

JA新いわての農畜産物情報誌



# あぐりん

… Nature & Human & Agriculture …

2020.11



おいしい牛肉を食べて幸せになろう!

農家を支える仕事



人工授精師

JA新いわて 東部管農経済センター 葛巻地区担当課 屋敷 南奈さん

人工授精師は、農家さんが牛の発情兆候をみつけ、連絡をもらい訪問します。直腸検査など牛の状態を確認し、可能な状態であれば人工的に授精し、無事に受胎すれば、約9か月後に子牛が誕生します。種の種類を選び農家が求めている牛づくりをサポートしています。

獣医



JA新いわて 東部管農経済センター 藤岡 忍さん

牛も人間と同じで、病気になることがあります。獣医は、農家さんから依頼を受けて診察に行きます。子牛は肺炎や下痢などの風邪の症状がみられる場合があります。病気にならないように予防や治療をして、健康な牛に育つようになっています。

生産者の声



JA新いわて 肉畜生産部会協議会 会長 佐々木 昇さん

是非、管内の生産者が育て上げた牛肉を味わってみてください。

また、各地域でブランド牛生産にも取り組み、素牛生産から飼養管理までこだわった、高い意識での生産にも力を入れています。

JAや関係者は、共進会や枝肉研究会を開いて、良質な牛肉を生産するために生産者同士で切磋琢磨し、技術の向上に取り組んでいます。

JA新いわて管内での肉牛生産は、地域一貫体系での生産を目指し、良質な牧草生産と、農薬使用の少ない稲作により生産された稲わらを利用しています。

農家のお仕事

繁殖農家



立花 存さん (盛岡市)

繁殖農家は、子牛を出産させて出荷するため、発情を見逃すと次の出産までの間隔が空き、効率が悪くなります。そのため、日々親牛の観察が大切です。生まれた子牛は、3か月で離乳し、牧草や配合飼料を朝夕2回与え、約10か月間管理します。餌をよく食べるような管理を心掛けています。

肥育農家



瀧沢 卓さん (栗石町)

肥育農家の仕事は、子牛を購入して約20か月間飼養管理して出荷しています。国産わらや穀物など、朝と夕の2回餌を与え、多いと1日10kgほど食べています。健康状態が悪いと牛も成長しないので、温度管理や換気、餌の量などに注意しています。



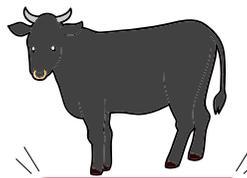
妊娠した母牛は、約9か月後に子牛を産みます。



生まれた子牛は、繁殖農家が約10か月間育てます。



肥育農家は生後約10か月の子牛を購入し、約20か月育て、お肉用として出荷します。



約30か月で出荷



おいしい牛肉を食べて幸せになろう

畜産県である岩手県。JA新いわてでは、黒毛和種や日本短角種の肉用牛の生産が盛んです。管内では約1300戸の繁殖農家と、約40戸の肥育農家が牛の世話をし、消費者の皆さまに安全・安心でおいしい牛肉をお届けしています。

和牛の種類

和牛は、明治時代以前から日本在来の牛をもとに、日本国外の品種の牛と交配して作られた品種群で、黒毛和種(くろげわしゅ)、褐毛和種(あかげわしゅ)、無角和種(むかくわしゅ)、日本短角種(にほんたんかくしゅ)の4種類が、現在「和牛」として定められています。

管内の和牛生産状況

JA新いわて管内では、和牛の主要品種の「黒毛和種」と「日本短角種」が生産されています。黒毛和種は、県域ブランドの「いわて牛」の他に、「栗石牛」「八幡平牛」「盛岡牛」の地域ブランドで販売されています。赤身部分にもぎめ細かな脂(サシ)があり、脂の風味が極めて良く、口の中でとろけるような、まろやかさと軟らかさが特徴です。また、日本短角種は、県域ブ

ランドの「いわて短角牛」の他に、「山形村短角牛」「いわいずみ短角牛」「もりおか短角牛」の地域ブランドで販売されています。日本短角種は、低脂肪でイノシン酸やグルタミン酸など、旨味の基となるアミノ酸をたっぷり含む赤身の牛肉です。

肉牛の生産について

肉牛の出荷までには、子牛が生まれてから30か月ほどの月日がかかります。そのため、子牛を生産・販売する「繁殖農家」と、子牛を購入して育て、お肉として出荷する「肥育農家」が分業しています。(繁殖から肥育まで、すべてを自分でする経営もあり、一貫経営と言います) JA新いわて管内では、約1300戸の繁殖農家と、約40戸の肥育農家が日々、良質の牛肉を消費者に届けるため、頑張っています。

短角牛独自の飼育方法

短角牛は「夏山冬里」方式で飼育されています。親子で春から秋まで広大な牧野でのびのび過ごしています。その間に自然交配し、秋に牛舎に戻り冬から春にかけて子牛を出産しています。

豆知識

一般的な鶏肉・豚肉・牛肉の出荷までの飼育期間

- 牛肉: 出荷まで約30か月
- 豚肉: 出荷まで約6か月
- 鶏肉: 出荷まで約55日



# 管内ブランド牛をお取り寄せ！



二戸地域で生まれ育った短角牛  
ウイナーやジャーキーもおすすめ

## (有)山長ミート

いわて短角牛など

岩手県二戸市石切所字荒瀬55-11  
 ■ 0195-23-6727  
 ■ <http://www.yamacho-meat.com/>  
 ■ 8:00~17:00  
 ■ 日曜日、年末年始(12/31~1/3)  
 ※お電話のみのお申し込みになります



生まれも育ちも八幡平市の八幡平牛  
自然の恵みが活きるピュアなおいしさ

## (株)肉の横沢

八幡平牛・いわて牛など

岩手県八幡平市大更21-52-1  
 ■ 0195-76-3026  
 ■ <http://shop.2911.jp>  
 ■ 8:30~18:30  
 ■ 第1・第3日曜日、毎週水曜日、1/1~1/3



脂の風味が良い雫石牛は  
適度なサシと独特の風味が特徴です

## (有)九戸屋肉店

雫石牛・もりおか短角牛など

岩手県盛岡市月が丘三丁目29-16  
 ■ 0120-141293  
 ■ <http://www.kunoheya.jp>  
 ■ 10:00~19:00  
 ■ 水曜日、元日、1月2日



子牛から成牛まで「一貫生産」にこだわる  
盛岡牛は、食通をうならせる和牛の新星

## (株)アリメント

盛岡牛・もりおか短角牛など

岩手県紫波郡矢巾町広宮沢3-77-3  
 ■ 019-697-7581  
 ■ <http://www.11298.co.jp/>  
 ■ 9:00~17:00  
 ■ 日、祝、年末年始  
 ※お電話にてお問い合わせください。



毎月29日は(肉の日)です。11月29日は(いい肉の日)。JA新いわて管内で生産される牛肉をお取り寄せして、肉の日にはおいしい牛肉を食べて、みんなで笑顔になりましょう！

国産飼料にこだわった山形村短角牛の  
滋味深い赤身と脂の風味を堪能ください

## (有)総合農舎山形村

山形村短角牛

岩手県久慈市山形町霜畑12-105  
 ■ 0194-75-2929  
 ■ <http://nousy.jp>  
 ■ 9:00~18:00  
 ■ 土曜日、日曜日、年末年始



放牧地で育ち、肉質は低脂肪が高タンパク。  
アミノ酸が豊富で味わい深いお肉です

## 岩泉ホールディングス(株)

いわいずみ短角牛

岩手県下閉伊郡岩泉町乙茂字乙茂90-1  
 ■ 0120-123-088  
 ■ <http://www.ryusendo-water.co.jp>  
 ■ 9:00~17:00  
 ■ 日曜日、祝日



日本初の短角和牛熟成生ハム「セシーナ」を、  
心ゆくまで味わってください

## (株)肉のふがね

いわて短角牛・いわて牛など

岩手県岩手郡岩手町川口5-9-1  
 ■ 0195-68-7383  
 ■ <http://nikunofugane.com/>  
 ■ 10:00~19:00(平日)  
 ■ 9:00~19:00(土・日・祝日)  
 ■ 毎週水曜日



## おいしい牛肉を食べて幸せになろう！11月29日は「いい肉の日」

牛肉の脂肪には植物油にはほとんど含まれていない、必須脂肪酸の1つであるアラキドン酸が含まれています。アラキドン酸の一部は脳内で「アナンダマイド(アナンダミド)」という物質に変化しますが、この物質は別名「至福物質」とも呼ばれ、幸福感や高揚感をもたらすと言われています。このメカニズムによって、お肉を食べたときに「幸せだなあ」と感じるのです。



表紙：立花存さんご家族(盛岡市)

# 部位の特徴とおススメの食べ方

出典：公益財団法人日本食肉消費総合センター



かたロース

やや筋が多いが、脂肪分が適度にある風味のよい部位です。しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き肉など薄切りにする料理に。



ヒレ

きめの細かいやわらかな部位です。脂肪分が少ないので、ビーフカツなどや、脂肪の気になる方はステーキに。



リブロース

きめが細かく、肉そのものを味わうローストビーフやステーキに。霜降りのものは、すき焼きに最適です。



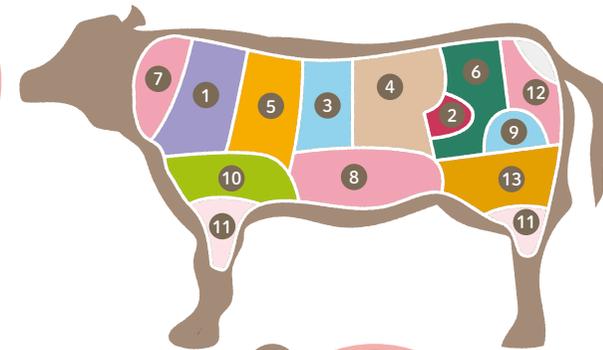
サーロイン

きめが細かくてやわらかく、肉質は最高です。特にステーキに最適で、ローストビーフや、しゃぶしゃぶにも。



かた

やや硬く脂肪分の少ない赤身肉です。エキス分やコラーゲンが多く、煮込み料理、スープ原料に適しています。



らんぷ

味に深みがあり、やわらかな赤身肉です。ステーキやローストビーフをはじめ、あらゆるメニューに広く利用できる部位です。



ネック

脂肪分が少なく赤身の多い硬めの肉質。ひき肉、こま切れとして利用されます。角切りなどで煮込み料理にも。



ともばら

赤身と脂肪が層になり、きめが粗いが霜降りになりやすい。濃厚な味わい。シチュー、カルビ焼き等に。



しんたま

きめが細かくやわらかで脂肪が少ない部位です。ローストビーフ、シチュー、焼き肉、ビーフカツ等に。



かたばら

赤身と脂肪が層になり、きめが粗く硬め。コッテリと煮込んだり、こま切れは肉じゃがなどに。



すね

筋が多く硬いが、長時間煮ることでコラーゲンが溶出し、柔らかくなる。シチュー、カレー等の煮込み料理に。圧力鍋で時間短縮も。



そともも

きめがやや粗く、脂肪の少ない硬めの肉です。薄切りや、こま切れにして炒めものに使っています。



うちもも

牛肉の部位中、もっとも脂肪が少なく、ステーキやローストビーフなど厚切り料理、焼き肉、煮込み料理など、あらゆるメニューに利用できます。



※写真はイメージです。

# SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



## SDGsとJA新しいわての実践



持続可能な地域農業の確立に向けた支援を行い、農業・農村を未来へ繋げています。



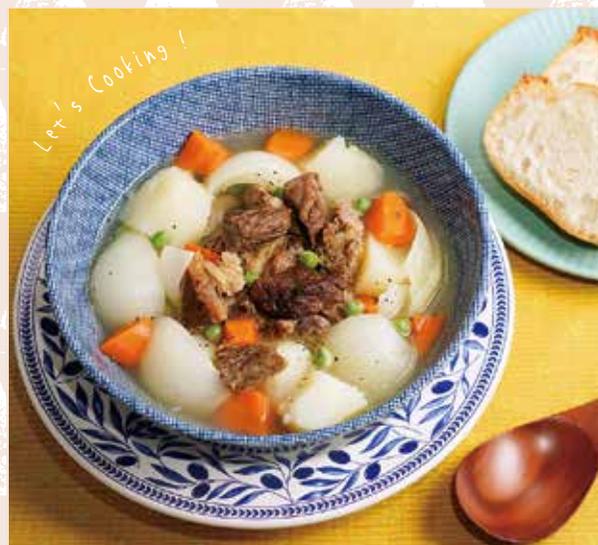
小学生の農業体験の場を提供し、地域農業への理解を深めています。

近年、SDGs(エスディーゼイズ)という言葉が世界中で注目を集めています。SDGsとは、持続可能な開発目標(Sustainable Development Goals)の略称です。貧困や飢餓、環境問題や社会問題といった人類・地球全体が直面する問題を解決し「持続可能」な世界を実現するため2015年、国連で採択され、2030年までの達成を目指し、17の目標を掲げています。

SDGsって?

### 実はこれもSDGs

- 水道の蛇口を小まめに止める
- 食品ロスを減らす
- グリーンカーテンの設置
- マイバッグを持参する



あったが

牛肉を使ったおすすりレシピ

## 牛肉と野菜の煮込み

### 作り方

- ①肉は3~4cm角に切る。  
《A》のたまねぎは薄切りにする。  
にんじんは皮をむき、大きめの乱切りにし、皮は肉をゆでるときに使う。
- ②鍋に水6カップ、①のたまねぎとにんじんの皮の部分、《A》の香草類を入れて煮立てた中に肉を入れ、アクをとりながら20分ほどゆでる。
- ③じゃがいもは皮をむき大きく乱切りにして水につけてアク抜きをする。  
たまねぎ2個は、縦に十字に4つ切りにする。
- ④③と①の乱切りのにんじんをいっしょに少量の水をさして少しかためにゆでてから、②のゆで汁をこして加え、肉を入れる(一緒にゆでた野菜は使わない)。  
塩、こしょうで味をつけさらに煮込む。
- ⑤《B》のバターと小麦粉を一緒にし練り合わせておく。
- ⑥全体がやわらかく煮え、味もしみらた⑤を少しずつ入れ、煮汁に濃度をつける。少しずつ溶かし込むとよい。温めた煮物鉢に盛り、グリーンピースを散らす。

### ワンポイント

肉と野菜のうま味が出たゆで汁で、じっくり煮込む。

### 材料(4人分)

- 牛肉ばら(2cm厚さ)… 400~500g
- 《A》
- たまねぎ …………… 1/4個
- 香草類(タイム・ローリエ・パセリ) …………… 各少量
- たまねぎ …………… 小2個
- にんじん …………… 1本
- じゃがいも …………… 3個
- 塩 …………… 小さじ1
- こしょう …………… 少量
- 《B》
- バター・小麦粉 …………… 各大さじ2
- グリーンピース …………… 大さじ2

## JAのこども共済「学資応援隊」が ママリロコミ大賞 2020年秋 4期連続で大賞を受賞!!



### ママリロコミ大賞とは

ママ向けNo.1アプリ「ママリ」がユーザーを対象に「本当に使ってよかった」と思う商品・サービスについて、アプリ内でロコミ募集を実施し、ロコミ件数と満足度を基準に支持が多かった上位商品を紹介する取り組みです。  
\*2019年3月インテージ調べ 調査対象：妊娠中~2歳0ヶ月の子供を持つ女性 (n=1,084)

## 新規でよりぞう

# 2020 キャンペーン

- 給与振込
- JAネットバンク
- JAカード
- 定期貯金
- 定期積金

キャンペーン期間 2020年 10/1(木) ▶ 2021年 1/29(金)

上記いずれか 新規お取引の方に

先着プレゼント!



ご成約の方へ  
抽選プレゼント!

アンケートに答えてもらおう!

おいしい!

JA新しいわて管内で生産された

# 「黒毛和牛と短角牛の 食べ比べセット」を 抽選で10名様にプレゼント!

焼き肉用(もも、かた、ばら)ミックスを各250g

…アンケート…

- 1 JAとの関係( A.正組合員 B.准組合員 C.組合員以外 )
- 2 「あぐりん」を何で見ましたか?( A.紙媒体 B.ホームページ C.その他 )
- 3 本誌で紹介しているブランド牛で食べてみたい銘柄は?( )
- 4 好きな牛肉料理や食べ方は?( )
- 5 JAに対してのご意見など( )

※3と4は複数回答可

## 応募方法

郵便はがきに「アンケート」の答え①～⑤・郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号を記入の上、右記宛までお送りいただくか、QRコードを読み込み、応募フォームからご応募ください。

切手

〒020-0667

JA新しいわて  
組織経営課行

滝沢市鶯飼向新田7-76

アンケートの答え

- ① …… A・B・C
  - ② …… A・B・C
  - ③ …… ブランド牛銘柄
  - ④ …… 料理や食べ方
  - ⑤ …… JAに対してのご意見など
- ・郵便番号と住所  
・氏名・年齢  
・電話番号

住所等の  
書き間違いに  
ご注意ください

## 応募先

〒020-0667 滝沢市鶯飼向新田7-76

JA新しいわて 組織経営課 行

応募の締め切りは、令和2年12月11日(金)

●当日の消印有効 ●当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。●応募者の個人情報はアンケートの集計、賞品の発送の目的以外には使用することはありません。

応募フォーム



支所・出張所のご案内

隼石支所 …… ☎019-692-0111

隼石町役場出張所… ☎019-692-5137

滝沢支所 …… ☎019-684-2211

滝沢山麓支所… ☎019-688-4026

滝沢市役所出張所… ☎019-687-2662

西根支所 …… ☎0195-76-2311

西根北支所… ☎0195-74-3511

松尾支所 …… ☎0195-74-3211

安代支所 …… ☎0195-72-3111

田山出張所… ☎0195-73-2011

岩手支所 …… ☎0195-62-2161

玉山支所 …… ☎019-683-2211

好摩支所 …… ☎019-682-0012

葛巻支所 …… ☎0195-66-2444

久慈支所 …… ☎0194-52-1311

種市支所 …… ☎0194-65-2006

大野支所 …… ☎0194-77-2161

山形支所 …… ☎0194-72-2311

野田支所 …… ☎0194-78-2151

普代支所 …… ☎0194-35-2231

二戸支所 …… ☎0195-23-4351

九戸支所 …… ☎0195-42-3111

軽米支所 …… ☎0195-46-2911

奥中山支所… ☎0195-35-2211

浄法寺支所… ☎0195-38-2321

一戸支所 …… ☎0195-33-3111

宮古支所 …… ☎0193-64-1800

山田支所 …… ☎0193-82-4355

岩泉支所 …… ☎0194-22-2311