

紫波に来てこそ味わえる上質な牛肉を



今月は
JAいわて
中央

いわて コレ推し SEASON 2

From 純情産地 ~JAいわてグループ 今月の推し!~ | vol.6

今月の
コレ推し!

しわ もちもち牛



全国有数のもち米産地である紫波町で、もち米を中心とした地元産の飼料を与えて育てている出荷量希少なブランド牛です。もち米には肉の旨み成分をつくるオレイン酸を高める効果があるとされており、しわもちもち牛は肉の旨みと柔らかさが堪能できます。町内の肥育農家でつくる「岩手しわ牛研究会」が日々情報交換をしながら上質なブランド牛生産に励んでいます。

農家さんの
声!

育てる牛も餌も地元産にこだわる

米農家も兼業して地域循環型農業を実現

両親と私と弟、従業員含め7人で約250頭の牛の世話をしています。毎朝5時半から3棟ある牛舎を見回り、念入りに掃除。他の牛農家さんからは「こまでやるの?」と驚かれますが、私にとって畜産の師である父が「人間だって食事する時は食卓や食器がキレイでなければ嫌だろう」と言って丁寧に掃除をするので私もこだわっています。掃除を済ませてから行う朝夕各2時間ほどかけた餌やりではしわもちもち牛の名の通り、もち米の粉をはじめ、できるだけ地元産にこだわった自家製の餌などを与えています。うちは米農家もやっているの、稲わらや米を牛に与え、牛のたい肥で米を作る地域循環型農業を実現しています。

上品な和牛香と脂の甘さ・旨みが特徴

もち米を食べて育った牛の肉質は、脂の融点が下がり、甘さと旨みが際立つと言われています。しわもちもち牛は熱を加えると和牛香という甘い香りが一般的な和牛に比べてより立ってくるんです。この香りの高さ、脂の甘さが最大の特徴だと思います。私はひつつみ汁にしわもちもち牛のひき肉を入れて食べるのが好きですね。甘い和牛香が食欲をそそるんですよ。「紫波町に行くと美味しい牛肉が食べられる」と県外や世界から足を運んでもらえるよう、ここでなければ味わえない美味しさにこだわっていきたくです。

いわて中央
推しの産直!

サン・フレッシュ都南

JAいわて中央管内約500名の生産者が作った農畜産物や加工品を販売。しわもちもち牛も取り扱っています。地元産フルーツを使ったジェラートも人気。三陸の鮮魚や地酒まで品揃え豊富です。



■住所 盛岡市下飯岡21-180
■営業時間 9:00~18:00



いわてコレ推し
YouTube好評配信中!

農家さんの“生の声”を
JAいわてグループ
公式Youtubeチャンネルで!



JAいわて中央
(株) 畠山畜産 代表

畠山 満正 さん

JAいわて中央 ホームページはこちらから!



JAいわて中央から「しわもちもち牛肩ロース300g」を 抽選で2名様にプレゼント!

- 郵便はがきに、氏名、住所、電話番号、年齢、職業、ご希望配達時間帯、JAに対するご意見・ご提案などをご記入の上、下記までお送りください。当選は発送をもってかえさせていただきます。(令和6年1月中旬に配達いたします。)
 - 締切日: 令和5年12月24日(日)当日消印有効
 - 応募先: 〒020-8799 日本郵便(株)盛岡中央郵便局
JA岩手県中央会 JA支援部「プレゼントキャンペーン」係
- ※ご応募いただいた個人情報は商品発送以外には使用いたしません。※写真はイメージです。

020-8799
盛岡中央郵便局
JA岩手県中央会 JA支援部
プレゼントキャンペーン係

- 氏名
- 住所
- 電話番号
- 年齢
- 職業
- ご希望配達時間帯

JAに対するご意見・ご提案などをご記入ください

耕そう、大地と地域の未来。

JAいわてグループ

〒020-0022 盛岡市大通一丁目2-1 JA岩手県中央会 JA支援部
TEL.019-626-8519



www.jaiwate.or.jp