〈特集〉

掛川自慢のブランド牛 掛川牛

Kakegawa Beef

農林水産大臣賞3年連続受賞！

夏も本番を迎え、厳しい暑さが続きます。8月29日は、や『8』きに『2』く『9』で「焼肉の日」ということで、夏バテ防止に牛肉はいかがでしょうか。地元掛川には、3年連続で農林水産大臣賞を受賞し、おいしさを追求したブランド牛「掛川牛」があります。今月号では、そんな掛川牛の情報をたくさんお届けします。たくさん食べて暑い夏を乗り切りましょう！

管内で700頭を肥育

JA肉牛部会員により、静岡県掛川市で肥育された黒毛和種および交雑種の牛肉を「掛川牛」といいます。管内では3戸の農家が、約700頭の掛川牛を肥育しています。平成24年に地域団体商標に登録され、掛川独自のブランドとして地元に愛される牛肉です。

家族とともに、110頭の牛を育てる遠山雅洋部会長は、「掛川牛の特徴は、バランスの良い霜降りと赤身のうまみ」といいます。そのおいしさの秘密の一つに、飼料があります。

牛のエサは大きく分けて、草主体で繊維質を多く含む「粗飼料」と大豆やトウモロコシなどの穀物を中心とした「濃厚飼料」があります。出荷前の牛で1日10kgほど食べるといい、これらの飼料の与え方が生育に大きく影響します。

地元の稲わらで食欲UP

エサは1日2回、朝と夕方に与えます。「牛も胃もたれすることがある」と遠山部会長が話すように、養分の多い濃厚飼料を大量に与えると消化不良を起こしてしまうため、しっかりとした繊維質の粗飼料を食べさせているといいます。同部会では、良質な稲わらを手に入れるため、地元の米農家と提携しています。

また、毎日の管理も重要で、エサの減り具合や健康状態を毎日観察することが、良質な牛に育つ要因といいます。牛の成長に合わせて適切な肥育を行うことで、特有の風味・食感・柔らかい肉質を持った牛肉に仕上がります。

こうして、生まれてから26カ月、800～900kgとなった掛川牛が出荷されていきます。

大豆やトウモロコシなどを混ぜた濃厚飼料。

粗飼料の稲わらは地元のものを使用。

ちょっと豆知識

地域団体商標って何？

地域の産品などについて、地域ブランドの保護による地域経済の活性化などを目的にした制度。登録にはいくつかの条件があり、特に認知度が重要となります。「掛川牛」は、平成22年に特許庁に出願し、約2年かけて登録しました。当時、県内牛肉部門での認定は初めてでした。

一頭一頭丹精込めて掛川牛を育てています

Check!

3年連続の農林水産大臣賞

昨年12月に開かれた「第97回静岡県畜産共進会（肉牛の部）」の黒毛和種去勢牛の部で、JA肉牛部会の堀内慎也さんが最優秀に輝き、農林水産大臣賞を受賞しました。掛川牛の受賞は前回、前々回に続き、3年連続となりました。

第97回県畜産共進会で最優秀賞の堀内慎也さん㊨と久保田崇掛川市長。

JA肉牛部会 **遠山雅洋** 部会長

農林水産大臣賞の受賞

- 第97回 堀内慎也（桜木）
- 第96回 ㈱遠山畜産（掛川）
- 第95回 ㈱遠山畜産（掛川）

掛川牛をいただきます♪

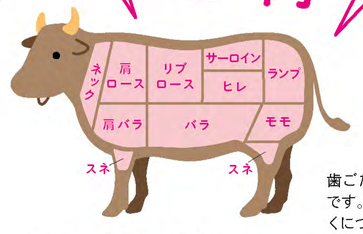
さすが市では、
2週間に1回程度（木曜または金曜）
焼肉にぴったりな内臓部位を提供して
います。一頭仕入れだから
できる品揃えです。

良質な飼料や毎日の管理でおいしい牛肉に仕上がった掛川牛を、おうちで、お店で、堪能しましょう。

おうちで楽しむ

JA新鮮安心市場さすが市の精肉コーナーには、毎日掛川牛が並びます。あなたの好きな部位はどこですか？

正肉



バラ

三角バラ、カイノミなど。味が強く脂にうまみがあります。がっつり食べたい人におすすめの部位です。

肩ロース

バランス良く霜が入っていて、料理に使いやすく食べやすい部位です。焼肉、すき焼きに。

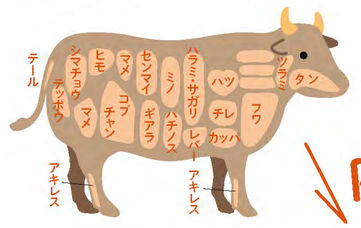
モモ

ランプ、イチボなど。ランプは赤身が強くてやわらかいのが特徴です。ステーキ、焼肉に。

ロース

脂が外にあり内側に赤身が多い部位です。オールマイティに使える上級部位。サーロインはロースの一部です。

内臓肉



タン（舌）

歯ごたえのある肉質です。根元のほうにいくにつれて脂がのってやわらかくなります。

レバー（肝臓）

なめらかな食感で、栄養豊富。切り口が尖っているものが新鮮です。

サガリ（横隔膜）

ハラミと同じ横隔膜の一部です。脂が少なくあっさりとしています。

ハツ（心臓）

歯切れが良く、コリコリとした食感。脂が少なく、淡泊な味わいです。

ハラミ（横隔膜）

焼肉の定番。赤身肉に似ていますが、横隔膜の肉です。やわらかくてうまみたっぷり。

Check! 牛肉の栄養を効率良く取るには？

牛肉には、豊富なたんぱく質やビタミンB12、鉄、亜鉛などの栄養素が含まれていて、私たちの健康に多くの好影響をもたらします。しかし、牛肉に足りない栄養素もあるので、栄養バランスの良い食事に牛肉を取り込むことが大切です。

特に野菜には、肉類に含まれない食物繊維やビタミンCが豊富に含まれています。ビタミンCは鉄の吸収を高めるため、牛肉に含まれる鉄の効率良い摂取にもつながります。ビタミンCは、パプリカ、ブロッコリー、じゃがいも、さつまいもなどに多く含まれています。

牛肉の栄養を効率的に摂取するためにも、さまざまな食品と組み合わせて食べましょう。

［監修］
JA静岡厚生連
遠州病院
健康管理センター
管理栄養士
竹内志帆

掛川牛ステーキ

素材のおいしさにこだわった地元ならではの一品です

お店で楽しむ

掛川牛を使ったおいしい料理をご紹介します。

和遊旬菜 真宮（しんぐう）

今年３月にリニューアルオープンした和風居酒屋「和遊旬菜 真宮」。京都で16年修行した料理長が腕を振るう、旬の食材を生かした本格和食や遊び心を入れた創作メニューが楽しめます。

お店の限定メニューとして提供するのが「掛川牛のステーキ」。肉自体のおいしさを味わうため味付けはシンプルに、和風のタマネギソースでいただきます。地元農家が育てた旬の野菜が添えられ、見た目も鮮やかな一品です。

掛川牛は、脂がおいしくうまみがある肉質。全国的には知られていませんが、有名なブランド牛にも匹敵すると思います。将来的に有名になっていくことを期待します。

お店にはテーブル席とカウンター、個室があり、ゆったりとお酒を楽しめます。

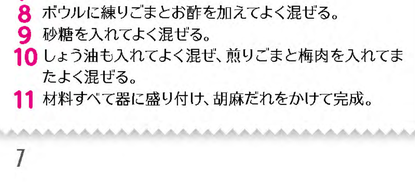
和遊旬菜 真宮

お店の情報はインスタをチェック！

掛川市塩町2-10
☎0537-28-8227
定休日　日曜日、その他
営業時間
月～木　18:00～23:00（L.O.料理22:00）
金、土　17:00～23:30（L.O.料理22:30）
※掛川牛ステーキが食べたい方は予約が必要です

おいしいをつくりましょ。

5月に放送した静岡第一テレビの番組「ごちそうカントリー」掛川牛の回に、真宮さんが出演しました。その時に紹介したレシピをぜひお試しください♪



真宮さん考案！

掛川牛しゃぶサラダ

材料（2人分）

掛川牛（しゃぶしゃぶ用）… 100g
レタス … 100g
ベビーリーフ … 20g
タマネギ … 20g
キュウリ … 1/3本
ミョウガ … 1本
カイワレ … 10g
トマト … 1/2個

≪胡麻だれ≫

練りごま … 25g
酢 … 10g
上白糖 … 25g
しょう油 … 25g
煎りごま … 10g
梅肉 … 1個分

作り方

1. 鍋に水と砂糖を入れて、沸騰寸前まで加熱し牛肉に火を通す。
   Point! 砂糖を入れることで肉がやわらかくなり、しっとり仕上がります。
2. 牛肉がピンク色になったら火から上げ、常温の水で粗熱を取る。
3. レタスは一口大にちぎって冷水につける。
4. ベビーリーフはレタスが入った氷水につける。
5. タマネギとキュウリはスライサーでスライスして氷水につける。
   Point! 野菜は氷水につけるとシャキッとなります（トマト、カイワレを除く）。
6. ミョウガは千切りにし、カイワレは根元を落として水で洗う。
7. トマトは一口大に切る。
8. ボウルに練りごまとお酢を加えてよく混ぜる。
9. 砂糖を入れてよく混ぜる。
10. しょう油も入れてよく混ぜ、煎りごまと梅肉を入れてまたよく混ぜる。
11. 材料すべて器に盛り付け、胡麻だれをかけて完成。