

あしらしき

"I LIKE" Agricultural Products in Aira!

04

Spring  
2020

《特集》

# 鹿児島黒牛



【特集】

FRESH &amp; NEW FACE PRODUCTS

顔食村

JAあいらには美味しい  
ものがたっぷり!  
季節のとておきの旬食  
材をご紹介します。

鹿児島黒牛は「KAGOSHIMA WAGYU」として、アメリカや香港、台湾などの海外からも需要が高く、国内は元より、今後さらに海外への販路を拡大中です。きめ細やかで柔らかな肉質、バランスの良い霜降り(サシ)、まろやかなコクと旨味が特長で、口の中でとろけるような食感を、ぜひご堪能ください。



## 白ネギ牛肉巻き

《材料》2人分

鹿児島黒牛ロース薄切り肉…160g、白ネギ…2本、白ごま…適宜、油…大さじ1  
 A(みりん…大さじ2、酒…大さじ2、醤油…大さじ2、砂糖…大さじ1)

《作り方》

- ① 肉の大きさに合わせて白ねぎを切る。
- ② 牛肉で①を巻く。
- ③ 中火で熱したフライパンに油を敷き、肉の巻き終わりを下にして焼く。
- ④ ③を転がしながら全体的に焼き目がついたら、Aの調味料を入れ、煮汁にとろみが出てきたら火を止める。
- ⑤ お好みの大きさに切って盛り付け、白ごまを振ってできあがり。



# Kagoshima Wagyu

## 鹿児島黒牛

日本で育てられている和牛の95%が『黒毛和種』という品種です。鹿児島県は、黒毛和種の生産量、総合評価ともに日本一。また、全国的に知られている銘柄牛も、鹿児島で生まれた牛がたくさんいます。きめ細かな美しい霜降りならではの、まろやかなコクとうま味が特徴です。美味しさの秘密の1つに、血統へのこだわりがあります。平成9年に『鹿児島黒牛』というブランド名を商標登録し、認定基準をクリアした店舗のみで販売を行なっています。



写真はイメージです。



## 「鹿児島黒牛」アレンジメニュー

世界に誇る「鹿児島黒牛」がAコープ各店や県内のJAの直売所などの身近なスーパーで手に入るのは、生産県ならでは。

JAあいら管内で生産される農産物とともに食べる、栄養バランスの良いレシピをご紹介します。

### ステーキサラダ

《材料》2~3人分

鹿児島黒牛ヒレステーキ肉…160g、トマト・ベビーリーフ・かいわれなどお好みの野菜…適量、塩・こしょう…少々、ニンニク…1かけ、オリーブオイル…大さじ1、バター…10g A(醤油・酢・みりん・酒…各大さじ2、砂糖…小さじ1)

《作り方》

- ① お好みの野菜は洗って水気を切っておく。
- ② ステーキ肉は常温に戻し、塩、こしょうをふっておく。
- ③ ニンニクは薄くスライスしておく。
- ④ フライパンにオリーブオイルとニンニクを入れて火にかけ、きつね色になるまで焼き、焼けたら取り出してください。
- ⑤ ニンニクを取り出したフライパンで肉を片面から焼き、一度だけひっくり返す。
- ⑥ 肉がお好みの焼き加減で焼けたら、アルミホイルで包んで肉汁を落ち着かせる。
- ⑦ 肉を取り出したフライパンにバターを溶かし、Aの調味料を加えて軽く煮詰める。
- ⑧ 野菜を敷き詰めたお皿に、一口大に切ったステーキを乗せ、ニンニクチップを散らす。
- ⑨ ⑦のソースをかけて召し上がり。





鹿児島黒牛の繁殖農家を営む岩崎さん一家。「家族仲良く牛の世話をするのが楽しいです」



### ~JAあいら管内の魅力的な生産者たち~



全国有数の畜産県鹿児島。2017年に行われた「第11回全国和牛能力共進会」において団体総合優勝し、日本一に輝いたことも記憶に新しいニュースです。牛は、産まれてから肉用牛として出荷するまで約30ヶ月かかります。そのため、母牛に子牛を産ませて、約8~9ヶ月間大切に育て、せり市に出荷するまでを担う「繁殖農家」と、子牛を購入して育てる「肥育農家」に多くの農家が分業しています。今回は、管内2戸の繁殖農家さんを訪ねました。



「手をかけ、愛情を注いで育てると牛も応えくれます」

た。「いま常時25頭ほどいる子牛は、月齢の近いグループに分け、一頭ごとの状態に応じて飼料の配合を変えています」。親牛に与えるための、牧草をもとに作られる「粗飼料」は99%が自家産。安心・安全にこだわった畜産がモットーです。「鹿児島の畜産を支えているのは、まだまだ10頭未満の小規模農家さんです。しかし70歳以上の方が60%を超えており、今後は後継者不在や過重労働による廃業なども出てくるでしょう。我が家は今のところ、高校生の息子が後継者を目指して勉強中なので、心強く思っています。息子とともに、規模拡大を目指していきたいですね」と岩崎さん。

霧島市横川町の久留須重義さんは、13年前に33年間勤め上げた会社を辞め、先代の跡を継いで繁殖農家となりました。現在は息子の康裕さんと2人体制で145頭の牛を育てています。「先代の頃は約30頭だった牛を、繁殖専業農家として確立するために畜舎や設備を少しずつ整備し、現在の頭数まで増やしました。鹿児島黒牛の中でも「あいら牛」としてブランド力を高め、肥育農家や購買者から求められる牛の

生産を目指しています」。2人という少人数で、多頭飼いを可能にしている背景には、技術の進歩があります。久留須さんの農場では、牛の胎内の温度変化から分娩時期を予測し、スマートフォンやタブレットなどの端末に連絡がくる監視システムを導入しています。「このシステムの導入によって、分娩時の事故がゼロになりました。産まれた子牛が元気よく育って、品評会で良い成績を残し、出荷できたときが一番嬉しいです。また、2022年には地元・霧島市で全国和牛能力共進会が開催されます。一頭一頭丁寧に育てて、鹿児島の畜産を盛り上げていきたいです」と、久留須さんはお話くださいました。



稲ワラや牧草など自家生産の飼料で、丹精込めて育てています



「子供の頃からたくさんの牛を飼うのが夢だった」と話す康裕さん



刈り取った牧草は、円筒状に梱包してサイレージ(発酵飼料)化する

### あいらいく 読者プレゼント

#### 鹿児島黒牛・黒豚

#### 選べるギフトカードを3名様にプレゼント!

【応募方法】①氏名②年齢③住所④電話番号⑤「あいらいくVol.4」のご感想をお書きの上、ハガキまたはFAX・E-mailにてご応募ください。【締切】2020年4月30日(木)消印有効／FAX・E-mail…2020年4月30日(木)17:00必着【宛先】JAあいら 総務部 くらし広報課／〒899-5114 鹿児島県霧島市隼人町西光寺521-1／FAX…0995-43-7201／E-mail…air.907@ks-ja.or.jp

\*お寄せいただいた個人情報は、当プレゼントご当選の方へのご連絡のみに使用し、厳重に管理保管の上、使用後は速やかに破棄いたします。※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。



Like  
it!



よかもん・うまいもん!

<http://www.ja-aira.or.jp/>



鹿児島黒牛肉や霧島茶など、

JJAあいらのネットショッピングからもご購入いただけます。

JJAあいら 検索

※写真はイメージです。※令和2年2月1日の価格表示です。

### 黒牛

鹿児島黒牛サーロインステーキや鹿児島黒牛すきやきセットなど、JA食肉がごしまから直送でお届けいたします。

鹿児島黒牛サーロインステーキ(2枚)・  
すきやきセット(300g×2)／¥15,000(税込)



### ペットボトル茶飲料

#### きりしま茶／ほのぼの きりしま茶

天孫降臨の神話で知らされる高千穂の峰のふもと、お茶の栽培に適した冷涼な気候と風土に育まれた茶葉を使用。スッキリとした飲み口で、ホッと一息入れたいときのお供にピッタリです。

きりしま茶(500ml)  
ほのぼの きりしま茶(350ml)  
それぞれ24本入り 1ケース／¥2,400円(税込)



### 霧島そだち ヒノヒカリ・湧水 ヒノヒカリ

霧島山麓で自然の大地に恵まれ、丹精こめて作られたお米です。霧島そだちヒノヒカリ・湧水ヒノヒカリの2つを食べ比べてみませんか。



#### 霧島そだち

ヒノヒカリ(5kg)  
¥2,080(税込)

湧水  
ヒノヒカリ(5kg)  
¥2,300(税込)

JA AIRA FOOD & LIFESTYLE MAGAZINE  
“I LIKE” Agricultural Products in Aira!

「あいらいく」とは、「始良」と「育」、「I Like」をあわせた造語です。  
地元で「育った農畜産物を「好き」になってもらいたい、農業を通してこれから地域のあり方を考えるためのJAあいら発の情報誌です。  
2020年2月20日発行 発行/JAあいら TEL 0995-43-7300(代表)

### 霧島茶／霧島の紅茶

霧島山麓の美味しい空気と水、年間を通じた冷涼な気候・風土の中で育まれた「霧島茶」。こだわりの茶葉を使用した美味しい緑茶や紅茶をお楽しみください。



### 霧島さん家のグラノーラ

JJAあいら、第一工業大学、霧島市の産学官連携で共同開発した商品です。九州産大麦をベースに霧島産原木しいたけ、名産の霧島茶を使い、原材料は霧島産を含め全て国産、添加物不使用で素材本来の風味を追及したグラノーラです。



霧島さん家のグラノーラ(150g)／¥810(税込)

### Kirishima Tea JOIN

黒糖粉末飲料に「霧島茶」を配合した商品です。パッケージデザインは隼人工業高校インテリア科の生徒が考案。黒糖と霧島茶をベースに、生姜や小みかんを加えた、3つのフレーバー展開でご用意しております。



Kirishima Tea JOIN 黒糖／¥580(税込)  
Kirishima Tea JOIN 黒糖生姜／¥680(税込)  
Kirishima Tea JOIN 黒糖小みかん／¥630(税込)

JJAあいら

検索

→

写真

写真

→

### Vol.04 牛肉ごぼうむすび

季節の食材を使った、おにぎりにぴったりの具材をご紹介します。常備菜にもおすすめ!!

#### → 「牛肉ごぼうむすび」の作り方

《材 料》4人分

鹿児島黒牛こま切れ…180g、ごぼう…100g、生姜…1かけ、ごま油…大さじ1、みりん…大さじ1、酒…大さじ1、醤油…大さじ2、砂糖…大さじ1、ご飯…大きめのお茶碗4杯分

#### 《作り方》

- ①ごぼうはささがきにする。生姜は千切りにする。
- ②フライパンにごま油を熱し、ごぼうと生姜、牛肉を加えて炒め、調味料を加える。
- ③汁気がなくなるまで炒め煮する。
- ④温かいご飯に③を適量加えて混ぜ合わせ、おにぎりにする。



### 毎日第2金曜日は「おにぎり大作戦の日」

JJAあいらでは、毎月第2金曜日は「おにぎり大作戦」を実施中!「おにぎり大作戦の日」には、おにぎり中心の昼食をとりましょう。おにぎりや地元産野菜の漬物などを食べながら、お米のこと、農家のこと、地元農畜産物のことを一緒に考えてみませんか?





写真はイメージです。



# 第12回全国和牛能力共進会 2022年 霧島市で開催!!

和牛日本一に輝く「鹿児島黒牛」

全国和牛能力共進会とは、和牛の能力と斉一性の向上を目指して、5年に1度開催される全国規模の大会です。

2017年に宮城県で開催された第11回全国和牛能力共進会に於いて、全9部門中4部門で1位を受賞するとともに、

全頭入賞という快挙を成し遂げて悲願の総合優勝を達成し、「鹿児島黒牛・日本一」の栄冠に輝きました。

次回2022年共進会「種牛の部」の会場は、鹿児島県霧島市です。

JAあいらは、これからも「鹿児島黒牛」「あいら牛」のブランド化に貢献し、畜産振興に全力で取り組んでまいります。

みんなで盛り上げていきましょう！

## JAあいらはこれからも畜産振興に全力投球!!

### お肉の格付け「A5等級」って何？

牛肉には等級などの格付けがあることはご存知でしょうか。国内で販売されている牛肉は、公益社団法人 日本食肉格付協会により格付が行われています。牛肉のランクは歩留(ぶどまり)等級と肉質等級の2つで決まります。歩留等級とは、牛一頭からどれだけの肉を取れるかをA～Cの3段階で表しています。一方肉質等級とは、①BMS(脂肪交雑)、②肉の色沢、③肉の締まりとキメ、④脂肪の色沢と質の、4項目の総合的な判定によって決まります。BMS(脂肪交雑)が霜降りの度合いを表し、12段階で評価されます。図のように、「BMS」8以上が5等級となり、A5等級BMS12は最上級のお肉となります。

※BMS=Beef Marbling Standardの略

歩留等級	A	B	C		
部分肉の歩留	標準より良い	標準	標準より低いもの		
肉質等級	5	4	3	2	1
BMS	12	11	10	9	8

肉質等級	5	4	3	2	1
BMS	12	11	10	9	8
7	6	5	4	3	2
1					

## JADDO カード会員募集中！

AコープなどJAグループ鹿児島の施設・店舗でポイントが貯まる！ 詳しくは、[www.jaddo.jp](http://www.jaddo.jp)



公式  
**Facebook**

シェアやいいね！を  
お願いします！



**LINE@**

友だち登録でお得な情報をGet!

JA あいらと、  
LINEでつながる  
う！ 最新情報やお  
得な情報をお届  
けいたします！

