

JA AIRA FOOD & LIFESTYLE MAGAZINE

FREE MAGAZINE

あいらいく

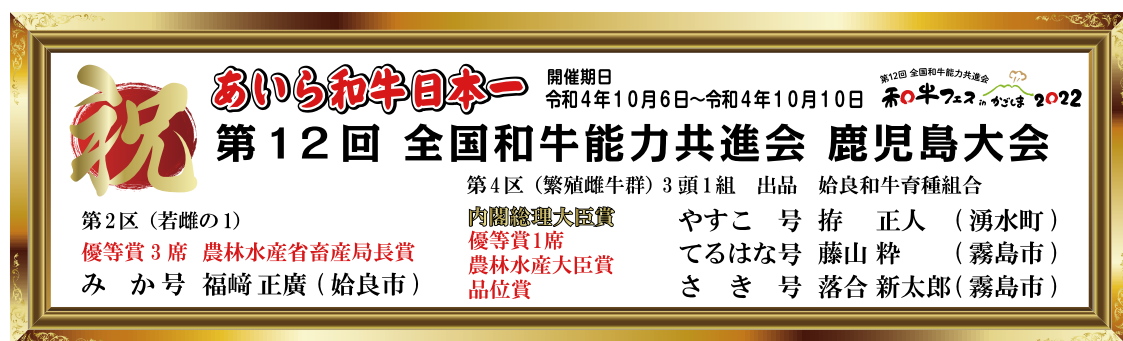
"I LIKE" Agricultural Products in Aira!

Vol.
09

Winter
2022

特集

鹿児島黒牛



全国和牛能力共進会（通称「全共」）とは全国の優秀な和牛を一堂に集めて、改良の成果やその優秀性を競う5年に1度開かれる大会!和牛のオリンピックとも呼ばれ、今年10月に霧島市と南九州市で開催されました。

～「いつもどおり」～

始良市
福崎 正廣さん(69)
【農業歴：15年目】
「地元鹿児島開催という貴重な年に全共出場できたことを嬉しく思います。」と話される福崎さん。旧始良町役場を早期退職し、15年前から本格的に牛を飼い始めました。
畜産が盛んな地区に劣らない牛を育てようとの思いがあり、JA・行政関係者と一緒に取り組んできました。全共出場が決まった時は本当に嬉しかったそうです。
最終審査前も「いつもどおり」を心がけ、牛の調教や手入れもやりすぎないようにしました。審査会場に送り出す前には「いいところを全部出し、楽しんで」と『みか』に声をかけたそうです。



「優等賞3席で嬉しい気持ちはもちろんありますが、やるからには1席を取りたいと思って挑んだので、悔しさも残りました。自然と5年後の北海道全共へチャレンジして、上を目指したいという思いが湧いてきました。」と話します。

また、今回の全共では若手に引き手をお願いしました。若手や後継者にもいろいろな経験をしてもらい、畜産振興につなげてもらえたらという思いがあります。

チーム鹿児島として取り組む中で、ほかの地区の出

品者や関係者と交流し、知識をたくさん得ることができたそうです。

この全共をきっかけに、鹿児島黒牛ブランドをもっと多くの人に広めていきたいと、決意を語られました。

～「おやじに親孝行ができた。」～

湧水町
梶 正人さん(62)
【農業歴：15年目】
「種牛の部、内閣総理大臣賞は第4区、出品番号136番から138番」と自分たちの出品牛の受賞決定のアナウンスを聞いたときは感動と驚きだった。と話す『やすこ』出品者の梶さん。
大会をふりかえり、「周囲に助けてもらい、ようやくここまで来られた。仕事を辞めておやじの後を継いで本当に良かった。最高の親孝行ができたと思う。」と喜びをかみしめます。

15年ほど前に本格的に就農し、現在、妹と2人で繁殖牛40頭飼育しています。以前は会社勤めをしていましたが、実家が畜産業と商店をしていたことから、畜産の道に進みます。

第4区 繁殖雌牛群(3頭1組)は地域の特色を備えた雌牛を3頭1組でそろえることが出品条件。

大会前から牛の体調管理や餌の調整など、周りの方の支えやJA・行政関係者など何度も足を運んでもらい、本番直前までチーム鹿児島として取り組んだこ



とが今回の結果に繋がりました。「只々、感謝しかありません。」と話す梶さん。

「ようやく落ち着いた日常生活に戻りました。今回の大会は多くの方に応援や協力をもらいました。この受賞が湧水町の畜産農家の励みになればうれしい。5年後の北海道大会にも、湧水町から出品ができるよう地域一体で頑張っていきたいです」と笑顔で話されました。

～手紙～

霧島市福山町
藤山 粋さん(47)
【農業歴：20年目】
「5年に一度の和牛のオリンピック」を初めて知ったのは10年前の長崎大会。それから5年後、始良地区でグランドチャンピオンに何度か選ばれたこともあり、どこかで自信もありましたが鹿児島代表を決める大会で2席になり、宮城大会に行けず、悔しい思いをしたと語ります。

今回『てるはな』と共に、初めて全共に出場した藤山さんは大会前から「日本一 頂点を取る」と宣言。有言実行で第4区 繁殖雌牛群(3頭1組)で優等賞1席を受賞した10月9日は、17回目の結婚記念日でした。

地元の福山高校を卒業後、父から勧められ獣医師になるため、東京の大学に進学しましたが、1年半で退学。東京・歌舞伎町などのネオン街で働いていました。

自分にとって牛飼いは「将来なりたくない職業ランキング1位でした。」と話します。家畜人工授精師をしながら、家で牛を育てる父の姿を子どもの頃から見てきましたが、朝早くから、夜中でも連絡があればいつでも農家のところに出向く父。そんな仕事なんてやりたくないと思っていました。



転機が訪れたのは、27歳の時「地元で頼られていた、人工授精師が亡くなった。お前も東京で10年好きにしてください。そろそろ帰ってこないか」と4枚の手紙が父から届きました。大学を中退した時「勘当だ」と言われた事で、手紙を読んでも帰るつもりはありませんでした。当時の彼女に見せると「これを読んでも帰らないなら本当の親不孝者。あなたとの半年先が想像できない」と言われ、地元に戻ることを決意します。

「あの時、彼女から言われていなければ、今の自分はいなかった」と振り返るほど、大きな決断でした。当時の彼女・美佐さんとは、30歳の時に結婚。現在は家業を継ぎ、両親と妻の美佐さんと繁殖牛40頭を飼育しながら、家畜人工授精師としても農家を回る日々。

あんなに嫌がっていた牛飼。周りの支えがあって今の自分がいる。まだまだ勉強をする立場だが、牛飼いや人工授精師を目指したい子どもたちがいたら、色々なことを伝えていきたいと話す笑顔が印象的でした。

～将来の夢「牛飼いになる!」～

霧島市福山町
落合 新太郎さん(26)
【農業歴：6年目】
鹿児島県代表で最年少出場をした落合さんは、祖父が牛を飼っていた牛舎が小さい頃の遊び場でした。休みの日に始良中央家畜市場のセリ市に連れて行ってもらうちに、牛に興味を持ち始めます。その後、父の就農を機に牛がより身近な存在になりました。両親の姿をみて、中学生の時「牛飼いになる!」と決め、畜産を基本から学ぶため、鹿屋農業高校、鹿児島県立農業大学校に進学。卒業後の平成29年には、父が営む牧場の隣に牛舎を建て、繁殖牛50頭を飼い始めました。その年に購入したうちの1頭が今回の全共に出品した『さき』でした。

全共一次審査では『さき』がうまく立てず、「このままでは勝てない」と関係者からたくさんのアドバイスを受けました。「声に出すのは苦手。『さき』を優しくなで、褒めるように心がけた」と言います。落合さんの気持ちに答えたのか、最終審査では素晴らしい立ち姿を見せてくれました。

今回の受賞は「祖父・父の代から積み重ねてきた結果の賞」と謙虚に話します。

「自分の住む霧島市福山町は牛飼いの先輩も多くとても恵まれており、牧之原小学校では5年生になると「福山町和牛少年隊」として、地域の鹿児島黒牛を学ぶ授業もあります。



もっと良い牛をセリに出せるように技術を磨き、祖父や父から代々受け継いだ改良の成果や系統を自分より下の世代にも繋いでいきたい」と目を輝かせていました。

顔食材

【特集】
FRESH & NEW FACE PRODUCTS

JAあいら管内には美味しいものがたっぷり！
とっておきの旬の食材をご紹介します。

鹿児島黒牛

日本国内はもとより、海外からも人気が高く、「KAGOSHIMA WAGYU」として、取引されています。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。

『鹿児島黒牛』というブランド名は平成9年に商標登録され、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。



JA あいら
ホームページにも
レシピ多数公開中

始♡LOVE和牛女子

おすすめレシピ3品をご紹介します！



「始♡LOVE和牛女子」はJAあいら管内(霧島市・始良市・湧水町)で肉用牛を飼育する女性農業者グループです。



炊飯器で作るローストビーフ

《材 料》4人分
鹿児島黒牛もも肉(塊) …400g、塩・コショウ……各少々
調味料(しょうゆ…大さじ2、みりん…大さじ2
ウスターソース…小さじ4、すりおろしニンニク…少々)

《作り方》

- ① 常温にもどした肉の表面にフォークで数か所穴をあけ、塩、コショウをふり、ポリ袋に調味料といっしょに入れてもみこみ、1時間以上冷蔵庫でねかせる。
- ② ①の肉の水分をキッチンペーパーで拭き取り、フライパンで焦げ目がつくまで全面を強火で焼く。※漬けこんだたれは取っておく。
- ③ 耐熱性のあるジッパー付き食品保存用袋に②を入れ、空気を抜いて閉じる。
- ④ 炊飯器に③を袋ごと入れ、肉がかぶるくらいの熱湯を注いで保温スイッチを入れる。
- ⑤ 40分ほどたったら取り出し、あら熱が取れた肉を冷蔵庫で冷やして、スライスする。
※②で肉を漬けこんだたれは、肉を焼いた後のフライパンに入れ、ひと煮たちさせてソースにする。

ローストビーフずし

酢飯と握って
ゆずごしょうをのせて
お肉のおすしの
出来上がり！



ビーフシチュー

《材 料》4人分
牛すね肉…300グラム、人参・じゃがいも・玉ねぎ…各2個
ニンニク…2片、カットトマト缶…2缶、コンソメスープの素…2個
塩コショウ…少々、生クリーム…お好みで

《作り方》

- ① 牛すね肉は3センチ角ほどの大きさに切り、塩コショウをして、熱したフライパンで、焦げ目がつくくらいに焼く。薄切りニンニクも炒める。
- ② 圧力鍋に入れ、水1/2カップを注いで加熱し、蒸気が出はじめたら火力を弱め5分煮て、圧が下がるまでおく。
- ③ 人参は1本を横3等分、縦に2から3等分に切り、コンソメスープの素2個と②に加え再度加熱し、蒸気が出始めたら火を止める。
- ④ じゃがいも、玉ねぎは皮をむいた後、1/4に切り、③に加え、トマトの水煮缶2缶を加え、再度加熱し蒸気が出始めたらすぐ火を止める。最後に、塩コショウで味を整える。
- ⑤ 深めの皿に盛り、(お好みで上に生クリームをかけて) 出来上がり。



簡単！レンチンビーフロールキャベツ

《材 料》4人分

鹿児島黒牛もも肉または肩バラ肉(スライスまたはこま切れ) …300g
キャベツ…8枚、トマト缶(カット) …1缶分、塩・コショウ……各適量
ローリエ、ローズマリー、タイムなどのハーブ……お好みで

《作り方》

- ① キャベツは熱湯で3～5分ほどゆで、全体がしんなりしたらざるに上げ、水気を切る。
- ② 広げたキャベツに肉をのせて塩、コショウをふる。
- ③ ②を手前から2回巻き、左右をそれぞれ中心に向けて折り、さらにひと巻きする。両端を折った所にできた隙間にキャベツの巻き終わりの部分を入れこんで、形を整える。これを8個作る。
- ④ 深めの耐熱皿に③を並べて塩、コショウをふり、トマト缶の中身を全体に流し入れる。好みにハーブをのせ、ラップをふんわりかけて電子レンジ(600W)で約13分加熱する。
※トマト缶をコンソメに変えると、あっさりとした味に仕上がる。

お肉の格付け「A5等級」って何？

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

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



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けが行われています。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、① BMS(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

鹿児島黒牛肉や霧島茶など、JAあいらのネットショッピングでご購入いただけます

鹿児島黒牛

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パック)
／ ¥15,000(税込)

霧島茶

霧島茶は天孫降臨の神話で知ら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
で育まれた茶葉を使用しています。味わい深く、香り高い霧島茶のほか、スッキリした飲み口の
「きりしま茶ペットボトル」など、ホッと一息入れたいときのお供にピッタリです。

霧島茶(特撰100g)／ ¥1,404(税込)
きりしま茶(500ml×24本入り)／ ¥2,400(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
に育まれ、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)／湧水 ヒノヒカリ(5kg)
各¥2,030(税込)

有機野菜

※写真はイメージです。
季節により内容が変わります。

土からこだわり、生産者
の自信と愛情がたっぷり
詰まった有機野菜は、季
節に応じて様々な品目が
生産されています。そん
な、こだわりの有機野菜
から、旬の味わいを詰め合わせた「有機野菜セット」をお
届けします!

有機野菜おまかせ詰め合わせセット／ ¥3,000(税込)

JADDO

カード会員募集中!

入会金
年会費
無料

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

公式

Facebook

シェアやいいね!を
お願いします!

LINE

LINE@

友だち登録でお得な情報をGet!

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

季節の食材を使った、おにぎりをご紹介します。

おにぎり 具 っど

Onigiri Good!

Vol.09 牛肉巻きおにぎり

「牛肉巻きおにぎり」の作り方 (5個分)

JAあいら女性部おすすめレシピ

《材 料》

ごはん…300g(おにぎり5個分)、牛肉(ロース)…200g
濃い口しょうゆ…大さじ2、片栗粉…適量、サラダ油…適量
白ごま…適量(お好みで)、大葉…5枚(お好みで)
A 濃い口しょうゆ…大さじ3、さとう…小さじ3、みりん…大さじ1、酒…大さじ1

《作り方》

①ごはんに濃い口しょうゆ大さじ2を混ぜ合わせ、俵型のおにぎりを作る。
②①のおにぎりにすきまがないように牛肉を巻き、つなぎ目に片栗粉をつけ形を整える。
③フライパンに少量の油を熱し、②を転がしながら焼く。
④混ぜ合わせたAを、③に流し入れ焦がさないように絡めたら出来上がり♪
※お好みで白ごまを振り、大葉を巻いてお召し上がりください☆

地元も食べる。

地元で食べる。

国消国産

外国産より国産、国産なら県内産、県内産なら地元産

JAあいら管内(霧島市・始良市・湧水町)には野菜・果物・お米・お茶・お肉などお
いしい食材がたくさんあります。安心・安全で新鮮な農畜産物をおいしく食べるこ
とで地域の農業をみんなで応援しましょう!!

JA AIRA FOOD & LIFESTYLE MAGAZINE

あいらいく

"I LIKE" Agricultural Products in Aira!

「あいらいく」とは、「あいら」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、農業を通してこれからの
地域のあり方を考えるJAあいらの情報誌です。

2022年12月11日発行 発行/ JAあいら
〒899-4332 鹿児島県霧島市国分中央3丁目3番10号 TEL 0995-55-7300(代表)

あいら

I♡Raちゃん

マスコットキャラクター

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

JAあいら は持続可能な開発目標 (SDGs) に取り組んでいます。

未来へ 2030年に全ての人が 豊かな生活を送るために！



全共おもてなし汁 (JAあいら女性部・始♡LOVEと牛女子)



活動発表 (福山町和牛少年隊)



体験学習 (よこがわ牛援隊)



青壮年部ロールペイント作成



青壮年部看板



学校給食へ黒牛肉を寄付



全共応援 ちぎり絵



© みんなのよい食プロジェクト

「持続可能な開発目標 (SDGs)」とは、2015年9月の国連サミットで採択された2030年までに持続可能でよりよい世界を目指す国際目標です。17のゴール・169のターゲットから構成され、地球上の「誰一人取り残さない」ことを誓っています。

協同組合の精神「一人は万人のために、万人は一人のために」はSDGsの基本理念に非常に近いものです。JAあいらは農業と地域社会に根ざした組織として、農業はもちろん、食や緑、さらには環境・文化・福祉を通じて地域社会に貢献します。また人と人との結びつきを大切にしながら、地域社会の持続可能な発展に取り組んでいます。

あいらいく 読者プレゼント

※写真はイメージです。



お米
2名様

霧島茶
3名様



鹿児島黒牛
(あいら和牛肉)
5名様



合計10名様にプレゼント！

申込みQRコード

【応募方法】①氏名②年齢③性別④郵便番号・住所⑤電話番号⑥あいらいくを手にとった店舗名⑦「あいらいくVol.9」のご感想をお書きの上、ハガキまたはQRコード・E-mailにてご応募ください。【締切】2023年1月31日(火) 消印有効／QRコード・E-mail…2023年1月31日(火) 17:00必着 【宛先】JAあいら 総務部 くらし広報課／〒899-4332 鹿児島県霧島市国分中央3丁目3番10号／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、厳重に保管管理の上、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。

