



JA来



とくしゅう
特集

かごしまけん
鹿児島県は
にほんいち
日本一の和牛の産地
わぎゅう
さんち

JA鹿児島いずみ
コミュニティ紙

じゃらい
どくしゃ
読者アンケート

ちゅうせん
抽選で5名様に
はなつる わぎゅう
「華鶴和牛」を
プレゼント

くわ
詳しくは裏面を
ご覧ください

じゃらい
「JA来」
とは？

「JA」に興味を持っていただき
JAに「来」てほしいという意味が込められています。



ホームページ



Facebook



LINE



Instagram

かごしまけん にほんいち わぎゅう さんち 鹿児島県は日本一の和牛の産地!!

れいわ ねん がつ にちしてん ぜんこく
令和3年2月1日時点での全国の
くろげ わぎゅう しょうとうすう
黒毛和牛飼養頭数は1,772,000頭。
かごしまけん しょうとうすう
鹿児島県の飼養頭数は334,300頭
ぜんこく やく し
と全国の約20%を占めています!

ぜんこく くろげ わぎゅう しょうとうすう 全国の黒毛和牛飼養頭数ランキング

| | | |
|----|----------------|----------|
| 1位 | かごしまけん 鹿児島県 | 334,300頭 |
| 2位 | みやまけん 宮崎県 | 217,300頭 |
| 3位 | ほっかいどう 北海道 | 192,200頭 |
| 4位 | くまもとけん 熊本県 | 88,300頭 |
| 5位 | おきなわけん 沖縄県 | 80,500頭 |

※参考 農林水産省統計「畜産統計」より



かごしま JA鹿児島いずみのブランド牛



かごしま めいからぎゅう へいせい ねん
JA鹿児島いずみの銘柄牛で、平成17年
しょうひょうとうろく きびん きしん
に商標登録されました。厳しい基準をクリ
アしたもののだけが「華鶴和牛」と呼ばれま
す。出荷数は年間500頭程度で、ほとんど
しじょう でまわ きじょう わぎゅう しちふ
市場には出回らない希少な和牛です。霜降
りは濃厚でやわらかな肉質が特長です。

かごしまけん だいひょう 鹿児島県を代表する



かごしま そだ くろげ わぎゅう
鹿児島で育てられた黒毛和牛のブランド
めい せんしん にく せいざん
名で、先人たちがおいしいお肉を生産する
ため、改良に改良をかけて生まれました。
かいろう かいろう
きめ細やかな肉質、美しい霜降り、まろや
かなコクとうま味が特長で、平成4年にか
ごしまブランドに指定されました。

わぎゅう こくさんぎゅう ちが 「和牛」と「国産牛」の違いは？

わぎゅう にほん にく せいざん もくてき かいろう うし
「和牛」とは、日本でお肉の生産を目的に改良された牛のことで、「和牛」と表示でき
るのは現在4品種のみ! 「国産牛」とは、日本国内で飼育された全ての種類の牛のこ
とで、外国で生まれても一定期間日本で育てれば「国産牛」と呼ばれます。

わぎゅう 和牛 4品種

| | | | |
|---|---|--|---|
| くろげ わしゅ 黒毛和種 おも さんち にほんぜんこく わぎゅう 主な産地は日本全国で、和牛 の約90%以上を占めていま す。「華鶴和牛」「鹿児島黒牛」 もこの品種の牛です。 | あかげ わしゅ 褐毛和種 おも さんち くまもとけん こうち 主な産地は熊本県や高知 県。毛色が黄褐色から赤 褐色の牛です。 | にほんたんかくしゅ 日本短角種 おも さんち いわてけん ほっかい 主な産地は岩手県と北海 道。角が短く、毛色は濃褐 色の牛です。 | むかく わしゅ 無角和種 おも さんち やまぐちけん つの 主な産地は山口県。角が 無い牛で、和牛の中でも いちばんがすく ひんしゅ 一番数が少ない品種です。 |
|---|---|--|---|

わたし 愛情込めて育てています!

せいざんしゃ しょうかい 生産者のご紹介



ひら しゅうと
平 秀斗さん (三笠)
うし けんこう おお
牛が健康で大きくなってくれるよ
う、ストレスを与えていないか
を付けながら育てています。子牛
が無事に産まれてきてくれた時は
とっても嬉しいです。

ひいくぎゅうのう か 肥育牛農家



はやし しんいち
林 信一さん (米ノ津)
にほんいち うし めざ そだ
日本一の牛を目指して育ててい
ます。消費者の皆さまに安心・安
全でおいしい牛肉を届けられるよ
う頑張っています。

にく うし そだ のう か お肉になる牛を育てる農家

みんなはどの部位のお肉が好き？



ぎゅうにく ぶい とくちょう 牛肉の部位と特徴

ぎゅうにくには、たくさんの部位があり、特徴があります。
そこで、代表的な部位とその特徴、オススメ料理をご紹介します。

ネック

脂肪が少なく赤身が多いため硬めの肉質ですが、コクとうま味をたっぷりと含んでいます。ひき肉などによく使われています。

🔪 煮込み料理など

かた 肩ロース

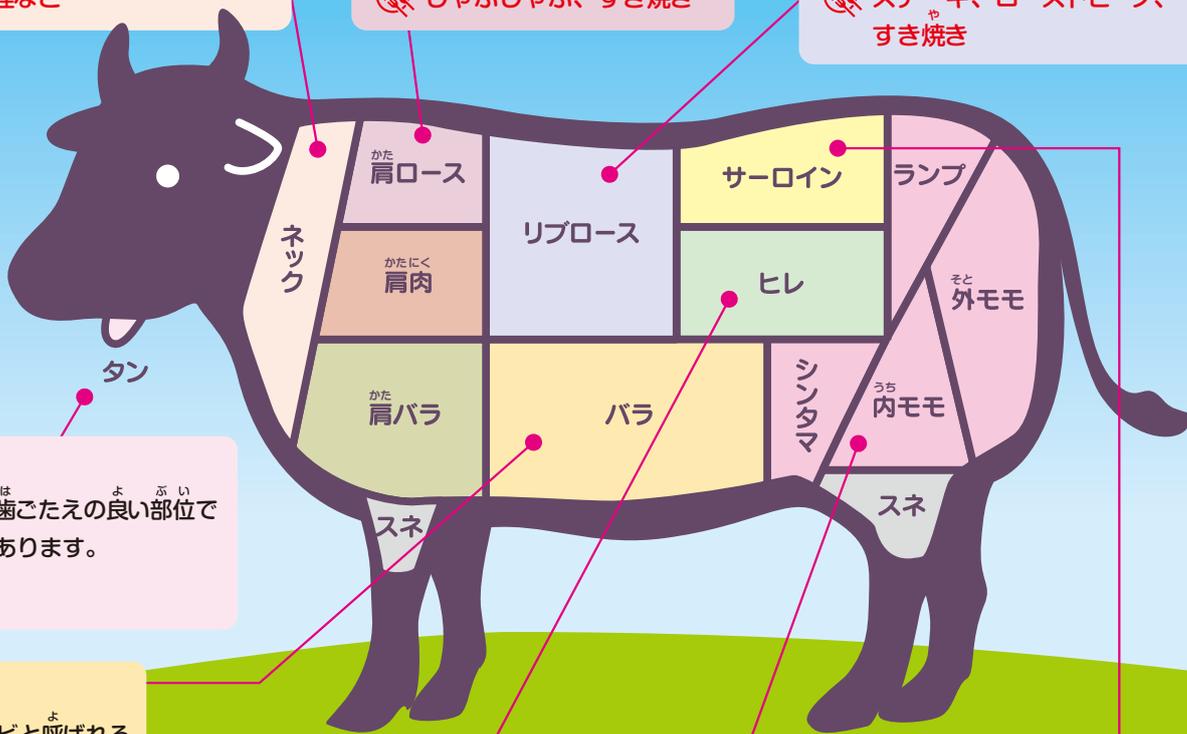
やや筋が多いですが、適度に脂肪があります。薄切りにして食べるのがオススメです。

🔪 シャブシャブ、すき焼き

リブロース

脂肪が多く霜降りになりやすい部位です。肉質はきめ細かくとろけるような食感です。

🔪 ステーキ、ローストビーフ、すき焼き



タン

弾力があり、歯ごたえの良い部位で上品な甘みがあります。

🔪 焼肉

バラ

焼肉ではカルビと呼ばれる部分。脂肪を多く含む部位のためうま味が豊富で濃厚な味わいです。

🔪 焼肉、すき焼き

ヒレ

1頭の牛からほんのわずかししか取れない希少部位。脂肪が少なくとてもやわらかい部位です。

🔪 ヒレカツ、ステーキ

モモ

脂肪が少ない赤身肉。脂っぽさがなくさっぱりとした味わいです。「外モモ」、「肉モモ」、「シンタマ」、「ランプ」など他にもたくさんの部位に分かれています。

🔪 ローストビーフ、焼肉

サーロイン

牛肉の最高部位。肉質はきめ細やかでやわらかく、甘みがあります。

🔪 ステーキ

「鹿児島黒牛」や「華鶴和牛」が購入できるお店

J A管内のAコープ各店で購入することができます。

- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| ● 西いすみ店 Tel0996-64-1550 | ● あくね店 Tel0996-72-2211 |
| ● 米ノ津店 Tel0996-67-2026 | ● 三笠店 Tel0996-75-2114 |
| ● 高尾野北部店 Tel0996-82-2266 | ● あづま店 Tel0996-86-0777 |
| ● 江内店 Tel0996-85-5052 | ● ながしま店 Tel0996-88-5539 |
| ● 野田店 Tel0996-84-2700 | |
- ※「華鶴和牛」は西いすみ店・三笠店のみ取扱い

今回紹介した部位はほんの一部だよ！

ここでは紹介しきれなかったけど、

牛肉にはおいしい部位が他にもたくさんあるよ★

ぜひ色々な部位のお肉を食べて、違いを

楽しんでみてね♪





出水地区予選会（種牛の部）の様子

だい 12 かい ぜんこくわぎゅうのうりよくきょうしんかい わぎゅうふえす いん かごしま 2022

5年に一度の和牛オリンピックが鹿児島県で開催されます！

令和4年10月6～10日の5日間、全国和牛能力共進会が鹿児島県で開催されます（「種牛の部」が霧島市牧園町、「肉牛の部」が南九州市知覧町で行われます）。鹿児島県は、前回大会で総合優勝（団体賞）を獲得し、「全国和牛チャンピオン」に輝いています。今大会も県一体となり初の連覇を目指しています。



Q おいしい牛肉の選び方をおしえて！

一般的に、きめが細かく、光沢があり、さくら色をしたものが新鮮でやわらかくおいしいと言われるよ。



Q 牛肉を食べると幸せになるって本当？

牛肉には、幸せホルモンと呼ばれる神経伝達物質「セロトニン」を増加させる必須アミノ酸の一種「トリプトファン」が含まれているんだ。そのため、牛肉を食べると幸せを感じると言われているよ（イライラの軽減、リラックスできるなど）



JA来 読者アンケート

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で

5名様に

はなつる わぎゅう

「華鶴和牛」プレゼント!



- アンケート ① 今号の「JA来」の感想 ② 今後取り上げてほしい話題 ③ JAに対する要望など



JA鹿児島いずみの広報紙

ほほえみ hoho-emi



広報紙「ほほえみ」では、地域の旬の農産物やイベント情報などを掲載しています。組合員、地域の皆さまに分かりやすい広報紙を目指していますのでぜひご覧ください。また表紙・作文コーナーなど取材協力していただけの方を大募集しています。JA企画広報課までご連絡ください！

TEL0996-64-2624



※JA鹿児島いずみのホームページからもご覧いただけます。

JA鹿児島いずみ 検索

旬の農畜産物のご紹介

オンラインショップでは、旬の農畜産物の情報を知ることができたり、実際に購入したりすることができます。詳しくは、JA鹿児島いずみのオンラインショップ、または下記のお問い合わせ先まで。※購入したい時は、親と一緒に注文してね。

園芸農産事業部 営業課 TEL0996-64-2631 FAX0120-322-631

通販専用フリーダイヤル 0120-212-631

JA鹿児島いずみオンラインショップ https://www.ja-izumi.shop/

