

いわてコレ推し Season3

From 純情産地 ~JA いわてグループ 今月の推し!~VOL.7 | JA いわて平泉

地域一貫で育んだ

健やかで上質な牛肉

今月のコレ推し!

いわて南牛

牛が自然体で無理なく過ごせるよう肥育

肉牛農家には子牛の出産を担う「繁殖農家」と、子牛を大きく育て市場に出荷する「肥育農家」の二つがあります。私は肥育農家として地元で生まれた生後12カ月から30カ月までの牛40頭ほどを2棟の牛舎で育てています。牛が健やかに太るよう、無理をさせず、ストレスをかけない環境づくりに配慮していますね。牛の寝床になる敷料にはオガクズと地元の米ぬかを混ぜて使っています。こまめに掃除してきれいにすると牛が喜ぶんですよ。餌はJAの飼料と稲わらで、一頭あたり一日10キロ以上は食べますね。うちに来た時は300キロだった子牛が、出荷目安の30カ月を過ぎた頃には800キロを超える立派な「いわて南牛」に成長します。

風味豊かで上質な脂のうまみが市場から高評価

こだわっているのは地元の繁殖農家さんとの密な情報交換です。体格や肉質に関わる血統のこと、牛の性格や肥育しやすさに関わる生育環境のこと、出荷情報のフィードバックまで互いにさまざまな情報共有を大切にしています。繁殖も肥育も「地域一貫生産」というのは珍しく、「いわて南牛」の特長であり魅力です。それがより質の高い「いわて南牛」生産につながるからです。多くの和牛ブランドの中でも有数の「甘みを感じる脂の上質さ」が市場から好評で、ロースもバラもヒレも「いわて南牛」は脂のうまみが風味豊かだと高い評価をいただいています。地元の特産品としてぜひ特別な日に味わってほしいです。

JAいわて平泉肥育牛部会
いわて南牛生産者

千葉 輝明さん

今月のコレ推し!

いわて南牛

「いわて南牛」はJAいわて平泉管内で最長期間飼養された黒毛和種。飼料に地元産の稲わらを使用したり、堆肥は肥料として還元するなど、耕畜連携に取り組んでいます。年間約600頭を出荷しており、出荷地は東京が8割、岩手が2割です。枝肉格付最上級(5等級)率は75%超で「脂のうまみが感じられる上質な牛肉」と高い評価を受けています。



推しの食べ方!

いわて南牛のすき焼き

特に冬におすすめなのがアツアツの「すき焼き」です。一度食べたらやみつきになると思います。とろけるような脂のうまみと和牛本来の柔らかな肉質を卵にからめてぜひご賞味ください。ちょっとぜいたくしたい日や家族のお祝いの食卓に、最高のごちそうになると思います。



いわてコレ推し!

YouTube好評配信中!

スマートフォンで右のコードから簡単アクセスOK!
農家さんの“生の声”をJAいわてグループ公式YouTubeチャンネルで随時配信しています!
ぜひご覧ください。



JAいわて平泉から「いわて南牛(すき焼き用)400g」を抽選で2名様にプレゼント!

- 郵便はがき、または応募フォームより、必要事項をご記入の上、ご応募ください。当選は発送をもってかえさせていただきます。(令和7年2月中に配送いたします。)
- 締切日:令和7年1月26日(日)当日消印有効
- ※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。



こちらのコードをスマートフォンで読み込んでご応募できます。▶

020-8799

盛岡中央郵便局
いわてコレ推しプレゼント係

- 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、大地と地域のみらい。

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