

とちぎDEおやこ収穫体験

VOL.15

栃木県・小山市



この名前、おぼえてね!
全国の中でも
最高級の和牛だよ。
ボクの「キメ顔」も最高でしょ



「とちぎ和牛」

栃木県が全国に誇るものはたくさんありますが、そのなかでもお～きな声で伝えたいのが、銘柄牛の中でもトップクラスの「とちぎ和牛」です。今回は「とちぎ農産物クチコミ隊」4期会員で、杉並区の幼稚園に通う恒川真穂ちゃん(6歳)と大輔くん(4歳)そして由紀ママと拓爾パパが、栃木県小山市の「とちぎ和牛」生産農家へ行って来ました。

今回は最高級和牛「とちぎ和牛」の生産者、麻生政男さん宅におじゃましました。厳しい条件に合格した栃木県内の指定生産農家239人が飼育する「とちぎ和牛」は、(社)日本食肉格付協会の格付けで、A5B5・A4B4となるトップレベルに許される称号(格付けは1～5)。

「私たちは、生後9～10カ月の黒毛和種の子牛を市場で競りで買い、育てます。『とちぎ和牛』になるためには、良い子牛を選んで競るため、高値になることもあります。私たちは約20～24カ月間大切に育てて出荷しますが、A4B4以上に格付けされなければ『とちぎ和牛』にはなりません。利益が出ない場合もあるんですよ。だから、私たちは安全性はもちろん、水にこだわり餌にこだわり、そしてストレスのない環境を整え、十分に愛情をかけて育てます。『とちぎ和牛』はまだ身近ではないかもしれませんが、一度食べて頂けたら、和牛本来の美味しさを知って頂けるはずですよ。」(麻生)



僕たちは胃を丈夫にするために稲ワラのおやつをたくさん食べるんだよ。ごはんは、トウモロコシと大麦、フスマの飼料だよ

子牛は、約3カ月間は牧草だけなの。大きくなるための基礎をつくるんだって

子牛は角が短いよ。モ～

これがごはん

ヨイショ。これが稲ワラ。牛糞を堆肥にして育てた稲のワラだよ

牛を運ぶ車で運ぶ

「とちぎ和牛」は、この看板を置いている、限られた指定店や提供店で扱っています。ぜひ一度は食べてみて。今回は「ミスターハイコック」におじゃましました。

「お肉が柔らかくくっ溶けちゃう感じ。味は本当に抜群!! 和牛を嘗うときは迷わず「とちぎ和牛」! それほど美味しいですよ」

「ふるさとの食 につぼんの食」全国フェスティバル

栃木県ブースでは新鮮なとちぎのイチゴ「とちおとめ」を。化粧箱入りなので、土産やプレゼントにも最適!

3月17日(土)・18日(日) NHK放送センター、代々木公園並木通り 入場無料

「耳の黄色い番号札で、どこで誰に育てられた牛か分かるんですよ。子牛登記証明書には3代前までの血統(家系)と、人の指紋と同じような鼻紋があり、別紙には子牛の生産履歴が付いていました。こだわって100m掘ったという井戸の水は、近くの蔵元と同じ水。牛舎から出た堆肥は良く発酵させ近所の農家に使ってもらい、おいしいお米の稲ワラになって積まれています。循環型畜産ですね。なにより麻生さんは、毎朝餌をあげた後、牛にストレスや病気がないかをじっくり観察します。『とちぎ和牛』には愛情とこだわりがいっぱい詰まっていることがよく分かり、うれしくなりました。(ママ)

- 「とちぎ和牛」は指定店・提供店でのみ取扱です
- 提供店(「とちぎ和牛」が食べられるお店)
- ★島田屋日本堤店 (台東区/03-3874-5019)
 - ★島田屋橋場本店 (台東区/03-3873-5044)
 - ★島田屋大家店 (豊島区/03-5911-7622)
 - ★大友水産 (江東区/03-3681-8651)
 - ★肉処かんだ (足立区/03-5813-5661)
 - ★ラ・フォンダ (荒川区/03-5338-8599)
 - ★闘牛家 (横浜市/045-243-2989)
 - ★焼肉おもに亭新宿店 (新宿区/03-5155-2901)
 - ★焼肉おもに亭竹の家店 (足立区/03-5831-2902)
 - ★焼肉おもに亭葛西店 (江戸川区/047-495-5029)
 - ★焼肉おもに亭錦糸町店 (墨田区/03-3635-8929)

10人 「とちぎ和牛」(5000円相当)を10人にプレゼント (体験モデル家族も募集!)

- A. あなたはとちぎの和牛ブランド「とちぎ和牛」を知っていましたか?
1. 食べたことがある(どこで?)
 2. 名前は知っていた(何で?)
 3. 知らなかった
- B. 今回の記事を読んで食べてみたいと思いませんか?
1. 実際に購入して食べた
 2. 近いうちに食べたい
- C. いくつかは食べてみたい
- D. このシリーズで体験してくれる親子を募集します。体験を希望しますか?
1. 体験を希望したい(写真貼付必須)
 2. 希望しない

【応募方法】ハガキ・FAX・E-mailでアンケートの答えと、住所、親子の名前・年齢、家族構成、職業、電話番号を書いて、〒320-0811 栃木県宇都宮市大通り1-4-24、とちぎ農産物クチコミ隊事務局「とちぎDEおやこ収穫体験」係、TEL028(600)8801、E-mail:watanabe@m-living.comへ。体験希望者は必ず家族の写真を貼付して応募を。締め切りは3月28日(水)必着。抽選で10人に、「とちぎ和牛」(5000円相当)をプレゼントします。

(社)とちぎ農産物マーケティング協会 〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11 JA会館4階 ☎028-626-2150 HP「カラダにとちぎ」http://www.tochigipower.com/

応募頂いた個人情報は当選者への商品の発送の目的のみに使用します。また体験希望者の方にはお願ひする時のみの連絡とします。アンケートは個人が識別できない形に集計し事業活動に利用します。