

とちぎのEおやこ収穫体験

VOL.1



「とちぎ和牛」の郷を訪ねて

栃木県で有名なモノはたくさんあるけれど、和牛もすごいって知ってた？ 全国には様々なブランドがありますが、それらの肉にぜんぜん負けない最高の和牛を栃木県はつくっているんです。その名前は「とちぎ和牛」というブランドです。今回は横浜市の「美し野幼稚園」年中さんの田中知樹くんと泉ママが栃木県の「とちぎ和牛」生産農家に出かけました。



栃木県大田原市の畜産農家の桑原さんご一家にお世話になりました

ボクの名前は茂。平成12年12月生まれの“おす”なんだ。7月には全国品評会にもでるよ



「和牛」と書かれているのは、黒い牛の黒毛和種だけなんです。牛の耳には黄色い番号札が付いていますね。その番号で、その牛の3代前までの家系がわかり、どんな人にどんな餌で育てられたか、きちんと管理されているんです。私たちとちぎの農家が誇りとしている和牛ブランド「とちぎ和牛」は、2年8カ月間、農家で丹精込めて育てられます。そしてその中でも最高級の牛だけが、松阪牛と同じように「とちぎ和牛」の名前が付けられるのです。私たちの傑作をぜひ食べてみて下さい。

これが主食ですね

ボクも写っちゃった

いっぱいいれちゃおうかな…



牛のごはんは、麦にトウモロコシと小麦の皮をまぜたものなんだよ



ほら、こんなにおとなしいだよ。いい顔してるだろう(桑原)

乳牛のちぢ絞りはしたことがあったけど、黒い牛は始めて。最初はちょっとこわかったけど、すぐにへいきになったよ。みんなよく食べるんだ(知樹)

ものすごく毛並みがよくて、きちんと世話がされているのがわかりました。牛の仕事はとっても重労働。寝床のわらは、私では全然持ち上がらないんですよ。栃木県の農家さんは桑原さんのように、みんなりちぎな人と聞きました。私はすっかり「とちぎ和牛」ファンになっちゃいました(泉ママ)



ウッ、重い



ボクの手はなめないでね

とちぎで

ごちそうさま

「とちぎ和牛」食べちゃった。とろけちゃうね〜

最初は塩だけで。あきたらタレで食べてみて。焼きマトも最高だよ!

「わが家はみんな、牛肉が大好き!夏は週1回は家のお店で焼き肉ですね。外では輸入肉でもしょうがないけど、家で食べる肉は、国産のちょっと良い肉を選んでます。これからは、とちぎ産の和牛を選びたいですね。だって、こんなにおいしいんだもの!」

ちょっとアドバイス

お子さんの焼き肉用なら少し固めぐらいがおすすめ。和牛のよい肉なら、モモ肉や肩肉でもじゅうぶんです



この看板が目印です



【とちぎ和牛が購入できる主なお店】

- 新宿タカシマヤ(渋谷区千駄ヶ谷)
- ダイシン百貨店大森店(大田区山王)
- 伊勢丹相模原店(相模原市相模大野)
- 丸井百貨店国分寺店(国分寺市南町)
- 丸井百貨店錦糸町店(墨田区江東橋)
- スーパーイズミヤ板橋店(板橋区前野町)ほか

(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 ☎028-626-2125 HP「カラダにとちぎ」 <http://www.tochigipower.com/>