

今、福島って

福島をまるごと紹介する レポートマンガ

どろろなぶるの？

第5回 牛肉編



おいしそう！
いただきます！
まーす！

フフフ…よく
気づいてくれましたね

出荷されるのが
生後30カ月前後と
普通より
遅めなので
肉が熟成されて
うまみが増しますね

「食べてすぐ寝ると
牛になるよ！」なんて
言われますよね
よく食べて
よく休むことは
牛の成長に欠かせない
大切なことです

エサに米ぬかや
麦めかなどの
軽いエサを
与えるので
赤みが美味しくて
脂が軽い肉に
なります

トウモロコシを
与える牛は
ちよっと脂っこい
肉になるんですよ

確かにさっぱりしてて
食べ飽きなかったです！

あと、
環境です

「食べた後、
また食べた
なってきた…」

それが味の
秘訣なんです

さらには各農家で
牛がどのように
飼育されているか
調査しています

福島牛は
放射性物質の
全頭検査を
実施しています

飲料水は
放射性物質の混入の
おそれがない水を
使用しています

念のため
モニタリング検査も
実施しています

エサに使う稲わらですが
福島では米の
全量全袋検査を
行っていて放射性物質は
検出されていません
よって稲わらも安全です

「おいしい牛肉を作れば
多くの人が食べて
もらえる」との一心で品質向上
に取り組んできた福島牛。その結
果、平成29年第19回全農肉牛枝
肉共助会では約300頭の中でトップ
の名誉賞、最優秀賞を、平成30年
2月に開催した第53回肉用牛枝
肉共助会では最優秀賞を受賞す
るなど、質のよさが認められていま
す。これがおしさの証。

「和牛」は
世界でも注目
されはじめています

和牛の生産量は年々減っています。
しかし、和牛の特徴であるサシを
入れるのは日本独自の伝統文化
的手法。そのおしさは日本を訪
れた外国人観光客にも広まり、輸
出も増えているそう。福島牛も力
を入れていて、毎月、主にアメリカ
にロースを輸出しています。

どこで買えるか
気になったらこちら！
「JAタウン」
JA全農福島

デリッシュキッチンで
福島牛のレシピを
ご紹介

玄田産販売課課長 小松さん

対策は
ばっちりですね
安心しました

ええもちろんです！
でも震災後は
下がった値段が
なかなか戻らなくて…

残念ですね

あんなに
おいしいのに

おいしい牛肉を作れば
多くの人が食べて
もらえる」との一心で品質向上
に取り組んできた福島牛。その結
果、平成29年第19回全農肉牛枝
肉共助会では約300頭の中でトップ
の名誉賞、最優秀賞を、平成30年
2月に開催した第53回肉用牛枝
肉共助会では最優秀賞を受賞す
るなど、質のよさが認められていま
す。これがおしさの証。

「和牛オリンピック」
ついでにも
ありまして福島牛も
全国の有名な和牛と
肩を並べて切磋琢磨
しているんですよ

福島牛の
おいしさも
お墨付き！

「食べた後、
また食べた
なってきた…」

それが味の
秘訣なんです

さらには各農家で
牛がどのように
飼育されているか
調査しています

福島牛は
放射性物質の
全頭検査を
実施しています

飲料水は
放射性物質の混入の
おそれがない水を
使用しています

念のため
モニタリング検査も
実施しています

エサに使う稲わらですが
福島では米の
全量全袋検査を
行っていて放射性物質は
検出されていません
よって稲わらも安全です

「おいしい牛肉を作れば
多くの人が食べて
もらえる」との一心で品質向上
に取り組んできた福島牛。その結
果、平成29年第19回全農肉牛枝
肉共助会では約300頭の中でトップ
の名誉賞、最優秀賞を、平成30年
2月に開催した第53回肉用牛枝
肉共助会では最優秀賞を受賞す
るなど、質のよさが認められていま
す。これがおしさの証。

「和牛」は
世界でも注目
されはじめています

和牛の生産量は年々減っています。
しかし、和牛の特徴であるサシを
入れるのは日本独自の伝統文化
的手法。そのおしさは日本を訪
れた外国人観光客にも広まり、輸
出も増えているそう。福島牛も力
を入れていて、毎月、主にアメリカ
にロースを輸出しています。

どこで買えるか
気になったらこちら！
「JAタウン」
JA全農福島

デリッシュキッチンで
福島牛のレシピを
ご紹介

福島牛は
多くの賞を
受賞して
います！

「おいしい牛肉を作れば多くの人が食べてもらえる」との一心で品質向上に取り組んできた福島牛。その結果、平成29年第19回全農肉牛枝肉共助会では約300頭の中でトップの名誉賞、最優秀賞を、平成30年2月に開催した第53回肉用牛枝肉共助会では最優秀賞を受賞するなど、質のよさが認められています。これがおしさの証。

JA全農福島
小松さんに
聞きました

「和牛」は世界でも注目されはじめています

和牛の生産量は年々減っています。しかし、和牛の特徴であるサシを入れるのは日本独自の伝統文化的手法。そのおしさは日本を訪れた外国人観光客にも広まり、輸出も増えているそう。福島牛も力を入れていて、毎月、主にアメリカにロースを輸出しています。

どこで買えるか気になったらこちら！
「JAタウン」
JA全農福島

デリッシュキッチンで
福島牛のレシピを
ご紹介

おぐらなおみ
群馬県出身。マンガ家&イラストレーター。著書に『こんな息子に母がした』『育児バビデブー』（辰巳出版）。『働きマン1年生』『新働きマン 谷のぞみ（32）ワーママデビューします！』（小社刊）。最新刊は、『母娘問題 オトナの親子』（中央公論新社）。

