

特集/とよはし畜産物再発見
風味豊かでジューシーな味わい
豊橋産の牛肉を夏の食卓へ



JAとれたて通信

とよはし **Vege**
職人

リニューアルしました

JAファーマーズマーケット
吉田方店

Aいふ

JANetwork
豊橋



たっぷりの愛情こめて育てた「みかわ牛」です。

みかわ牛

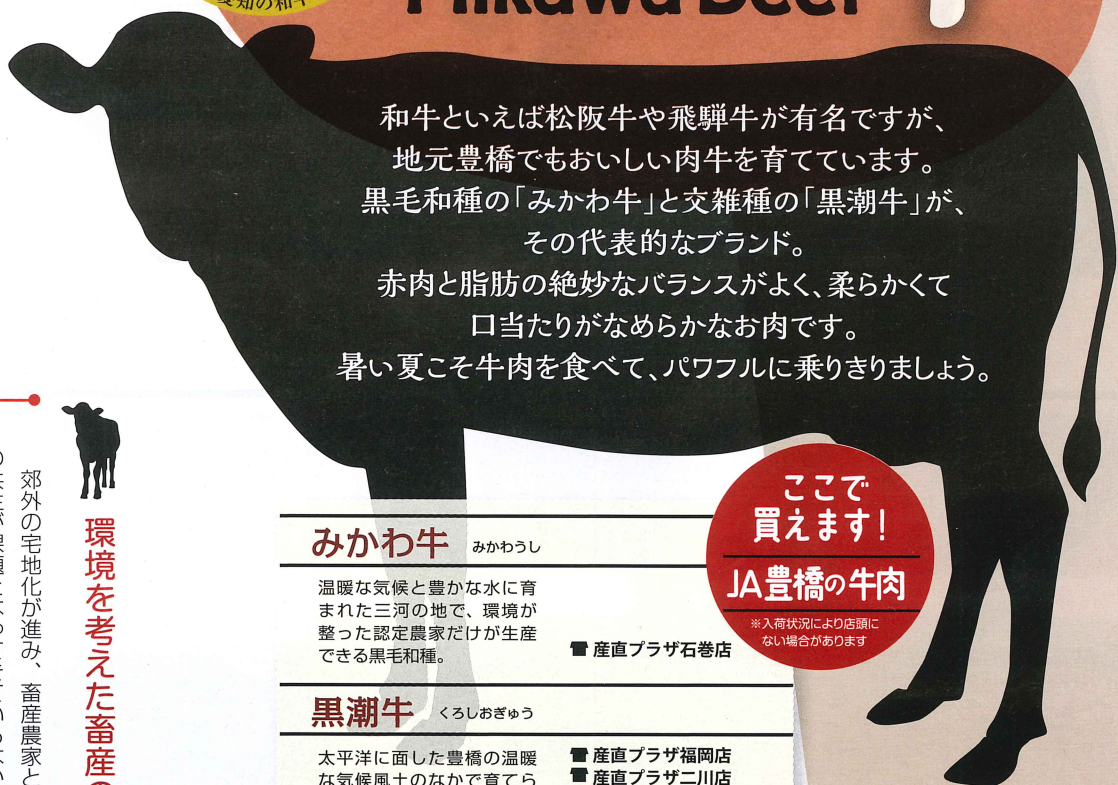
Mikawa Beef



豊橋南部は
肉牛の産地

キャベツやトウモロコシ畑が広がる豊橋南部の広大な農業地帯。温暖な気候に恵まれたこの地域を車で走ると、ところどころに牛舎が点在しているのを目にします。

昭和50年代頃から、日本では高級な牛肉の需要が高まり、黒毛和種の飼育が盛んになってきました。しかし黒毛和種の子牛は絶対数が少なく高価であるために、比較的安く高品質な交雑種、ホルスタイン種の導入が進められました。JA豊橋では、黒毛和種を「みかわ牛」、交雑種を「黒潮牛」と名付けて生産しています。



和牛といえば松阪牛や飛騨牛が有名ですが、地元豊橋でもおいしい肉牛を育てています。黒毛和種の「みかわ牛」と交雑種の「黒潮牛」が、その代表的なブランド。赤肉と脂肪の絶妙なバランスがよく、柔らかくて口当たりがなめらかなお肉です。暑い夏こそ牛肉を食べて、パワフルに乗りきりましょう。

ここで
買えます!

JA豊橋の牛肉

※入荷状況により店頭がない場合があります

みかわ牛

みかわうし

温暖な気候と豊かな水に育まれた三河の地で、環境が整った認定農家だけが生産できる黒毛和種。

■産直プラザ石巻店

黒潮牛

くろしおぎゅう

太平洋に面した豊橋の温暖な気候風土のなかで育てられた、顔の見える安全・安心・美味な交雑種。

■産直プラザ福岡店
■産直プラザ三川店
■JAファーマーズマーケット 吉田方店
■あぐりパーク食彩村

※交雑種とは、ホルスタイン種などの乳牛と黒毛和種などの肉牛の間に産まれた牛。純粋種に比べ病気に強く成長が早い特長がある。

愛知県産牛肉

温暖な気候の愛知県で育てられた地産地消の肉牛。リーズナブルな価格で提供。

■産直プラザ全店



環境を考えた畜産の試み

郊外の宅地化が進み、畜産農家と住宅地との共生が課題となってきた。豊橋市では、肥育農家は環境に優しい畜産に取り組んでいます。牛が1日に食べる配合飼料や牧草や稲わらは1頭あたり約12kgも必要で、脱穀後の稲ワラを豊橋市内の農家から集めて与えています。また稲わらは、糞尿を吸わせるため、すべり止めの効果があるので牛舎の床に敷く材料としても使います。

さらに、牛ふんも利用価値大。牛の糞尿に、製材所から出るおがくずと稲のもみ殻を混ぜ、時々空気を入るようにして混ぜ込むと発酵がすすみ、黒くサラサラとした堆肥が出来上がります。この堆肥を野菜つくりに使ってもらうと、畜産農家が堆肥散布車を使って堆肥を畑に散布しています。おいしい野菜が実るのは、実は牛のおかげでもあるのです。



牛肉と夏野菜の ぎゅうぎゅう焼き

材料 (4人分)

牛肉 (肩ロース、小間切れなど) 300g
パプリカ赤 1/2個 スズキニ 1本
パプリカ黄 1/2個 ブロッコリー 1/4個
かぼちゃ 1/6個 ミニトマト 12個

A

ハーブソルト 小さじ2
こしょう 適量
オリーブオイル 50cc

作り方

- 1 牛肉、野菜は食べやすい大きさに切ります。
- 2 大き目のボールまたはビニール袋に①とAを入れて、全体に混ぜます。
- 3 耐熱容器に材料を並べて150℃のオーブンで30分、200℃に上げて更に10分焼きます。



ベトナム風牛丼

材料 (4人分)

ごはん 4杯分
ニンジン 1/2本
大根 5cm
キュウリ 1本
塩 少々

A

ナンプラー 大さじ2
米酢 大さじ2
砂糖 小さじ1/2

牛薄切り肉 150g

B

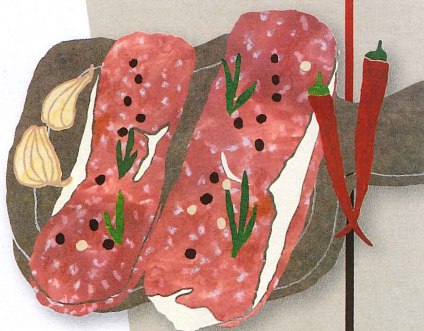
ナンプラー 大さじ1
醤油 小さじ1
オリーブオイル 大さじ1/2

サニーレタス 適量

作り方

- 1 ニンジン、大根、キュウリは千切りにします。
- 2 ボウルに①の野菜を入れて塩をまぶし、10分程おいて水気をしっかりしぼります。
- 3 Aを加えて混ぜ合わせ、ベトナム風なますを作ります。
- 4 牛肉は食べやすく切り、Bで下味を付け、フライパンにオリーブ油を入れ、色が変わるまで炒めます。
- 5 丼にごはんをよそい、千切りに切ったレタスをのせ、③と④を盛り付けます。

風味豊かでジューシーな味わい
豊橋産の牛肉を夏の食卓へ



JAファーマーズマーケット 吉田方店



野菜・果物をおいしく食べられるお店として
4月21日(土)にリニューアルオープンしました

産直コーナーを始め、精肉・鮮魚・惣菜コーナーも充実し、JA豊橋の各事業所からの農産物を集めたコーナーを設け、季節の野菜・果物を豊富に取り揃えています。

産直コーナー

今が旬のナス、トマト、枝豆、キュウリが豊富に出荷されています。生花コーナーも充実して色とりどりの花を取り揃えています。新鮮で安全・安心な地元の農産物を、ぜひ吉田方店で。



惣菜コーナー

地元の農家さんが栽培した新鮮な野菜を使った美味しい惣菜を販売しています。今が旬のナス、トマト、キュウリなどで惣菜バイキングやサラダバーを中心に手作りしています。品揃えも豊富に皆様のご来店をお待ちしています。



精肉コーナー

県産・国産こだわり宣言として愛知県産の牛・豚・鶏肉を中心に品揃えをしています。中でも牛肉は地元豊橋産の黒潮牛を取り扱っています。黒潮牛は脂も甘く焼いてよし、煮てもよし、しゃぶしゃぶにも最適なお肉です。

また、これからのシーズンに向けバーベキューや焼肉などホームパーティ等に合わせ大型パックもご用意しています。今年の夏もスタミナをつけて乗り切りましょう。

6・7月のイベント

6/29(金) 毎月29日は肉の日 試食販売

30(土) 豊橋産 すいか店頭市

7/5(木) 6(金) 7(土) 豊橋産 石巻桃まつり

毎月第2・4日曜日 店内各コーナーにて 詰め放題イベント

毎週水曜日 店内各コーナーにて 試食会

JAファーマーズマーケット 吉田方店

◆定休日 毎月第1水曜日
◆営業時間 9:00~20:00
豊橋市菰口町六丁目30



JAとれたたて通信

とよはしVege職人

老津町

ひこさか しげのり

彦坂 成範さん



牛の様子を観察しながら愛情こめて育てています。

祖父の代からの牛舎を引き継いで5年という彦坂さん。三十代の若い後継者は頼もしい限りです。牛舎の中へ入っていくと、柱の間から大きな牛たちが静かに歩み寄ってきました。全身真っ黒、頭にパーマをかけたような巻き毛をのせています。大きなブラ

シを持って彦坂さんが近寄ると、一頭の牛が前脚を折ってかがみ込みました。背中をブラッシングされている間、気持ちよさそうに目を細めています。牛との信頼関係がうかがえる光景です。



彦坂さんは牛を育てる肥育農家。市場で買ってきた生後6か月の子牛を約2年かけて大切に育てます。最初300キロだった子牛が、最終的には850キロと、約4倍の体重に増加します。良質のみかわ牛に育てるためには、餌やりは大切な仕事朝

6時半と夕方4時の2回、サトウキビとパイナップルの入った発酵飼料と牧草をたつぷりやります。その際、一頭ずつ顔を見て元気がどうか、普段と違ったところはないかを確認します。風邪をひくと人間と同じで、鼻水を垂らしたり熱が出たりします。「牛はしゃべれないので、よく観察して異変に気づいてやらなきゃいけません」と彦坂さん。人間の子育てとまったく同じですね。

知って便利メモ

牛肉

鉄分は豚肉の約2倍

牛肉は私たちの身体に必要なタンパク質と脂質、ミネラルやビタミン類を豊富に含んだバランスのよい食品。栄養面では鉄分が多く、豚肉の約2倍もの鉄を含みます。成長期の子供(6歳~10歳)と妊婦さんは、積極的に食べてほしい食品です。牛肉に含まれる鉄分は吸収力が早く、加熱してもほとんど失われないのもうれしい点です。

半解凍がおいしさのポイント

牛肉を冷蔵庫で保存する場合は、スライスで3日、ブロックでは5日以内に食べるようにしましょう。保存中は空気にふれると痛みやすいので要注意。冷凍した牛肉を調理する時は、冷蔵庫に移してゆっくり解凍します。完全に解凍してしまうと、せっかくの旨味が損なわれるので、半解凍状態での調理がおすすめです。

工夫次第で肉をやわらかく

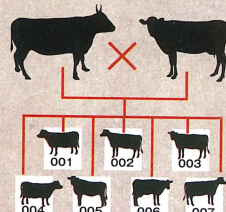
固くなってしまった肉を柔らかくするには、薄切りのたまねぎやニンジン、セロリなどと一緒に混ぜ、サラダ油をかけて漬けておきます。野菜は肉と一緒にソテーすれば、つけあわせにもなります。また、肉を柔らかくする酵素が含まれているパイナップルやパパイヤもおおすすめです。

江戸時代の牛肉事情

元禄三年(1690)に、近江彦根藩が牛肉の味噌漬を作って売っていたという記録が残っています。これは食べ物というよりは「薬」扱い。牛肉はきわめて高価な薬であり、富裕層の健康増進や病人の養生のために食べられていました。当時は食用の家畜が皆無だったので、実際は廃棄になった農耕牛が食用にまわされていたのではないかとわれています。

牛は血統が大事

世界的にも評価されている日本のブランド牛。肉質の良さが保たれ、継続して肥育されている要因は、牛の血統が守られているからです。戦前から登録制度がしっかりしていて、どの牛がどの雌牛と交配してこの子牛が生まれたということが分かるようになっています。肉質の良い強い遺伝子を持った種牛は、生涯で千頭以上もの子孫を残すというから驚きです。



2018

サマーキャンペーン

JA豊橋

〈キャンペーン期間〉
平成30年 6/4(月) ▶ 8/17(金)

対象商品 スーパー定期貯金 1年 単利型

預入れ金額1,000万円未満・個人 自動継続扱い
※当組合定期貯金の満期金、および解約金での契約は対象となりませんのでご了承ください。

期間中 新規資金のご契約額 **20万円以上**で

A
コース

金利アップ

UP! →

下記金利にてお預かりいたします。
※金利アップコースの適用金利は、キャンペーン期間預入時のみ適用することとし、継続適用はできません。

年0.25%

組合員金利 1年

組合員金利は定期貯金契約と同時に「組合員加入申込書」を提出した方も対象となります(同居家族を含む) 税引後(年0.199%)

B
コース

ちょリスゲッツ

先着1,200名様
※お一人様1セット限り
※金利は店頭金利となります。

HELMI x CHORIS
フードコンテナ

組合員金利

年0.25%

税引後(年0.199%)

一般金利

年0.20%

税引後(年0.159%)

Wチャンス!

JA豊橋サマーキャンペーン×JA-SS

A B コース共に対象

新規資金ご契約額 **50万円以上**で

ガソリン/軽油

豊橋市内 JA-SS 限定

5円/ℓ引き

優待券 もれなくプレゼント

使用期限: 9月末日まで ※ご利用は1枚につき1回限りです

さらに下記条件を満たせば

セルフスタンドのみ **最大で12円/ℓ** 割引に!

JAカードを利用しての給油 **2円/ℓ** 引き

7・8月の(土)日に開催 JA-SS 絵柄が揃うとセルフスタンド **最大で5円/ℓ** スロット企画 **5円/ℓ** 引き

※JA-SSセルフスタンドで開催 セルフスタンド以外は一切2円引き

トリプルチャンス! トッピーポイントプレゼント!!

本キャンペーン対象定期貯金、契約者様に10万円あたり **10ポイント** を付与いたします。

※ただし、契約毎に預入金額10万円未満切り捨て
※H30年8月末時点でキャンペーン定期をご契約
いただいております、かつH30年9月末トッピーカードの有効契約者にH30年10月中旬の付与となります。

お問合せは 最寄りの 支店窓口まで

募集総額200億円※募集総額到達時または募集期限到来時には募集を打ち切らせていただきます。※ちょリスフードコンテナは、数に限りがありますので終了後は通常商品となります。

※キャンペーン金利の適用は初回満期日までとし、自動継続後は店頭表示金利を適用いたします。※ATMでのお預入れは対象外となります。※お利息に20.315%(国税15.315%・地方税5%)の分離課税がかかります。

※万一、中途解約される場合は、当JA所定の中途解約利率を適用いたします。※店頭商品概要説明書を用意しております。※ガソリン・軽油優待券は契約単位で50万円毎1枚プレゼント(端数切捨て)します。ただし、ご利用にあたっては他の割引券等との併用はできません。※ご利用にあたっては、給油前に優待券をSSスタッフに渡して下さい。※組合員加入については、原則として当組合が定める組合員加入資格を満たしている方とします。

※この貯金は、貯金保険制度の対象商品です。

JA 生命共済 お見積りキャンペーン

たっぷり加湿と静音のうるおい「静か寝」運転

A賞 シャープ 加湿もできる空気清浄機 KC-H50

総計 180名様

キャンペーン期間 平成30年 4月1日(日) ▶ 平成31年 2月28日(木)

応募方法 お近くのJA窓口においてある専用応募用紙に必要事項をご記入のうえ、JA職員にお渡しください。

お見積りいただくと 愛知県下 抽選で 総計 **900** 名様に当たる!!

B賞 愛知県産 牛肉すきやき用 (800g) 総計 360名様

C賞 アンパンマン抱き枕 名古屋アンパンマン こどもミュージアム&パーク ペアチケット 総計 360名様

さらに

こども共済をお見積りいただいた方へ

アンパンマン紙パックホルダープレゼント!

愛知県下 先着 13000名様

※賞品のデザイン・仕様・機種等が変更となる場合がございます。※賞品の画像はイメージです。実際の賞品とは異なる場合があります。※当選の権利を他人に譲渡したり、金品に交換することはできません。

2018 JA豊橋経済部 感謝祭

7月7日(土) AM9:00~PM4:00

JA豊橋本店 特設会場

日頃のご愛顧に感謝を込めて!

1日限り

自動車課 エンジンオイルを特別価格で大奉仕!!

生活燃料課 展示即売会 相談会開催中

農機課 最新鋭機から小物まで

通常価格より **20%**

- リフォーム
- カーポート・車庫
- 農業倉庫
- 太陽熱温水器など

先着 **150** 名様

ご来場のお子様にお菓子プレゼント!!

編集室より

「最近、寝不足」という言葉が皆さんの周りにも聞こえてきませんか?

サッカー好きな方はライブでのテレビ観戦が絶対なのでしょうね、4年に一度の寝不足に陥っている方が多々いることでしょう。我が家でもさほどサッカーに興味がない子供たちが試合に一喜一憂しているのはもちろんのことですが、「この国はどこにあるの?」と出場国に興味を持つことがすごく嬉しくなりました。

しかし、それらの質問に即答できずスマホで調べる私。大人も日々勉強です。

応募方法

- こたえ ① ② ③
- Aじゃん・JA豊橋へのご意見・ご要望
- 住所・氏名・年齢 電話番号

62 441 8124

JA豊橋 豊橋市野依町字西川5

組合員課広報係 行

官製ハガキにクイズの答えとAじゃん豊橋へのご意見・ご要望を記入のうえ、ご応募ください。

2018年7月17日必着

賞品 豊橋産 旬の農産物 (20名様)

※発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

クイズdeゲット

○にあてはまる文字・数字をお答えください。

クイズ1 JA豊橋で生産している黒毛和種の牛は「みか〇牛」

クイズ2 4月にリニューアルオープンしたJA豊橋のお店は「JAファーマーズマーケット〇田方店」

クイズ3 7月7日にJA豊橋で開催されるイベント名は「JA豊橋 経〇部感謝祭」

クイズに答えて豊橋産の旬の農産物をもらっちゃおう!

今回の誌面をスミからスミまでじっくり読んでいただければ解ける問題ばかり。ぜひ、皆さんチャレンジしてくださいね。

※応募ハガキに記入されました住所・氏名などは、賞品の発送以外の目的に使用することはありません。また、ご本人様の承諾なしに第三者へ提供することはありません。

Aじゃん豊橋 Vol.57 ●2018年6月29日発行 URL◆<http://www.ja-toyohashi.com>

●編集・発行/総務部組合員課広報係 〒441-8124 豊橋市野依町字西川5 TEL.0532-25-4105 FAX.0532-25-7754 企画制作/共和印刷(株)