

特集 毛〜っと「きたかみ牛」



問い合わせ 農林企画課 ☎72-8236

「きたかみ牛」とは

「きたかみ牛」は、北上産黒毛和牛畜産農家20戸が約1900頭の牛を肥育して、厳しい品質管理のもと市内で肥育した黒毛和種の肉牛です。その中でも公益社団法人日本食肉格付協会枝肉取引規格において、肉質等級が4級以上のもので「きたかみ牛」として出荷されています。

平成5年、東京食肉市場で行われた全国肉用牛枝肉共励会で最優秀賞を受賞。これをきっかけとして市内の畜産農家が研さんを積み重ね、優れた子牛の導入と肥育技術を向上させた結果、現在の「きたかみ牛」の銘柄が確立されました。

した。7年からは、東京食肉市場へ出す枝肉に商標である「きたかみ牛」の押印を開始。22年の第12回全農肉牛枝肉共励会において名誉賞(日本一)を受賞するなど、毎年のように全国や県の大会で優秀な成績を収め続けています。

「きたかみ牛」の肉質はきめ細かく柔らかく、臭みのない牛肉になっています。また、程よく脂ののった霜降りは甘みがあり、後味がさっぱりしています。

肉質指標の格付け

牛肉は、全国統一の基準で格付けが行われています。

「きたかみ牛」の定義

- 1 黒毛和種であること
- 2 きたかみ牛生産登録農家が肥育した肉牛であること
- 3 厳しい品質管理で肥育され、適正管理を行い市内で肥育された肉牛
- 4 日本食肉格付協会枝肉取引規格において、肉質等級が4級以上のもの

		肉質等級				
		5	4	3	2	1
歩留等級	A	A5	A4	A3	A2	A1
	B	B5	B4	B3	B2	B1
	C	C5	C4	C3	C2	C1

■肉質等級…霜降りの度合いや、色、肉生地のきめ細かさ、脂の質などを総合評価したもので、5が最も良いとされている。

■歩留等級…枝肉から骨を取り除いたときに、どのくらいの肉が取れるかを表したもので、Aがもっとも優れている。

きたかみ牛の味と香り

美しいサシ

サシとはお肉と脂肪との混じり合いを言い、細かいサシが全体に入っています。

肉質は柔らかく、おいしい

きめが細かく、細かいほどお肉は柔らかくなります。

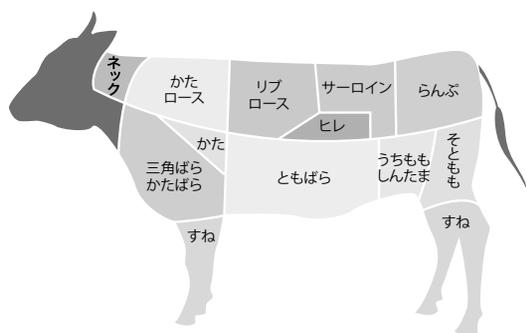
脂の質が良く、粘着力がある

良い脂肪とは、つやのある白色または淡いクリーム色で適度に粘り、食したときに肉が溶けるように柔らかく感じます。

臭みがない

麦やトウモロコシ、地場産の稲わらが配合された飼料を使用していますので臭みがありません。

牛肉の部位と料理



らんぶ…ももの肉のやわらかい部位。ユッケ・タタキ

ヒレ…最も柔らかい肉質。ヒレステーキ

サーロイン…いわゆる牛肉の最上級部位。サーロインステーキ

リブロース…ロースの厚い部位で霜降り。すき焼き、ローストビーフ

インタビュー

北上産黒毛和牛畜産農家後継者の皆さん



牛は一頭ごとに性格などが違うため、同じように育てても同じ肉質になるとは限らないので、牛をよく観察し、丹精込めて育てています。

生産者としての仲間ですが、ライバルでもあります。皆さんに美味しい「きたかみ牛」を届けたいと思いい、お互いに高め合っています。



安心・安全へのこだわり

畜産農家は、デリケートな牛のため設備、飼育方法、健康管理に気を配り、品質管理が徹底された配合飼料、稲わら、乾草などを与え、丹精こ

市内の畜産農家が育てた黒毛和種のうち、農業協同組合を通じて出荷され、同協会枝肉取引規格がAとBの4等級以上に格付けされたものだけが、「きたかみ牛」として出荷されています。

めて肥育しています。こうして育てられ、厳しい基準で選び抜かれた牛が「きたかみ牛」ラベルを表示し、出荷されています。さらに、皆さんに安心して牛肉を召し上がっていただくため、一頭一頭、誰がどこで、どのようにして育てたのかを岩手県のホームページで公開しています。

このような取り組みによって、安心・安全な「きたかみ牛」を皆さんへお届けしています。

▼いわて牛トレイサビリティシステム…<http://www.iwatagyutbc.jp/>

- かた**…やや堅いが味が濃い。煮込み料理
- かたロース**…霜降りが程良い部位。すき焼き、しゃぶしゃぶ
- ネック**…すねに次いで堅い部位。スープ、ひき肉
- かたばら**…堅く厚みがある肉質。焼き肉
- ともぼら**…やや堅い肉質。焼き肉
- うちもも**…きめが粗く、脂肪が少ない肉質。たたき料理
- しんたま**…脂肪が少なく柔らかい肉質。焼き肉
- そともも**…脂肪が少なく固い部位。炒めもの
- すね**…スジがある赤身肉。煮込み料理

軽石精肉店 軽石 鉄也 さん



軽石精肉店

- 住所 花園町2-3-25
- 電話番号 63-4019

和牛はほぼ100%「きたかみ牛」を取り扱い、もも、すねは常時、販売しています。肉質が上質のものを仕入れていますので、自信を持ってお届けしています。部位によって最適な料理方法があるので、部位に合わせた料理方法でお召し上がりください。

店頭でも販売していますが、市内の飲食店でも取り扱っていますので、ぜひ食べてください。

きたかみ牛を食べることができるお店

店名	住所・電話番号
アリーブ北上店	大通り1-3-27入山北ビル1階 ☎61-0484
一番鮨	花園町2-2-13 ☎64-5161
カーザピッコラ&ビストロ最是流	青柳町2-4-22 ☎65-1955
割烹鎌倉青柳店	青柳町2-2-24 ☎65-6868
鎌倉中央店	青柳町2-5-34 ☎65-6900
季節料理豊八	諏訪町1-1-9 ☎64-1942
レストランくさの	大通り2-9-8 ☎65-1711
ころりん 煌林	堤ヶ丘1-6-14 ☎63-2626
胡蝶	諏訪町1-1-11 ☎63-2151
和食処きくすい	柳原町5-12-30 ☎62-0022
展勝地レストハウス	立花14-21-1 ☎64-2110
ピストロfelice	さくら通り2-4-23 ☎65-0958
イタリアンキッチンマウンテーター Italian Kitchen Mountee	青柳町2-7-7青柳ビル1階 ☎62-3021
ホテルシティプラザ北上 日高見	川岸1-14-1 ☎64-0001
ラタヴェルナ La Taverna	本通り1-5-31 ☎61-0822
ぼんぼんてい 燐々亭	大通り1-2-22 ☎65-5616
創作居酒屋 テナモンヤ Connection	青柳町2-6-35 ☎61-2501
味工房 新亀家 北上	諏訪町2-1-26 ☎65-5612
てんしょうかく 巖升郭	青柳町1-2-32 ☎63-3906
ダイニングキッチン侍	青柳町2-3-9 ☎64-7260
旬彩食堂 結	青柳町1-5-35 ☎63-2364



このマークが目印

肉質日本一に輝いた「きたかみ牛」の極上のおいしさを堪能できるお店は左の通りです。このほかにも左のマークの看板、ノボリのあるお店でメニューとして食べることができます。



きたかみ牛を食べることができるお店

予約が必要なお店もありますので、事前にお問い合わせください。



北上産和牛を使用し
た加工品発売

黒毛和牛を肥育し、精肉販売もしている高橋雄孝さん、郁子さん夫婦は、市の農業経営6次産業化支援事業補助金を活用し、北上産和牛の付加価値と消費拡大につなげようと加工品を発売しています。発売されているのは、北上産和牛を利用した時雨煮、ご



値段は税抜きで時雨煮(80グラム入り1,200円)、ごぼう味噌(120グラム入り1,100円)、和牛とピーマンのつくだ煮(110グラム入り1,000円)

ぼう味噌、和牛とピーマンのつくだ煮の3品。市内ではいわさき産直、瀬峯坂温泉「宝珠の湯」、江釣子シヨッピングセンターパールの食彩工房の3カ所で販売されています。

インタビュー
Interview



高橋

雄孝さん
郁子さん
(和賀町岩崎新田)

「きたかみ牛」の基準に満たなかった北上産和牛に、付加価値を付けたいと思って開発しました。
そのまま食べてもおいしいし、調味料としても使えますので、それぞれの工夫でお召し上がりください。
これを食べると北上産和牛のおいしさを知っていたら、「きたかみ牛」も食べていたかったです。また、お土産品として3種類セット(3200円)もありますので、ご利用してください。

今年のお歳暮は献上「きたかみ牛」でワンランク上の贈り物

肉質日本一に輝いた「きたかみ牛」
極上の美味しさを
ご堪能ください

「きたかみ牛」は、
畜産農家の情熱と高い肥育技術、そして育まれた自然環境で生産される、超肉質のブランド牛「きたかみ牛」。贈り物ではすでに絶大な評価を受けています。
平成22年7月に開催された第12回全国肉牛技術共進会で、全国から出展された300頭の中で「きたかみ牛」が肉質日本一を受賞するなど肉質は全国トップレベルです。

お申し込みは12月7日まで

お届け日(目安)
1回目: 12/11(水)~13(金)
2回目: 12/18(水)~20(金)

お申し込みはFAXまたは、
軽石精肉店店頭にて

「きたかみ牛」とは
全市内の肥育農家が独自の育成方法と飼料配合により、肉質を高め、食肉の美味しさを追求し、肉質日本一を受賞した肉牛です。

きたかみ牛
モモ焼き肉用 600g
税込 4,000円

きたかみ牛
サーロインステーキ用 300g×2
税込 7,000円

きたかみ牛
ロースすき焼き用 600g
税込 6,500円

●お問い合わせ: きたかみ牛消費拡大推進協議会 事務局 北上市農林部農林企画課 〒024-8501 北上市芳野1-1
TEL0197-72-8236(9時~17時) FAX0197-64-2171
このギフト商品の注文は裏面のご注文書をご利用ください。

きたかみ牛消費拡大推進協議会(生産者、花巻農業協同組合、北上調理師会、北上料飲店組合など)では、「きたかみ牛ギフト」として申し込みを受け付けています。

価格はもも焼き肉用(600g)4000円、ロースすき焼き用(600g)6500円、サーロインステーキ1枚300gを2枚7000円となつていきます(すべて消費税込み)。

受付期間は12月7日(土)までに注文書を記入し、ファクス(63-8429)または直接

「きたかみ牛」ギフト
キャンペーン

軽石精肉店へ。キャンペーン期間中は送料が無料でお得となっております。

※ ※ ※

「きたかみ牛」の9割は首都圏に出荷され、絶大な支持を受けています。市内では精肉店での精肉販売や飲食店でメニューとして提供されていますので、北上で育てられ、肉質日本一に輝いた「きたかみ牛」をぜひご賞味ください。

また、ギフトキャンペーンも行っています。遠方にいる人や日ごろお世話になつていらっしゃる大切な人に「きたかみ牛」を贈り、感謝の気持ちをしてみませんか。

きたかみ牛利用メニューの紹介

北上調理師会の協力により、きたかみ牛を利用したおすすめの料理を作っていました。その中から、「牛肉の炊き込みご飯」「牛しゃぶと角切りトマトのサラダ」を紹介します。ご家庭でもきたかみ牛を味わってみませんか。市のホームページでは、このほかの料理もご覧いただけます。

牛肉の炊き込みご飯



●材料(4人前)
米 2合、きたかみ牛100g、ゴボウ(ささがき)100g、えのき苣1/2束、セリ(またはミツバ)適宜
※炊飯用出汁(水400cc、白だししょうゆ30cc、薄口しょうゆ10cc、酒30cc)
・トッピングの長ネギマリネ(長ネギ 1/2本、チキンスープ(顆粒)・塩・コショウ・ゴマ油各少々)

●調理方法

- ①細引きした牛肉とゴボウは鍋に入れて水・大さじ2杯、濃口しょうゆ・大さじ2杯、砂糖・大さじ2杯で煮ます。
- ②えのき苣は2センチ幅に切り、ばらばらの状態にして一度、湯がきます。
- ③炊飯器の内釜に米を入れて、通常の炊飯と同量の出汁を入れてから①②を加えて炊きます。
- ④炊き上がったら茹でたセリ(ミツバ)を1センチ幅に切り、混ぜ合わせて仕上がります。
- ⑤長ネギを小口に切り、上記の調味料でしんなりさせたものを④のトッピングで味の変化を楽しんでも良いと思います。

牛しゃぶと角切りトマトのサラダ



●材料
きたかみ牛、ミックスサラダ、角切りトマトドレッシング(4人分)…トマト2個、酢25cc、サラダ油45cc、オリーブオイル45cc、塩5g、おろしショウガ少々、バジル 1つまみ程度、ブラックペッパー2g、おろしにんにく少々、みじん切りタマネギ1/4個分

●調理方法

角切りトマトドレッシング

- ①トマトは皮付きで、5センチぐらいの角切りにする。
- ②タマネギはみじん切りにして水にさらし、布などで水気を切る。
- ③①②に上記の調味料を加え冷蔵庫で、少し寝かせる。

牛しゃぶ

牛肉を沸騰させたお湯に入れ、はしなどで混ぜながら、まんべんなく火を通すようにする。全体的にピンク色になったら、すばやく氷水に入れ冷ます。冷めたらリードペーパーなどで水気を切る。

仕上げ

皿にミックスサラダを盛り、その上に牛しゃぶを盛り付ける。さらに上記のドレッシングを牛肉が見えなくなるぐらいたっぷりとかける。