

とち介ランチ提供日



「と」 栃木市の
「ち」 地域の宝
「す」 すばらしい
食材で
「け」 健康に
なろう！

ちよこつと食通信

とくべつばん
特別版

とち介ランチには、栃木市で作られた農畜産物が使われています。今回のちよこつと食通信【特別版】では、その中の牛肉についてお伝えします。

今回の「とち介ランチ」は・・・

- 牛丼（栃木市産のコシヒカリ米・牛肉）
- はくさいともやしのおかかあえ
- にらたま汁（栃木市産のにら）
- いちごゼリー（栃木市産のいちご）
- ぎゅうにゅう



栃木市産の牛肉はどこで作られているの？



(左)JALもつげの島田さん、(真ん中)早乙女延弘さん、(右)早乙女恵子さん

大宮南小の近くには牛肉になる牛を育てている方がたくさんいます。その中の1軒、約300頭の牛を育てている早乙女恵子さんとJALもつげで畜産農家のお世話をされている島田さんにお話をうかがいました。



左の写真は早乙女さんの牛舎です。北海道から仔牛を買って、出荷するまでの約2年間、牛舎の中でたっぷりえさをあたえ、夏は扇風機をかけたり、冬は冷たい風が入ってこないよう工夫しながら大切に育てます。



早乙女さんの牛肉は「日光高原牛」というブランド名で、主に東京方面に出荷されています。品質を安定させるため、厳選されたえさをあたえているそうです。



稲わらロール

右の写真は牛のえさになる、わらをたばねた「稲わらロール」というものです。とても大きいですね。この状態で1年間保存しておきます。稲わらロールは、近所の農家が稲刈りの後に残った稲わらで作ったものを売ってもらいます。



早乙女さんに聞きました！



Q 牛を育てていて大変なことはなんですか？

A 牛が病気をしたり、栄養不足になつたりしないよう気を付けていることです。

Q よかったと思うことはなんですか？

A 延弘さんが会社を辞めて後を継いでくれたので、家族みんなで協力して牛を育てられていることです。そのおかげで、旅行なども行けるようになりました。



畜産農家の方に感謝の気持ちをもって、残さずいただきます。



ハートのもようがなんともかわいい仔牛もいました

早乙女さん、島田さん、ご協力ありがとうございました。

