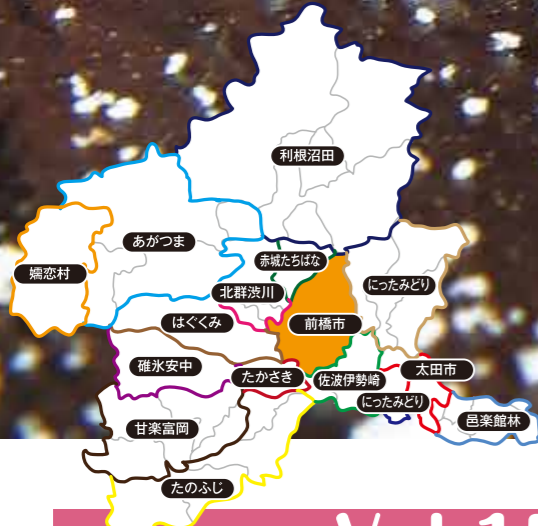


農業の
未来を
支えます

霜降りあつさり うま味たっぷり



養豚、酪農が盛んな本県は、肉用牛の生産も全国上位。農林水産省の畜産統計によると、2017年2月1日現在、本県の肉用牛の飼養頭数は5万8400頭で全国10位。県内では県央から東毛にかけて生産が盛ん。中でも前橋市は一大産地になっていて、同省の15年の市町村別農業産出額の推計によると、肉用牛の産出額はトップだった。JA前橋市は組合員が生産する良質な牛肉のブランド化を進めて販路拡大を図るほか、JA全農グループのエコーブ関東と協力して独自商品を開発。地元での消費拡大にも力を入れ、畜産県・群馬を大きく盛り上げる。



Vol.15 牛肉

本県は全国有数の農業県。標高105mから1400mまで広がる耕地を生かし、多種多様な農畜産物が生産されている。農業に変革が求められている現在、主要な15品目に着目、代表産地のJAを訪ね、安定供給に向けた努力や産地振興の取り組みを毎月1回レポートする。

JA 前橋市

前橋市富田町 2400-1 TEL.027-261-3000



独自銘柄立ち上げ「オレイン酸」が鍵
JA前橋市は「味で勝負し、付加価値を高めたい」（組合長、前原節雄さん）と、前橋産牛肉のブランド化を進める。県や前橋市、家畜改良事業団など各種団体の協力を得て「まえばし」畜産物ブランド推進協議会を設立。ブランド名を「上州牛まえばし」写真③とし、オレイン酸含有量45%以上などの条件を決めた。オレイン酸は牛肉の脂肪に多く含まれており、オレイン酸の割合が高い牛肉ほど口どけが良く、食感が柔らかくなる。肉の格付け段階でJA職員が1頭ずつセンサーで計測している写真④。7月中旬に開いた協議会通常総会では、ブランドの定義を協議し、①上州牛であること②JA前橋市肉用牛肥育部員が生産③肉質等級肉牛4、交雑3以上と決定。「上州牛まえばし」の認知度向上と農家の所得向上へ取り組んでいる。

「女性大学」で地域元気に

JA前橋市は、市内在住の20~40代の女性向けに「女性大学」を2016年8月から開講している。女性に元気を提供することで、地域の活性化も目指す事業。1期2年で現在22人が受講し、みそづくり=写真⑥=や陶芸などに取り組んでいる。講座は2カ月に1度開かれ、カリキュラムは手芸から郷土料理、ガーデニング、ストレッチなど幅広い。JAの女性部で行っている講座の中でも、人気が高いものを中心に選んだ。受講者からは「素晴らしい」「次回も楽しみ」と好評を得ている。専業主婦も多く、毎水曜日の午前中に講座が設定されているが、会員の女性も仕事に都合をつけて参加している。会場で請け負う託児も、参加を後押ししている。営農企画課長の角田徹さんと担当の高井友紀子さんは「JA女性部との連携も探り、地域を盛り上げていきたい」と一層の発展を期する。



格付け結果を検証 生産指導に生かす
肉用牛の生産は「繁殖」「肥育」の2段階に分けられる。繁殖は優秀な子牛を生ませる仕事で、肥育は子牛を大きく育てて肉質を高める仕事。一般的に、繁殖と肥育は別々の農家が手掛けている。肥育農家は生後2カ月~10カ月の子牛を仕入れて2年ほど飼育する。ノウハウが肉の質を大きく左右。病気になる肉質も悪くなるため、健康管理に細心の注意が求められる。出荷時には、牛の体重は仕入れ時の10倍、1.1近くにまで成長する。JA前橋市の肥育



農家は約50戸。うち40戸が肉用牛肥育部のメンバーだ。JA専務の金井健志さんによると、前橋市は古くから米麦が盛んな地域で、牛を農耕に利用してきた歴史がある。1960年代後半ごろからJAは資金面の支援を積極的に展開。生産者の大規模化を後押しして産地の基盤を築き上げた。現在でも、JA職員の役割は大きい。肉が格付けされる場面に立ち会い、肥育の状況と格付けの結果を検証。ロースを大きくしたり、バラを厚くしたりするため、生産者にさまざまな提案をして品質の向上に努めている。肥育部会長の岡本壮一さん(52)はJAを頼りにしている一人。「JA前橋市は畜産部のスタッフフが充実していて、何でも迅速に対応してもらえる。牛を見る目も確か。今後もいち早く情報を提供してほしい」と期待する。畜産企画課長の重田仁さんは「前橋に来たら、多くの人に「上州牛まえばし」のシール」写真①を目印にお買い求めいただきたい」と応じた。

海外輸出も積極的。2月に県食肉卸売市場と協力してシンガポールのレストラン「セミナー」を開き、上州牛の魅力をもっと伝える調理法を伝えた。



地産地消拡大へ すき焼き弁当開発
JA前橋市は牛肉の地産地消拡大を狙い、エコーブ関東と共同で「鉄板すき焼き」(税込み800円)写真②を開発した。今年1月からJAファミリー朝日町(前橋市朝日町)などで扱っている。前橋産上州牛と長ネギなどをたれで味付けしてご飯にのせ、ゆで卵とシウウガを添えた一品。会合への配達の注文もあり、月間400食の人気商品になっている。同店店長の井田貴寿さん(45)は「食を通じて地域貢献が店のコンセプト。地元生産者の生活が成り立つ商品づくりをこれからも進めていきたい」と誓う。「焼肉あぐり朝日庵」(同027・223・8929)とも連携。最高級の上州牛を提供している。



マーボー豆腐にも
高価な牛肉はステーキやすき焼き、しゃぶしゃぶなど、ごちそうの主役。ひき肉で作るハンバーグも人気のメニューだ。しかし、牛肉は目立たない場所でも実力を発揮する。焼肉あぐり朝日庵の調理場で腕を振るう宮田圭さん(28)は「マーボー豆腐」写真⑤を提案する。豆板醤とニンニク、シウウガを油で炒めて牛ひき肉、長ネギのみじん切りを混ぜ、鶏がらスープを注いだたれを甜麺醬やオイスターソースなどで味付け。さらに豆腐を煮込んで片栗粉でとろみをつけたら完成。牛肉のうま味と香りが詰まった一品となり、豚肉で作ったのは別の料理のようになる。