

地場産物紹介～お肉はやっぱり、ひろしま～ぎゅう!

12月12日(水)の給食献立の「すき焼き」には安芸高田市産の和牛肉を使用しています。ここで、牛についての豆知識を紹介します。

(安芸高田市給食センター・安芸高田市地域営農課)

【牛についての豆知識。】

○牛の歴史について(牛は農業を支えた立役者)

皆さんは、花田植えで活躍する牛をご存じですか。牛は古くから田んぼをたがやしたりする重要な役割をもった動物です。一昔前は、どの農家にも身近な動物として、大切に飼われていました。

○牛の種類について(乳牛、和牛)

現在では牛の改良が進み、畜産物として扱われています。大きく分けて、牛乳の生産にすぐれた牛、良質なおいしいお肉として生産される牛に分かれます。

★牛乳の生産にすぐれた牛…乳牛(ホルスタイン、ジャージー牛など)

★お肉として生産される牛…肉牛(和牛、交雑種など)



○安芸高田市と和牛(安芸高田市は和牛の広島県4大産地の一つです。)

農業が盛んな安芸高田市では、以前はたくさんの和牛農家があり、比婆・神石・双三・高田と県内でも有数の牛の産地となっております。近年では、和牛農家は減っていますが、今でも市内で、2,000頭近く飼われています。

○広島牛を知っていますか?(洗練された選ばれた和牛肉です。)

さまざまな条件がありますが、簡単に言うと広島育ちの和牛で、霜降りの美味しそうなお肉を広島牛といいます。肉質、味ともに全国的に有名な神戸牛、松坂牛に一切の引けをとりません!

お肉はやっぱり、ひろしま～牛!



○牛のお祭りを知っていますか?

(花田植、共進会、供養祭)

農業や農家の宝である牛への感謝を込めた供養祭として、花田植えがあげられます。市内においても、5・6月に各地域で行われます。

また、共進会という牛のコンテストも毎年開催されます。今年は全国の和牛共進会が長崎でありました。なんと、安芸高田市産の牛も全国大会に出場しました。



歴史と文化のある、安芸高田市産の和牛を味わってください!