

ハート



いばらき

食の宝庫茨城が誇る「三大ブランド」、「常陸牛」と「奥久慈しゃも」。茨城の大地で、生産者が丹精して育てた逸品です。



常陸牛

黒毛和牛の中でも優秀なものだけに与えられる「常陸牛」という称号。肉質のきめ細かさ、とろけるような柔らかさが魅力です。



奥久慈しゃも

奥久慈の自然が育てた山の鶏肉「奥久慈しゃも」。歯ごたえとうま味が絶妙で、これぞ地鶏というコクのある味わいが魅力です。

ごぼうキリッパンの
おごっこお肉

本県は、畜産産出額全国第五位（平成十九年度）の畜産県です。高品質で安全安心な畜産物の安定供給を行うとともに、茨城県オリジナルの銘柄畜産物の育成にも取り組んでいます。銘柄畜産物には、三大地鶏とも言われる奥久慈しゃもをはじめ、常陸牛、ローズポークなどがあります。今回ご紹介するのは、常陸牛と奥久慈しゃもです。

●松阪牛・神戸牛と並ぶ高級牛肉

常陸牛は、選り抜かれた子牛を、指定生産者が二十カ月から二十五カ月間（生後約三十カ月）じっくりと飼育します。子牛の育成期には十分な運動をさせしっかりと骨格を作り、飼育の後半には上質なお肉になるよう厳選した飼料を与えて仕上げます。こうして手塩にかけて育てられた牛の中でも、優秀なものだけを常陸牛として出荷します。

●山の鶏肉・奥久慈しゃも

奥久慈しゃもは、その歯ごたえやコクが一流の料理人や食通の間で人気があります。元々しゃもは、その肉質が高く評価されていたものの、闘争心が強く群れで飼うのが困難でした。そこで、県養鶏試験場（現畜産センター）の技術協力で交配を繰り返して、試行錯誤を重ね、群飼ができる奥久慈しゃもが誕生しました。

常陸牛 Q & A

Q1 常陸牛はどこが特別なの？

A 常陸牛と名が付くのは、枝肉取引規格A・Bの四・五等級という基準に合格した肉質、肉量ともに極めて優れた牛だけです。指定生産者が育て、指定販売店だけで販売されます。

Q2 常陸牛のおいしさの秘密は？

A 指定生産者が三十カ月余りにわたって、厳選された飼料で育てているからです。日々の管理、たゆめぬ努力の結果、霜降り状で柔らかい肉質、ロース部位の多い常陸牛が誕生します。

Q3 さらにおいしくなるの？

A 常陸牛のおいしさの特徴は、口の中でとろける優れた脂肪成分です。もっとおいしい脂肪成分にしたいために県畜産センターで研究しています。飼育方法や飼料を改良していくことで、常陸牛はさらにおいしくなります。



奥久慈 しゃも Q & A

Q1 普通の鶏肉生産とどう違うの？

A 普通の鶏肉は、ブロイラーを五日で約三キロに育てて出荷しますが、奥久慈しゃもは二キロ以上に育てた後にオス百二十日メス百五十日もかけて、十分な運動をさせながらゆっくり育てます。

Q2 肉質や味はどうですか？

A 全国特殊肉(地鶏)味の品評会で第一位に評価されたほどの味わい。肉は身が締まり、脂肪分が少なく歯ごたえがあり、味にコクがあります。

Q3 おいしい食べ方を教えてください。

A 骨付ブツ切り肉はしゃも鍋などに、骨なしの正肉はすき焼、ステーキ、ロースト、立田揚げなどお好みの料理に。地元ではしょうゆ味のしゃも鍋が、寒い冬のごちそうです。



県畜産課
0295-292-3333

常陸牛

常陸牛を味わえるレストランを紹介しています



県内をはじめ首都圏で常陸牛を味わえる飲食店を紹介するグルメマップを発行し、常陸牛をPRしています。店舗数の増加にともない情報を更新していますので、詳しくは茨城県常陸牛振興協会のホームページをご覧ください。

茨城県常陸牛振興協会 ☎029-292-8364 <http://ibaraki.lin.gr.jp>

奥久慈 しゃも

生産組合直売所その他でも販売しています



大子町袋田の奥久慈しゃも生産組合直売所では、ムネ肉、モモ肉、骨付ブツ切りなど奥久慈しゃも肉を各種販売しています(宅配もご利用いただけます)。また、道の駅もときき等で奥久慈しゃもを取り扱っています。詳しくはお問合せください。

奥久慈しゃも生産組合 ☎0295-72-4250

ハッスル黄門の 全国漫遊記

in 彦根



去る十月二十三日、全国のご当地キャラクターが集う「ゆるキャラまつり」が滋賀県彦根市で開かれ、ハッスル黄門は茨城代表として会場にかけつけました。人気キャラクター！ひこにゃんをはじめ、集まった着ぐるみは全部で百三十八体。北海道から九州まで地域色豊かなキャラクターが一堂に会し、愛嬌たっぷりに会場を盛り上げました。

ステージの幕が上がると大きな歓声と拍手が起り、黄門様も大喜び。歌手の橋幸夫さんが歌う「ゆるキャラ音頭」にあわせ、右に左に揺れながら会場を所狭しと歩き回りました。休憩時間には、関西でも浸透してきた納豆のお菓子をを通して茨城の魅力を伝えたり、彦根にもゆかりの深い映画・桜田門外ノ変のPRをしたりと大活躍。たくさんの方が茨城に親しみを感じてくれたと思います。次は福岡に向かう予定です。お楽しみに。



ハッスル黄門はどこでしょう。わかりますか？

県企画課
0295-292-3333