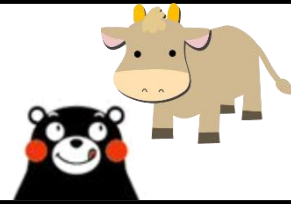


食育だより



11月臨時号
山都町学校給食会



うしきゅうしょく あか牛給食

今年度は地産地消の事業として、あか牛のお肉を使った給食を3回実施します。今回はその第2回目です。

《和牛ってなんだろう?》

国産和牛は、主に4つの種類の和牛と、和牛と乳用牛を掛け合わせた牛(交雑種)をいいます。

① 日本短角種

縄文時代から東北地方にいる南部牛に、イギリスのショートホーン種を掛け合わせたものです。放牧で育ちます。南部牛は、「赤べこ」のモデルにもなった牛です。赤身がおいしい和牛です。



引用：畜産ZOO 鑑

② 無角和種

大正時代にイギリスのアンガス牛種と山口県の在来黒毛牛を掛け合わせた牛です。生産量が非常に少ないです。



引用：畜産ZOO 鑑

③ 黒毛和種

国内和牛生産量の9割以上を占めます。日本三大ブランド牛(近江牛、松阪牛、神戸ビーフ)はいずれも黒毛和種です。柔らかい肉と、細かくサシが入った、あまい味の脂が特徴です。



引用：畜産ZOO 鑑

④ 褐毛和種

熊本県や高知県にいたあか牛を掛け合わせたものです。脂は少なめで、黒毛和牛よりも大きく育つ特徴があります。



引用：一般財団法人 全日本あか毛和牛協会

主な和牛のブランド



nippon.com

トレーサビリティ制度ってなんだろう?

BSE(牛海綿状脳症)という牛の病気を防ぐため、牛トレーサビリティ法が作られ、それに基づいて牛トレーサビリティ制度が始まりました。国産牛は生まれてからすぐに10桁の個体識別番号で管理され、出生から育った場所、運ばれた場所、そして肉になって食卓に届くまでの情報が記録されています。

