

まだある
近江八幡の
ウマイもん!

牛乳の
お話

鈴木家の3兄弟が挑む
おいしく安全な牛乳づくり

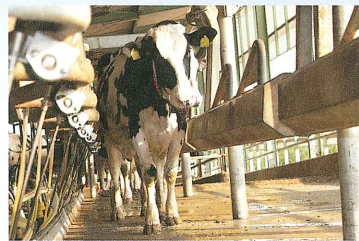


市内で鈴木牧場を営む豊さん(33歳)、学さん(30歳)、勝さん(29歳)は、酪農界の若き星たち。もとは3人とも違う仕事に就いていましたが、牧場の規模拡大をきっかけに就農を決意。ご両親と一緒においしく安全な牛乳づくりに日夜励んでいます。

飼育する乳牛は約200頭、1日の搾乳量はなんと5トン。滋賀県内で2位3位を争う規模を誇ります。施設内には、乳牛を放し飼いにするフリーバーン牛舎や、乳質を安全に保つための洗浄システムなど最先端の設備。また、20頭同時に搾乳でき

るミルクングパーラー。お乳のはった牛たちがゲート前に並び、前の20頭が搾乳されて順番に出ていくと、行儀よく中へ入っていきます。ここで搾られたお乳が殺菌・加工されてフレッシュな牛乳になるわけです。

そんな鈴木牧場の今後の夢は、オリジナルの乳製品を創ること。「それにはまず経営を安定させ、商品開発にける余力が必要。今はまだ課題が山積みです」と長男の豊さん。しかし、後継者不足で悩む酪農家のなかで、この3兄弟はまさに期待の星。これらの活躍が楽しみです。



ポークと卵の
おすすめレシピ

ポークピカタ

《材料 1人分》

豚ロース 100g 1枚
合わせ塩※ 2g ※塩1粒、砂糖2分の1、
白コショウ少々を合わせる
全卵 1コ
パルメザンチーズ 5g
パセリ(みじん切り) 少々
濃口醤油 2cc
◎トマトソース
トマトジュース 500cc
タマネギ(スライス) 150g
ニンジン(スライス) 125g
セロリ(スライス) 50g
メープルシロップ 20cc
赤ワインビネガー 5cc
◎バジルオイル
バジル 10枚
オリーブ油 100cc

《作り方》

①豚ロース肉に2gの合わせ塩をふり、30分ねかせ。
②余分な水分が出るのでキッチンペーパーでふき取る。③強力粉をまぶし、ピカタ生地をつけて、フライパンに油を入れ弱火で焼く。
◎トマトソース
①野菜を炒める。②メープルシロップを火にかけて、沸いたところに赤ワインビネガーを加える。
③①と②とトマトジュースを鍋に入れ、約15分弱火で煮込む。④ミキサーで回してピューレ状に仕上げ、塩で味をととのえる。
◎バジルオイル
①バジルとオリーブ油をミキサーで回す。



近江八幡の 養豚&養鶏&酪農DATA

養豚

頭数: 5,219頭
町名: 元水荃町、安土町大中、安土町内野、安土町西老蘇

養鶏

羽数: 約109,440羽
町名: 大房町、野村町、加茂町、船木町、安土町西老蘇、安土町東老蘇

酪農

頭数: 487頭
町名: 元水荃町、出町、大中町、安土町大中、牧町

肉牛

頭数: 5,768頭
町名: 大中町、安土町大中、西生来町、大房町、南津田町、白王町

豚肉と卵の お話

自然豊かな地で育まれた
安心・安全・おいしい食材を

養豚の豆知識

牛の出荷は生育期間が目安となりますが、豚の場合は一定の体重になってから出荷されます。産まれた時の体重は約1.5kg、お肉になる時には約115kgです。成長するまで豚が食べるエサは、トウモロコシ・大豆などバランスのよい栄養素を含んだ配合飼料。近江八幡ではリサイクル飼料の研究も進めています。

養鶏の豆知識

タマゴの国内生産比率は96%。「安全・安心な国産食材」の代表です。まず健康な種鶏から産まれた卵をヒナにかえすふ化場で、約37℃で21日間温められ、ヒナが誕生します。こうして産まれたヒナは、約120日間ゆきとどいた環境のなかで、健康で丈夫な鶏に育てられ、140日頃からタマゴを産み始め、1年で約300個のタマゴを2年間ほど産みます。

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報紙

摘菜芽里

2010
夏号

Tsunagari

知られざる 近江牛の魅力

近江牛なら、冷しゃぶでもさっぱりと深い味わいに

近江八幡市産地生産拡大プロジェクト協議会が「近江八幡の食材の新たな魅力を伝えたい」と、地元で活躍中のシェフに創作料理を依頼する第2弾。今回は、琵琶湖を望むレストランの前川欽也シェフに、涼しげな夏のメニューを考案してもらいました。

近江牛の特徴のひとつは、融点(脂が溶ける温度)が低いこと。お肉を冷しゃぶにすると舌の上に脂が残ったり、固くなったりしがちですが、これは口に入れると脂がスッと溶け、しかも柔らか。爽やかなメロンとキャベツのピューレ、酸味のあるグリビッシュソースも、近江牛の旨みをぐっと引き立てます。

料理長おすすめレシピ

近江牛の冷しゃぶ ～スタイルモダン～



《材料 1人分》

近江牛スライス 50g
プチトマト 1コ
◎ピューレ
メロン50g
キャベツ50g
◎グリビッシュソース
タマネギ(みじん切り) 100g
ゆで卵(みじん切り) 1コ
ケッパー(みじん切り) 50g
オリーブ(黒) 50g
グレープシードオイル 200cc
エストラゴンビネガー 20cc
ディジョンマスタード 10g

《作り方》

◎ピューレ
①キャベツを切って茹でる。
②①のキャベツとメロンをミキサーに入れ、ピューレにする。
③塩で味をととのえる。
◎グリビッシュソース
①タマネギを炒める。
②①のタマネギとグリビッシュソースの材料をボールの中で混ぜ合わせ、塩で味をととのえる。
◎冷しゃぶ
①近江牛のスライスをしゃぶしゃぶにして水分をふき取る。

プレゼント

応募方法

官製ハガキに住所・氏名・年齢・職業・プレゼント番号・下記アンケート内容をご記入の上、下記宛先まで応募ください。
応募締切/ H22年8月15日(消印有効)
当選者には当選ハガキをお送りしますので、そのハガキをお持ちの上、指定の場所まで受け取りに来て下さい。Dのお食事券のみ、当選発表は賞品の発送をもってかえさせていただきます。

《アンケート》

①水郷ブランド農産物をご存じでしたか? 実際に購入されたことはありますか?
②今号に対するご意見・ご感想などをお書き下さい

宛先

〒523-8501 近江八幡市桜宮町236番地
近江八幡市役所農政課内
近江八幡市産地生産拡大プロジェクト協議会「摘菜芽里 夏号プレゼント」係

※ABCの写真はイメージです

A 近江八幡市近江牛 生産振興会 近江牛(500g) 5名様に



B 大中垣見ぶどう園 (8月中旬オープン) ぶどう1箱(1kg) 5名様に 近江八幡市大中町25 ☎0748-32-1231



C 大中農業王国 季節野菜お買物券 (1,000円) 10名様に



D 『ル・ボワン・ドゥ・ヴュ』 ランチ券(2,500円) 5名様に 近江八幡市長命寺町ケ湊182 ☎0748-32-8515



編集 後記

今回の取材は、宮崎県の口蹄疫の問題で畜産産業にとって大変な時期にもかかわらず、心よく取材にご協力頂きありがとうございました。若いエネルギーが畜産・酪農へとそそがれている近江八幡の農業の魅力をまた再発見。なにげなく食べていたお肉や、飲んでいた牛乳につながりができました。そして今日も彼らは元気に牛と向き合っていると思います。
次回は「近江米」と「食育」の予定です。(TB)

近江八幡の食卓と大地をむすぶ情報紙「摘菜芽里」
2010年 夏号 No.2 平成22年7月15日発行
発行 近江八幡市産地生産拡大プロジェクト協議会
〒523-8501 滋賀県近江八幡市桜宮町236番地
近江八幡市役所農政課内
TEL.0748-36-5514 FAX.0748-32-5032
市ホームページ <http://www.city.omihachiman.shiga.jp>
Eメール 011002@city.omihachiman.lg.jp

よし筆題字・造形作家 藤田 文
題字・記事・写真・イラストなどの無断転載を禁じます。

《水郷ブランド》産地生産拡大プロジェクト支援事業とは

近江八幡市が率先して国内の農業生産を増大させ、食料自給率向上の中核となる産地として確立するために実施する事業です。そのために、地域の農業関係者が一丸となり、主体性と創意工夫を発揮して生産拡大に向けた取り組みを促進していきます。

※「摘菜芽里」もPR事業として実施しています
※この事業は、農林水産省の採択を受け実施しています

三大ブランド牛（近江牛・松阪牛・神戸牛）の一つとして知られる近江牛は、実は日本初のブランド牛。江戸時代からすでに味噌漬を養生薬として彦根藩から将軍家に献上されていた記録が残っています。そして明治に入り、西洋文化の影響で牛肉食が始まると、近江牛は全国に普及。現在では、「豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県内で最も長く飼育された黒毛和種」が近江牛の定義となっています。

近江牛って？



松井陽祐さん(22歳)

就農2年目。動物好きが高じて畜産に興味を持つようになり、農業専門学校を卒業後すぐに家業に従事。肉牛250頭。

木下美奈さん(20歳)

就農1年目。子どもの頃から牛飼いになるのが夢で、「この仕事は天職」と語る。この秋に結婚予定。肉牛150頭・母牛70頭。

樋廻茂樹さん(22歳)

就農1年目。大学では経営学部にも所属。一般企業に勤める予定だったが、家業を継ぐ決心をする。肉牛50頭・母牛30頭。

近江牛の未来を担う若き畜産家の星たち

若き三代目たちに聞きました。



鈴木文規さん(27歳)

就農4年目。大学を卒業後、実家とは別の畜産農家で2年間修行を積む。現在は鈴木牧場の3代目として奮闘中。肉牛400頭・母牛40頭。

亀井頌司さん(27歳)

就農4年目。実家の亀井牧場で働く前はプロ格闘家だったという、異色の経歴の持ち主。若き畜産家のリーダー的存在。肉牛450頭・母牛10頭。

拝藤達也さん(27歳)

就農2年目。検査技師として病院で4年間働いた後、両親が営む拝藤牧場に。第4世が昨年12月に誕生したばかり。肉牛240頭。

今、バイオマス資源の活用が求められていますが、牛糞の利用はどうされていますか？

亀井 畜産農家にとっては牛糞の処理が一番大変なんです。牛糞が出なかったらもっと簡単に牛を飼育できると思うくらい。木下 うちの牧場の場合は、牛糞堆肥を田畑の肥料として活用しています。田畑で育てた牧草や稲わらを利用し、それを牛に

食べさせて、出た糞はまた堆肥化し田畑にまく。すべて循環しています。米農家のわらと牛糞堆肥を交換するシステムもあります。樋廻 うちの牧場では、グルーブを組んで牛糞を堆肥にして販売する方法もっています。

牛の販売の流れをお伺いしたいと思います。皆さんから消費者までのルートは？

松井 牛を飼育して出荷するまでが私たちの仕事。そこから枝肉になった状態で市場に販売委託し、競りにかけられて卸業者にわたります。その後は小売店に納められて部位ごとにスライスされて店頭で並ぶというルートです。私たち畜産農家に販売権はありませんが、最近では木下さんの牧場のように、小売店と共同で近江牛の商品を開発し

最後に、皆さんのこれからの夢や目標をお聞かせください。

鈴木 近江牛を全国区にすることです！3大ブランドと言われていますが、全国的にみると近江牛の認知度はまだまだ低いのが現状ですから。もっと多くの人に近江牛のおいしさを知ってもらいたいと考えています。拝藤 そしてゆくゆくは日本のみならず、海外へも出荷していければ。マカオにはすでに出荷されていますが、今後狙ってきたいのは中国。うちには4世となる子どももいるので、世界一を目指して次世代へ引き継いでいきたいです。

近江牛は霜降り度合いが高く、特有の香りと柔らかさが特徴ですが、おいしさの秘訣は？

亀井 私たちが近江牛を生産している湖東エリアは米や野菜の農業も盛んな地域で、牛を飼育するための豊かな自然環境に恵まれているという点が大きいと思います。まず、おいしい琵琶湖の水がある。その水をたつぷ

り吸収した近江米の稲わらを食べている牛はやっぱりおいしい。近江米の稲わらを食べて育った牛は自然な赤身の味や霜降りが得意なんです。松井 近江米の稲わらが足りなくなると輸入のわらを食べさせたいことがあるのですが、食べる量がガクンと減ってしまったり。近江米の稲わらのほうが牛も喜んでたくさん食べるんですよ。鈴木 牛は水を飲む量もハンパじゃない。夏場だと毎日30〜60リットル飲みます。どの畜産農家も浄化させた水を引いて飲ませていますし、他の所では地下水や山水を使っているところもあります。近江牛はおいしい飼料と水を食べて飲んで、贅沢ですよ（笑）。

エサや飼育する環境について独自のこだわりや工夫などがありますか？

鈴木 最近、新しい牛舎を建てたんですけど、牛にストレスがかからない環境を第一に考えました。牛は暑さに弱いので、天井を高めに設定して空気がこもらないようにしたり、扇風機をたくさん設置したり。また、牛の下に敷くおがくずをこまめに取り替えて清潔な環境を保つことも心がけています。きれいにすると牛も気持ちいいのか、ぐっすり寝るんです。亀井 エサに関していうと、近

江米の稲わらの他にトウモロコシ、大豆かす、ビールかすなどを与えています。ビールかすは食物繊維が豊富な酵素の働きで、仔牛に食べさせるとお腹の調子が良くなり、元気になるんです。木下 ただしビールかすはカロリーが低いので霜降りにはなりません。霜降りを作るにはカロリーの高い飼料をバランスよく食べさせる技術が必要になってきます。このへんは専門的な話になりますけどね。

近江牛ブランドも守ろう！ 近江牛に認定書を発行



1. 「近江牛」の中でも、枝肉格付がA4、B4等級以上のもの
2. 近江牛生産流通推進協議会の構成団体の会員が生産したもの
3. 滋賀食肉センターまたは東京都立芝浦と畜場でと畜・枝肉格付されたもの



近江牛を消費者にわかりやすい形で提供すること、ブランドの信頼確保などを目的に、2008年から統一認証制度が開始されました。認証されるのは、枝肉格付がA4、B4等級以上の高品質な近江牛のみ。認定書には生産地、生産者、品種、性別、個体識別番号、出荷月齢、枝肉格付などが記載されています。近江牛を買うときはこの認定書を参考にしてみてくださいね。



《第1回》近江八幡市「近江牛」枝肉共進会開催

（旧）近江八幡市と（旧）安土町が3月21日に合併したことによって、（新）近江八幡市が滋賀県内最大の近江牛生産地になりました。そこで6月21日、近江八幡市近江牛生産振興会主催の「合併記念第1回近江八幡市「近江牛」枝肉共進会」が開かれました。出品は22名の畜産農家から近江牛40頭。最も優秀な牛に授与される近江八幡市長賞及び知事賞には八田仁左衛門さんが、近江八幡市議会議長賞には（有）森三商会さんが、その他6名の方が入賞されました。なお、この共進会はこれから毎年開催される予定だそうです。