



とちぎ JA プラザ

ふお you

vol. 226

JAグループ栃木は、安全・安心な農畜産物の提供、地域社会への貢献など多彩な活動を展開しています。企画特集「ふお you とちぎ JAプラザ」では「豊かなくらしをサポート」をメインテーマに県内の農畜産物と生産者、直売所、JAグループ栃木の取り組みを紹介します。

【企画・制作 下野新聞社ビジネス局】

若い姉弟で育てる未来の那須和牛

将来のブランド和牛を育てる姉弟

ブランド和牛「とちぎ和牛」に代表されるように畜産業が盛んな栃木県。一般的に和牛が私たちの口に入るまでには、繁殖農家が約10カ月間子牛を育て市場に出荷。その後、肥育農家が引き継ぎさらに約20カ月かけて大きく育てます。こうして育てられた牛の中で、那須地域で育ち、厳しい品質基準

をクリアしたもののだけが「那須和牛」として販売されます。今回紹介する渡邊千夏さん（26）と光さん（23）の姉弟は、JAなすの和牛部会に所属する繁殖農家。祖父の代から畜産に携わる3代目で、現在、父毅さんとともに母牛70頭と子牛50頭を飼育しています。



渡邊 千夏さん(右)と光さん

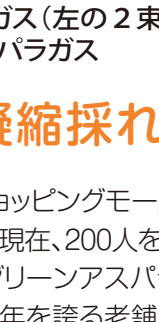
高校卒業後に父の希望もあり就農した千夏さん。専門学校で家畜人工授精士の資格を取り、近隣牧

場の研修を積んで実家に戻った光さん。二人は、日々、繁殖用の雌牛の飼育、種付け・人工授精、妊娠・出産、子牛の育成などを行っています。餌やりは毎日朝夕の2回で、母牛の世話に主に父毅さんと光さん、子牛は千夏さんが担当しています。

「肥育」にも取り組んでいます。飼育する上で特に注意しているのが気温の変化。光さんいわく「気温が高いと発情のタイミングがずれたり、食べる量が減ったりする」そう、連日暑い日が続いた昨年の夏は、牛舎に設置したカメラで頻繁に牛たちの状態をチェックしました。飼料代の高騰も深刻です。渡邊さん宅では、餌となるコマや草を自家栽培していますが、それでも影響は少なくないといいます。そんな千夏さんと光さん2人の目標は、そうって「和牛の認知を

高めること」といいます。やみくもに規模拡大を目指すのではなく、「将来、那須和牛として多くの人に喜んでもらえる牛を育てたい」と抱負を語ってくれました。JAなすの管内には那須和牛を扱った精肉店、飲食店、旅館も多数あります。那須にお越しの際には、ぜひその味を堪能してみてください。

動画はこちらから



JAなすの「那須和牛」



生まれて間もない黒毛和種の子牛

飼育する上で特に注意しているのが気温の変化。光さんいわく「気温が高いと発情のタイミングがずれたり、食べる量が減ったりする」そう、連日暑い日が続いた昨年の夏は、牛舎に設置したカメラで頻繁に牛たちの状態をチェックしました。飼料代の高騰も深刻です。渡邊さん宅では、餌となるコマや草を自家栽培していますが、それでも影響は少なくないといいます。そんな千夏さんと光さん2人の目標は、そうって「和牛の認知を



2人から餌をもらう子牛たち

お役立ちレシピ 那須和牛ライスバーガー

●材料●(2人分)
那須和牛(切り落とし).....100g
玉ねぎ(薄切り).....1/4個
A エコープ焼肉のたれ.....大さじ2
にんにく(すりおろす).....小さじ1/2
ごはん.....茶碗2杯分
B エコープつゆの素.....大さじ1/2
白ごま.....小さじ2
ごま油.....適量
サニーレタス.....適量

■1個分 カロリー...519kcal 塩分...1.6g 調理時間...30分

牛肉には良質のたんぱく質・ビタミン・ミネラル・鉄などが豊富に含まれています。牛肉に含まれるヘム鉄は、吸収率が高く貧血予防や健康な爪や髪を作る働きがあります。味覚機能を持続する効果のある亜鉛も含まれています。

- ①ボウルにBを入れて混ぜ合わせる。
- ②直径9cm程度の器にラップを敷き、①の1/4量を入れてラップで蓋をし、上から押して丸く成型する。※残り3個も同様に作る。
- ③フライパンにごま油を熱し、②を並べ入れて両面こんがり焼き色を付けてライスパンズを作り、皿に取り出す。
- ④③のフライパンにごま油を足し、玉ねぎを入れて炒める。
- ⑤玉ねぎがしんなりしてきたら牛肉を加えてさらに炒め、色が変わってきたら混ぜ合わせたAを加えて煮絡める。
- ⑥ライスパンズの上にサニーレタスをのせ、1/2量の⑤をのせてもう一枚のライスパンズをのせる。※もう1個も同様に作る。

ワンポイントアドバイス

- ・出来上がったライスバーガーは粗熱を冷まし、ラップやアルミホイルで包めば、お弁当にも最適です♪

JAふれあい食材

管理栄養士 高橋雲世
「ふれあい食材」では、安心・安全、新鮮、便利な食材をご自宅までお届けします。

JAなすのウェブサイトはこちら

お手元のスマートフォンから、ふれあい食材を使ったレシピがご覧いただけます。

STEP1 スマートフォンアプリのコードリーダーを立ち上げる。

STEP2 右の二次元コードにスマートフォンをかざし、読み込む。

STEP3 表示されたURLをクリックすると、おすすめ食材を使ったレシピが表示されます。

社会貢献、地域に浸透

JAなす南では、女性会が中心となってペットボトルのキャップ回収を行っています。回収されたキャップは、3カ月毎に業者に引き渡され、その売却益はユニセフと協力して途上国の子どもたちにワクチンを支援しているNPO法人「世界の子どもにワクチンを日本委員会」に寄付されています。

担当者は、コロナ禍をきっかけに今まで以上にペットボトルを使用する機会も増えた印象だそう、特に夏場を過ぎたあとの回収量の多さには毎年驚くといいます。3月19日に引き渡しが行われ、24年度は503キのキャップを回収。これは、約20万個、ポリオワクチン50・3本に相当します。

JAなす南では、この他にも女性会等が中心となって食料品を地元社会福祉協議会に寄付するフードドライブ活動を展開中。今年度もペットボトルのキャップの回収とフードドライブを柱に社会に貢献する活動を地元の人たちと一緒に取り組んでいくそうです。

問い合わせは、JAなす南経済部生活福祉課 028-616-96・6 176。

JAなす南管内：那珂川町、那須烏山市 次回は6月18日JAうつのみやです。

地域の活性化 Information ~お知らせ~

JAなす南

ペットボトルのキャップ回収



3月19日に回収したキャップを業者に引き渡した

直売所のイチオシ!

JAうつのみや JAグリーンインターパーク直売所



定番のグリーンアスパラガス(左の2束)と色とりどりのアスパラガス

甘さ凝縮採れたてアスパラガス

宇都宮市南部の大型ショッピングモール近くの直売所。開店した10年前、約100人でスタートした登録生産農家は現在、200人を超え、旬の地場野菜が毎朝、店頭へ届けられます。この時期、人気のグリーンアスパラガス。全国でも有数の産地と言われる栃木県。中でも宇都宮市は40年を誇る老舗産地として名をはせています。特に3、4月の春芽は、冬の寒さに耐え、甘みが凝縮しており、みずみずしいのが特徴。直売所では「規格外品、も店頭に並び、1束200円台の格安な価格で提供されているのも魅力になっています。アスパラガスはグリーンがほとんどですが、ときどきホワイトや紫、ピンクも顔をのぞかせます。太めは肉巻き、細めはゴマあえなど料理のバリエーションはさまざま。油との相性が良く、ルチンやβカロテンなど多くの栄養素を含んでいることでも注目されています。午後には品切れになることがあるため、午前中の来店をお薦めしています。



【営業時間】午前8時30分～午後5時(3月～10月)、午前9時～午後4時(11月～2月)
【定休日】3～10月は無休。11～2月は第2火曜
【所在地】宇都宮市砂田町526 【電話】028-656-1212

今月のプレゼント



JAなすの
那須和牛焼き肉用
300g
10名様

【応募方法】はがき、または右のQRコードから応募ください。郵便番号、住所、氏名、年齢、性別、電話番号、希望のプレゼント番号、紙面の感想などを添えて、28日必着。応募は一人様1回。

はがき 送付先 〒320-8686 下野新聞社ビジネス局 「とちぎJAプラザ4月」係

※応募いただいた個人情報は、抽選、賞品の発送、応募集計、分析に使用し、下野新聞社の「プライバシーポリシー」に則って適切に管理します。また下野新聞社主催および後援事業のご案内に使用させていただく場合があります。〈下野新聞社ビジネス局〉



ウェブからの応募



ラインとちほからの応募

JAグループ栃木

お問い合わせ JA栃木中央会総務企画部 028-616-8540 https://www.tcchu-ja.or.jp

国消国産

国消国産とは、「国」民が必要として「消」費する食料は、できるだけその「国」で生「産」する、という考え方です。



特設サイト

JAグリーンインターパーク直売所の詳しい情報はコチラ

