

町田市 食育通信

にっぽんプレミアム給食 第1弾

「100年先を考えて飼育！坂上さんのグラスフェッドビーフ～里山牛～」

From 鹿児島県志布志市

2023年10月 町田市教育委員会

10月12日(木)の給食では、鹿児島県志布志市の株式会社さかうえが育てたグラスフェッドビーフをプルコギで提供します。

日本の牛肉は世界中で人気があり、台湾、アメリカ等様々な国で食べられています。2022年の牛肉の輸出額は520.2億円にもものぼりますが、近年は欧米での和牛人気の高まりに伴い、今後もますますの輸出増加が見込まれます。



かごしまけんしぶしし

鹿児島県志布志市ってどんなところ？



鹿児島県志布志市は県東部、宮崎県との県境に位置しています。山あり海ありの豊かな自然に囲まれつつ、志布志城跡や武家屋敷などの歴史的資源も多く存在します。また、中央部には志布志港があり、南九州の物流拠点となっています。

志布志市には、今回の提供食材であるグラスフェッドビーフ以外にも、お茶・黒毛和牛・いちご・うなぎ・ちりめん・ピーマンなど、数多くの特産品があります。

出典：鹿児島県志布志市 歴史的資源を活用した観光まちづくり

(https://www.chisou.go.jp/tiiki/tiikisaisei/portal/pdf/dai27/A-12_kagoshima_shibushi.pdf)

グラスフェッドビーフの特徴と株式会社さかうえでの生産のこだわり！

日本で流通する牛肉の多くは、穀物を食べて育つグレインフェッドビーフですが、株式会社さかうえのブランド牛「里山牛」は牧草を食べて育つグラスフェッドビーフであり次のような特徴があります。



坂上 隆さん

使われていない田畑(耕作放棄地)を牧場とし、放牧で育つブランド牛の「里山牛」。青空の下、好きな時に餌を食べ、好きな時に遊び、好きな時に寝る。ストレスフリーな環境で飼育しています！一生懸命に育てた「里山牛」をぜひ美味しく食べてください。



- ・ **自然な味わい**：牛本来の食事である草を食べることで、より自然な味わいに。牛肉本来の旨味と香り。
- ・ **食べやすい**：自然の草だけでなく、自社で生産する牧草飼料も与えることで、草の臭みがなく、食べやすくおいしいお肉に。
- ・ **肉の味が濃い**：赤みが多く脂が少ないため、肉の旨みがよりダイレクトに。

牧草など自然由来の飼料と、ストレスのない自然放牧で、肉質が変わり、肉本来の味わいが楽しめます。



今回のグラスフェッドビーフを育ててくれた、株式会社さかうえのメンバー



坂上さんが経営する「株式会社さかうえ」は、全スタッフの約半数が30代以下の若手という第一次産業では珍しい会社です。

「さかうえ」は地方の課題（農家の高齢化により利用されない農地が増加していることなど）の解決にチャレンジし、志布志の地から持続可能な社会の実現（SDGsの達成）を目指しています。荒廃農地を放牧に活用する事例や“宇宙牛プロジェクト”などの取り組みはメディアにも取り上げられています。

若い人が活躍しているんだね！



100年先を考えるサステナブルな農業



里山牛による「循環型農業」とは？
・耕作放棄地で放牧
→牛が下草を食べることで有害鳥獣の住処を無くす(=鳥獣害の減少)
→牛の排泄物が有機肥料として田畑に還元
田畑としての機能が回復
→再生した田畑で、牧草や農産物を自社生産し耕作放棄地を減少させる

作ってみよう！グラスフェッドビーフ料理



■ 里山牛の焼肉

・シンプルに焼肉のタレと絡めて焼く
低脂質で赤みの多い黒毛和牛なので、濃い味付けでも比較的あっさり食べられます！



■ 里山牛のオイスターソース炒め

1. 食べやすい大きさに切り、片栗粉等を塗り炒める。
2. 火が通ったらカットした野菜を入れて順に炒める。
3. 調味料(水、オイスターソース、砂糖、清酒)を加えお好みでとろみをつける。
ご飯によくあい、野菜も一緒に取れるおすすめのメニューです！

グラスフェッドビーフについてもっと知りたくなったあなたへ

里山牛の動画をチェック

牛の飼育方法、放牧の様子など...
普段見られない貴重映像が盛りだくさん！



動画はこちら



町田市のアンケートは
こちらから



次回の産直給食は11/24(金)

鹿児島県出水郡長島町
東町漁協協同組合さんの
ブリ

お楽しみに！



回答期間：2023年10月12日
(木) 正午～10月19日(木) まで

