

# なめがたきを食べよう

## 牛肉

vol36



生後2カ月の牛 これからますます大きく育ちます



菊地畜産農場代表 菊地 満美さん

行方のお米を食べて育った健康な牛。肉質は柔らかく、噛むと口の中で味が広がります。今回は、北浦地区次木で38年間畜産業を営む菊地満美さんを訪ねて、お話を伺いました。

「行方産の飼料米を混ぜた飼料で肥育した牛の肉は、うまみ成分であるオレイン酸が多く含まれているんです。そのため、味はあっさりとして甘みがあり、とろけるような食感ですよ」

菊地さんが牛に与えている飼料には、農場内の畑で作ったトウモロコシなども混合し、畑には家畜の堆肥を散布するなど循環型農業を行っているそうです。

「牛には地元で作ったものを食べさせて育てたいと思っています。一頭一頭には10ケタの識別番号が付けられており、トレーサビリティ（生産履歴管理）によつて、生まれてから食卓に並ぶまでの状況が管理され、番号から、その牛の

品種や性別、親の  
状態もきちんと把握  
できるようなになっ  
ています」

肉用牛となるま  
で約30カ月。それ  
まで、管理の徹底  
した牛舎で肥育さ  
れます。生まれた  
ばかりの子牛は体  
重が30キロ程度で  
すが、出荷を迎える頃には約800キロ  
にまで育ちます。



脂身と赤身のバランスが良い、菊地さんの牛肉です

「牛の体の状態を良く見ること、健康管理に最も気を遣いますね。一頭一頭、人間の子どものように感じて日々接しています」

牛舎は、牛の月齢ごとに分かれており、広い農場には、生まれたばかりの子牛から出荷間近の大きく育った牛まで、たくさん牛がのびのびと過ごしていました。菊地さんが手塩にかけて育て上げた牛の肉は、全国に流通しているほか、海外にも輸出されています。

「今後、自分の牛肉を、この地で生産から加工、販売まで一貫してやってみたいですね。地元のお年寄りにも、もっと牛肉を食べていただき、ますます元気になってほしいです」

育てている牛に優しいまなざしを向ける菊地さんの姿から、消費者に安全で安心な牛肉を届けたいという思いが伝わってきました。行方の大自然の中で、愛情たっぷりに育まれたおいしい牛肉です。

### おいしく食べよう！チャレンジクッキング



牛肉の野菜巻き

#### ○材料（2人分）

牛肉薄切り	150 g
人参	1/2 本
菜花	1 本
アスパラ	1/2 本
にんにくの芽	1/2 本
ねぎ	1/4 本
さやいんげん	3 本
塩、こしょう	各少々

#### ○作り方

- ①野菜は細切りにして塩茹でする。
- ②茹であがった野菜に塩、こしょうをふる。
- ③肉を広げて野菜を巻き、巻き終わりに小麦粉をつける。
- ④フライパンに油をひいてこんがり焼く。
- ⑤食べやすい幅に切り、レタスやネギを合わせ盛りつけて完成。

※エビを巻くと華やかです。

【1人分栄養量】エネルギー 168kcal たんぱく質 34.4g 脂質 14.6g 食塩相当量 2.3g

◆レシピ提供：行方市農村女性地域社会活性化推進連絡会