



まんが:じっく



# 第58話 おいしいお肉だらけに!?

主人公の岩井耕太君は、現在地元の小学校に通う男の子。将来新聞記者になるため、地元の農畜産物の魅力について、勉強中です。農業にはまだまだ知られていないことがたくさん！今月はべこべえが「いわて南牛」のおいしさを紹介するよ。新たに県有種雄牛に認定された「菊勝久」もきめ細かい肉質が特徴。期待が高まるね！

**脂肪交雑基準(B.M.S)**  
BMS8.0のお肉はこんな感じ！

肉質でいうと5等級。霜降りの中でも赤身と脂肪のバランスが良く小さなお子さまからご年配の方まで食べやすい。

霜降り度合いを評価した脂肪交雑値(B.M.S)8.0で上物率100%!超エリート牛っす!

「菊勝久」と生産者の伊東孝さん

「菊勝久」が認定されたっす!!

べこべえ

※上物率とは、肉質が4~5等級の割合 ※種雄牛とは、優れた遺伝子を持つ改良増殖のための雄牛

**日本の黒毛和種 主要血統**

気高系 (鳥取)  
田尻系 (兵庫)  
藤良系 (岡山)

発育能力が高く肉量も99い。オレイン酸も99含む

繁殖力が強く肉質が良い(キメ細かい)

体格が良く、ロースの面積が大きいものが99い。

おいしいお肉は細かな血統管理なしには語れないっす! なにせ「おいしい」にもいろいろあるっす

おいしいお肉だらけといっことに!?

そこを期待されてるわけっす!

そんな肉質を持つ「菊勝久」の子どもが市場に出回れば...

※例にあげたのは一部。血統は細かくいっぱいあるよ

そのせいかお中元にも思ったら売り切れの入荷待ちで...

「菊勝久」は田尻系っす! キメ細かい肉質が特長っすね!

肉質の良さに定評のある「いわて南牛」の平成30年度の上物率は93%で高水準!

すでにホテルやレストランでは大注目だもんね

JAファーマーズいわて平泉なら毎月1頭を購入販売中!! 今年はお買い逃しなくっす

## 編集後記

▽立春も過ぎ暦の上では春です。年明けから積雪が少なく、雪かきに追われたり路面凍結で通勤に苦慮したりということがほとんどありませんでした。しかし心配なのが、今年の春先から夏にかけての水不足。山々に降り積もった雪が地面に浸透し小川へと流れ田畑や私たちが潤してくれませんが、山に十分な積雪がありません。無事田植えを終え実りの秋を迎えられればと願うばかりです。(浅利)

▽今月号の取材で若い酪農生産者へ行きました。就農をするにあたり幼い頃の思い出や経験が大きな後押しになっていました。日々の何気ない会話の中にこそ一番伝えたい事柄があったり、気付かないうちに自然と蓄積され振り返ると大きな財産になっているのを感じました。これからの幼い頃の手伝いなどの経験を大切に、たくさん思いを引き継いだ中で就農し、地域農業を支えていく生産者がより増えてほしいと思います。(三上)



KOSHERU 2019 February No.60

発行日/平成31年2月10日 発行/いわて平泉農業協同組合 編集/広報編集委員会(総務部総合企画課) 印刷/岩手日新聞社

F 021-0027 岩手県一関市竹山町7-1 TEL0191-23-3006 (代表) / FAX0191-21-0242 ホームページ URL <https://i-iwatehiraizumi.or.jp/> Eメールアドレス [kosheru@i-iwatehiraizumi.or.jp](mailto:kosheru@i-iwatehiraizumi.or.jp)