

まんが!

まんが:じっく



第58話 おいしいお肉だらけに!?

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、小さなお子さまが
3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(BMS)8.0で
上物率100%!
超エリート牛っス!

「菊勝久」と
生産者の伊東孝さん

岩手県を代表する
歴代県有種雄牛に
過去最高の成績で
「菊勝久」が認定されたっス!!

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)
発育能力が高く
肉量も99%。
オレイン酸も99%含む

藤原系 (岡山)
体格が良く、ロースの
面積が大きいものが
99%。

田尻系 (兵庫)
繁殖力が強く
肉質が良い(キメ細か)

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

そんな肉質を持つ
「菊勝久」の子どもが
市場に出回れば…

おいしい
お肉だらけ
ということに!?

そこを期待
されてる
わけっス!

※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
お中元と思ったら
売り切れの
入荷待ちで…

ママか!
ママか!

JAフアーマーズ
いわて平泉なら
毎月1頭を購入販売中!!
売り場には生産者情報も!
今年はお買い逃しなくっス

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

いって
南牛

ドン!

「菊勝久」は
田尻系っス!
キメ細かい肉質が
特長っスね!

フン

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!