

銘柄牛 するが牛

わくわく給食に使う食材について、生産者さんに、ぼくが取材に行ったよ。食材の特徴、生産でのこだわりについて教えてもらったよ♪



「するが牛」は交雑種という牛の種類で、和牛と乳牛の両親から生まれた牛です。その中でも「するが牛」は静岡市葵区水見色で育ち、県の品評会でも最優秀賞をとったことのある牛です。以前は盛んに育てられていましたが今では勝山畜産でのみ育てられている貴重な牛です。肉は柔らかく、赤身と脂身のバランスが良いことで知られています。

勝山畜産

生産者インタビュー

◆「するが牛」を育てる上で大変なこと、こだわりは何ですか？

牛は生き物であるため仕事に休みがないところが大変。牛にもそれぞれ個性があるため日々牛の変化を見ながら一生懸命、気持ちをこめて育てています。



写真：勝山さんご夫妻と牛舎

◆「するが牛」を食べる子どもたちへメッセージ

気持ちを込めて一生懸命育てたお肉です。味わって食べてくれたら嬉しいです。

インタビュー詳細は動画有

するが牛の取り組み～地域とのつながり～

するが牛は、糞が静岡市内で育つ野菜の肥料となるなど地域に様々なつながりを持ちながら育っています。



稲藁

牛の餌の一部となる稲藁は、静岡市の米農家のものを使用しています。

牛のベッドになる木くずも静岡市のものなんだって！



木くず



するが牛

静岡市の藁を餌の一部として食べて育ちます。



牛の糞

するが牛の糞は、野菜等を育てる際の肥料になります。静岡市内の農家などで多く使われています。