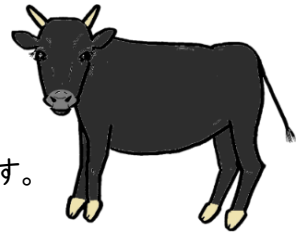


わくわく

きゅうしょくニュース



「わくわく給食」は、静岡自慢のブランド食材を使った給食です。
この取り組みには、小中学校のみなさんの給食時間がより楽しくなり、
もっと静岡のことを知って好きになってもらいたいという願いが込められています。
第4回目の今回は、和田島のほうじ茶と水見色の牛肉を使った給食です。

和田島のほうじ茶蒸しケーキ

ほうじ茶を蒸しケーキに混ぜ込み、
上品な苦みと香りが味わえるように
しました。



水見色の牛肉

牛井やハヤシライスなど、各給食
施設で牛肉をおいしく味わえるよう
な献立を提供します。

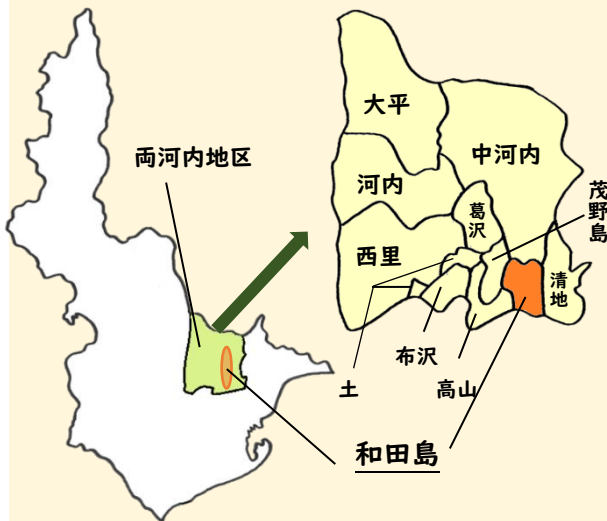


写真引用: ZRATTO! しずおか 静岡市産のブランド牛「するが牛」

香ばしくあっさりとした味わいが どんな食事にも合う

和田島のほうじ茶

Where is 和田島??



和田島は両河内地区の一部です。両河内は、明治時代、清地村、中河内村、和田島村、高山村、茂野島村、葛沢村、布沢村、土村、炭焼村(西里)、河内村、大平村が合併してできました。

和田島を含む両河内地区のお茶に関すること
動画でチャチャっとおさらいしよう!

★コチラ★



生産者さんアンケート

Q: 一番忙しい
時期はいつですか?

お茶の収穫時期(4月下旬~5月)が一番忙しいです。
午前中は茶畑でお茶の芽の収穫を、午後~夜に製茶加工
作業を行っているので、一日中仕事をしています。



両河内地区は山間地で、起伏の
多い地形です。そのことが良質な茶
葉を育てる上では非常に有利です
が、一方でそこでの作業は重労働に
なります。

Q: お茶の品質を保つために
していることはありますか?

春と秋に肥料を加えています。
そして、夏はできるだけ葉を付け、光合成が盛んになるようにしています。

Q: 収穫したお茶は、どのようにして私たちの元に届きますか?

茶畑で葉を収穫したのち、製茶工場に運ばれ、乾燥させて「荒茶」が作ら
れます。荒茶は製茶問屋で仕上げをし、製品となってみなさんのところに届き
ます。

たくさんの方が関わってくれているんだね!



Where is 水見色??

水見色は、市街地から車で約40分、藁科川の支
流「水見色川」に沿った地区です。自然が豊かで、ミ
ズバショウやホタルの生息地としても有名。毎年夏の
初めにはホタルの鑑賞会が開かれています。



写真: 水見色地区
緑の屋根は勝山畜産さんの牛舎

水見色の牛肉

清らかな水・穏やかな環境が育む「するが牛」

みなさんは「するが牛」を知っていますか？ するが牛は、自然豊かな葵区水見色にある「勝山畜産」さんで育てられている肉牛です。ふつう肉牛は「素牛(もとうし)」と言って、ある程度大きくなった牛を市場で仕入れて育てます。しかし勝山畜産さんでは、あえて管理が大変な仔牛から、丁寧に時間をかけて育てています。そんな勝山畜産さんの努力と愛情はきちんと味に反映され、過去に3度、県の品評会で最優秀賞に輝きました。以前はするが牛の生産家さんは何軒もあったそうですが、今では勝山畜産さん1軒のみ。12月の給食に登場する「するが牛」は、実はとても貴重な牛肉なのです。

「するが牛」を育てる勝山畜産さんに取材に行きました！



インタビュー

Q：どうして仔牛から育てているのですか？

A：1から身体づくりができるからです。乳離れして間もない仔牛なので、最初からこちらで食事が管理できることで、丈夫で大きな胃袋を持つ牛に育てられます。また、人と牛との信頼関係が築きやすいことで、牛たちにとってストレスの少ない環境が作りやすいのもいい点です。

Q：育てる上でどんなところに気をつけていますか？

A：特に仔牛の時期は病気にかかりやすいので、牛たちの体調管理には十分気をつけています。また、牛たちにストレスをかけないように、こまめに牛舎を掃除したり、静岡県内産の木くずを足元にしいたり、夏には扇風機をかけたりしています。



A：仔牛の時期は飼料にチモシーと呼ばれるイネ科の青草を混ぜます。大きくなると、飼料に稲わらを混ぜます。エサを変えるのは、肉の霜降りを増やすためです。ちなみに飼料には、静岡のお茶がらも入っています！

Q：牛たちはどんなものを食べていますか？

食事の様子は
★コチラ★

Q：水見色の良いところは？

A：自然が豊かで静かなところ。騒音が多いと牛は落ち着かず、ストレスが溜まってしまいます。ストレスが溜まると食欲が落ちて肉づきが悪くなったり、肉の赤色が濃くなったりしてしまいます。

県内産の木くず

Q：お休みはどれくらいですか？

A：休みはほぼありません。



牛舎見学

ようこそ勝山畜産へ！



牛舎に入ると、牛たちはみんな私たち来客者の方を向いてお出迎え。警戒することなく、とても穏やかで人懐っこい牛たち。普段、愛情をかけて育てられていることがよくわかる場面でした。

ボクが一番の新入りです。体重は110kgくらいです。大きくなると500~900kgくらいになるんだよ！



肉づきや毛質などを、一頭一頭手で牛の体に触れながら、注意深く把握するようにしています。

牛たちの変化にすぐに気付けるようにモニターが設置されていました。



勝山畜産さんでは、3か月に1度、約100頭の牛に体重測定を行います。その日は大人7人で丸一日がかりだそうです。牛への愛情と情熱が感じられます。すごい！



牛は1つの部屋に、決まった6頭で入っています。この6頭には牛たちの中できっちりと順位がつけられていて、これが乱れると喧嘩が起こり、体を傷つけてしまうことがあるそうです。勝山畜産さんは、牛の関係性にも気を配っています。

牛たちの基本情報や日々のデータが1頭1頭細かく記入されています。



・血統
・生産者名
・生年月日
・体重 etc.



牛たちのフンから肥料が作られます。勝山畜産さんでは十分に発酵させて作ることで、独特の嫌なにおいがありません。牛のフンから作られた肥料は畑の環境を良くします。昔は農家さんが、肥料のために牛を自分たちで飼っていました。農業と畜産業は互いに支えあうことで成り立っています。

取材を終えて、どうしても伝えたいと思ったこと

① 静岡の自慢の牛肉「するが牛」を知ろう

畜産業は生きもののお仕事です。大変な様に感じますが、勝山さんは「牛のことが好き。そしてやりがいを感じる。」「おいしい。」と言ってもらえることがとても嬉しい。」と笑顔で教えてくださいました。静岡市内にすばらしい畜産家が居ることを、そして「するが牛」という自慢の牛肉があることを、一人でも多くの人に知ってほしいと感じました。

② 「命をいただいている」ことを思い出そう

取材をして改めて、私たち人間はたくさんの「命をいただいている」ことを実感しました。取材の中で印象に残ったのは「無駄な命など一つもない。無事に出荷するまで、大切に育てている。」という勝山畜産さんのお話でした。私たちは、たくさんの人に、たくさんの命に支えられて今日を生きています。このことを忘れないように生きていきたいですね。

心をこめて
「いただきます」

