

わくわく きゅうしょくニュース

みずみいろ ぎゅうにく 水見色の牛肉

きよ みず おだ かんきょう はぐく うし
清らかな水・穏やかな環境が育む「するが」の牛

水見色は、叢科川の支流・水見色川沿いの地区で、初夏になると天然のホテルが現れるほど自然豊かな場所です。今月の給食に出る「するが牛」は、そんな恵まれた風土に加え、清らかな水、生産者さんの確かな技術、そして愛情の中で、すくすくと育っています。静岡県の品評会では、過去に3度の最優秀賞をとるほどの、おいしい牛肉です。



するが牛を育てる
かつやまちくさん 勝山畜産
「勝山畜産」さんに取材に行ってきました!

ごはんタイム!

90%以上
静岡産のわら



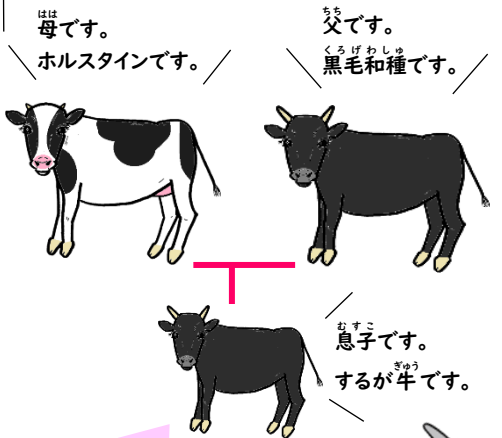
牛たちが食べているのは、粉のエサに適度に切ったわらを混ぜたもの。粉のエサだけでは牛が胃もたれするそうです。わらを混ぜることで胃の調子がよくなります!

5~10cmが
ちょうどイ!

するが牛の
はんぱいも
販売元はコチラ



するが牛 家族図



父さんがくれた 脂のうまみ
母さんがくれた 赤身の風味



するが牛について
もっとわくわく知ろう!



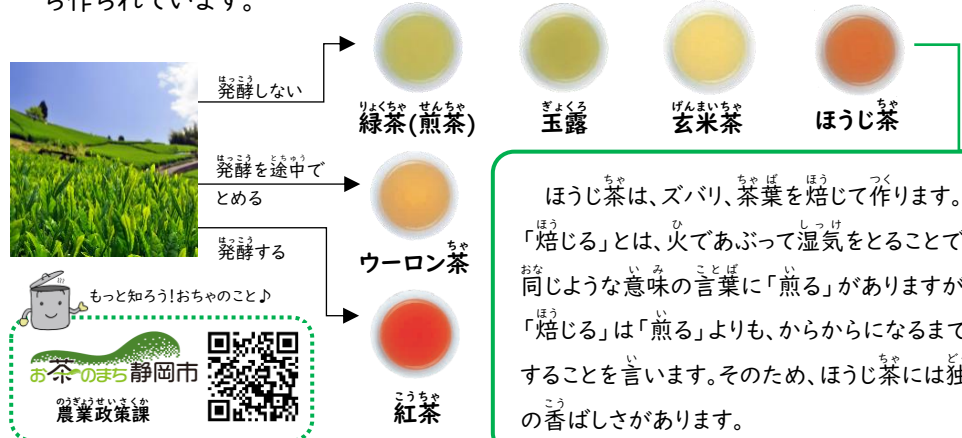
ZRATTO!しずおか
静岡市産のブランド「するが牛」
静岡市役所 経済局 農林水産部

香ばしくあっさりとした味わいが どんな食事にも合う

わだしま 和田島のほうじ茶

和田島は、両河内地区の中にあります。両河内と言えば、10月のわくわく給食に、両河内の和紅茶を使ったババロアが出たことを覚えていますか?そのとき、紅茶は緑茶(煎茶)と同じ茶葉から出来ていることを話しましたが、実はほうじ茶も煎茶と同じ茶葉の木から出来ています。そして、それ以外にも色々な「お茶」が同じ茶葉から作られています。

写真:お茶のまち静岡市冊子(農業政策課)参考



ほうじ茶は、ズバリ、茶葉を焙じて作ります。「焙じる」とは、火であぶって湿気をとることで。同じような意味の言葉に「煎る」がありますが、「焙じる」は「煎る」よりも、からからになるまで熱することを言います。そのため、ほうじ茶には独特の香ばしさがあります。

両河内地区についてもっと知りたいならココへ!
「ふるさと両河内」リーフレット
地域総務課



お茶のまち静岡市
農業政策課

