

# 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、葉科川の支流・水見色川沿いの地区で、初夏になると天然のホタ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  
かつやましくん  
「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  
ちょうどいい！



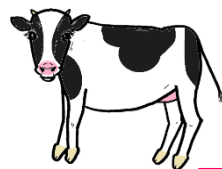
するが牛の販  
売元はコチラ



## するが牛 家族図

母です。

ホルスタインです。



父です。

黒毛和種です。



息子です。

するが牛です。



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  
もっと詳しく知ろう！

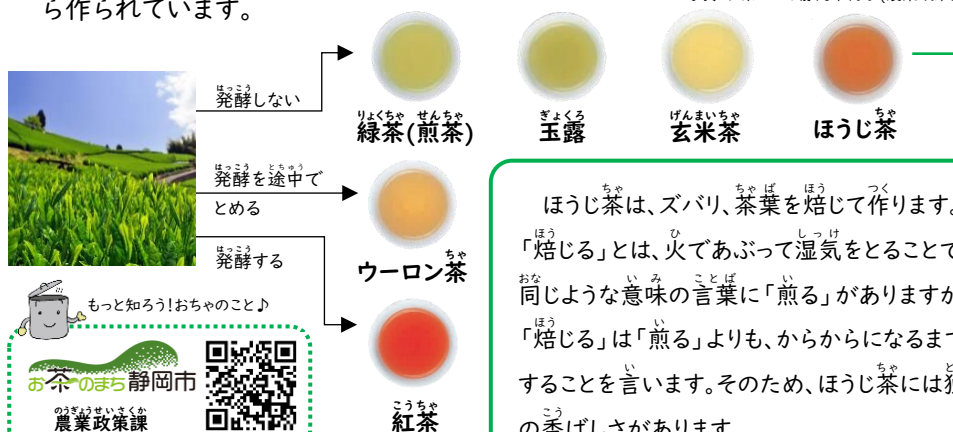


ZRATTO! しずおか  
静岡市産のブランド「するが牛」  
静岡市役所 経済局 農林水産部

## 香ばしくあっさりとした味わいが どんな食事にも合う

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す。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。

## 和田島のほうじ茶

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

