

「国産若牛」は、良質なタンパク質が豊富で、 国産牛肉ならではの品質管理が 行き届いています。



◎国産若牛3つのキーワード

おいしい! 「国産若牛」で毎日の料理も楽しく!

「国産若牛」は、国内の肉用牛農家が丹念に育てた、おいしい牛肉です。肉質がほどよくしまり、脂肪分が少ないのが特徴です。

ヘルシー! 脂身すっきり、ダイエットにもおすすめ!

牛肉は、良質のたんぱく質、鉄分、カルニチンなど、体に有用な成分が豊富な食品。中でも、「国産若牛」は赤身が多く、脂肪分が少ないのでダイエットにもおすすめです。

安心! 国産若牛ならではの“安心”を約束します。

「国産牛肉」は、牛トレーサビリティ制度に基づいて、生産者と食肉流通業者すべてが取り組むことにより、皆様に安心をお届けします。

牛肉の美味しさは脂の種類と熟成による。



木村 信昭氏
[日本獣医生命科学大学教授]
[パネリスト]

国産若牛とは、乳牛(ホルスタイン)の雄を約20ヶ月ほど肥育した牛のことをいいます。その肉は若いから体に脂肪があまりついてなく個体も手頃で食べやすい牛肉です。だから、たっぷり食べられますよね。現在、国産の牛肉の約1/4がこれです。普通、牛肉の美味しさは脂の種類や肉の熟成度によっても変わってきます。約一週間は熟成させた肉のほうが軟らかく味わいも出て美味しいのです。うまみや香りが出てくるのですね。うまく熟成させた国産若牛は、健康的でほどよく柔らかい赤身がバランス良く混ざってあって食べ飽きない美味しさです。

良質なタンパクが豊富でヘルシーな牛肉。



西村 敏英氏
[広島大学大学院教授]
[パネリスト]

若いうちに出荷される国産若牛は脂肪分が少なく、大変ヘルシーなんです。加えて牛肉には私たちの健康を維持するための機能性タンパク質が豊富です。牛肉の機能性タンパク質には必須アミノ酸が多く含まれています。必須アミノ酸は私たちの体では作れないので食べ物で補給する必要があります。そして女性の方々に多い貧血に効果的なヘム鉄も牛肉には含まれています。また体内の脂肪を燃焼させるのに必要なカルニチンも、国産若牛には非常に多いのです。このようにヘルシーな特徴を持った国産若牛を適量食べて、健康維持に努めていただけたらいいですね。

食材としても幅広い料理にマッチします。



奥園 壽子氏
[京都府立総合研究センター]
[パネリスト]

美味しくってヘルシーな国産若牛は、いろいろな料理に良く合いますね。というのも脂肪が少なく赤身のバランスがちょうどよく他の食材との相性もいいからなんです。もちろん焼き焼きや焼肉、カレーと書いたら当然ですが、お寿司にしても美味しくいただけます。国産若牛は脂肪と赤身のうま味がほどよく混ざって口当たりも食味も良いのでお年寄りからお子さんまで幅広い方々に気に入ってもらえると思います。また牛肉や野菜などいろいろな食材を消費することは健康維持にもなりますし、新しい牛肉料理にもぜひチャレンジしてほしいですね。

安心・安全は顔の見える生産・販売から。



西村 敏英氏
[広島大学大学院教授]
[パネリスト]

牛肉の安心・安全のために大切なのは生まれた自然環境の中で牛を伸び伸びとストレスなく育てることだと思います。そしてその牛が出荷されるまでの徹底した飼育管理、また肉になるまでの衛生管理や品質管理を徹底的に実施することによって、初めて安心・安全が消費者の皆さんに伝わると思うのです。そのためのトレーサビリティ法は現在、一番良い制度です。また生産者も今以上に正確な情報を迅速に伝えなくてはなりません。消費者の皆さんに安心してもらうには、やはりお互いの顔が見える生産・販売をしっかり構築していくことが大切だと思います。

食べ盛りうれしい、お求めやすい価格。



北斗 晶氏
[タレント]
[パネリスト]

うちには今年小学4年生と5才になる子供とプロレスラーの旦那と若手のプロレスラーがいるんですけど、主婦としては、みんなの食卓を作って食べさせなければなりません。それはもう、食べ盛りという仕事柄というか、大層に食べるので食費も多くかかります。それにみんな肉好きなので量が痛いんですけど、国産若牛ならお財布も大丈夫ですね。しかも美味しいし、料理のしがいもあります。その上、必須アミノ酸・ヘム鉄・カルニチンが含まれてるそうヘルシーだし!!みんなの健康を考えたら牛肉は国産若牛に決まり!!って感じかな。主婦の強い味方です。

すごい努力で日本の牛肉は作られている。



生島ヒロシ氏
[タレント]
[メイン司会]

牛肉の安心・安全、さらには食味などを突き詰めて考えれば、プレミアムというところまで行き着く気がしますが、国産若牛は安心できて美味しく、ヘルシーなので、そこにマーケットが広がってくるでしょう。プレミアムな牛肉、それは今後、肥育農家が生き残っていくひとつの戦略になると思われます。またトレーサビリティシステムでは携帯でも手軽に店頭で安心・安全の情報を知ることができるようになりました。今回のセミナーで私たちは安心・安全に全力で取り組む日本の肥育農家の皆さんを本当に応援していかなければならないと思いました。

奥園壽子のオリジナル 国産若牛レシピ

香りと酸味の絶妙なハーモニー 牛肉のレモンバター炒め



やわらかくて味がおいしい国産若牛は、シンプルに料理するのが一番!レモン風味で、さっぱりと食べられます。薄切り肉を使います。ちょっと厚めのお肉でもできます。

この他、奥園先生の「ラクうま料理」栄養たっぷり!さっぱり味の牛肉寿司、キリッ!とスパイシー牛肉と大根のごしょうスープのレシピを、下記のアドレスでダウンロードできます。 <http://kokusanwakaushi.jp/>



おいしい、ヘルシー、安心な国産の乳肉種牛肉(国産若牛:こくさんわかうし)の魅力を実際に試食をしながら、豪華パネラー陣による面白トークやクイズなどを通して、楽しく理解できるシンポジウムが、2月16日(土)虎ノ門パストラルホテルで開催されました。

~見て、学んで、食べて!~ **国産若牛まるごとセミナー**

▶「国産若牛まるまるキャンペーン!」は2008年3月5日をもって終了させていただきました。たくさんのご協力ご応募ありがとうございました。「国産若牛」は国内の肉用牛農家が丹念に育てた若い乳肉種の牛肉です。詳しい内容はホームページをご覧ください。

国産若牛 検索 <http://kokusanwakaushi.jp/>

財団法人 日本食肉消費総合センター alic 農畜産業振興機構