

# 薩摩川内牛は うんまかい!!

さつませんだいぎゅう

■黒毛和牛とは：

黒毛和牛は、肉牛の中でも特に肉質の優れた品種で、全国で飼育されている肉牛の約58%を占めています。

本市では、全域に619戸の農家で約1万頭飼育しています。

黒毛和牛の特徴である霜降り(サシ)肉は、遺伝的要素(血統)が最も重要であり、乾草・稲わらなどの粗飼料、とうもろこし・大麦などの濃厚飼料の安全な飼料をバランスよく給餌し、また、できるだけ牛にストレスを与えないことも重要です。

■安全・安心黒毛和牛

精肉店(専門店)の番号表示ボードまたはスーパーのパック売り牛肉のシールに書いてある10桁番号と同様に、国内で生まれたすべての牛にもこの10桁番号を表示しています。この番号をインターネットで検索すると、その牛の情報(生年月日・品種など)が分かる仕組みになっており、安全で安心な牛肉であることが確認できます。

■薩摩川内牛とは：

長年、肉牛生産に精魂を込めている黒毛和牛肥育農家では、独自の特色ある銘柄作りに取り組んでいます。

本市およびその周辺で生産された優秀な血統を持つ黒毛和牛の、生後8〜10カ月の子牛を本市の肥育農家(薩摩川内牛推進協議会会員)の牧場で、厳選された粗飼料と穀類の安全な飼料により、さらに約18カ月間も手塩にかけ、大切に育てた牛を「薩摩川内牛」として推奨しています。

肉は黒毛和牛本来のうまみを持ち、まろやかで口の中でとろりとろける軟らかさや独特の甘み特徴です。地元で育った高品質で、安全・安心な薩摩川内牛を、ぜひ、食べてみてください。

●問合せ先 本庁畜産課(内線4231)

Interview

薩摩川内牛推進協議会長  
ながはら こうじ  
永原 幸知さん



薩摩川内牛は、地元の農家が昔ながらの飼育管理で、こだわりを持ち育てた味わい深い黒毛和牛肉です。まだ、有名ではありませんが、食べてみたらそのおいしさにびっくりするはずですよ。ぜひ食べてほしいですね。



まろやかなお肉。食べてみたいです。



精魂込めて育てられている薩摩川内牛



この「のぼり」のあるお店で販売しています。



霜降り(サシ)が均等に入った肉