



静岡の食 しずおか食セレクション

静岡県の農林水産物の中から、国内外に誇りうる価値や特長を備えた食材を、県独自の認定基準に基づいて「しずおか食セレクション」として認定している。ここでは、「しずおか食セレクション」として認定されたとおきの逸品を紹介する。

一口で実感できる肉質のすばらしさ

遠州夢咲牛

[静岡県西部・遠州地方]

肉質の良さで 全国屈指の黒毛和牛
黒毛和牛の「遠州夢咲牛」は、キメが細かく、色鮮やかで、脂質がおいしいと評判だ。知名度こそ松阪牛や神戸牛などには及ばないが、全国和牛能力共進会で内閣総理大臣賞と農林水産大臣賞のダブル受賞を果たすなど、賞歴と肉質は全国トップレベル。ブランド牛肉としての定義は「JA遠州夢咲肉牛委員会により飼育された黒毛和種で、生後月齢21カ月以上の肉牛、公益社団法人・日本食肉格付協会による肉質等級3等級以上の枝肉」となっている。

各畜産農家のノウハウは 隠さずにメンバー全員で共有
品質の決め手は、遠州地方特有の温暖な気候に加え、各畜産農家のノウハウをメンバー全員で共有していること。飼料も、肉質向上のために試行錯誤を繰り返して開発した独自のものを与えている。一番おすすめの調理法はキメの細かさが実感できる厚切りステーキ。スライス状にカットした肉をすき焼きやしゃぶしゃぶで食べるのもおすすめ。今宵、極上の黒毛和牛で特別な時間を過ごしてみよう。

遠州夢咲牛 お問い合わせ／遠州夢咲農業協同組合 電話：0537-73-5111(代)
遠州夢咲牛取扱店については遠州夢咲農業協同組合のホームページをご覧ください。
▶ http://jayumesaki.ja-shizuoka.or.jp/agri/specialty_meat/



キメの細かさが芳醇な旨味を引き立てる遠州夢咲牛。平成14年に商標登録された。



畜産まつりなどのイベントではPRのために無料試食会なども行っている。



現在、JA遠州夢咲肉牛委員会では913頭の肥育牛、115頭の繁殖牛を飼育している。



年間約600頭を出荷販売しているJA遠州夢咲肉牛委員会。メンバー一丸となった活動が原動力。

読者の声

自然・文化・思想を背景とする日仏両国の特徴が際立つ、発見の多い対談でした。日本を代表する静岡の魅力を感じることができる企画だと思います。

東京都 宇佐美善朗さん

以前、テレビ番組にも取り上げられていましたが、静岡県が「健康寿命日本一」とは知りませんでした。「温暖で住みやすい」「海・山の食べ物もおいしい」静岡だからこそだと思いました。

島田市 山下雅子

スズキなどに代表される静岡県の自動車産業の発展は素晴らしいと思います。これらの技術を生かした、次の時代を拓く航空機産業に夢と希望を託します。

神奈川県 安達浩さん

父の実家が伊豆なので、伊豆縦貫自動車道の全面開通が待ち遠しいです。自動車道が開通したら、空いた時間で伊豆の魅力を再発見したいと思います。

富士市 河合宏さん

「ふじのくに」の入手方法

「ふじのくに」は県内の公共施設、銀行などに置いてありますが、個人の方も入手できます。

- 県民サービスセンター（県庁東館2階）で入手できます。
- 郵送を希望する場合は140円切手を同封して、次のところに送ってください。

〒420-8601 静岡県広報課（住所不要）

「ふじのくに」担当まで（何号希望かを明記してください）

※いずれも品切れの際はご容赦願います。
※ふじのくにの誌面は静岡県のホームページでもご覧いただけます。
<http://www.pref.shizuoka.jp/kikaku/ki-110/>
※電子版は紀伊國屋書店ウェブストア、楽天koboイーブックストアなど主要電子書店で配信!