

旬のわくわく、見つけに行こう

ぶらす

きゅっくと中越

使ってね♪
直売所
で使える
100円券!
裏面をキレ!

PICK UP! 2P 畜産農家のお仕事 / 良い牛はこうして育てられる!
3P おいしさぶらすレシピ / JA 公式オンラインショップ「えちご産直 華むす日」

特集

うまみが“牛”! おいしさ幸せ届けます



肉 汁溢れるステーキ、とろけるすきやき肉、まろやかで濃厚な牛乳、
じゅわっと染みるバター…、人々を虜にするおいしさの宝庫「牛」。
JAえちご中越エリアですくすく育てています!

が馳走の主角に和牛をどうぞ!



生産者 (左から)
井口 萌さん、社長 中島 興一郎さん、早川 麻里さん
長岡市 有限会社 中島牧場
JAえちご中越ながおか畜産部会所属

質の高い脂と赤身のうまみ

子牛を育てて出荷する肥育*農家中島牧場は、従業員9人で約400頭の牛を飼育し、年間約200頭を出荷しています。

「牛にもおとなしい子や気が強い子など、それぞれに個性があるんです」と笑顔で話すのは、牛のお世話を担当する早川さんと井口さん。1頭1頭と向き合い、愛情こめて育てています。自慢の牛は肉質も抜群。社長の中島さんは「質の高い脂肪と、赤身のうま味がとても良いです。年末年始のご馳走に、牛肉を食べて元気になってください」と話しました。

*繁殖農家が育てた子牛を購入し、食用にするために牛を大きく育て肉を付ける。

食べてほしい! おすすめのお肉

高級なお肉を代表する和牛。脂のサシが入りやすい和牛のお肉は、とろけるように柔らかく絶品です。そしてもうひとつ、和牛と乳牛を両親に持つ交雑種「F1」のお肉もファンの多いおすすめのお肉です。乳牛の赤身に和牛の性質が合わさった上質な肉質で、和牛に比べ価格も手頃です。

JAえちご中越 ながおか畜産部会
ながおかエリアの畜産農家で構成する生産者部会。
JAえちご中越管内には各地域に畜産部会があり、
生産者のスキルアップへの研修などを行っています。

特集

うまみが“牛”!

おいしさ
幸せ届けます



JAえちご中越管内では、大きく分けて3種類の農家が牛のお世話に励んでいます。それぞれに牛のお話を聞いてきました。

繁殖農家

繁殖用の母牛を飼育して子牛を産ませ、生後6~10カ月まで育てて市場へ出荷します。生まれたメスの一部は繁殖用に育てます。

母牛の出産、赤ちゃん牛や子牛のお世話は気が抜けません。立派に育てて肥育農家へ託します。



長岡市 | 阿部農場
母牛 20頭、子牛 10頭
JAえちご中越
ながおか畜産部会
会長 阿部 清則さん

肥育農家

市場で生後10カ月ほどの子牛を買って、食肉用にはおよそ月齢28ヶ月まで育てて出荷します。市場で買わず、繁殖から自分たちで行っている農家もあります。



大きくて肉質の良い牛に育てます



長岡市 | 中島牧場
JAえちご中越
ながおか畜産部会所属
井口 萌さん

酪農家

乳牛を飼育して牛乳を出荷します。乳を出すために子牛を産ませるのもお仕事です。生まれた牛は乳牛として育てたり、市場へ出荷します。

元気な牛から新鮮な牛乳届けます!搾った牛乳は飲用だけでなくケーキ、お菓子、ヨーグルトなど、たくさんの食品に使われていますよ。



三条市 | 村佐喜農場
経産牛40頭 育成20頭 1日の乳量700g
JAえちご中越
南蒲原家畜人工授精師協会
会長 村山喜隆さん

※出産経験のある牛

良い牛はこうして育てられる 生産者に聞いたお世話のポイント

POINT 01 牛の体調管理が一番大切

牛は体調を崩さず毎日たくさんエサを食べることで大きく育ちます。体調や温度調節などの牛が求めていることを見逃さないよう、毎日入念に観察します。



POINT 03

少しでも快適に

牛がストレスなく過ごせるよう、牛と牛の間隔を広くとったり温度調節を工夫したりと、快適な環境づくりをしています。



POINT 02 365日、同じように牛と向き合う

牛は普段と違うことを嫌がる習性があり、毎日同じように接すると安心してくれます。農家は主に朝と夕方、時間を決めて牛舎の掃除、エサやり、搾乳などを毎日休まず続けています。そして合間に堆肥作りや牛の移動、稲作をしている方は田んぼの管理など、他の仕事をしています。



POINT 04

牛の関係性もチェック

牛も集まると力関係ができることがあり、隣の牛にエサを取られたりしていないかなども、よくチェックしてケアしています。

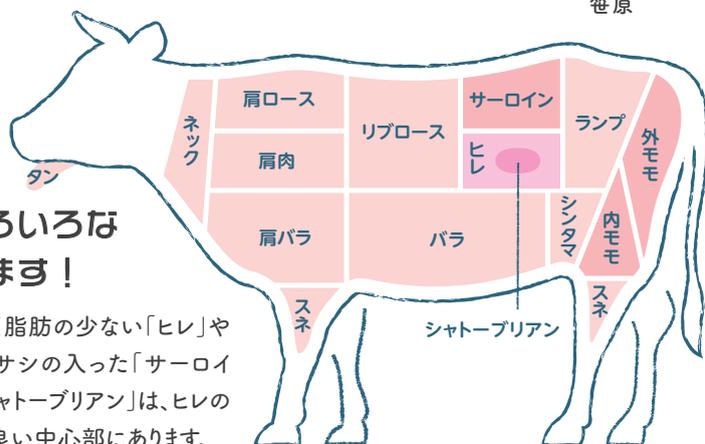


JA畜産担当の豆知識



牛には
こんなにいろいろな
部位があります!

おすすめは柔らかく脂肪の少ない「ヒレ」や赤身肉の「モモ」、サシの入った「サーロイン」です。有名な「シャトーブリアン」は、ヒレの中でも特に肉質の良い中心部にあります。



和牛と交雑牛の違い

和牛と言われるのは黒毛和種、^{あかげ}褐毛和種、日本短角種、無角和種の4品種で、肉用種と乳用種を掛け合わせたものを交雑牛と呼びます。国産牛は、品種に関わりなく肥育期間の大半を国内で育てた牛のことをいいます。

全然違うんです!



えちご中越管内で生産された牛肉と牛乳の出荷先

牛肉

牛は食肉センターへ出荷され、「県産交雑牛」「県産和牛(にいがた和牛)」の名称で県内のスーパーへ販売されています。



牛乳

農協牛乳などのいろいろな牛乳、加工品になって販売されています。パッケージを見て新潟県産のものを選んでいただきたいです。冬はいつもより濃い味わいが楽しめますよ。



農協牛乳がおすすめ!





クリスマスシーズンに ぴったりのごちそうスープ♪ グヤーシュ

<材料>6皿分

カレー・シチュー用牛肉 … 300g
 たまねぎ (小) …… 2個
 じゃがいも …… 2個
 にんじん …… 1本
 赤パプリカ …… 1個
 ニンニク …… 4~5片
 カットマト缶 …… 60g
 パプリカパウダー …… 20g
 唐辛子 …… 1本
 塩 …… 小さじ 2
 黒コショウ (粉) …… 小さじ 1
 水 …… 750cc
 飾り用ハーブ …… お好みで

ポイント

グヤーシュはハンガリーの伝統料理。4までの行程に圧力鍋を使うと時短! その場合は、圧力がかかった状態で15分煮込み、ピンが下りるまで放置。ピンが下りてから5の行程を行ってください。

<作り方>

- 1 具材を切る。たまねぎ、じゃがいも、にんじん、赤パプリカは1口大に、ニンニクはみじん切りにしておく。
- 2 鍋にサラダ油(分量外)を熱し、中火でたまねぎを飴色になるまで炒めて甘みを引き出す。赤パプリカ、ニンニク(半量)を入れ炒め、最後にカットマト缶を加える。
- 3 火を止めてパプリカパウダーを加え混ぜる。水 50cc 程度を入れ、中火にかけて混ぜる。
- 4 残りのニンニクと塩、黒コショウ、牛肉、唐辛子、残りの水を入れる。沸騰したら弱火にし、30分ほど煮込む。時々混ぜる。
- 5 じゃがいも、にんじんを入れ、蓋をして10~15分程弱火で煮込む。
- 6 盛りつけてハーブを飾り完成!

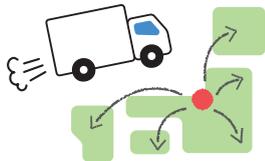


レシピ動画は
こちら!



旬と逸品

ネットやスマホで簡単注文!



JA 公式オンラインショップ

「えちご産直 華むす日」

「難関突破」を「お米」で後押し!

えちご産直
華むす日

なんかんとっばまい
難関突破米

贈答箱300g×3袋	3,250円
価格は税込 送料込	2kg 2,550円
※沖縄を除く	5kg 4,550円

難関に挑む全ての人のために、いくつもの関門を潜り抜けたお米「難関突破米」! なんかん地区産の特別栽培米「コシヒカリ」の中でも1等米のみを使い、通常より大きなふるい目で選別して落ちなかったお米です。「落ちない実力」と「コシヒカリ」の

粘り強さを持ち合わせ、加茂市の青海神社でご祈禱をした縁起の良い「食べるお守り」! 大事な試験の前に、負けられない闘いの前に。難関突破米にあなたのパワーをコメで大切な人を後押ししてください!

※JA直売所「ただいまーと」などでも販売しています。(オンラインショップは送料が含まれているため販売価格が異なります)

※商品は充分ご用意しておりますが、売り切れの際はご容赦ください。

HPはこちらから ▶

えちご中越 華むす日



直売所スタッフの 偏 買 品

偏買品(へんばいひん)とは多種多様な品物に囲まれて働く直売所スタッフが、ついつい買ってしまう商品のこと

商品名:	かもぶん 鴨文鮮魚店のお刺身
販売直売所:	愛菜館(柏崎市)
販売価格:	単品 ※500~700円 (税込)

※商品によって異なります。



JA 農産物直売所
愛菜館
店長
村田 貴宏

JA直売所の店長なのに魚? と意外かもしれませんが「鴨文鮮魚店のお刺身」が私の偏買品です。海の街・柏崎市の直売所らしく海産物も取り揃え、「鮮度が良い!」と評判です。

鴨文鮮魚店は、柏崎市内で創業73年の歴史をもつ魚屋さん。魚一筋50年の店主が目利きしています。日本海産を中心とした刺身は鮮度抜群で、素材の旨味がダイレクトに舌に伝わります。これからの季節はカンパチやタイが入ってきますね。待ち遠しい!!

盛り合わせをご希望の方は、予定日の2日前までに下記までご注文ください。年末年始は混みありますので、1週間以上前のご予約がオススメです!!

お問い合わせ 愛菜館 (0257)28-6711 / 鴨文鮮魚店 (0257)22-2827



JA えちご中越公式キャラクター
「ワンジャ」誕生記念



詳しくは
コチラ

JA 直営直売所でワンジャスタンプを集めて

コシヒカリ50kgを 当てよう!

参加店舗は下の5店舗!
JA 直営直売所
5 店舗

ワンジャを
押すんジャ。
周遊スタンプラリー

期間 2024.11.23(土) - 2024.12.30(日)



スタンプ
2 コで

先着 2,000 名

ワンジャおにぎりケース



ワンジャ6面体バズル

スタンプ5コ
コンプリートで

先着 50 名

スタンプ3コ以上で

JA えちご中越産コシヒカリ

A 賞 50 kg 1 名様
(10kg×5袋)

B 賞 10 kg 4 名様

C 賞 5 kg 10 名様



※写真は一例です

合計2,065名様に

プレゼントがあるんジャ!
詳しくは下記店舗の店頭で!

©ワンジャ

使ってトクする! 直売所スペシャルクーポン!



有効期限:令和6年12月22日(日)

☑ なじら〜て東店
☑ なじら〜て関原店 で使える

1,000円以上のお買物で
100円 off

★1会計で1枚のみ有効
★他のクーポンとの併用不可
★お会計前に事前提示、お会計後の利用不可

有効期限:令和6年12月22日(日)

☑ ただいま〜と ☑ 愛菜館
☑ こしじ青空市 で使える

1,000円以上のお買物で
100円 off

★1会計で1枚のみ有効
★他のクーポンとの併用不可
★お会計前に事前提示、お会計後の利用不可

スタンプ台紙配布店舗

ただいま〜と



住 三条市福島新田丁 634-1
☎ 0256-46-8313
営 9:30 ~ 18:00
休 第1・3 火曜日
1月1日(水) ~ 1月4日(土)

なじら〜て東店

住 長岡市美沢 3丁目 603
☎ 0258-31-4884
営 9:30 ~ 17:00 (11月~4月)
9:30 ~ 18:00 (5月~10月)
休 第2・4 火曜日
12月31日(火) ~ 1月4日(土)

こしじ青空市

住 長岡市浦 638-1
☎ 0258-92-2653
営 9:30 ~ 17:00 (4月~12月)
9:30 ~ 16:00 (1月~3月)
休 火曜日
12月28日(土) ~ 1月7日(火)

なじら〜て関原店

住 長岡市関原町 1丁目字中原 2980-1
☎ 0258-47-2003
営 9:30 ~ 17:00 (11月~4月)
9:30 ~ 18:00 (5月~10月)
休 第2・4 火曜日
12月31日(火) ~ 1月4日(土)

愛菜館

住 柏崎市田中 2-14
☎ 0257-28-6711
営 9:00 ~ 18:00 (4月~12月)
9:00 ~ 17:00 (1月~3月)
土日祝 9:00 ~ 17:00
休 第1・3 火曜日
12月31日(火) ~ 1月4日(土)

アンケートに答えてプレゼントを当てよう!

JA えちご中越に関する Web アンケートに答えていただいた方の中から抽選で、

10 名様にプレゼント!

キャンペーン
実施期間

12/9(月) 9:00 まで

応募方法

スマートフォンまたはパソコンからアンケートにご回答ください。

<https://forms.gle/DVEPYWwufJcPYW1u7>

※いただいた個人情報は賞品発送の目的のみに使用いたします。

アンケート
応募フォーム



今号の当選賞品は

JA えちご中越産コシヒカリ
オリジナルパックご飯
(150g×24個)

特別栽培米コシヒカリを使用し、
炊きたてそのままの味を楽しめます!



JA えちご中越
コミュニティ誌 Vol.5

ぷらす ぎゅっと中越

発行日 / 2024年11月23日 担当 / 企画部広報課
〒940-8550 新潟県長岡市今朝白 2丁目 7番 25号
TEL / 0258-35-1300 FAX / 0258-36-7085
公式サイト / <https://www.ja-chuetsu.or.jp>

編集後記

今年の年末は地場産和牛のすき焼きを食べると、
心に決めています。今からソワソワしています。和牛の脂が溶け込んだすき焼
き…たまらんですよ! 皆さんもぜひご検討ください(角屋)



©2017 JA-KYOSAI