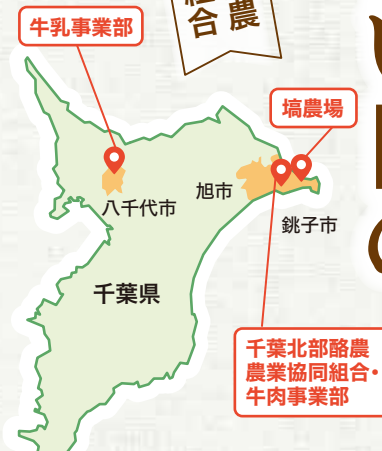


ちよつとぜいたくしたい日の 八千代黒牛

今月の産地・
メーカ―

千葉北部酪農
農業協同組合



1年のごほうびに
食卓をちよつとぜいたくに。
ジュワツと広がるうまみと
霜降りのやわらかさ。
焼き立てをほおばれば、
きつと笑顔がこぼれます。

父から子へ受け継がれる 牛飼いの心

正一さんは家畜商だった父に代わり、仔牛の世話をするのが大好きな子どもでした。「お前は牛飼いになれ」。父親に言われたこの一言が、肥育農家になるきっかけになりました。今から40年前、正一さんが24歳の時の話です。

現在は、正一さん、清子さん、長男の健吾さん、次男で千葉北部酪農協の職員でもある拓也さんの4人が支えています。

健吾さんは、大学を卒業後、千葉県内の大規模牧場で3年



塙さんご一家
(左から健吾さん、正一さん、清子さん、拓也さん)

間働いた後、実家の牧場に入りました。正一さんは、「継いでくなくてもいい」と思っていたそうですが、幼い頃から牧場の仕事を身近で見ており、家業を継ぐものだと思っていたそうです。「父の仕事を



毎日じっくり牛と対話する
正一さん



↓哺乳期(離乳後)に与える配合飼料



↑肥育仕上げ期に与えるビタミン群・ミネラル主成分の混合飼料

手が困難など、問題は山積み。次男の拓也さんは「休みが

八千代黒牛って どんな牛？

八千代ビーフ(八千代牛と八千代黒牛)は、千葉北部酪農農業協同組合(以下、「千葉北部酪農協」)の生産者が、千葉県内各地の農場で育てる安全・安心な産直牛肉です。中でも、八千代黒牛を肥育しているのは塙牧場だけで、手塩にかけて大事に育てられます。品種は、乳用種の母牛に、黒毛和種の父牛を掛け合わせ、人工授精で生まれる交雑種。父系の黒毛和牛は、霜降りの入ったきめ細かくやわらかな肉質が特徴で、母系の乳用種は、丈夫で大きく育つのが特徴。両者の良いところを受け継いでいます。

選りすぐりの仔牛を 導入して肥育

塙牧場では、通常より幼い生後40日程度の仔牛を導入し、徹底した健康管理をすることで、健康で大きく育つ素地を作っています。導入する仔牛は、生産者の塙正一さんが直接、千葉県家畜市場に足を運んで選びます。選定の基準は、父牛の血統のほか、顔つきやお尻の大きさなど。長年の目利きを生かして、健康に大きく育つ牛を選んでいきます。生後間もない仔牛は免疫力・体力が弱く、風邪や下痢など、健康管理には特に注意を払う必要があります。手間がかかる時期に、それぞれの仔牛の特徴を理解して管理することが、その後の良い成長へつながります。

独自配合の飼料で 最高の肉質に

最高品質の牛肉を作るためには、肥育の仕上げが大切になります。仕上げの鍵を握る飼料は、実際に食べて牛肉の味を確かめながら試行錯誤してきた塙牧場独自配合の飼料を与えています。一頭一頭を観察し、徹底して管理しながら与えることで、最高の状態に導きます。一般的な交雑牛は26カ月齢程度で出荷されますが、八千代黒牛は28カ月齢程度と2カ月程度長く肥育してから出荷します。その分、手間と生産コストは増えますが、じっくり時間を掛けて飼育することで、よりきめ細やかな霜降りがあり赤身のうまみが際立つおいしい牛肉になります。

八千代ビーフ(八千代黒牛・八千代牛)		
	八千代黒牛	八千代牛
牛の種類	黒毛和種♂×乳用種♀の交雑種(F1)=去勢牛♂・雌牛♀	乳牛(乳用種)去勢牛♂
味わいと特徴	美しい霜降り肉が主体。上質な脂の甘み、とろけるようなやわらかさが特徴。ワンランク上のぜいたくなおいしさ。	さっぱりとした赤身が主体。かむほどに口中にうまみが広がる、飽きのこないおいしさ。
飼料の特徴	国産の飼料米、2025年8月より「米の精」を配合	指定配合飼料(国産の飼料用米、「米の精」を配合)
肥育期間	約28ヵ月	約21ヵ月
肥育農家数(戸)	1戸(塙さん)	5戸

column
コラム

千葉北部酪農協の「八千代牛乳」

千葉北部酪農協は、「搾りたての生乳にできるだけ近い形で飲んでもらいたい」という酪農家の熱い想いから、1955年の工場操業当初より殺菌温度にこだわって「八千代牛乳」を作り続けています。「子どもに安全・安心な牛乳を飲ませたい」と願う母親達と「八千代牛乳」との出会いが、1973年の東都生協設立のきっかけにもなりました。

75℃15秒殺菌

MOGMOGレシピ

15分調理時間

甘辛簡単すき焼き風の炒め煮

材料(2人分)
八千代黒牛すきやき用(切落し)…200g
玉ねぎ(横に7mm幅切り)…1/2玉
しいたけ(上部に切り込みを入れる)…4枚
もめん豆腐(食べやすい大きさに切る)…1/2丁
砂糖…大さじ3 酒…大さじ3
青ねぎ(斜め切り)…1本分 卵…お好みで
Aしょうゆ…大さじ3 みりん…大さじ1

作り方
1 熱したフライパンに牛脂を入れて溶かしたら、牛肉をフライパン全体に広げて入れて砂糖を上から振りかけ、全体に絡めるように炒め合わせる。
2 肉の色が変わってきたら玉ねぎを加え、フライパンの端にしいたけ・もめん豆腐を加える。
3 2.に酒を入れてアルコールが飛んだらAを加え、弱めの中火で煮絡める。
4 全体に味がなじんだら器に盛り付け、青ねぎを添えてお好みで溶き卵につけていただく。