



ひ た ち ぎ ゅ う

常陸牛



全国に誇れる味と品質 安全で安心

茨城の豊かな自然の中、生産者の手で愛情たっぷりに育てられた「常陸牛」は、その味、品質の良さ、安全性などすべてにおいて、全国の名だたる銘柄牛と肩を並べる本県のブランド牛肉です。





料理してみよう！



今日の食材は常陸牛で決まり！（茨城町にある「ポケットファームどきどき」）

常陸牛のプレート焼き

材 料 【4人分】	常陸牛(ブロック).....	600g
	塩、コショウ	少々
	パプリカ	赤 1 個、黄 1 個
	ピーマン(緑)	2 個
	ズッキーニ	青 1 本、黄 1 本
	玉ネギ	3 個
	カボチャ	300g
	トウモロコシ	2 本
	油	少々
	タレ	しょうゆ 大さじ 6 ゴマ 大さじ 2 砂糖 大さじ 4



監修
なかがわかずえ
中川一恵 先生
中川学園調理技術
専門学校
調理教室代表

作 り 方

- 常陸牛は一口大に切り、塩コショウをする。
- パプリカ、ピーマン、ズッキーニ、玉ネギは1cmの輪切り、カボチャは7~8mmにスライスする。
- ホットプレートやフライパンで焼いて、タレをかけていただく。

常陸牛は品質の良いお肉なので、しっかりとした肉の味があります。肉の味を楽しむにはタレなど付けずに、塩コショウでシンプルに食べるのが一番でしょう。夏は野外でバーベキューや鉄板焼きがびっつりの季節。赤や黄色などカラフルなパプリカは大型のピーマンの一種です。ズッキーニは一見キュウリのようなですが、カボチャの一種です。

全国でもトップクラスの肉質を誇る常陸牛

		肉質等級				
	良い ←	5	4	3	2	1
↑ 良い 歩留等級	A	常陸牛	常陸牛	A3	A2	A1
	B	常陸牛	常陸牛	B3	B2	B1
	C	C5	C4	C3	C2	C1

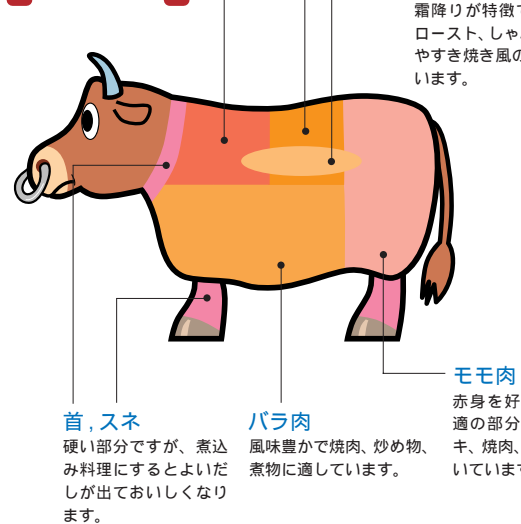
常陸牛と呼べるのは、指定生産者が育てた肉質等級 4 以上、歩留等級 B 以上の高品質牛肉だけです。

肉質等級 肉の締まりやきめ、霜降りの度合い、色、光沢、脂肪の質などの基準

歩留等級 1 頭の牛（枝肉）からどの位の赤肉が得られるかの基準

前沢牛（岩手県）	A4、B4 以上、常陸牛と同じ
米沢牛（山形県）	4 以上、一部 3（月齢 32 カ月以上の牛のみ）も含まれる
松阪牛（三重県）	3 以上
神戸牛（兵庫県）	A4、B4 以上、常陸牛と同じ

常陸牛 主な部位



常陸牛と呼べるのは質の良いものだけ

常陸牛はその生産過程のすべてにこだわっています。まず、生産者は指定生産者制度に参加し、優れた飼養管理技術をもって、肉質の良い黒毛和種の厳選した子牛一頭一頭を、手塩にかけて大切に育て上げます。育てた黒毛和種のすべてが常陸牛になるわけではありません。食肉取引規格（枝肉格付け）において、格付けが上位にランクされたものだけが、常陸牛として呼ぶことを許されるのです。

販売も指定店制度

常陸牛は消費者の皆さんに、より確かな牛肉を安定的にお届けするために、生産者だけでなく販売店も指定制度をとっています。小売店、スーパー、レストランなど、指定された店舗でのみ購入することができます。

現在、より安全で安心な牛肉を消費者に提供するため、トレーサビリティシステム（履歴管理制度）が導入されています。また、今年十二月からは牛肉の個体識別番号の店頭表示が義務化され、インターネットサイトからその番号を入力することで、牛の異動履歴を確認することができます。常陸牛については、これらの情報と併せて生産者の名前や生産者からのメッセージ、肥育期間、飼料などの詳細情報を提供できるよう取り組んでおり、すでに販売指定店の一部では生産履歴表示を行っています。

「牛の個体識別情報検索サービス」
のインターネットアドレスは
<http://www.id.nbbc.go.jp/top.html>

販売店については「茨城の食と農のポータルサイト 食の彩都 BAR A K K」をご覧ください。
<http://www.ibaraki-shokusai.net/>

より安全安心の提供を目指して