

05 インターネットで生産地等を調べてみよう

国産の牛には1頭ずつに10ケタの番号がつけられています。牛肉に表示されている番号で牛が「いつ生まれ」、「どこで育ち」、「どこに出荷されたか」をインターネットを使って調べることができます。みなさんが食べた長崎和牛について調べてみましょう。



子牛 (こうし)



肥育 (ひいく) した牛



販売 (はんばい) されている牛肉 (ぎゅうにく)

10ケタの番号(ばんごう)が表示(ひょうじ)されている

インターネットで検索 (けんさく) 「牛の個体識別情報 (うしのこたいしきべつじょうほう)」

牛の個体識別情報検索サービス

牛の個体識別番号10桁(半角)を入力して検索ボタンをクリックしてください。

検索

【個体情報】
 2020年07月08日 11時現在
 個体識別番号 出生の年月日 雌雄の別 母牛の個体識別番号 種別
 [redacted] 2018.04.20 去勢(雄) [redacted] 黒毛和種

【異動情報】
 飼養施設所在地 氏名または名称
 都道府県 市区町村
 1 出生 2018.04.20 長崎県 杵崎市
 2 転出 2020.06.11 長崎県 杵崎市
 3 搬入 2020.06.11 長崎県 佐世保市 佐世保食肉センター(株)
 4 と畜 2020.06.12 長崎県 佐世保市 佐世保食肉センター(株)

① 10ケタの番号 (ばんごう) を入力 (にゅうりょく) しましょう。

② 次 (つぎ) のことを調 (しら) べてみましょう。

- 性別 (せいべつ)
- 生年月日 (せいねんがっぴ)
- 生産地 (せいさんち)
- 生産者 (せいさんしゃ)
- 出荷先 (しゅっかさき) などがわかります。

【こたえ】

- ながさきわぎゅう わふう
- ① 長崎和牛の和風ビーフシチュー、② きんぴらごぼう (うまみたっぷりきんぴらごぼう (長崎和牛入り))、③ 汁物 (長崎和牛とキノコのとろとろ汁)、④ 混ぜご飯 (長崎和牛と舞茸の混ぜご飯)、⑤ キャベツたっぷり! 長崎和牛の一口メンチカツ、⑥ ステーキ、⑦ すき焼き、⑧ しゃぶしゃぶ、⑨ やきにく

ながさきわぎゅう 長崎和牛

知っていますか?



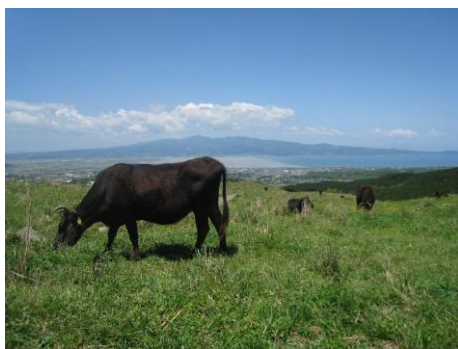
ながさきわぎゅう
 長崎和牛をつかっていろいろなりょうり料理をつくることできるよ。
 ながさきわぎゅう
 長崎和牛をつかった①~⑨の料理の名前はいくつわかるかな? ※

※こたえは最後のページにあります

こうえきざいだんほうじん ながさきけんがっこうきゅうしょくかい
 公益財団法人 長崎県学校給食会



01 わぎゅう 和牛とは？



「和牛」は日本で明治時代から長い期間をかけて品種改良した牛の種類です。その牛肉の特徴は、「霜降り」と呼ばれる脂肪が細かく入っており、やわらかな食感とジューシーな脂の口溶けは、最高級の味わいです。

その美味しさから国内ではもちろんのこと、外国でも人気が高まっています。



02 日本一になった長崎和牛

長崎和牛は和牛の中でも、長崎県内で肥育して生産された和牛のことで、恵まれた自然条件の中で、生産者が1頭1頭、大切に育てています。長崎和牛は5年に一度開催される「全国和牛能力共進会」という和牛のオリンピックとも呼ばれる大会で、品質の高さで日本一に輝きました。受賞した長崎和牛は、分析の結果、美味しさの秘密であるオレイン酸等の旨み成分を多く含んでいることがわかっています。



【長崎和牛の主な受賞歴】
 2012年全国和牛能力共進会長崎大会
 内閣総理大臣賞（日本一）受賞
 2017年全国和牛能力共進会宮城大会
 特別賞（交雑脂肪の形状賞）受賞

日本一を獲得した生産者

03 長崎県のどこで生産されている？

みなさんが住んでいる市町でも長崎和牛が生産されているか、下の表で確かめてみましょう。

ながさきし 長崎市	2,308 頭	いきし 壱岐市	1,460 頭	ひがしそのぎちょう 東彼杵町	1,028 頭
させぼし 佐世保市	1,442 頭	ごとうし 五島市	612 頭	かわたなちょう 川棚町	1,363 頭
しまばらし 島原市	882 頭	さいかいし 西海市	2,616 頭	はさみちょう 波佐見町	830 頭
いさはやし 諫早市	340 頭	うんぜんし 雲仙市	5,653 頭		
おおむらし 大村市	2,019 頭	みなみしまばらし 南島原市	1,175 頭		
ひらどし 平戸市	1,069 頭	ながよちょう 長与町	8 頭		
まつうらし 松浦市	831 頭	さざちょう 佐々町	69 頭		
				ごうけい 合計	23,705 頭

ながさきわぎゅう ひいくぎゅう しょうとうすう ねんげんざい
 長崎和牛(肥育牛)飼養頭数(H31年現在)

04 和牛のルーツ長崎県



ちくしぎゅう いきぎゅう
 筑紫牛（壱岐牛）



みくりやぎゅう ひらどぎゅう
 御厨牛（平戸牛）

長崎県における和牛の歴史は古く、長崎県内の遺跡から2,200~2,300年前の弥生時代の牛の骨や歯が発見されています。また、鎌倉時代（西暦1,185年頃～）末期に記された国産牛の図説である「国牛十図」には、牛の十の産地の一つとして、筑紫牛（壱岐牛）、御厨牛（平戸牛）が取り上げられており、長崎が和牛のルーツかもしれないと考えられています。

国牛十図（東京大学農学生命科学図書館所蔵）