



## 5 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。



仔牛



ひいく  
肥育した牛



はんばい  
販売されている牛肉

○ 10ケタの個体番号が表示されています

### インターネットで検索「牛の個体識別情報」

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押してください。

0000000000 検索

【個体情報】 2020年07月09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
		去勢(雄)		黒毛和種

【異動情報】

異動内容	異動年月日	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		長崎県	壱岐市	
2 転出		長崎県	壱岐市	
3 搬入		長崎県	佐世保市	
4 と畜		長崎県	佐世保市	

① 10ケタの番号を入力しましょう。

② 次のことを調べてみましょう。

- ◎性別 ◎生年月日
- ◎生産地
- ◎生産者 ◎出荷先

などがわかります。

### 表紙の答え



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



# 長崎和牛

を知っていますか?



かさべこくん

長崎和牛は、そのまま食べても美味しさ満点ですが、いろんな料理にも使われています。長崎和牛を使った料理①～⑨の名前を教えてください。

※答えは最後のページにあります



# 1 和牛とは？

日本で飼育され、明治時代から長い期間をかけて品種改良した牛の種類を「和牛」と呼んでいます。筋肉の間に脂肪が網の目のように入った「しも降り肉」が特徴で、脂肪の模様が細かいほど高級とされています。

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。



# 2 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、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例えられるこの大会で、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などの“旨み成分”を多く含んでいることがわかっています。



日本一を獲得した生産者のみなさん

## 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

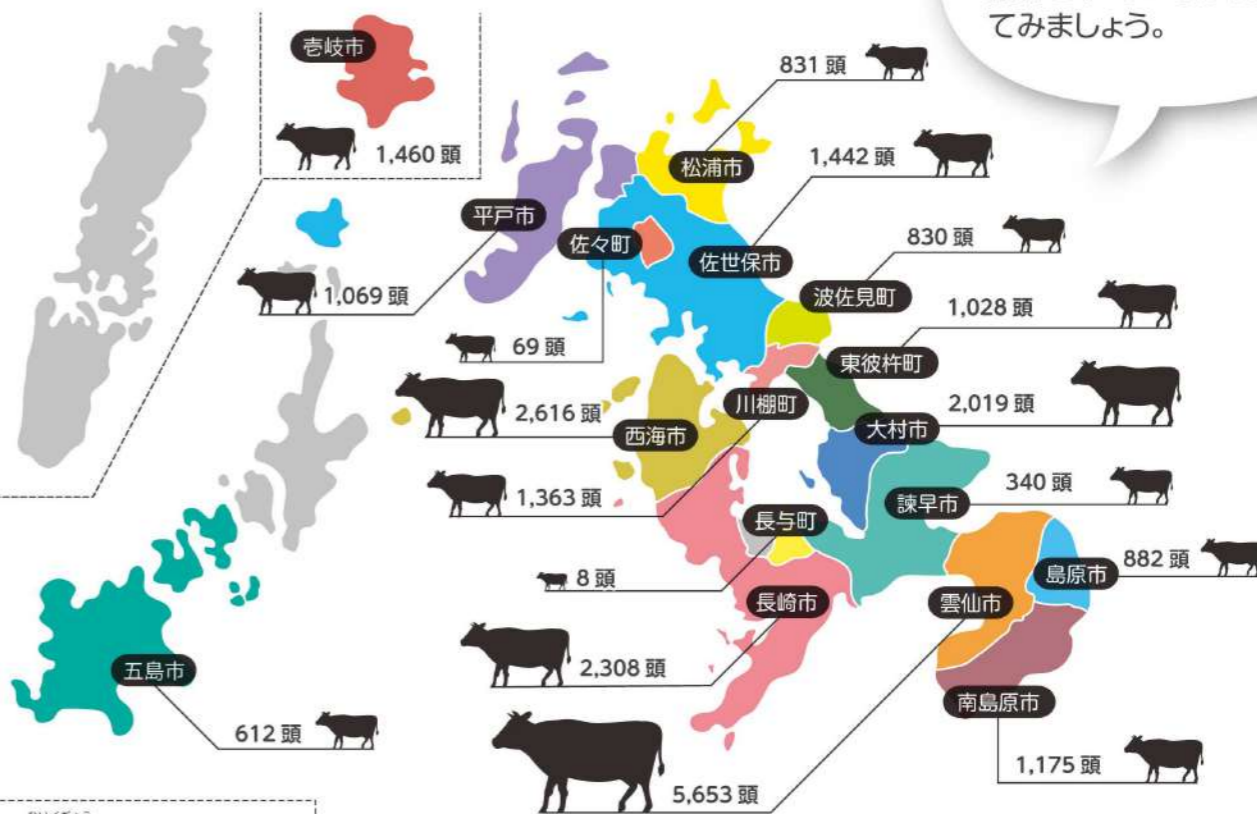


2017年  
全国和牛能力共進会 宮城大会  
特別賞(交雑脂肪の形状賞)受賞



# 3 長崎県のどこで肥育されている？

みなさんが住んでいる地域で長崎和牛がどのくらい肥育されているか、確かめてみましょう。



※肥育牛とは…肉の生産のために飼われている牛です

肥育牛飼養頭数(H31年4月現在 長崎県調べ) 合計 23,705 頭

# 4 和牛のルーツは長崎県？

筑紫牛 (壱岐牛)

御厨牛 (平戸牛)



「国牛十図」(東京大学農学生命科学図書館所蔵)

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。