



# 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10ケタの番号がついています。お店で表示されている番号で、その牛がいつ生まれ、どこで育ち、どこに出荷されたかの情報をインターネットで調べることができるよ。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



肥育した牛



販売されている牛肉

10ケタの番号が表示されている

## 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

0000000000

検索

① 10ケタの番号を入力しよう。  
② 次のことがわかるよ。

- 性別
- 生年月日
- 生産地
- 生産者
- 出荷先

などです。

【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
		去勢(雄)	
【異動情報】		飼養施設所在地	
異動内容	異動年月日	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

## クイズのこたえ

- 長崎和牛の和風「ビーフシチュー」
- きんぴらごぼろ (うまみたっぷり きんぴらごぼろ「長崎和牛入り」)
- 汁物 (長崎和牛とキノコのとろとろ汁)
- 混ぜご飯 (長崎和牛と舞茸の混ぜご飯)
- キャベツたっぷり! 長崎和牛の一口「メンチカツ」
- ステーキ
- すき焼き
- しゃぶしゃぶ
- やきにく



- お野菜といっしょに煮込んでるよ!
- ゴボウといっしょに合えてるよ!
- とろとろに煮込んでるよ!
- ご飯にまぜておいじってるよ!
- みんなだいすき! ミンチで揚げてる
- 厚切りで焼いて食欲もいも!
- 贅沢な鍋料理だよ!
- 煮汁にサッと通すんだ!
- みんな焼いたら美味しくおいしょ!



写真の長崎和牛をつかった料理、美味しそうだよ。①～⑨の料理の名前、いくつかわかるかな? クイズにチャレンジしてみてね。

※こたえは最後のページにあります



# 1 わぎゅう 和牛ってなに？

「和牛」とは、日本で昔から飼育されてきた牛のことをいいます。明治の時代からずっと長いあいだ品種改良されて、筋肉の中に脂肪の細かい模様が入った「霜降り肉」が特徴だよ。一口食べれば、やわらかくてジューシー、とろける食感が海外でも人気なんだ。



# 2 ながさき わぎゅう にほん 長崎和牛は、日本でナンバーワン!?

和牛の中でも、みんなが住んでる長崎県で生産された牛を「長崎和牛」といいます。豊かな自然のなかで1頭1頭、大切に育てています。

「長崎和牛」は5年に一度開かれる「全国和牛能力共進会」に出品されました。「和牛のオリンピック」と例えられるこの大会で、「長崎和牛」は品質の高さで「日本一」になったんだ！すごいよね。

「長崎和牛」は調べてみると、おいしさの秘密である「オレイン酸」などの「うまみ」が多いことがわかったんだ。全国ナンバーワンなんだよ！



日本一を獲得した生産者のみなさん

## ながさき わぎゅう おも じゅうれき 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

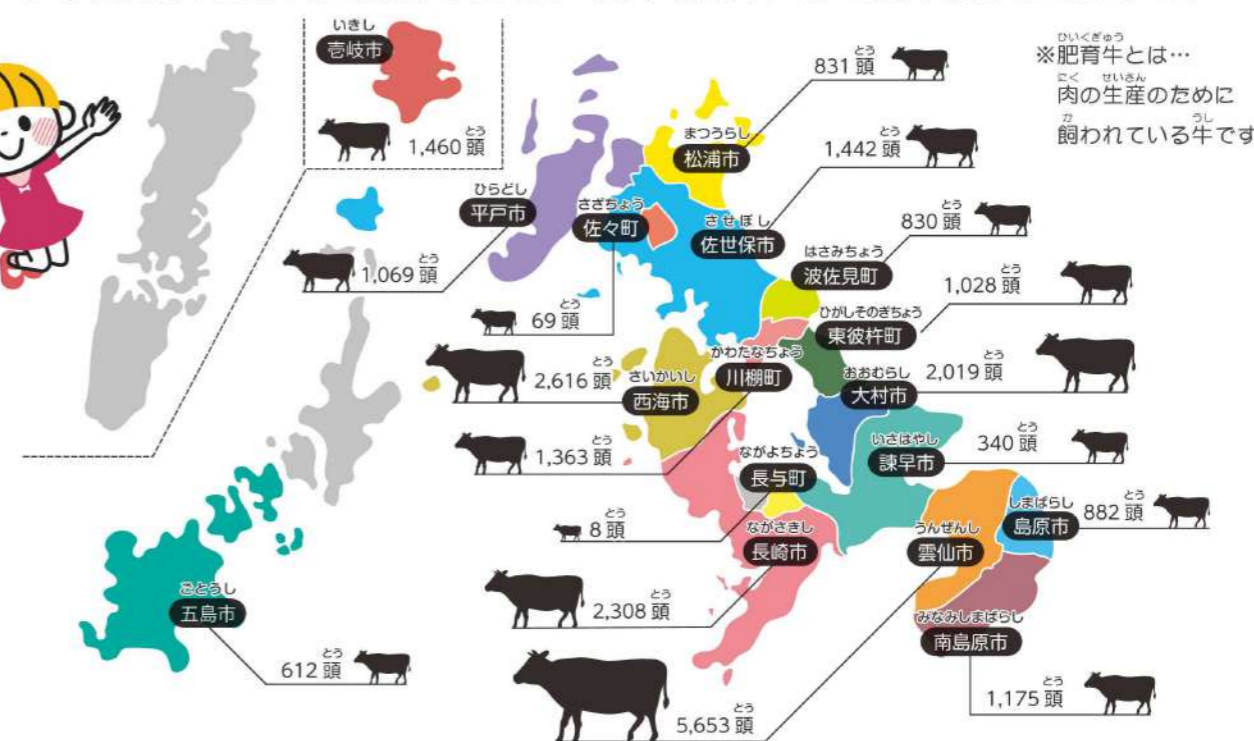
2017年全国和牛能力共進会宮城大会

特別賞(交雑脂肪の形状賞)受賞



# 3 ながさき ひいく 長崎のどこで肥育されているかチェックしよう

みなさんが住む地域で肥育牛がどのくらい飼われているか、確かめてみよう。



肥育牛飼養頭数(H31年4月現在 長崎県調べ)

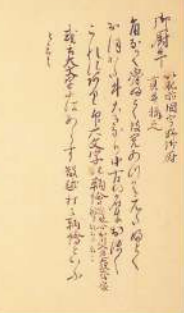
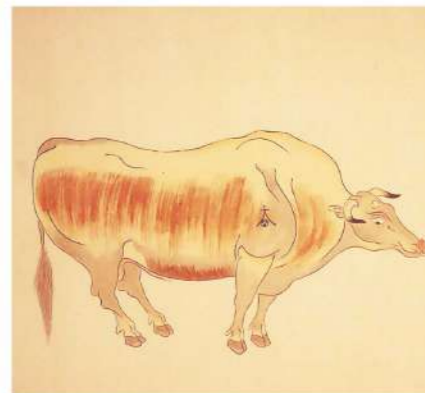
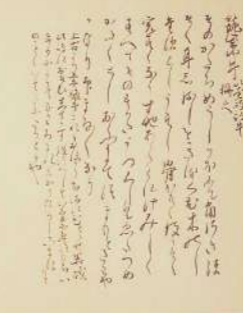
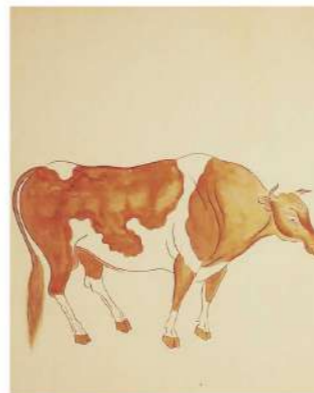
合計 23,705 頭



# 4 わぎゅう ながさき ほんけ 和牛って、そもそも長崎が本家!?

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)

長崎の和牛の歴史はとっても古いんだ。長崎県内の遺跡(およそ2,300年前/弥生時代)から牛の骨や歯が見つかりました。また900年ほど前(鎌倉時代)に書かれた国産牛の図説「国牛十図」には、主な牛の産地として、筑紫牛(壱岐)、御厨牛(平戸)が紹介されています。和牛の祖先をたどると長崎産の牛に行き着くのでは？とされています。びっくりだね。