

背中のお肉

ロース、サーロイン等の背中の肉はサシ(脂肪)が多い部位なので、ステーキや焼肉に適しています。腰に近づくと赤身が多くなるため、しゃぶしゃぶもおすすめ。脂肪の甘みと赤身の旨味が味わえます。

腫まわりのお肉

ランプ、イチボ、内モモ等はサシが多い場合は焼肉やしゃぶしゃぶで楽しめます。外モモは筋肉質なため、スライスして焼き焼きやしゃぶしゃぶに。スネは固いですが煮込み料理で旨味がでます。赤身肉は固いですが旨味が多く、サシの多いものよりあっさりしています。

お腹まわりのお肉

焼肉の王様カルビ(バラ肉)は背中と同じくサシが多い部位です。最近は健康・ヘルシー志向のため、サシが少ないものも人気です。



焼肉にひと工夫したオススメの食べ方が「焼きしゃぶ」と「焼きすき」です。どちらも薄切り肉を使い、焼きしゃぶは焼いておろしポン酢で、焼きすきは焼きと同じ割り下に浸した肉を焼いて卵をからめて召し上がってください。

薄い肉を使用しているので、お子様や高齢者の方でも食べやすく、さっぱりと食べることができます。また、本来のすき焼きやしゃぶしゃぶと違って準備が簡単です。

特徴に合わせて調理すればおいしい食べられるのが牛肉。これ以外にも多くの部位があるので、皆さんもいろんな食べ方で牛肉を楽しんでみてください。

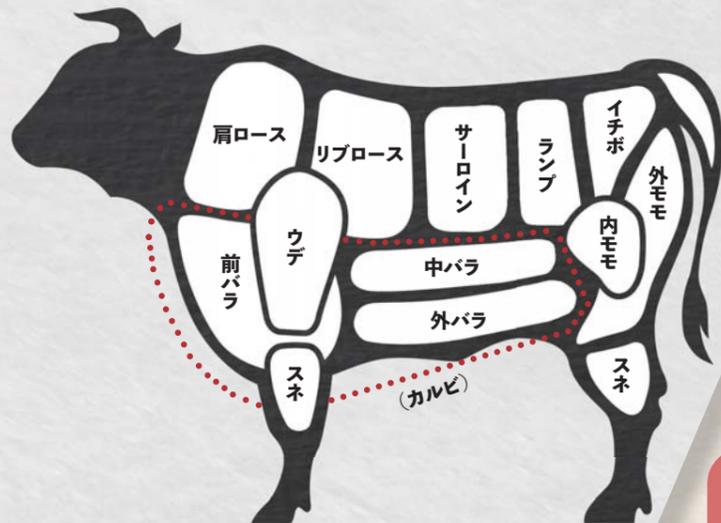
鹿児島黒毛和牛専門店 肉のクスハラ
くすはら とよかず
楠原 豊和 店主

鹿児島黒毛和牛専門店
肉のクスハラ
〒893-0013
鹿屋市札元 1-27-9
☎0994-41-5336
店休日 月曜日
営業時間 精肉 10:00～19:30
焼肉 17:30～21:30



牛肉の食べどころ!

牛丼、ステーキ、しゃぶしゃぶ、そして焼肉。日本では明治以降、一般に食されるようになったと言われる牛肉ですが、その食べ方は多種多様。市内精肉店に各部分肉の特徴などを教えてもらいました。



大会の詳細や、臨時駐車場・シャトルバス等については大会公式ホームページをご覧ください。



第12回全共鹿児島大会
マスコットキャラクター
かごうしまま

第12回 全国和牛能力共進会 鹿児島大会

- 種牛の部
霧島高原国民休養地ほか(霧島市牧園町)
- 肉牛の部
知覧文化会館ほか(南九州市知覧町)

10月6日(木)
～10日(日・祝)

畜産関係者だけでなく、多くの皆さんの御来場をお待ちしています!!



鹿児島県畜産課
全国和牛能力共進会推進室
黒原 尚武 主事

協賛企業団体エリア

協賛企業による農業機械等の展示・販売や畜産ICTなどの最新技術の紹介

道府県PRエリア

参加道府県和牛や観光・物産等の紹介

おもてなしエリア

総合案内、観光案内所、次回開催地PR

かごうしままミュージアム

和牛を学べる博物館

運営本部等

共進会エリア

審査会場や牛舎の設置



和牛振興エリア

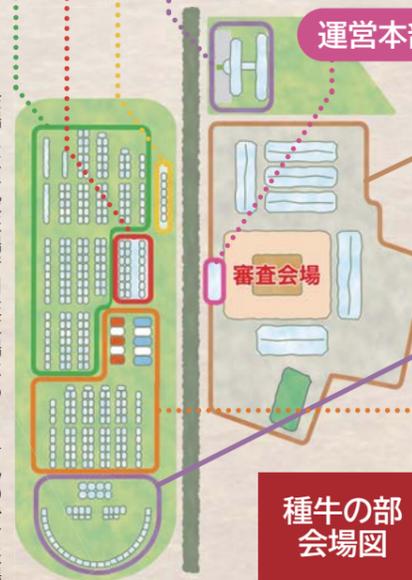
- 全国ブランド牛のPR・試食
- 鹿児島黒牛のバーベキュー など

鹿児島県PRエリア

県内市町村の農林水産物や特産品等の展示・販売、観光・文化のPR



※会場には一般来場者用駐車場はありませんので、来場の際は臨時駐車場からシャトルバスをご利用ください。



会場の見どころ!

全共期間中は審査のみならず、一般の来場者にも和牛の魅力を感じてもらうために様々なイベントを予定。その詳細や見どころを教えてくださいました。

全共鹿児島大会は種牛の部を霧島市牧園町で、肉牛の部を南九州市知覧町において5日間の日程で開催されます。

肉牛の部会場では審査を見ることはできませんが、隣接する知覧文化会館のモニターで審査後の枝肉セリ市の様子をご覧いただけます。種牛の部会場である霧島高原国民休養地などでは、審査の様子を会場で見ることができ、審査会場の隣では様々な催しを行います。

鹿児島県PRエリアでは県内市町村がそれぞれブースを設け、観光案内や特産品の販売を実施します。鹿屋市のブースでは、本市の特産品等を日替わり

で出展する予定です。

和牛振興エリアでは、前回大会でも大人気だった全国ブランド牛等の試食が行えます。この試食は単に焼いた肉を提供するだけでなく、煮込み等その銘柄が持ち味を生かせる方法で調理されます。また、鹿児島黒牛を七輪で焼いて食べることができ、バーベキュースペースも設置。そのほか、協賛企業ブースや和牛について学べる「かごうしままミュージアム」など、畜産関係者のみならず多くの来場者に食・観光・文化など鹿児島県の魅力が十分に満喫できるような催しをご用意していますので、皆さんのお越しをお待ちしております。

新越 大芽さん
(畜産科2年)

肉の名称

「ミスジ(三筋)」「ハラミ(腹身)」は日本語、「ロース(roast)」「タン(tongue)」は英語、「カルビ(갈비)」は韓国語、「ヒレ(filet)」はフランス語といったように、肉の名称は様々な言語が使われています。

トレーサビリティ

肉用トレーのラベルに記載されている「個体識別番号」。これを(独)家畜改良センターのサイトで入力すると、生年月日や生産者名だけでなく牛の種類や屠畜日、加工者名などを調べることができます。



福元 好誠さん
(畜産科3年)