

ちばさん!

肉牛農家
ちば ひろき
千葉 洋喜さん
北上市 / 畜産歴15年



まなぶくん(9さい)

わたしたちがふだんおいしくいただいている牛肉!
このおいしさをつくる生産者のちばさんに、
牛のこと、育て方や工夫していることを聞いてみたよ!



牛さんには種類があるの?

お肉になる牛には「肉牛(にくぎゅう)」と
いって「黒毛和種(くろげわしゅ)」、「日本
短角種(にほんたんかくしゅ)」、「ホルスタイン
種」、「交雑種(こうざつしゅ)」の4種類あ
るんだよ。



牛さんは何を食べているの?

牧草やワラなどの草とトウモロコシや
大豆などを食べているよ。草はまなぶ
くんのごはん、トウモロコシはおかずの
ようなものだね。



牛さんは何ヵ月育てられるの?

肉用(黒毛和種)の場合、生まれてから
お肉になるまで約30ヵ月育てられて
いるよ。



牛さんを育てる楽しみは何?

子牛からお世話をし、大きくなるまで
毎日の成長を見守ることが楽しみだよ。



牛さんを育てているときに気を
つけていることは何?

お部屋をできるだけきれいにしたり、
大きな音を出さないようにしたりして
ストレスを与えないようにしているよ。



牛肉のおいしさをつくっているのは
生産者さんの愛情(あいじょう)なんだね!

ちばさん、ありがとう!

牛さんがお肉になるまで、長い期間生産者さんに
大切に育てられています。牛もわたしたちと同じ生きもの。
みんな残さずおいしくいただこうね!



みんなで考えよう!

Q1 肉牛が出荷されるとき体重は何キロくらい?
①約300kg ②約500kg ③約800kg

Q2 牛の耳についているふだって何?
①アクセサリー ②ランクづけ
③個体識別番号(こたいしきべつばんごう)



Q3 牛って多くて1日に何キロ食べるの?
①5kg ②10kg ③20kg

Q4 牛の体の一部にある名前は?
①まめ ②いも ③くき

みんなで考えよう! (答え)

Q1 ③約800kg

産まれた時は30kgほどで、2〜3年
で約800kgまで成長するよ。

Q2 ③個体識別番号

牛のマイナンバーカード!

Q3 ②10kg

1日に2回に分けて与えるよ。

Q4 ①まめ

牛の「腎臓(じんぞう)」で鉄分や
ビタミンBがいっぱい!

みんなわかったかな?
答えは左を見てね!

ぎゅう

いわて牛とは？

岩手県内で生産された黒毛和種で、歩留等級「B」以上、肉質等級「3」以上の霜降り牛肉のことです。

全国肉用牛枝肉共励会において、全国最多11回の日本一に輝いている日本最高級のブランド牛です。



格付け基準

歩留	肉質等級				
A	1	2	3	4	5
B	1	2	3	4	5
C	1	2	3	4	5

いわて牛五ツ星

いわて牛

いわて短角牛

●肉質等級とは
「牛肉の色沢」「牛肉の締まりときめ」「脂肪の色沢と質」「脂肪交雑（脂肪の入り具合）」の4つを総合的に評価したランクのこと。

●歩留等級とは
その牛からどのくらい商品となる牛肉が取れるのかを評価したランクのこと。

霜降りが特長の
品質が高いお肉だよ！

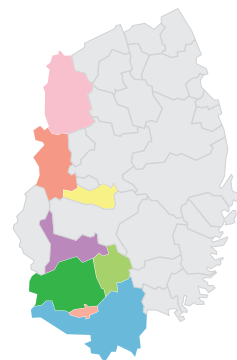


公式キャラクター
チャンプくん

いわて牛の地域銘柄

下記のブランド牛の総称が「いわて牛」です。

銘柄牛	産地市町村	銘柄牛	産地市町村
いわて八幡平牛	八幡平市	いわて奥州牛	奥州市(前沢、江刺除く) 金ヶ崎町
いわて雫石牛	雫石町	いわて江刺牛	奥州市江刺
岩手しわもちもち牛	紫波町	前沢牛	奥州市前沢
いわてきたかみ牛	北上市	いわて南牛	一関市 平泉町



※左記以外の地域銘柄牛や個別銘柄牛も、基準を満たしている場合、いわて牛に含まれます。

おいしくてヘルシーな
赤身肉なんだね！



黒毛和種と違い、霜降りの入らない赤身肉が特徴。
オメガ3脂肪酸のバランスが良くヘルシーです。

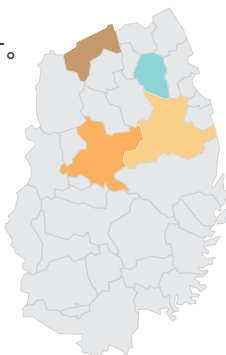
それでは たん かく ぎゅう
いわて短角牛
って何のこと？

日本短角種は、
和牛4品種のひとつです。
(他は黒毛和種・褐毛和種・無角和種)

いわて短角牛の地域銘柄

下記のブランド牛の総称が「いわて短角牛」です。

銘柄牛	産地市町村
いわてくじ山形村短角牛	久慈市山形村
いわいずみ短角牛	岩泉町
二戸短角牛	二戸市
もりおか短角牛	盛岡市



いわて短角牛が育つまで

