

kagoshima is

No.1 春だけの贅沢!

鹿児島 W 日本一料理



農家レストランたわわ料理長監修

和牛日本一

鹿児島黒牛

5年に一度の全国和牛能力共進会で
前年に続き「和牛日本一」の栄冠に!

2022年10月、「第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会」が開催され、鹿児島黒牛が全9部門のうち6部門で1位(農林水産大臣賞)、種牛の部で内閣総理大臣賞を受賞しました。さらに、肉牛の部では2大会連続となる「最優秀枝肉賞」を受賞するなど、「和牛日本一」となりました。



生産量日本一

そらまめ

全国で圧倒的^{※1}一位の生産量!
鹿児島の春を告げる風物詩

鹿児島は平均気温が19℃前後で、冬場の日照時間も長く、そらまめの栽培に適しており、全国一位の生産量。指宿をはじめ各地で生産されています。全国的には初夏のイメージが強いそらまめですが、鹿児島では12月から出荷が始まり、5月頃まで日本各地に届けられています。
※1:令和3年農林水産省/作況調査(野菜)より



いまが旬!
鹿児島の幸

味わいつくさないともったいない!

ホントに知ってる?
「部位」と「特徴」

鹿児島県民なら、鹿児島黒牛がおいしいことを知っているのは当たり前。しかし、鹿児島黒牛と一口に言っても、部位ごとにそれぞれ特徴があり、部位ごとに肉質や味は違います。お肉が大好き!という方も、意外と知らない、忘れていた部位の名称と特徴をイラストを交えておさらい。料理に合わせて部位を選んで、それぞれの部位の味わいを楽しみましょう。

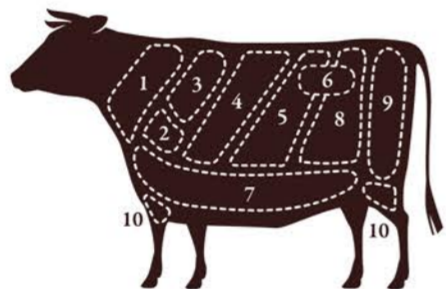
鹿児島県民なら
春に食べなきゃ!

「そらまめ×鹿児島黒牛」
元気モリモリ料理

そらまめに含まれるビタミンB1は、炭水化物をエネルギーに変えるのを助けて、体内に疲労物質がたまるのを抑えることで、疲労を回復させる効果が期待できると言われています。今回は、日本一の鹿児島黒牛と日本一のそらまめで作る、旬の今こそ味わっていただきたい料理を紹介します。

知っておきたい! 牛肉の「部位」と「おすすめ料理」

- ①ネック
脂肪分が少なく赤身の多い硬めの肉質。ひき肉、こま切れとして利用されます。角切りなどで煮込み料理にも。
- ②かた
やや硬く脂肪分の少ない赤身肉です。ステーキやコラーゲンが多く、煮込み料理、スープ原料に適しています。
- ③かたロース
やや筋が多いが、脂肪分が適度な風味のよい部位。しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼肉など薄切りの料理に適しています。
- ④リブロース
きめが細かく、肉そのものを味わうローストビーフやステーキに。霜降りのものは、すき焼きに最適です。
- ⑤サーロイン
きめが細かくて柔らかく、肉質は最高です。特にステーキに最適で、ローストビーフやしゃぶしゃぶにも。
- ⑥ヒレ
きめの細かい柔らかな部位です。脂肪分が少ないので、ビーフカツ、脂肪の気になる方はステーキに。
- ⑦バラ
赤身と脂肪が層になり、きめ荒いが霜降りになりやすい。濃厚な味わいで、シチューやカルビ焼きに。
- ⑧ランプ
味に深みがあり柔らかい赤身肉です。ステーキやローストビーフをはじめ、あらゆるメニューに利用できる部位です。
- ⑨もも
脂肪が少ない部位。ローストビーフ、焼肉、煮込み料理、うす切りにして炒め物など、あらゆるメニューに利用できます。
- ⑩すね
筋が多く硬いが、長時間煮るとコラーゲンが溶け出し、柔らかくなる。シチュー、カレーなどの煮込み料理に。



■参考:鹿児島黒牛黒豚銘柄販売促進協議会サイト <http://kagoshima-kuro-ushi-buta.com/kurushi/r3.html>

鹿児島黒牛とそらまめのマスタードサラダ



鹿児島黒牛もも薄切り肉	250g
茹でソラマメ(皮付き)	200g
合わせ調味料	
粒マスタード	80g
淡口醤油	40g
酒	30g
みりん	30g
きび糖	20g
ミックスサラダ	適量

- おすすめ部位 **もも** 所要時間 **15分**
- (作り方)
①ミックスサラダに茹でソラマメを盛り付けます。
②ボールに調味料を合わせます。
③フライパンを温めて牛肉を入れます。牛肉に焼き色がついてまだ赤みが残っているくらいで②を入れ絡めていきます。
④牛肉の色が変わったら牛肉だけを①の上に盛り付け、フライパンのソースはとろみがつくまで煮詰めます。
⑤煮詰めてとろみが出したら手早く③に回しかけます。
※このレシピではソラマメを使用しましたがこの時期のピーマンやスナップエンドウ、人参もよく合うのでおすすめです。

鹿児島黒牛とゴボウのもろみ味噌和え



鹿児島黒牛もも薄切り肉	250g
茹でゴボウ(ぶつ切り)	200g
合わせ調味料	
味噌	120g
もろみ	100g
酒	60g
みりん	60g
きび糖	40g

- おすすめ部位 **もも** 所要時間 **30分** ※茹で時間約20分
- (作り方)
①(下準備)ゴボウを洗い長いまま(鍋に入るサイズ)柔らかくなるまで茹で粗熱を取り、ブツ切りにする。
②ボールに調味料を合わせます。
③フライパンを温めて牛肉を入れます。牛肉に焼き色がついてまだ赤みが残っているくらいで②を入れ軽く煮詰めます。
④トロッと照りよいとろみがついたらゴボウを加えて軽く和え盛り付けます。
※このレシピではゴボウを使用しましたがこの時期のパセリ、キャベツ、深蒸、春菊にもよく合うのでおすすめです。

3/16(木) 春のたわわ祭り

JAグループ たわわタウン谷山 8周年祭

オープニングイベント
場所: 農家レストランたわわ前 時間: 13:30~
★ゆうかり保育園 園児による開催宣言
★ごあいさつ 県経済連 柚木 弘文 会長

同時開催イベント!
3/16(木)・17(金) 限り
野菜・果物青空市
時間: 9:30~
在庫無くなり次第終了

同時開催イベント!
3/16(木)・17(金) 限り
ジュシードリンク販売
時間: 9:30~在庫無くなり次第終了

いろいろな賞品が
たわわに当たる!
正解者には
野菜・果物詰合せ
プレゼント!

たわわクイズ大会
野菜や果物など鹿児島の名産品に関するクイズに答えて賞品をゲット!

抽選券先着200名様
お楽しみ抽選会
鹿児島県産のうまかものが抽選で当たる!

13:00より抽選券配布
抽選券と一緒に
あきほなみごはん(1パック)
プレゼント!
※無くなり次第終了

Tawawa Selection 新商品 JAかごしま茶業 はちみつ紅茶



紅茶の生産量が日本一!
鹿児島県の新名物が誕生

Q. 商品開発された経緯は?
実は、鹿児島県は紅茶の生産量が日本一! 緑茶の消費が低迷している中、県内には、付加価値の高い紅茶の生産に取り組む農家さんがいらっしゃいます。今、全国的にははちみつ紅茶がブームとなっていますので、はちみつ紅茶をきっかけに、鹿児島県産の紅茶も多くの方に飲んでいただきたいという思いで販売を開始しました。

Q. 味の特徴やこだわりは?
まろやかで優しい甘みとしっかりとしたはちみつが特徴です。外国産のものとは比べられない鹿児島産の紅茶を原料に、国産のはちみつを乾燥させたパウダーをブレンドしています。甘めの紅茶が好きだけど、カロリーが気になる...という方でも、この紅茶なら砂糖を加えなくてもすっきりとした甘みを感じられます。

Q. おすすめの飲み方は?
レモンを浮かべてハニーレモンティーにするのがおすすめです! アイスティーにする時は、濃めに抽出して水で冷やすのがおすすめです! ティーバッグタイプなので、手軽にお楽しみいただけます。プチギフトとしても喜ばれると思います! ぜひ一度ご賞味ください。

JAかごしま茶業 はちみつ紅茶
内容量: ティーバッグ 2g×12袋
価格: 648円(税込)
※はちみつを使用しているため
1歳未満の乳児には与えないでください。

販売店
●JA茶房 さつま路 谷山店
鹿児島市西谷山1丁目5
たわわタウン谷山おいどん市場内
●JA茶房 さつま路 板ヶ丘店
鹿児島市板ヶ丘4-1-13 エコーコア板ヶ丘店内
●JA茶房 さつま路 与次郎店
鹿児島市与次郎2丁目2295-235
おいどん市場与次郎店内
●お茶の通販 さつま路
<https://www.jasabo-satsumaji.jp>