

豊後牛を使った

# おすすめレシピ

旬の素材を使って生産者さんが作る「The・おおいた 豊後牛」の簡単レシピを紹介します。ぜひみなさんも一度試してみて、食卓の一品に加えましょう。

vol.17



## 甘太くん入り☆豊後牛ハンバーグ

(豊後大野市畜産女性部)

- ①(A)をフードプロセッサーでみじん切りにする。
- ②①に豊後牛ひき肉を加え混ぜ合わせる。
- ③②に(B)を加え混ぜ合わせる。
- ④4等分にしてフライパンで焼く。
- ⑤(C)を鍋に入れてソースを作る。

※ポイント

- ・豆腐を使うことでバサつきを防げます。
- ・「甘太くん」の自然な甘さが子どもに人気です。

材料(4人分)

豊後牛ひき肉 ……150g  
 (A)具材  
 高糖度かんしょ  
 「甘太(かんた)くん」100g  
 にんじん ……1/2本  
 玉ねぎ ……大1/4コ  
 (B)つなぎ  
 豆腐 ……1/3丁  
 卵 ……1コ  
 パン粉 ……15g  
 塩・コショウ ……少々  
 (C)ソース  
 ケチャップ ……1カップ  
 ウスターソース 1/4カップ  
 みりん ……1/4カップ  
 砂糖 ……大さじ1と1/2

## 豊後牛の春巻き揚げ

(大分市畜産女性部)

材料(4人分)

豊後牛スライス肉 ……400g  
 春巻きの皮 ……10枚  
 片栗粉 ……適量  
 油 ……適量  
 春巻きの具材 ……お好み  
 (卵焼き、紅しょうが、  
 味付け椎茸、インゲン、  
 にんじん等)

- ①卵焼き、紅しょうが、味付け椎茸、塩ゆでしたインゲン・にんじんなどお好みの具材を適当な大きさに切る。
- ②巻き簾の上に春巻きの皮を広げ、その上に豊後牛スライス肉をのせる。
- ③①の具材を巻く。
- ④春巻きの皮の端を水溶き片栗粉で止める。
- ⑤170℃の油で4～5分かけてきつね色になるまでカラッと揚げる。
- ⑥みそマヨネーズ、ごまだれ、酢醤油など、お好みのタレで召し上がれ☆



## 豊後牛もも肉ローストビーフ

(九重町 飯田べんご会)

- ①豊後牛に(A)をまぶす。
- ②①をクッキングシートに形よくきっちりと巻き、クッキングシートがはずれないように風糸で巻く。
- ③塩に卵白・水を加えて、メレンゲ状になるまでよく混ぜる(よく混ぜないと塩釜が割れてしまう)。
- ④鉄板にアルミを二重に敷き、その上に③の1/5をのせ広げる。
- ⑤②を④にのせ、その上に残った③をのせ塩釜を作る。
- ⑥220℃に温めたオーブンに入れ20分焼く。
- ⑦取り出して室温で10分置く。
- ⑧塩釜を木槌で割り肉を取り出し、ハサミで風糸を切り、クッキングシートを取り除く。
- ⑨食べやすくカットして、お好みでタレにつけて召し上がれ☆

材料(4人分)

豊後牛もも肉(ブロック)1kg  
 (A)  
 粗挽コショウ ……ひとつまみ  
 佐伯の高級塩 ……少々  
 しょうゆ ……少々  
 ニンニク(みじん切りにして軽く炒めたもの) ……少々  
 (塩釜の材料)  
 塩 ……5kg  
 卵白 ……5個分  
 水 ……30ml  
 クッキングシート、風糸

## おいしさを表す『豊味の証』



「豊後牛おいしさ基準」適合牛  
大分県豊後牛流通促進対策協議会

「The・おおいた豊後牛」の中で、  
オレイン酸含有率55%以上のものに、

新しい「おいしさの基準」となる専用の「豊味の証」シールが貼られます。

### “おいしさ”の決め手「オレイン酸」

これまで牛肉のおいしさは「霜降り度」の評価で決められていましたが、科学的な裏付けのある“牛肉のおいしさ”を調査したところ、発見されたのがこの「オレイン酸」でした。牛肉に含まれる脂肪成分で、オレイン酸が多く含まれていると風味と口当たりが良いことから、“おいしさの決め手”と言われています。

「豊味の証」の取扱い店舗は大分県庁ホームページで確認できます

うまいのあかし 大分 [検索](#)

おおいたの旬がくる。その恵みに感謝して…

# しゅんくる



<http://theoita.com>

vol.17



The・おおいた 豊後牛

しゅんくる

2012.Vol.17  
<http://theoita.com/>

発行 大分県 農林水産部 おおいたブランド推進課  
〒870-8501 大分県大分市大手町3-1-1  
TEL 097-506-3627

しゅんくるとは、①旬が来る ②感謝するという意味の「シユクル(Syukur)」という二つの言葉をかけ合わせた造語です。生産者、流通関係者、消費者が互いに感謝し合い、The・おおいたを育てていけたら……という願いを込めています。

※中面はポスターや商品のポップとして、  
そしてレシピはカードサイズにカットしてお使いいただけます。

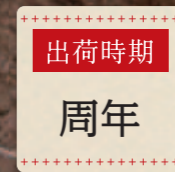




牛肉のおいしい食べ方を熟知した妻・綾子さんと、畜産共進会で獲得したトロフィーが誇らしい。

匠の技と愛情で作り上げる、美味なる名品

# The・おおいした豊後牛



世界に誇る日本の技術の一つが、美味しい牛肉を作り出す和牛農家の独特の技です。赤身の中に細やかな脂肪が入る「霜降り」が特長で、高い飼育技術によって作られる芸術品のような牛肉です。全国各地に銘柄牛が存在していますが、大分を代表する牛といえば、大分県で生まれ育った黒毛和牛である豊後牛です。

## 細かく分けられる牛肉の格付け

牛肉の質を計る目安が、(社)日本食肉格付協会によって決められる格付けです。「歩留まり」と「肉質」がポイントで、前者がA～Cの3ランク、後者は5等級に分けられます。さらに豊後牛の中でも、この肉質等級が3以上のものだけが「The・おおいした豊後牛」と呼ばれ、きめ細かい霜降りと、まろやかな風味が特徴です。

県内には多くの“和牛名人”がいますが、山香町の阿部登さんもその一人。「生まれる時から肉になるまで面倒を見る」が信条で、家族4人で繁殖から肥育まで行う一貫経営です。阿部さんいわく「精一杯の愛情で育てた牛なので、

大勢の人においしく食べてもらいたい」。山あいの牛舎で約80頭を肥育し、年間50頭ほどを出荷。家の中には、技術の確かさを語るトロフィーや賞状が所狭しと飾られています。平成23年には県畜産共進会でグランドチャンピオンを獲得。そのチャンピオン牛肉の格付けは最高ランクのA5。しかも、肉質等級をさらに細かく評価したBMS（脂肪交雑＝サシの入り具合）でもなんと最高位の12。つまり、肉がたくさん取れ、肉質も最高級という、格付けの頂点に立つものでした。

## 環境の良さとこだわりが名品を生む

肉の格付けには種牛の血統が大きく影響し、豊後牛でも「糸福号」などがスーパー種牛としてその名を残しています。しかし、血統だけで良質の牛肉が作れるほど、かんたんな世界ではありません。阿部さんが名人たるゆえんは、飼育環境への意識の高さとこだわりの飼育方法にあります。牛へのストレスを最大限抑えることに力をそそいでおり、その証として日中の牛舎は、時折牛の吐く息やゴソゴソと動く音が聞こえるだけ。午前中にエサを食べて静かに眠っていて、スト

レス無く安心してからこそこの姿です。一頭あたりのスペースには余裕があり、足元に敷かれた清潔なおが粉ともみ殻が気持ち良さそうです。

さらに、肉の格付けを大きく左右するのがエサです。阿部さんは長年の研究とチャレンジの中から見出したこだわりの配合飼料を給与しています。一頭ずつその日の状態を見ながらタイミングや量を微調整し、サシや旨みを作っていくのです。

和牛の世界は、全国和牛能力共進会で評価項目にオレイン酸が追加されるなど転換期を迎えつつあります。全国トップレベルの血統や確かな飼育技術、最先端の調査・研究など関係者の積年の努力によって支えられた豊後牛の評価は、今後ますます高まっていくことでしょう。



3.5haの牧草地で飼料用の牧草を自家栽培。堆肥は近隣の農家に販売し、循環型農業を実践している。



生まれてから28～30カ月ほどかけて育て、出荷時には750kg前後になる。



ほんのりと酸味が漂うこだわりの配合飼料。



エサやりは必ず同じ時間に一日一回と決まっている。



ホームページで産地直送の情報をお届けしています!



旬な情報をいち早く更新!!

<http://theoita.com/>

