



ほっぷ すてっぷ

じゃ

# JAんぷい Plus+

2023  
Vol. 16

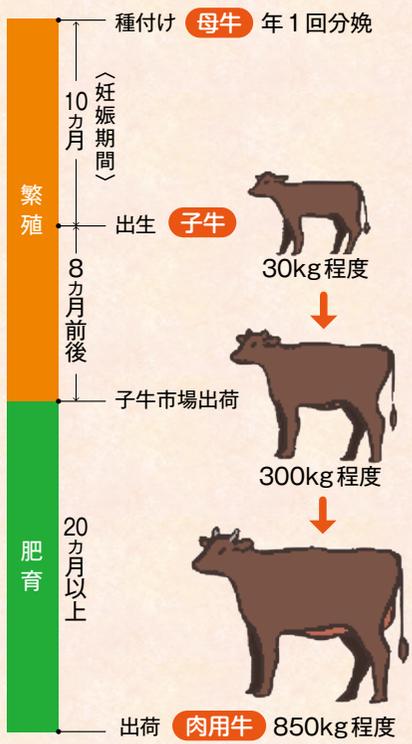
つくるを知ると  
もっと、おもしろ

特集

しわもちもち牛

# 知る 和牛の「繁殖」と「肥育」

肉用牛を育てる農家は一般的に「繁殖農家」と「肥育農家」の2つに分けられます。「繁殖農家」は繁殖用の母牛を飼育して子牛を産ませ、子牛を生後8カ月前後まで育てて家畜市場に出荷します。「肥育農家」は家畜市場で子牛を購入し、20カ月以上肥育して食肉センターに出荷します。この他に繁殖と肥育を一貫して行う「一貫農家」があります。



①出荷前の10カ月前、1日に一頭あたり約500gの粉碎したもち米を配合飼料に混ぜて与えます②牛舎で過ごす肥育牛③「牛舎を綺麗にするのは、父が昔からそうしてきたことなので、自分にとっては当たり前」と、念入りに清掃をこなす満正さん。

畜産業はシーズンを問わない、日々の作業の連続。畠山家では、餌やりが始まり、堆肥出しや寝床に敷く敷料集め、牛の出荷など、一日を通して様々な作業が続きます。そんな多忙な一日でも「牛舎の掃除」はこだわりの一つだという満正さんは「毎食、牛が食べこぼした残餌まで綺麗に掃除しています。周りには『ここまでやる？』と驚かれることもあり、よくと笑います。その言葉の通り、掃除の行き届いた牛舎で過ごす牛たちの穏やかな様子から、日々の丁寧な作業の積み重ねが見て取れます。

牛の糞から堆肥を作り、水田に還元。その農地で育てたもち米や牧草を餌として牛に与えて育てる。満正さんは、稲から牛へ、牛から稲へとつながっていく「循環型農業」を形作りながら、牛や人、環境に優しい複合経営を実践しています。「地元で採れた安全安心な飼料を与えて、地元で生まれた牛を育てる。『しわもちもち牛』は、とことん『地元』にこだわっています。だからこそ、地元・岩手でより多くの方に味わってもらえたら嬉しいですよ」と話す満正さん。これからも、地元で愛される牛づくりへ挑戦は続きます。



**Profile**  
 Hatakeyama Mitsumasa  
 畠山 満正さん (36)  
 紫波町で繁殖牛と肥育牛を飼養する畜産農家。(株)畠山畜産の代表取締役社長。



## 米どころで育てるブランド牛 しわもちもち牛

JAいわて中央(盛岡市・矢巾町・紫波町)のエリアでは、畜産業が盛んに営まれています。なかでも、もち米「ヒメノモチ」の作付面積が日本一を誇る紫波町では、ブランド牛「しわもちもち牛」の生産が行われています。今回は、紫波町で「しわもちもち牛」を飼養する畠山満正さんを訪ねました。

地元にとこだわり 地元で愛される牛づくり

米どころという地の利を活かし、特産のもち米を飼料に与えて育てる「しわもちもち牛」。町内の畜産農家9戸で結成した「岩手しわ牛研究会」によって「しわもちもち牛」のブランド化への取り組みが始まり、今年で22年目を迎えました。研究会によると、母牛と子牛に稲発酵粗飼料を、肥育期間には粉碎したもち米を与えることで、脂肪の溶ける融点が下がり、うま味の濃い柔らかい肉質になるのだとか。年間出荷頭数はおよそ100頭と希少性が高く、県内外に多くのファンを抱えるブランド牛です。「『しわもちもち牛』は脂の甘さと香りの高さが魅力です」と話すのは、紫波町で畜産業を営む畠山満正さん。令和2年に父から経営を継承し、(株)畠山畜産として会社化。現在、両親や弟、従業員の7人で約250頭の黒毛和種を飼養しています。

### いわて コレ推し SEASON 2

インタビューの様子はJAいわてグループ公式YouTubeチャンネルにて動画でご覧いただけます。  
 公開日: 2023年12月17日(日)





Cafe Style Bar VIVID



ビビット  
Cafe Style Bar VIVID  
紫波町日詰字丸盛214-1  
TEL:019-676-3260  
【営業時間】  
17:30～24:30(L.O.24:00)  
【定休日】  
火曜日



マップス  
DINING CAFÉ MAP.s  
盛岡市本宮1-9-16  
TEL:019-635-3799  
【営業時間】  
11:30～21:00(L.O.20:00)  
ランチタイム  
11:30～15:00(L.O.15:00)  
【定休日】  
月曜日・第3火曜日及び年末年始



DINING CAFÉ MAP.s



JR紫波中央駅からほど近く、国道4号線からのアクセスも良い「Cafe Style Bar VIVID」では、イタリアン系創作料理など種類豊富なメニューが味わえる。同店イチオシ「しわもちもち牛のステーキ」(2,980円)は、もも肉の希少部位「しんたま」を使用。サシの少ない赤身肉をオープンでじっくりと時間を掛けて焼き上げること、肉本来のうま味が凝縮されている。フードのほか、アルコールやカフェメニューなど、豊富なドリンクメニューも魅力。

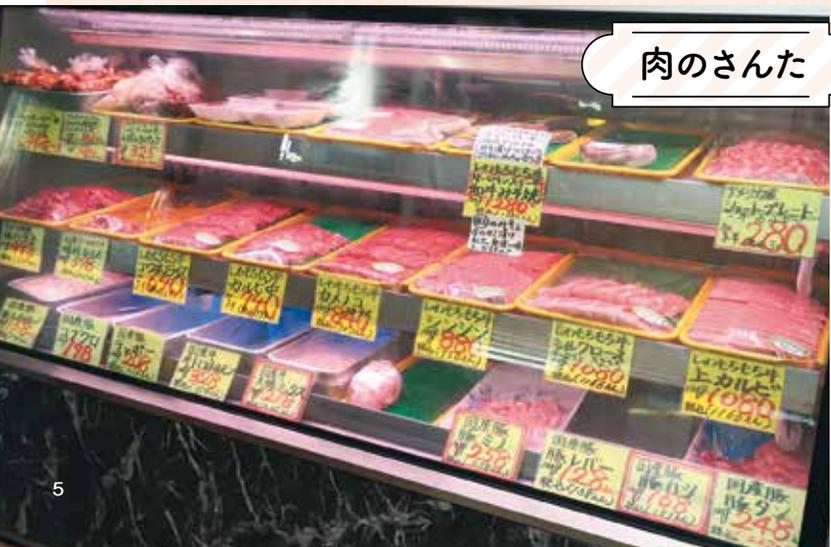
「DINING CAFÉ MAP.s」では、オムライスやカレー、パスタなど、旬の食材を活かしたメニューが揃う。「ビーフシチューオムライス」(1,200円)と「ビーフカレーライス」(900円)は、「しわもちもち牛」を贅沢に使用し、存在感も抜群「じっくりと煮込んだスネ肉は、口に入れた瞬間にホロツとほどける驚きの柔らかさ。噛めば噛むほど牛肉本来の濃厚なうま味が味わえる。メニューはテイクアウトも可能で、スムーズなお渡しには事前の電話予約がおすすめ。

# しわもちもち牛を食べる!

JAWATE中央のエリアで「しわもちもち牛」を取り扱う飲食店・精肉店をご紹介します。「しわもちもち牛」のならではのおいしさをお店で、ご家庭でお楽しみください。

牛や豚、鶏、ラムなど、取り扱う精肉類は70種類以上にのぼるといって「肉のさんた」は、町内をはじめ、県内外から来店客が訪れる精肉店。どんな部位でも肉のうま味が強く、余すところなく楽しめるのが特長だという「しわもちもち牛」を、同店では丸々一頭買い!店主が目利きし納得のいく肉だけを仕入れ、店内カットならではの新鮮な精肉が豊富に揃う。焼き鳥やカツ、コロッケなど、精肉店ならではの惣菜類や加工肉類も大人気。

「サン・フレッシュ都南」では、「しわもちもち牛」を丸々一頭仕入れており、自宅用のほか贈り物にもおすすめのサーロインやロース肉など、用途別に種類豊富な精肉が揃う。なかでも、「しわもちもち牛」を手軽に味わいたい方へおすすめなのが、「しわもちもち牛のハンバーグ」。店舗で「つつひとつ丁寧」に手ごねしたハンバーグは、「しわもちもち牛」を100%使用している。ふっくらとした焼き上がりで、甘いのあるジューシーな肉汁を味わうことができる贅沢な一品。



肉のさんた



肉のさんた  
紫波町高水寺古屋敷90-3  
TEL:019-671-1329  
【営業時間】  
10:00～20:00  
【定休日】  
水曜日



サン・フレッシュ都南  
盛岡市下飯岡21-180  
TEL:019-637-6801  
【営業時間】  
9:00～18:00  
【定休日】  
1月1日～3日、2月末日



サン・フレッシュ都南



詳しくはお近くのJAいわて中央  
支所窓口へお気軽にご相談ください



## 組合員とは？

JAの組合員資格には「正組合員」と「准組合員」の2種類があります。「正組合員」は農業を仕事にしている方や団体、「准組合員」は地域に住み、農業以外の仕事をしている方です。JAに出資金を払い込み、必要な手続きをすることで加入することができます。JAの施設や色々なサービスを誰でも利用することができます。



## 加入条件

### 正組合員資格

- ・農業を仕事にしている方。
- ・10アール以上の土地を耕作しているか、1年に90日以上農業に従事している方。
- ・住所または耕作地や施設がJAいわて中央の地区内にあること。

### 准組合員資格

- ・JAいわて中央の地区内に住所を有する個人で、事業を利用することが適当と認められる方。または、勤務地を有する個人で1年以上継続して貯金、貸付、購買、共済のいずれかの事業を利用し、引き続き利用することが適当と認められる方。
  - ・JAいわて中央の地区外に住所を有する個人で、1年以上継続して購買、販売、特定農地貸付のいずれかの事業を利用し、引き続き利用することが適当と認められる方
- ※団体の組合員加入には要件がございますので、JAの支所にお問い合わせください。

### 支所一覧

紫波支所 ☎676-3619  
都南支所 ☎638-0075

矢巾支所 ☎697-6888  
盛岡支所 ☎659-0616

## 組合員加入のメリット



営農指導を受け  
ることができます



出資配当が  
受けられます



人間ドック検査料の  
助成が受けられ  
ます



各種ローンの金利優遇サービス  
やJAとの取引内容に応じた各種  
手数料の優遇サービスをご利用  
いただけます

※詳しくはJAバンク岩手のHPをご確認ください。

## 加入方法



### 1.最寄りの支所に問い合わせる

お近くの支所で組合員加入のお申し込みを受け付けております。支所にご連絡いただくか、直接窓口までお越しください。



### 2.加入申し込み

支所窓口にお越しの際には、出資金とご印鑑、ご本人が確認できる書類（運転免許証・保険証・マイナンバーカードなど）をご用意ください。



### 3.出資金の払い込み手続き

出資金は一口1,000円からになります。支所窓口で払い込み手続きをしていただき、お手続き完了となります。



冬の食卓で大活躍！

採れたて

## 冬野菜

12月は、白菜やダイコン、ネギなどの冬野菜の入荷が豊富です。寒い季節に育つ野菜は、甘みやうまみ、栄養素がたっぷり！鍋やスープ、炒め物、サラダ、漬け物などにおすすめです。



この時期  
イチオシ！

## リンゴ



県内有数の産地でもあるJAいわて中央のエリアで育ったリンゴは、味も品質も抜群！取り扱う種類も豊富で、定番の品種から一般のお店では見かけない珍しいものまで揃います。食感や味の違いを食べ比べてみては？

## イベント情報

年末セール 12月26日(火)～12月31日(日)

※30日(土)、31日(日)は下記の通り営業時間を変更させていただきます。

30日(土) 8:00～18:00

31日(日) 8:00～17:00

初売 1月4日(木) 9:00～17:00



地元で採れた  
「新鮮」「安全」「安心」な  
農畜産物を豊富に  
取り揃えております

## サン・フレッシュ都南

〒020-0853 岩手県盛岡市下飯岡21-180  
TEL:019-637-6801 FAX:019-637-6802  
【営業時間】9:00～18:00  
【休業日】1月1日～3日、2月末日

公式  
アカウント  
@sun\_freshTONAN



# Present

## 読者プレゼント

### ■応募方法

ハガキまたはJAいわて中央ホームページの応募フォームでご応募ください。希望する商品の番号(1点のみ)、郵便番号、住所、氏名、年齢、性別、電話番号、本誌の入手方法、本誌へのご意見・ご感想をご記入の上、下記の宛先までお送りください。

### ■締め切り

2024年1月31日(水)消印有効

### ■応募先

〒028-3453 紫波郡紫波町土館字沖田98-20

JAいわて中央 企画管理部企画課

※当選者の発表は商品の発送をもって代えさせていただきます。なお、商品はサンフレッシュ都南より発送いたします。

※お客様の個人情報は、アンケートの集計、賞品の発送、JAいわて中央のマーケティング活動の目的以外には使用することはありません。



## 01

しわもちもち牛  
肩ロース  
すきやき用300g

※写真はイメージです。  
賞品はクール便で  
発送いたします

抽選で  
2名様



## 02

しわもちもち牛  
ステーキ肉300g

※写真はイメージです。  
賞品はクール便で発送いたします

抽選で  
2名様



地元・岩手に来なければ  
食べられない牛を作りたい。  
そんな、生産者のこだわりと  
地元愛がギュ〜ッと詰まった  
「しわもちもち牛」。  
食に関わる全てに感謝して  
心からの「いただきます」を。



JAいわて中央のSNSでは写真や動画で農業や食の魅力を発信しています



### 「食農立国」とは

JAいわて中央管内で生産される農畜産物のブランド化を目指した商標登録名です。

JAいわて中央が目指す「食農立国」には、食を囲む人たちと、農業を営む人たちとの繋がりを大切に、「その食卓の向こうに安全・安心で美味しい農畜産物と美しい農村の風景を提供し続けたい」という思いが込められています。

私たちは 次世代につながる美しい農村と豊かな農業継続のため環境を守ります  
次世代を担う子供たちに食の大切さを伝えます  
地域社会や多くの消費者とのふれあいを大切に訪れたい里づくりを目指します

### 支所のご案内

営業時間:平日9時~15時  
定休日:土・日・祝日

紫波支所 〒028-3307 紫波町桜町字上野沢38-1  
TEL:019-676-3619

矢巾支所 〒028-3615 矢巾町大字南矢幅14-109  
TEL:019-697-6888

都南支所 〒020-0853 盛岡市下飯岡21-180  
TEL:019-638-0075

盛岡支所 〒020-0053 盛岡市上太田上野屋敷2-1  
TEL:019-659-0616

JAいわて中央地域コミュニティ誌「ほっぷすてっぷJA'n'bu Plus」2023年第16号

発行/岩手中央農業協同組合 発行日/2023年12月 編集/企画管理部企画課 〒028-3453 岩手県紫波郡紫波町土館字沖田98-20 ☎673-7480