特集2

いわてのお米、いわての牛肉

いわて自慢のおいしさを！

澄んだ空気、清らかな水、豊かな土、自然の資源に恵まれた岩手県では、その立地特性を生かした農業・畜産業が展開されています。いつもの食卓で、そして、特別なハレの日に、生産者が愛情を込めて育てた自慢のおいしさを味わってみませんか。

県産米のフラッグシップ
「金色の風」

粘りと柔らかさ、甘みが特徴の「金色の風」

いわてのブランド牛
「いわて牛」「いわて短角牛」

「いわて牛」・「いわて短角牛」（写真はいわて牛）

生産者の声

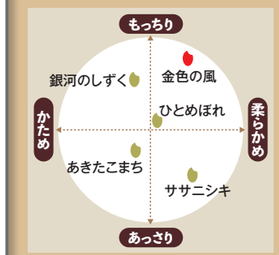
厳しい品質目標をクリアしたいわてのお米「金色の風」

手塩にかけた「金色の風」一人でも多くの人に食べてもらいたい

岩手県金色の風栽培研究会
会長 高橋貞信（たかはし さだのぶ）さん

手間暇をかけて愛情たっぷりに「金色の風」を育てている生産者・高橋貞信（たかはし さだのぶ）さんにお話を伺いました。

「『金色の風』は、県南地区で、地域を厳選し、栽培されている品種ですが、少しの雨風でも稲が倒れやすく栽培がとても難しいので、生産者が少なく収穫量も限られています。そのため、消費者が食べる機会が少ない希少品種と言えます。食味の特徴は、粘りと柔らかさ、甘みがあるところ。冷めてもおいしいため、おにぎりやお弁当にも向いていると思います。お米好きな人はもちろん、たくさんの人に食べていただき、そのおいしさを実感してほしいですね。1人でも多くのファンが増えることを願っています」。



金色の風のホームページ▼

今回、県産米のフラッグシップ（代表的な品種）である「金色の風」について、その魅力や生産者の思いを紹介します。

ぜひこの機会に、いわてのおいしいお米をご堪能ください。

「金色の風」とは

2017年秋にデビューした、岩手のオリジナル品種です。選定基準を満たした生産者により栽培され、厳しい品質目標をクリアしたお米だけが「金色の風」として出荷されます。豊かな甘み、ふわりとした食感、冷めても変わらない粘りが特徴のお米です。

いわてが誇るブランド牛
「いわて牛」・「いわて短角牛」

いわて牛（黒毛和種）

いわて短角牛（日本短角種）

岩手県は日本有数の米どころであると同時に、畜産県としても広く知られています。豊かな自然と栄養が豊富な大地、理想的な肉牛生産環境のもと、畜産農家のきめ細かな愛情により育まれた牛肉は、全国で高く評価されています。

「いわて牛」は岩手県内で育てられた黒毛和種で、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。きめ細かく柔らかで豊かな風味が特徴で、肉質等級、歩留等級などを厳しく審査された牛肉だけが「いわて牛」として認められます。

そのとろける味わいは、一度食べると病みつきになるほどです。

「いわて短角牛」は、県北地域を中心に生産されており、澄んだ空気と水、豊富な牧草に恵まれた、広大な草原で育てられた日本短角種です。日本短角種は和牛の一種で、全国で飼養されているうちの約4割が県内で育てられており、岩手が飼育頭数日本一となっています。脂肪分が少なく、ヘルシーな赤身の高タンパク牛肉で、噛むほどにおいしさが広がります。

皆さんもぜひ、いわての牛肉を味わってみてください。

いわて牛のホームページ▼

いわて短角牛のホームページ▼

●肉質等級とは
「牛肉の色沢（色やつや）」「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。

料理人の声

「いわて牛」「いわて短角牛」おすすめの食べ方

「いわての食材は海の幸・山の幸どちらも種類が豊富で素晴らしく、首都圏でも高く評価されています」と話す狩野シェフ。「いわて牛」・「いわて短角牛」をおいしく食べるコツを教えてもらいました。

「『いわて牛』は、きめ細かいサシが入った黒毛和種で、すき焼きやしゃぶしゃぶ、ローストビーフなど薄く切って使用する料理に向いていて、肉の味を引き立てる調理法が良いでしょう。

一方、『いわて短角牛』は赤身の肉で、黒毛和種に比べて歯ごたえがあり、しっかりとした肉の味が楽しめます。自然放牧による個体差があるため、個性豊かな味を楽しむことができるのも短角牛の魅力です。部位によって味わいも異なり、それぞれの楽しみ方がありますが、特にランプステーキ（下腰部の肉）は肉のおいしさが引き立ちます。たれは控えめにし、わさびや塩などでシンプルに素材の味を楽しむのがおすすめです」。

ホテルメトロポリタン盛岡
総料理長 狩野美紀雄（かのう みきお）さん

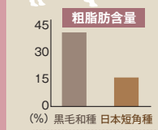
「いわて牛」の主な地域銘柄

- ●いわて八幡平牛（八幡平市）
- ●いわて雫石牛（雫石町）
- ●岩手しわもちもち牛（紫波町）
- ●いわてきたかみ牛（北上市）
- ●前沢牛（奥州市［江刺除く］・金ケ崎町）
- ●いわて江刺牛（奥州市江刺）
- ●いわて南牛（一関市・平泉町）

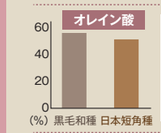
「いわて短角牛」の主な地域銘柄

- ●いわてくじ山形村短角牛（久慈市山形町）
- ●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）

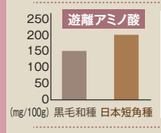
黒毛和種（いわて牛が該当） 比較 日本短角種（いわて短角牛が該当）



脂身：黒毛和種は、日本短角種に比べて、脂肪が多く、**脂身の味わいや風味**を楽しめます。



風味：牛肉の風味などを左右すると言われるオレイン酸割合はどちらも同程度です。



うま味：日本短角種の牛肉にはうま味成分である**遊離アミノ酸が豊富**です。

黒毛和種は脂を楽しむお肉
日本短角種は赤身を楽しむお肉

いわて黄金のmariage（マリアージュ）

食材の宝庫いわて。旬の岩手県産の食材に、いわてのオリジナルの品をプラスして簡単でおいしい一品料理を作ってみませんか。

岩手県産牛肉

品質の高さが自慢のいわての牛肉。うす切り、または、こま切れを使います。

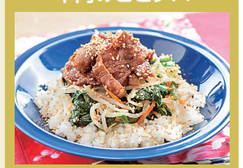
×

トマトと生姜のドレッシング

トマトのうまみと生姜が効いたドレッシングは、肉料理との相性抜群です。

＝

酢飯でさっぱり牛肉のビビンバ



酢飯で食べるさっぱりビビンバ。ドレッシングを使った合わせ調味料で簡単・本格的な味わいに。

レシピはこちら！
いわてグラフ専用サイト

［レシピ監修］
野菜ソムリエ
上級プロ
小原 薫（おはら かおる）さん