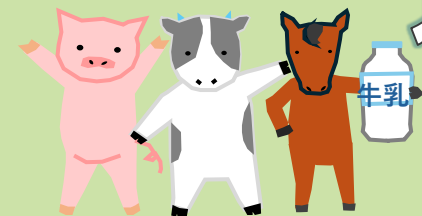


展示テーマ

# 遊んで！知って！ 北陸の畜産の魅力



北陸農政局「消費者の部屋」  
展示期間：令和7年9月1日(月)～9月30日(火)



和牛は日本の宝

みんなで育もう優良和牛

「和牛」は日本固有の肉専用種です。  
先人たちから受け継いだこの財産を、  
国内で次の世代へ引き継がなくてはなりません。  
和牛を愛する仲間の力で、  
世界に誇れる和牛を守り伝えましょう。



公益社団法人 全国和牛登録協会  
優良和牛遺伝子保留中央協議会・優良和牛遺伝子保留地方協議会

豊かな穀倉地帯、新発田が育んだ  
上質な肉質を誇る厳選和牛

新発田牛  
SHIBATA USHI

新発田牛  
(にいがた和牛)

新発田市は新潟県が誇る豊かな穀倉地帯です。  
美味しい新発田産米の稲わらで育ったのが新発田牛。  
「にいがた和牛」の中でも肉質4等級以上に限定した  
特に上質な肉質を誇る厳選和牛です。



新発田牛 取扱店  
この肉の  
ほほが  
目印です

にいがた和牛とは  
新潟県内で育てられた優良な和牛で、  
品質保証が認められた肉質4等級以上の肉質  
の肉質を誇ります。

日本和牛協会 新発田市農林水産課 TEL 0254-33-3108 FAX 0254-33-3930 <https://shibata-ushi.jp/>

# 【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】②

おいしいお米のふるさとには、  
お肉もおいしい。

にいがた  
和牛

食の宝庫・にいがたで  
育てた和牛です。

ニーモ  
です!

にいがた  
和牛

にいがた和牛推進協議会  
商標登録第 5067369 号

一味ちがう  
黒毛和牛

豊かな自然とたっぷりの愛情が生み出す味  
にいがた和牛

村上牛

村上牛  
商標登録 第4304405号

村上牛生産協議会

# 【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】③



# 【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】④

能登牛銘柄推進協議会

黒毛和種

能登牛

能登の美しい自然とやさしい風土が育む味

味わう逸品 黒毛和種 ここにあり

能登牛



黒毛和種

能登牛

能登牛（のとうし）は、きめ細かい肉質と上質な脂による、とろけるような食感が特長で、世界農業遺産に認定された能登をはじめとする石川の美しい自然や素朴な風土の中で丹精込めて育てられています。

- 黒毛和種（血統が明確であるもの）
- 石川県内が最終飼育地で、石川県内での飼育期間が最長
- 肉質等級は A3 以上または B3 以上

能登牛銘柄推進協議会事務局  
(石川県農林水産部畜産振興・防疫対策課内)  
〒920-8580 石川県金沢市鞍月1-1 TEL076-225-1623

能登牛



能登牛ネット



(Instagram)

画像提供元：六角堂

旨いお肉は脂で決まる  
オレイン酸を極めたブランド和牛

「三ツ星若狭牛」

自然豊かな越前若狭の四季に富んだ  
気候と豊かな風土のなかで丹精込め  
て育てたものから厳選した最高級の和  
牛肉です。  
その味わい豊かなおいしさを是非ご  
賞味ください。



お問い合わせ

若狭牛流通推進協議会 事務局  
福井県福井市高本中央2丁目4202番地  
JA福井県経済連 生産販売部 畜産課  
電話 0776(54)0205  
Fax 0776(54)0396

福井県農林水産部生産振興課  
福井県福井市大手3丁目17-1  
電話 0776(20)0439  
Fax 0776(20)0650



農産物など「三ツ星若狭牛」についての情報はこちら  
http://www.sanpustar.com/0776-54-0205/0776-54-0396.html

三ツ星  
若狭牛

とろける食感



富山で育った豚。

とやまポーク

美味しい水と  
厳しい自然が育てた  
富山の恵み。




富山県養豚組合連合会  
TEL 0766-86-3791

三ツ星若狭牛とは？

30年以上の歴史がある福井県産和牛のブランド「若狭牛」の中でも、おいしさを増すオレイン酸含量が特に高いもの(牛脂中55%以上)を「三ツ星若狭牛」として認証しています。

ファンが家で、さめが癒れる風味が良いと評判の若狭牛ですが、さらに牛肉の食味(香り・食感)が豊かな「三ツ星若狭牛」ブランドです。

認定農場で生産された安全安心な牛肉。

三ツ星若狭牛はストレスの少ない環境で飼育されています。

全国団体が定めた牛の飼養管理基準をもとに、県が現地確認を行った農場で生産された牛肉のみを認証しています。

「三ツ星若狭牛」の認証基準

三ツ星若狭牛の肉質基準。

肉質の基準は、牛肉取引規格で肉質等級3等級以上かつ脂肪交雑4以上、およびオレイン酸の含有率55%以上のものです。




おいしさを凝縮するオレイン酸の秘密。

オレイン酸とは、身体に良い脂とされている不飽和脂肪酸の一種で、オリーブオイルの主成分です。

オレイン酸が多いほど、脂肪の融点が低くなり、ゆゆる口どけの良い脂になります。とろける脂は、舌の上でコーティングし、うまみ成分とバランスよく変わること、和牛肉特有の風味を口いっぱいに広げ、ササミの多い和牛肉でも、後味がサラッとまるやかに感じられます。

フランス三ツ星シェフも絶賛!

感銘や色に強烈な印象を受けた。肉質は繊維がまろく、しっとりしている。

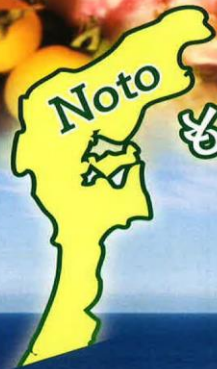
エマニュエル・ルノー




## 石川県内産豚肉



# 能登豚



もちもちとした肉質  
口の中にじわっと広がる  
甘みが特徴！

安全安心な豚肉

自然豊かな地域で育てられた

能登の里山里海「の」

「世界農業遺産に認定された



＜特集＞ 旬がに ふくい旬な話 旬の美味しさ大解剖 おばあちゃんの台所 福井季節の風景を歩く 福井プレミアム食材  
291 style 美味しい情報 | TOP | 旬のカレンダー | バックナンバー |

## 旬の美味しさ大解剖

「若狭がきれい」ふくいポーク

### ふくいポーク



肉質がよく、柔らかい飼料にこだわり  
安全・安心を追求した人気のブランド豚。

福井県のブランド肉「ふくいポーク」は、福井県内で人気の豚。福井県畜産試験場から種豚が供給され、三元交配種として生産した子豚を徹底した衛生管理のもとで育てた豚だけが「ふくいポーク」とされます。おもに福井県内の量販店や農産物直売所で販売され、消費者が購入しやすい環境であることも認知度が高まっている一つの理由かもしれません。

福井県でふくいポークの生産農家は2軒。その一人である川崎さんは現在、生まれたばかりの子豚から繁殖用の豚まで約800頭を育てています。自宅周辺の数箇所の豚舎には、成育期に豚を分けて飼育しています。生まれた子豚は30日前前後で子豚舎へ移し60～70日齢まで産乳期の飼料で飼育。110日齢ぐらいまでは育成用の飼料を食べます。180日齢までは仕上げ用の飼料を与えて出荷します。

川崎さんの仕事は早朝6時、まずは子豚の状態をチェックすることから始まります。体調の悪いしなどを確認し、豚舎内の温度を確認します。豚を飼育する上で最も気を使うのが温度管理です。こまめな換気などにより20℃前後で過ごしやすい状態を作ります。豚も人間と同じで、快適な空間で過ごすことでストレスのないリラックスした生活を送ることができ、しつこい脂のノリが良い、美味しい豚肉を作ることにも繋がります。週に一度、30頭を目安に出荷。計画しながら安定した生産を行っています。

旬の時期 通年

【お問合せ】  
福井県養豚協会・社福井県畜産協会  
TEL0776-27-8228

「消費者の口に入るものだからこそ、細心の注意を払っています。私も消費者の一人、美味しさはもちろんですが、安全面には特に気を付けています」とは川崎さん。清潔に心掛けるのも良質なふくいポークを育てるポイントの一つ。もみらが敷くのは、排泄物をもみらがらに吸わせて掃除しやすくするため。手間は掛かろうとも、豚舎内の掃除は毎日欠かしません。

生産者の多くの苦勞や努力で福井県のブランド豚が生まれ、安定した出荷が保たれています。それに加えて安全・安心への強い思いは確実に消費者へと届いています。



品種は、代表的なランドレース種のみと、丈夫で発育が良く大型である大ヨークシャー種の子豚から生まれた雑種第1代のメスに、肉質の良いデュロック種の子豚を掛け合わせて生産された三元交配種です。3種類の良いところを合わせた豚肉を生産しているのです。



福井県産のふくいポークに関して生産者の取組みや流通販路などの情報を公開するトレーサビリティシステムがあります。  
<http://pork.shokunet-tikusan.jp/>



肉質は、締まりが良い上、柔らかい。そしてきめが細かく、風味が良いのが特徴です。また、良質なたんぱく質・ビタミンB1が豊富です。



川崎養豚場は越前市にあります。四方が山に囲まれた自然豊かな地。そんなのんびりとした場所で育つふくいポークを想像するだけで、美味しさへの期待度も高まります。



【ふくいポークの新ご当地編発売！】  
福井県産品の地産地消を推進している福井県販売開拓課がサポートロールと協力協定を結ばました。具体的には、県内の飲食店でふくいポークを使ったメニューを開発してというフェアを実施しています。詳しくはサポートロール北陸支社 TEL.076-263-2256



【生産者の声】  
川崎拓さん(越前市在住) 家族で養豚業を営む中継世で営んでいます。体力仕事のため、日々健康には気を付けている川崎さんは、広大な敷地をトラクターやトラクターに乗って移動、効率よく仕事をこなしています。「ふくいポークを美味しく食べるなら豚カツやしゃぶしゃぶがおいしいですね。ダレ料理に肉の旨味を味付けするのでおススメです。」

# 【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】⑦

幸福度日本一の福井県の地鶏



**福地鶏推進協議会**  
事務局 福井県畜産試験場

電話 0776 (81) 3130  
FAX 0776 (81) 2600  
Email chikus@pref.fukui.lg.jp

提供店等詳しくはHPで  
<http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/0210377jchiro.html>

福地鶏




ここが一番福地鶏のたまご

**福地鶏肉の特長**

鶏が自由に動き回れるから、鶏舎がストレスなく健康に育てられた鶏のお肉です。  
濃厚なうま味としっかりとした歯ごたえが特長のお肉です。

白身の弾力が強く、身の味が濃く、うま味があるため、調味料に頼らなくてもおいしい料理に仕上がります。たまごの卵黄も有名料亭から使われています。また、その特長をまっすぐに、スイーツにも活用されています。

福地鶏の肉はうま味成分であるイノシン酸が豊富

| 鶏種    | イノシン酸 (mg/100g) (胸肉) |
|-------|----------------------|
| 福地鶏   | 250                  |
| ブロイラー | 150                  |
| 親鳥    | 100                  |

ここが一番福地鶏の肉

鶏が自由に動き回れるから、鶏舎がストレスなく健康に育てられた鶏のお肉です。  
濃厚なうま味としっかりとした歯ごたえが特長のお肉です。








エンジョイ農酪

酪農家になろうよ。

新潟を牛乳で元気にする、やりがいのある仕事です。

お問い合わせ 新潟県酪農業協同組合連合会 TEL.025-241-3021

新潟県酪農業協同組合連合会 新潟県酪農業協同組合 新潟県酪農業協同組合 新潟県酪農業協同組合



このマークが目印!

富山県産牛乳

# 富山県産牛乳

毎日の牛乳、  
ちょっとだけ“地元”を  
意識してみませんか？

お店で牛乳を手にとるときは、  
「富山県産」かどうか、  
ちょっと気にしてみてください。

毎日の1本が、  
地産地消につながります。

- 富山県牛乳普及協会 -

新潟県産の牛乳を  
**飲モ—！**

おいしい！  
新潟県産牛乳

新潟で拡大中！  
地元の稲発酵粗飼料  
(WCS)を食べた牛の  
美味しい牛乳です！

酪農・乳業・販売を応援！ 毎日とにかくもう一杯！

安心な牛乳は、すぐそばの  
**新潟県産牛乳**

新潟県産の牛乳を  
**飲モ—！**

酪農・乳業・販売を  
応援！

毎日とにかく  
もう一杯！

おいしい  
新潟県産！

安心な牛乳は、すぐそばの  
**新潟県産牛乳**

新潟県酪農業協同組合連合会

# 【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】⑩

土日ミルク

i-milk 牛乳でOK  
大丈夫



給食のない休日は、  
おうちで牛乳を飲もう。

土日ミルク

i-milk 牛乳でOK  
大丈夫

キュウニュウがあらわれた！



キュウニュウを 1パイのもと  
1ニチにひつような カルシウムの  
3ブンの1をゲットできるようだ！  
でもドニチは給食がない！ピンチだ！

給食のない休日は、  
おうちで牛乳を飲もう。

## 土日ミルク



子どもの**1日**に必要な  
カルシウムは牛乳**3杯**分！

牛乳に含まれるカルシウムは、骨の成長や健康な骨の形成に必要な栄養素。1日に必要な小中学生のカルシウム推奨量は650～1,000mgです。



給食のない**休日**は、  
おうちで牛乳を飲もう。

しかし給食のない日、おうちで牛乳を飲まない家庭では小中学生のカルシウム摂取量が減っています。



合言葉は  
『**土日**ミルク』！

土日になったらミルクを飲む。こんな習慣をつけることで、無理なく自然にカルシウムを摂取できます。

ぜひ実践してみてください！

# 遊んでみる？



## World Milk Day 6.1 JAPAN

6月1日は国連食糧農業機関(FAO)が定める世界的なミルクの記念日「ワールドミルクデー」



地方競馬  
地方競馬  
農 林

## みんなの暮らしと地方競馬 ～地域とともに未来へ歩む～

地方競馬の売上げの一部は、畜産振興及び地方財政の改善に活用されています。

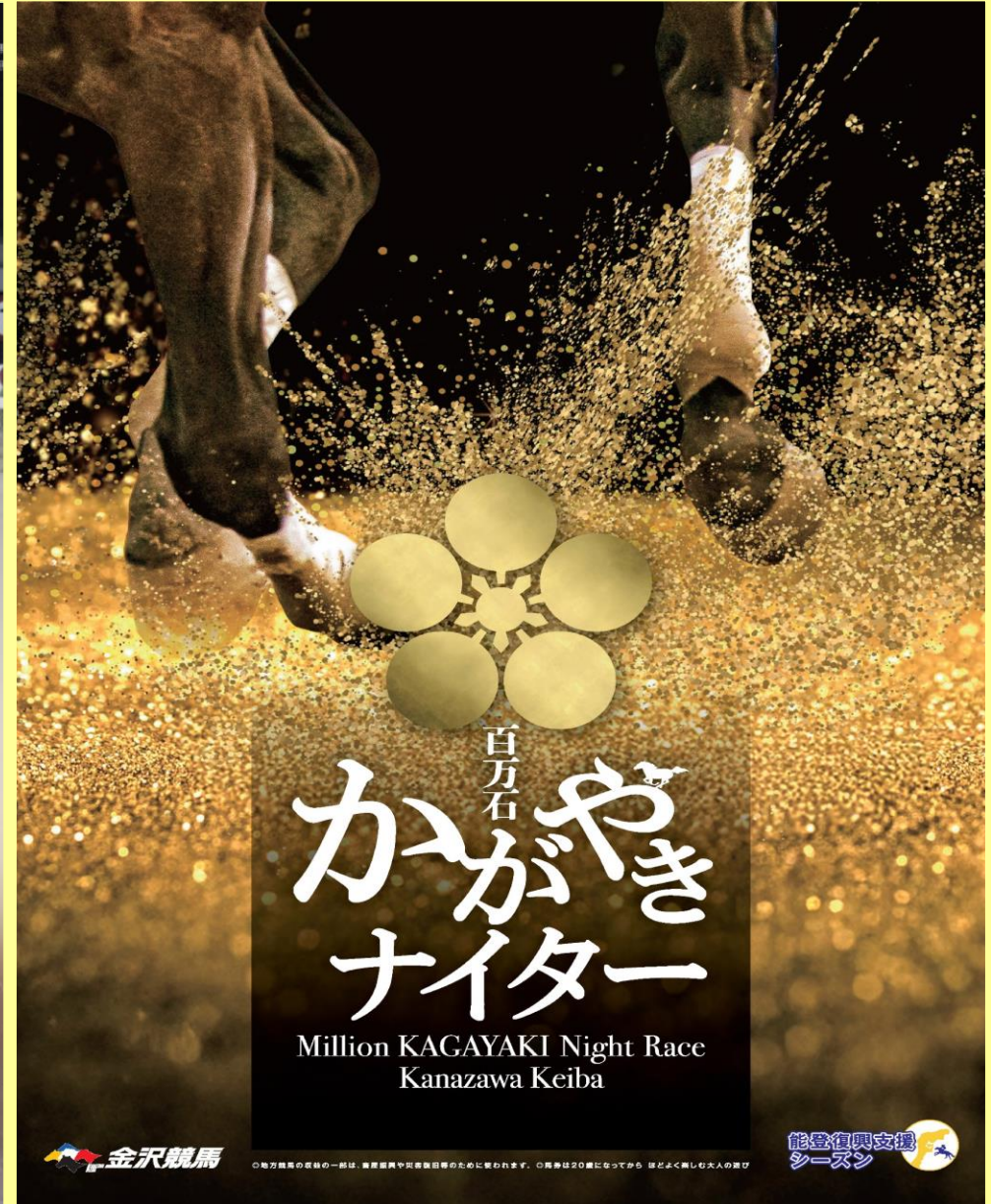
### 畜産振興への貢献

地方競馬全国協会は、地方競馬の売上げの一部を活用して、畜産農家の経営改善、後継者の育成、家畜の感染症予防、強い馬づくりなど、日本全国の畜産を元気にする支援を行なっています。

### 地域社会に役立つ存在

また、売上げの一部は社会福祉の増進、医療の普及、教育文化の発展、スポーツの振興及び災害の復旧等にも使われています。

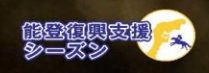
さらに各地の競馬場は、地域の交流の場、緊急時の避難場所など、地域とともに歩み続けています。



# 百万石 かがやき ナイター

Million KACAYAKI Night Race  
Kanazawa Keiba

地方競馬の売上げの一部は、畜産振興や災害復旧等のために使われます。○馬券は20歳になってから、ほどよく楽しむ大人の遊び



# 【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】⑬

8月7日大雨浸水に見舞われた金沢競馬場

(植月畜産課長撮影)

建て替えて間もないきゅう舎が



カイバも水に



馬を避難させなければ



(石川県競馬事業局提供)

コースの周辺も



コースへ向かう通用口も



スタンドへ向かう通用口も



休憩スポットも



スタンドからは



(植月畜産課長撮影)

北陸農政局ポンプ車による懸命な排水作業が功を奏す



令和7年度

## 家畜衛生ポスター デザインコンテスト

おうぼしめきり  
**応募締切**  
2025年  
**9/30**

テーマ **豚熱をひろげないためにできること**

日本に住む・訪れる皆さんへ向けた、豚熱感染拡大防止への協力意識を高めるデザインのポスターを大募集！

野生いのししの中で豚熱という病気がひろがっています。  
人間に感染することはありませんが、豚に感染して養豚業に大きな被害を与えます。  
豚熱の感染はウイルスに汚染された人・モノ・イノシシなどによってひろがっていくため、  
みんなで対策をしていく必要があります。

**日本産豚肉をこれからもおいしく食べられるようにみなさんの協力が必要です!!**

※イノシシの保護を目的とするポスターではありません。  
※既に公表されているイラスト素材等を使用した作品は審査対象外とします。

- ◆**応募資格** 制限なし
- ◆**募集期間** 2025年7月16日(水)～9月30日(火)
- ◆**賞** 農林水産大臣賞 消費・安全局長賞 中央畜産会長賞 大日本猟友会長賞 日本獣医師会長賞 日本養豚協会会長賞 動物検疫所長賞 他

応募に関する詳細はこちらをご覧ください。

[https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/eisei\\_poster.html](https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/eisei_poster.html)

野生イノシシにおける豚熱対策についてはこちらをご覧ください。

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/csf/wildboar/inositaisaku.html>

- ◆**お問い合わせ先** 農林水産省家畜衛生ポスターデザインコンテスト事務局  
TEL: 03-3502-8111 (内線4583) MAIL: eisei\_poster@maff.go.jp



応募詳細



豚熱対策

● R6年度受賞作品例 (昨年度テーマ: アフリカ豚熱対策)



農林水産大臣賞

消費・安全局長賞



農林水産省

● 授賞式の様子



## アフリカ豚熱感染防止対策のお願い

アフリカ豚熱は、豚やイノシシが感染する病気です。人には感染しません。  
日本産豚肉の生産を守るためには、アフリカ豚熱ウイルスを日本にいれない、広げないことが重要です。

アウトドアでの

# 3つのお約束

アフリカ豚熱 感染防止

## 守ろう！畜産と未来の食卓

**お約束 01**

### ゴミ・残飯は持ち帰る

キャンプや登山では、ゴミを確実に持ち帰るか、指定の場所に捨てましょう。野外に捨てた食品にアフリカ豚熱ウイルスが付着していると、野生のイノシシが食べて、アフリカ豚熱に感染する可能性があります。

**お約束 02**

### 靴の土は落として入山・下山

土にもアフリカ豚熱が付着している恐れがあります。ウイルスが含まれた土が付着した靴で入山・下山すると、ウイルスを広げてしまいます。靴の土はブラシなどで落としてから入山・下山しましょう。

**お約束 03**

### 家畜がいる施設に近づかない

家畜がいる施設では、家畜が病気になるように対策を行っています。ウイルスが衣服や靴に付着している可能性もあるため、近づかないようにしましょう。

アフリカ豚熱とは ... 豚やイノシシが感染する感染率と死亡率が高い病気

- 致死率はほぼ100%
- 有効な治療法やワクチンはない
- 周辺農場への伝染の可能性がある

アフリカでは常在的に、ロシア及びアジアでも発生が確認されています。日本では発生していませんが、もしも日本の豚農場で発生すれば、多くの豚が死亡し、おいしい日本産豚肉の生産が難しくなります。なお、アフリカ豚熱は豚、イノシシの病気であり、人に感染することはありません。



デザイン：令和6年度家畜衛生ポスターデザインコンテスト「中央畜産会会長賞」 吉田 優馬 さん・鄭 欣岳 さん（愛知県）  
主催：農林水産省 後援：環境省

農林水産省 消費・安全局

## アフリカ豚熱感染防止対策のお願い

アフリカ豚熱は、豚やイノシシが感染する病気です。人には感染しません。  
日本産豚肉の生産を守るためには、アフリカ豚熱ウイルスを日本にいれない、広げないことが重要です。

# 靴底の洗浄・消毒は 家畜衛生の第一歩

デザイン：令和6年度家畜衛生ポスターデザインコンテスト「日本獣医師会会長賞」 平田 詩織 さん（茨城県 吾妻小学校6年）  
主催：農林水産省 後援：環境省

農林水産省 消費・安全局

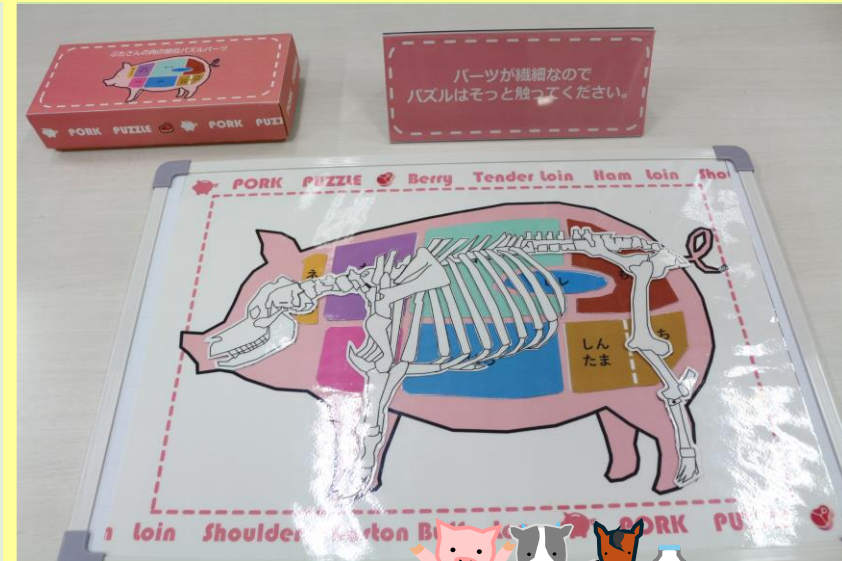
## アフリカ豚熱感染防止対策のお願い

アフリカ豚熱は、豚やイノシシが感染する病気で、人には感染しません。  
日本産豚肉の生産を守るためには、アフリカ豚熱ウイルスを日本にいれない、広げないことが重要です。

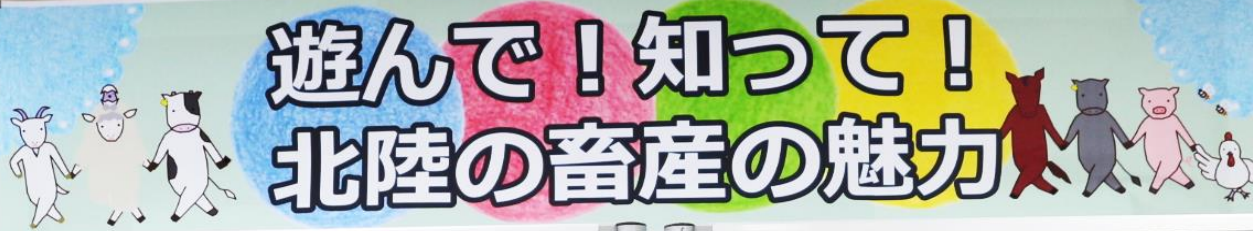


デザイン：令和6年度家畜衛生ポスターデザインコンテスト「大日本猟友会長賞」 青木 勇麻さん（徳島県 徳島県南小学校6年）  
主催：農林水産省 後援：環境省

農林水産省 消費・安全局







### 豚肉の部位と特徴

|   |  |  |
|---|--|--|
| <p><b>① ネック</b><br/>脂肪が多い「トントロ」<br/>最適調理法：焼肉</p>            | <p><b>② うで</b><br/>少し硬い。ほどよい脂肪分「かた」ともいう<br/>最適調理法：シチュー</p> | <p><b>③ かたロース</b><br/>赤身に脂肪が粗く混ざる。濃厚な味<br/>最適調理法：カレー</p> |
| <p><b>④ ロース</b><br/>赤身と脂肪のバランスが良い。風味豊かな肉<br/>最適調理法：とんかつ</p> | <p><b>⑤ ヒレ</b><br/>脂肪が少ない。柔らかい<br/>最適調理法：ソテー</p>           | <p><b>⑥ ばら</b><br/>赤身と脂肪が層に濃厚な味<br/>最適調理法：角煮</p>         |
| <p><b>⑦a うちもも</b><br/>赤身。柔らかい<br/>最適調理法：ソテー、焼き豚</p>         | <p><b>⑦b しんたま</b><br/>赤身。柔らかい<br/>最適調理法：ソテー、焼き豚</p>        | <p><b>⑧ そともも</b><br/>脂肪が少ない。硬い<br/>最適調理法：豚汁、煮込み料理</p>    |

写真提供：公益財団法人日本食肉流通センター

### 牛肉の部位と特徴

**LOVE BEEF**

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| <p><b>① ネック</b><br/>脂肪が少ない。硬い<br/>最適調理法：煮込み料理</p>          | <p><b>② かた</b><br/>コラーゲンが多い<br/>最適調理法：煮込み料理</p>       | <p><b>③ かたロース</b><br/>風味が良い<br/>最適調理法：しゃぶしゃぶ</p>         | <p><b>④ リブロース</b><br/>繊細なタン<br/>柔らかい<br/>最適調理法：ステーキ</p> |
| <p><b>⑤ サーロイン</b><br/>脂肪が多い。柔らかい<br/>最適調理法：ステーキ</p>        | <p><b>⑥ ヒレ</b><br/>脂肪が少ない。柔らかい<br/>最適調理法：ステーキ</p>     | <p><b>⑦a かたばら</b><br/>赤身と脂肪が層に粗か多い。硬い<br/>最適調理法：シチュー</p> | <p><b>⑦b ともばら</b><br/>赤身と脂肪が層に粗か少ない<br/>最適調理法：お好み焼き</p> |
| <p><b>⑧b しんたま</b><br/>脂肪が少ない。硬い<br/>最適調理法：ステーキ、ローストビーフ</p> | <p><b>⑨ そともも</b><br/>脂肪が少ない。硬い<br/>最適調理法：薄切り、コマ切れ</p> | <p><b>⑩ らんぶ</b><br/>柔らかい<br/>最適調理法：ステーキ、ローストビーフ</p>      | <p><b>⑪ スネ</b><br/>コラーゲンが多い<br/>最適調理法：煮込み料理、ひき肉</p>     |

**YUMMY!!**  
(^o^)/

写真提供：公益財団法人日本食肉流通センター

# 【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】⑰



クイズに答えて  
畜産に関する  
知識を身に付けよう

## ちくさんクイズ



## 第1問

牛は平均で一日何リットルのミルクを出す？

- A. 10リットル
- B. 20リットル
- C. 30リットル



答え：C. 30リットル

ホルスタイン種の平均的な乳量は一日約30リットル※を生産。

約75リットル※のミルクを出す牛もいる。

### 【ちょっとメモ】

日本で飼養されている乳牛の約99%はホルスタイン種、次いでジャージー種、ブラウンスイス種、エアージャ種などがいます。

### 【ちょっとメモ】

※について、乳牛は305日の乳量を基本とし改良等の数値としている。また、乳量は通常[kg]標記する。

全国平均乳量は  
8,809kg (÷305=28.9kg)  
R6年度の記録は  
22,516kg (÷305=73.8kg)