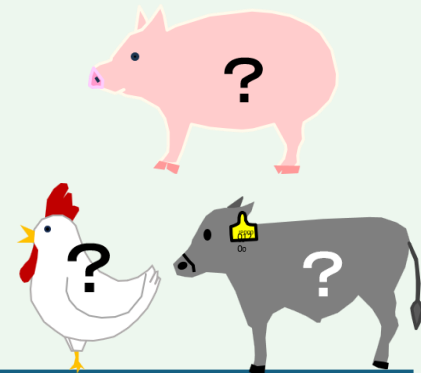


遊んで！知って！ 北陸の畜産の魅力



北陸農政局「消費者の部屋」

展示期間：令和8年9月1日（火）～9月30日（水）



【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】①

小さな字は、お父さんやお母さんに読んでもらってください。

牛のからだ

ホルスタイン

ホルスタイン

日本でも多く飼育されている乳牛で、99.5パーセントはこの品種です。乳量も多く、1日平均で20〜30リットル、1年(300日)で約7,000〜8,000キログラムのミルクを産みます。

体高は約160センチメートル、体重は約700キログラムです。

牛の鼻

牛の鼻には鼻紋というシワ
があります。人間の指紋と
同じで1頭1頭が違うパター
ンをしています。

牛の歯

牛の前脚は下だけにあって、
草を上手に食べられるよう
になっています。
また、奥歯は臼のような形を
して、固い草をす
り潰すようにして、
食べます。

牛の斑紋

ホルスタインのからだにある白と黒の斑紋は、鼻紋と同じで1頭づつ違うパターンをしています。新しい牛が誕生すると、このパターンを揃えて登録します。

牛の角

牛は福も越も角が生えますが、管理をしやすいようにするために生後3ヵ月～5ヵ月で切断したり、電気で焼き切ったりします。

牛の糞

牛の糞は、おいしい野菜や果物を育てるための肥料になります。
安心して食べられる有機栽培には欠かせません。

牛のしっぽ

牛のしっぽは、縄や蚊を追い払ったり、体のバランスをとる役目をしています。

牛のひづめ

人間の爪と同じですが、牛は側
踏目という種類に属し、2本の
大きな爪を持っています。1年
に1回が2回、爪切りをします。

胃の構造と反すう

年の胃は、四つもあり、一番大きな第1胃は、大人二人も入れるほど大きくさ
 せて、食べエサは、第1胃から第2胃へ送り、また口にもどしてむいてい
 たように、何度も消化を繰り返す。何回も消化を繰り返す。消化された
 第1胃と第2胃の間には多数の微生物があり、エサを消化します。消化された
 ものは第1胃や小腸から吸収され、血液に入り、乳頭に運ばれます。

The diagram illustrates the four-chambered stomach of a cow. The chambers are numbered 1 (rumen), 2 (reticulum), 3 (omasum), and 4 (abomasum). Arrows show the flow of food from the mouth ('くち') into the rumen, then to the reticulum, and finally to the omasum and abomasum. The rumen is shown as a large, sac-like structure. The reticulum is a smaller, sac-like structure. The omasum is a larger, sac-like structure. The abomasum is a smaller, sac-like structure. The diagram also shows the anus ('おしり') and the udder ('お乳').

にゅうぼう こうぞう しゅく
乳房の構造とミルクができる仕組み

ミルクは乳房で赤い血
液から必要成分だけを
とり出してつくられま
す。ミルクをつくるの
は乳腺細胞で、乳腺胞、
乳管、そして乳嚢でた
くわえられ、4本の乳
頭から搾乳されます。

ホルスタイン以外にもこんなに乳牛がいます。



ジャージー



ガーンジー



ブラウンスイス



ブリティッシュ・
フリーズアン



エアーシャー

土曜ミルク



キューニューがあらわれた!



キュウニウを 1パイのむと
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。

【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】②

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！

遊んでミルク？



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」

【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】③

BSEに対する日本の安全対策が 国際的にも認められました。



かつて、世界で、BSE(牛海綿状脳症)が発生したのは、
病気の牛の「プリオン」が、牛のえさに混ざったからでした。
このため、と畜場ではプリオンの蓄積しやすい部位を除去・焼却するとともに、
牛からとった原料を、牛のえさに混ざることがないように規制しました。

対策は大きな効果をあげ、
日本では、2002年2月以降に生まれた牛からは、
BSEは見つかっていません(2013年5月現在)。

2013年5月、日本は
国際機関(OIE:国際獣疫事務局)から、
BSEの「リスクが無視できる国」に認定されました。

安全対策の検証のため、
4才を超える牛を対象に、BSE検査を続けます。

詳しくは、厚生労働省・農林水産省の
ホームページをご覧ください。

BSE対策

検索

つくると、たべるを、ささえる、まもる。

田んぼ発! 日本のお米

飼料用米を食べて育った
おいしいお肉と卵を食卓に!



お米で育った畜産物

現在、ごはんとして食べるお米の消費量は
平均して年に8万トンずつ減少しています。
少子高齢化や食生活の変化などにより、
今後その傾向は続くものと見込まれて
います。一方、水田はお米を生産するこ
とに加え、洪水の防止や環境保全などの多
方面の機能を持っているため、水田を維持
していくことが重要です。このため、水田
を有効活用し、食料自給率の維持・向上に
向けて、飼料用米の生産を始めています。
田んぼ発の日本のおいしい畜産物をぜひ
ご活用ください。

- 飼料用米は家畜の飼料として効率的に
利用するため、「水田で生産する飼料」とし
て品種改良しています。
- 飼料用米は家畜にとってトウモロコシと
同等の栄養価があると評価され、しかも豚
肉の旨みが増すなどのメリットがあるとい
う研究があります。
- 耕種農家と畜産農家が連携し、地域の中
で循環型農業の実現をめざします。

自然豊かな越南若狭の四季に富んだ
氣候と、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。



若鉄牛流通推進協議会 事務局
福井県福井市高木中央2丁目4202番地
J-A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



提供店など、三ツ星若狭牛についての情報はこちら
www.wat-hakata.jp/06-7821937/ikagawashikiya-muraizushi.html

三ツ星
若狭牛
とろける食感



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。



30年以上の歴史がある福井県産和牛のブランド「若狹牛」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「三ツ星若狹牛」として認定しています。

サンが密で、きめが細かく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、新しい国産和牛ブランドです。



「三ツ星若狭牛」の
認証基準

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。

[illegible]

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、いわ
ゆる口どけの良い脂になります。とろける脂は、舌の上を
コーティングし、うまみ成分とバランスよく交わることで
和牛肉特有の風味をいっばいに広げ、サシの多い和
牛肉でも、油味がサラッとまよやかに感じられます。

感触や色に強烈な印象を受けた。
 肉質は繊維が柔らかく、しっとり
 している。



黑毛
和種

能登牛

味わう逸品 
ここにあり



能登の美しい自然とやさしい風土が育む味

龍登牛

【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】⑤



美しい水と厳しい自然が
育てた富山の恵み。

とやま牛

「とやま肉牛」振興協議会



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。

新発田牛推進協議会 (新発田市農林水産課) TEL 0254-33-3108 FAX 0254-33-3930 <https://shibata-ushi.jp/>
新発田牛生産協議会 (JA北新潟) TEL 0254-26-7000 FAX 0254-22-2838

新発田牛 取扱店
にいがた和牛

この肉のほろりが
目印です

【遊んで！知って！北陸の畜産の魅力】⑥

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

村上新

村上新 黒毛和牛



村上新生産協議会

食の宝庫「にいがた」からお届けする

天然記念物
田舎鶏（いんげんめ）を
ベースにした地鶏です。
新潟の清涼な自然の
中じょう育ちました。
素材そのものの味が
自まんです。

にいがた地鶏




にいがた地鶏生産普及研究会
新潟県畜産振興協議会

金沢に夢の舞台がやってくる。
でも、それは当たり前なことではない。
またまた **復興**の道半ば。でも、**能登**の人々が、
立ちあがり、**積み重ね**てきた **重**い。
大きな困難の中でも **歩み続ける力**、
熱さを、日本中に **みせてやれ。**

またまた **復興**の道半ば。でも、**能登**の人々が、
立ちあがり、**積み重ね**てきた **重**い。
大きな困難の中でも **歩み続ける力**、
熱さを、日本中に **みせてやれ。**

夢よ、走れ。JBC
2026 JBC競走は、能登復興への願いを込めて開催します。

ダート競馬、夢の祭典。2026.11.3 (祝・火)
金沢競馬場・門別競馬場

KANAZAWA
JBC
MOMBETSU
2026

Hakusan
Daishōten

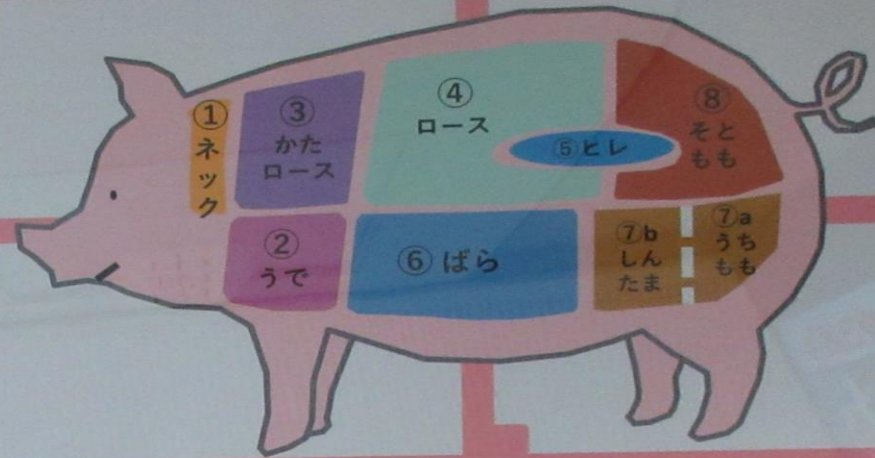
【第46回】
白山大賞典 2026 9.22 (休火)

農林水産大臣賞典 [JpnIII] 3歳以上 (中央・地方全国交流) 2,100m

2026年11月3日(祝・火)
第26回 JBC金沢開催
JBCスプリント-JBCレディクラシック-JBCクラシック

金沢競馬

豚肉の 部位と 特徴



① ネック

脂肪分が多い
「トントロ」
最適調理法：焼肉



② うで

少し硬い、
ほどよい脂肪分
「かた」ともいう
最適調理法：シチュー



③ かたロース

赤身に脂肪が
粗く混ざる、濃厚な味
最適調理法：カレー



④ ロース

赤身と脂身のバランスが
良好、風味豊かな味わい
最適調理法：とんかつ



⑤ ヒレ

脂肪分が少ない
柔らかい
最適調理法：ソテー



⑥ ばら

赤身と脂肪が層に
濃厚な味
最適調理法：角煮



⑦a うちもも

赤身、柔らかい
最適調理法：ソテー、
焼き豚



⑦b しんたま

赤身、柔らかい
最適調理法：ソテー、
焼き豚



⑧ そともも

脂肪分が少ない、硬め
最適調理法：豚汁
煮込み料理

牛肉の部位と特徴



MAFF

LOVE BEEF



① ネック

脂肪分が少ない
硬め
●最適調理法●
煮込み料理



② かた

コラーゲンが多い
●最適調理法●
煮込み料理



③ かたロース

風味が良い
●最適調理法●
しゃぶしゃぶ



④ リブロース

繊細なサシ
柔らかい
●最適調理法●
ステーキ



⑤ サーロイン

サシが多い
柔らかい
●最適調理法●
ステーキ



⑥ ヒレ

脂肪分が少ない
柔らかい
●最適調理法●
ステーキ



⑦a かたばら

赤身と脂肪が層に
筋が多い、硬い
●最適調理法●
シチュー



⑦b ともばら

赤身と脂肪が層に
筋が少ない
●最適調理法●
カルビ焼き



⑧a うちもも

もっとも
脂肪分が少ない
●最適調理法●
あらゆる料理向き



⑧b しんたま

脂肪分が少ない
柔らかい
●最適調理法●
ローストビーフ



⑨ そともも

脂肪分が少ない
硬め
●最適調理法●
薄切り、コマ切れ



⑩ らんぷ

柔らかい
●最適調理法●
ステーキ
ローストビーフ



⑪ スネ

コラーゲンが多い
●最適調理法●
煮込み料理
ひき肉

YUMMY!!
(^◇^)

海外からの旅行者の皆様へ

アフリカ豚熱ウイルスの侵入防止にご協力をお願いします。



1

肉を含む食品は、
野外で絶対に捨てないでください！



2

靴の土は落としてから外出しましょう。



3

家畜がいる施設に
近寄らないようにしましょう。



4

野生イノシシや罾・柵がある地点に
近寄らないようにしましょう。



5

消毒ポイントでは
指示に従ってください。



農林水産省 消費・安全局 動物衛生課

<https://www.maff.go.jp/j/syouan/douei/asf.html>



豚熱感染拡大防止対策のお願い

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、豚熱ウイルスをひろげないことが重要です。

豚熱を持ちこまない 持ちこませない



デザイン：令和7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」 純 乃々雪さん（北海道）
主催：農林水産省 後援：環境省

豚熱感染拡大防止対策のお願い

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、豚熱ウイルスをひろげないことが重要です。



「豚熱を広げないためにできること」

1. イノシシの死体を見つけたら、触らず、すぐに自治体に連絡してください。
2. 山に入った後は、靴の泥を落としましょう。
3. 家畜のいる施設には近づかないようにしましょう。

デザイン：令和7年度畜産衛生ポスターデザインコンテスト「中央畜産会賞」 大谷 博之さん（福岡県）
主催：農林水産省 後援：環境省

豚熱感染拡大防止対策のお願い

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、豚熱ウイルスをひろげないことが重要です。



デザイン：令和7年度畜産衛生ポスターデザインコンテスト「消費・安全局長賞」 岡部 結万理さん（群馬県）
主催：農林水産省 後援：環境省