

【見て！知って！北陸の畜産・畜産物 ブランド畜産物 金沢競馬 etc】



北陸農政局「消費者の部屋」

展示期間：令和5年8月1日（火）～8月31日（木）

部位別調理法

今日からトライしてみませんか

部位の特徴に合わせた調理法で鶏肉がもっともっとおいしくなります

コクがあって、うま味の強いもも、煮込むと柔らかくなってコラーゲンが溶け出す手羽など、鶏肉は部位によって肉質に違いがあります。皮を除くと低脂肪で、たんぱく質を多く含み、比較的低カロリーです。牛や豚に比べ、くせが少なく食べやすいのも魅力です。それぞれの味と形にぴったりの調理法を選べば、いつもと違うおいしさ際立つ鶏肉料理が出来上がります。



1 手羽 [手羽もと・手羽さき・手羽なか]

肉質の特徴：手羽は鶏の翼の付け根から先までの部分を指す。手羽もとと、先端の手羽さきに分かれる。手羽さきの先端の一部を除いた部分は手羽なかと呼ばれる。手羽さきは、肉はほとんどないがゼラチン質や脂肪が多く、濃厚な

味なので、スープやカレー、煮物に。ウイングスティックとも呼ばれる手羽もとは、むね肉に近く一番肉が付いており、軟らかいので炒め物や揚げ物に。骨付きのものは水炊きにすると、骨から良い味が出る。

ぴったりの調理法

- ・シチュー
- ・カレー
- ・煮物
- ・水炊き
- ・揚げ物
- ・焼き鳥

鶏手羽さきの中華風水炊き



2 むね

肉質の特徴：たんぱく質が多く、脂肪が少ない白身の肉。皮なしは特に脂肪が少なく、カロリーが低い。肉質は軟らかく、味にくせがなく淡泊なので、唐揚げやフライにするとよい。また、照り焼きや焼き鳥、炒め物、煮物、蒸し物など幅広い料理に利用できる。火を通しすぎるとパサパサした食感になってしまうので、火加減に注意が必要。

ぴったりの調理法

- ・揚げ物
- ・炒め物
- ・煮物
- ・照り焼き
- ・蒸し物
- ・焼き鳥



鶏肉ときのこの味噌炒め



鶏むね肉のアップルソース



※鶏肉と鶏内臓の部位
農林水産省の食肉小売規格では、鶏肉を5部位で表示することになっています。

●料理の作り方については、当センターのホームページでご覧いただけます。
([鶏肉のメニュー](#)) ([鶏肉のレシピ](#)) ([検索](#)) キーワードに料理名を入力！



3 もも

肉質の特徴：鶏の胸上部の腰に連なる部分の肉のこと。よく運動する部位なので、むね肉に比べて肉質はやや硬めだが、肉に赤みがあり、脂肪が多く、コクのある味が楽しめる。レッグと呼ばれる骨付きと骨なし(正肉)がある。骨付きのものはカレー、シチュー、煮込み料理に向く。骨付き肉のうち中央の関節で切り離した下の部分をドラムスティックとも呼ぶ。

ぴったりの調理法

- ・照り焼き
- ・ロースト
- ・フライ
- ・唐揚げ
- ・カレー
- ・シチュー
- ・煮込み



鶏もも肉の唐揚げ

鶏もも肉にんにく味噌炒め



4 ささみ

肉質の特徴：むね肉に近接した部位。脂肪が少なく、軟らかく、淡泊な風味がある。形が笹の葉に似ていることからこの名が付いた。鶏肉中で最もたんぱく質の含有率が高く、低カロリー。サラダや和え物に向く。あっさりでは物足りない場合は、揚げ物にして油のうま味を加えることで、おいしくなる。中央に固い筋があり、この筋を取り除いてから料理するとよい。

ぴったりの調理法

- ・サラダ
- ・和え物
- ・揚げ物



鶏ささみの唐揚げ味噌炒め



5 かわ

肉質の特徴：脂肪が多く、軟らかい。エネルギー量はささみの約5倍と高カロリーだが、かわの脂肪にはリノール酸やビタミンA、ビタミンEが含まれている。調理する際は、黄色い脂肪を取り除き、さつと茹でて冷水に取り、余分な脂や臭いを洗い流してからがよい。

ぴったりの調理法

- ・唐揚げ
- ・刺焼き
- ・炒め物
- ・煮物
- ・和え物



鶏かわの味噌炒め



内臓

さきも(心臓)
きも(肝臓)
すなごも(筋質)

ぴったりの調理法

- さきも(心臓)
- ・串焼き
 - ・刺焼き
 - ・鉄板焼き
 - ・揚げ物
 - ・水炊き
 - ・炒め物
- きも(肝臓)
- ・串焼き
 - ・唐揚げ
 - ・煮物
 - ・揚げ物
 - ・炒め物
 - ・ソテー
 - ・レバーペースト
- すなごも(筋質)
- ・串焼き
 - ・唐揚げ
 - ・炒め物
 - ・和え物



レバーを20分茹で血抜きするとくさがり、後処理がおいしい

鶏レバーとピーマンの串焼き唐揚げ

ワンポイント・アドバイス 新鮮な鶏肉の見分け方

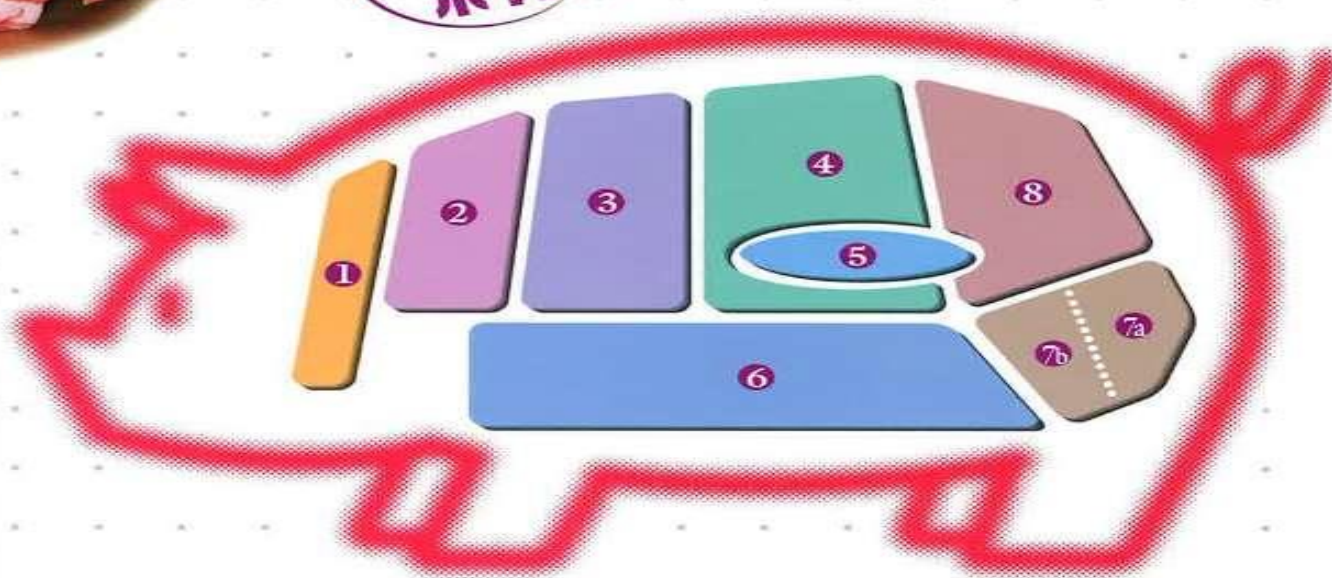
鶏肉は、牛肉や豚肉と比べると淡泊な味わい。かわ以外は低脂肪で、たんぱく質を豊富に含み、比較的低カロリーです。健康な鶏は、肉付きがよく、肉に厚みがあるのが特徴。肉にふし銀のような光沢があり、身が締まっているものが新鮮です。また、かわは黄色いものが新鮮で、毛がフツフツと盛り上がっているものを選びましょう。傷みやすいので、なるべく早く使い切ることが大切です。

豚肉の部位と特徴



Pork
ポイント

食肉小売品質基準による
8部位の主な特徴



<p>① ネット 脂肪分が多く、焼肉に適しています。「トントロ」と呼ばれているのは、この部位です。</p> 	<p>② かた きめが粗く、硬め。脂肪分が多少あるため、角切りにして煮込むととてもよい味が出ます。シチューやポークビーンズに。</p> 	
<p>③ かたロース きめはやや粗く、かためでコクのある濃厚な味です。カレーや焼豚・しょうが焼きなどに。すじを切ったからの調理を。</p> 	<p>④ ロース きめが細かく、適度な脂肪でヒレと並ぶ最上部位。外側の脂肪にうま味があり、トンカツ豚しゃぶなどにも。ロースハムの原料。</p> 	
<p>⑤ ヒレ きめの細かい柔らかい部位で、脂肪分が少なくビタミンB1が豊富。トンカツ、ソテーなど油を使う料理に最適です。</p> 	<p>⑥ ばら 赤身と脂肪が層になり、骨付きのものはスペアリブと呼ばれる。濃厚な味なので、カレーや角煮など煮込み料理に。</p> 	
<p>⑦a もも(うちもも) ⑦b もも(しんたま) ももは「うちもも」と「しんたま」に分けられます。うちももは、赤身のかたまり肉で表面の脂肪が少なく、しんたまも赤身のかたまり肉で、筋・筋膜を除いてつかいます。肉質にはほとんど差がなく、きめが細かい。ヒレに次ぎビタミンB1が多く、ソテーや焼き豚などに。ボンレスハムの原料です。</p> 		<p>⑧ そともも きめが粗いので薄切りにして炒め物、角切りにして、煮込み用に。</p> 



牛肉の格付けの仕組みについて

- ① 格付は、「枝肉」(図-1)の状態で、「歩留等級(A~C、表-1)」と「肉質等級(5~1、表-2)」を組み合わせた15段階(表-3)で格付。
- ② 「肉質等級」は4項目について判定し、その項目別等級のうち、最も低い等級に決定(表-2)して格付。

表-1 歩留等級区分

等級	歩留基準値	歩留
A	72以上	部分肉歩留が標準より良いもの
B	69以上72未満	部分肉歩留の標準のもの
C	69未満	部分肉歩留が標準より劣るもの

表-3 格付規格の表示区分

歩留等級	肉質等級				
	高 ←	4	3	2	→ 低
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

表-2 肉質等級判定

肉質等級	(例) 3
脂肪交雑	4
肉の色沢	4
肉の締まり及びきめ	3
脂肪の色沢と質	4



図-1 枝肉



図-2 3等級の枝肉

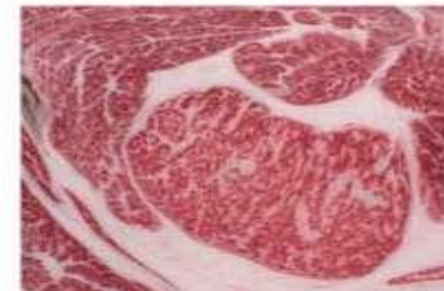


図-3 5等級の枝肉

豚してミルク？



World Milk Day 6.1
JAPAN

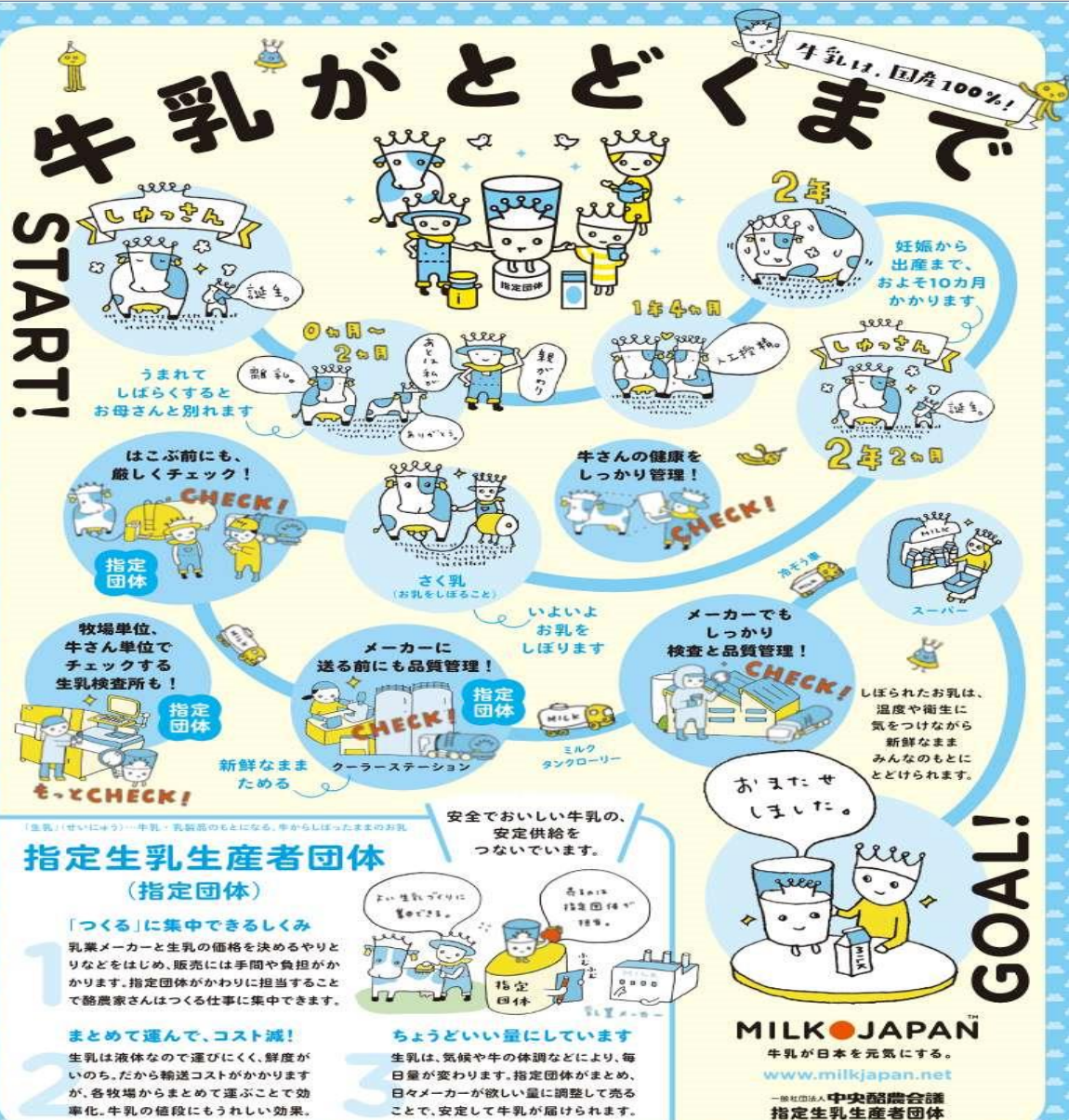
6月1日は国連食糧農業機関（FAO）が定める
世界的なミルクの記念日「ワールドミルクデー」

豚してミルク？



World Milk Day 6.1
JAPAN

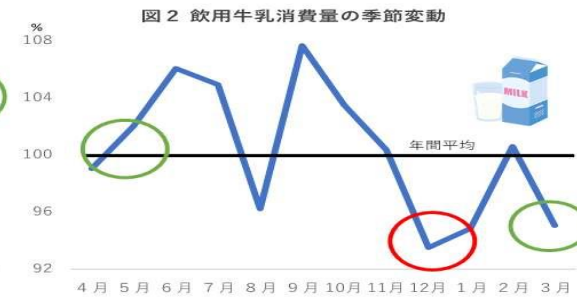
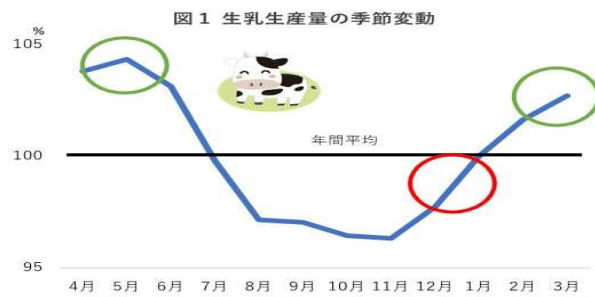
6月1日は国連食糧農業機関（FAO）が定める
世界的なミルクの記念日「ワールドミルクデー」



なぜ生乳余りが問題となっているのか①

<例年のサイクル>

- 生乳注1は、例年、春先と年末年始に需給が緩和注2しますが、ウシは毎日お乳を搾らないと病気になってしまうため、搾る量を増減することはできません。
注1：搾ったまま（殺菌等をする前）の乳 注2：需要より供給が多く、余りがちになること
- 春先は、ウシにとっては快適な気温で生乳生産が好調になる（図1）一方、ヒトはあまり喉が乾かないことや春休み・GWで学校給食がないため消費が少なくなり、生乳需給が緩和します（図2）。
- 年末年始は、生乳生産は多くありませんが（図1）、冬休みで学校給食がない上、お正月にはあまり家庭で牛乳が飲まれないため、消費量が極めて低水準となり（図2）、生乳需給が緩和します。



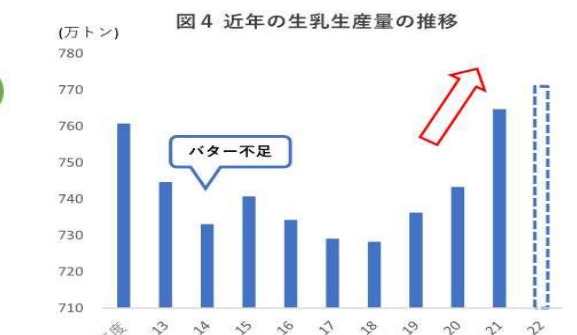
なぜ牛乳余りが問題となっているのか②

- このため、乳業メーカーでは、年末年始と春先に賞味期限の長いバターやチーズを多めにつくることで、生乳を有効活用しています（図3）。

<近年の状況>

- バター不足以降取り組んできた増頭対策が功を奏し、生乳生産が大幅に増えていることや（図4）、コロナ禍による業務用需要の停滞が重なり、バター等を作る工場の受入可能量を上回って生乳が供給されるおそれ（処理不可能乳の発生）が懸念されています。

増頭すると決めてから生乳生産が実際に増える（種付けし、メス子牛が生まれ、お乳を出すようになる）までには約3年かかりますが、その間に需要が変化して需給のミスマッチが生じたということです。



「酪農教育ファーム」



- ✓ 子どもたちに酪農体験を通じて「食やしごと、いのちの大切さ」を学ぶことができる牧場です。
- ✓ 酪農家が学校などの教育現場と連携して、牧場での作業体験のほか、学校への出前授業なども行っています。
- ✓ 酪農教育ファーム推進委員会（事務局（一社）中央酪農会議）が認証している酪農教育ファームは、全国で285牧場、北陸管内にも14牧場あります。（2020年3月末現在）

新潟県農業大学校（新潟市）	神田酪農（阿賀野市）
(有) フジタファーム（新潟市）	新潟大学農学部附属フィールド科学教育研究センター（五泉市）
後藤牧場（新潟市）	新潟県妙法育成牧場（津南町）
西出牧場（能登町）	くろべ牧場 まきばの風（黒部市）
ホリ牧場（内灘町）	clover farm（高岡市）
(株) Harmony with（内灘町）	
田嶋牧場（あわら市）	
名津井牧場（福井市）	ラブリー牧場（勝山市）

※（一社）中央酪農会議HPを基に作成
詳細は、同HPに掲載されている
連絡先より各牧場におたずねください。



北陸地域で活躍するチーズ工房

(株) 佐渡乳業 （佐渡市）	ロイヤルヒルホルスタインズ （新潟市）	(有) ヤスタヨーグルト （阿賀野市）
(株) 佐渡乳業 	LOYALHILL HOLSTEINS 	ヤスタヨーグルト
マルガージェラート （白山市）		吉田興産 Y&Co. （黒部市）
MALGA GELATO 		Y&CO
チーズ工房 ラ・ヴェリタ （小浜市）	Chee Bo （福井市）	
若狭の手作りチーズ工房 LA VERITA ラヴェリタ 	ブッラータ専門工房 Chee Bo 	

※各社ホームページ等より作成

ミツバチについて

◎ ミツバチとは

ミツバチ科

マルハナバチ
250種※

ミツバチ
9種

注※ 文献上記載されている種類

このうち、日本で飼育されているミツバチ



ニホンミツバチ

セイヨウミツバチ

写真提供：一般社団法人日本養蜂協会

出典：「養蜂技術指導手引書」みつばち協議会 (H26.3)

ニホンミツバチ と セイヨウミツバチの特徴の比較

	ニホンミツバチ	セイヨウミツバチ
体長	10～13mm	12～14mm
体色	黒褐色系	黄褐色～黒褐色系
1群あたり蜂数	数千～2万匹	2万～4万匹
活動範囲	半径約1km	半径約2km

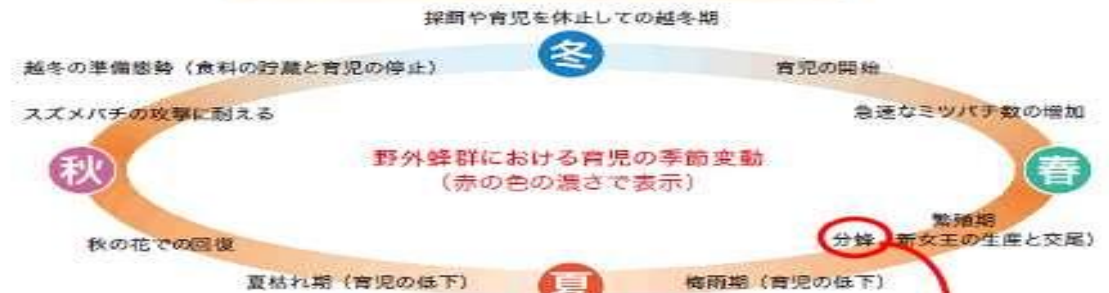
出典：「養蜂技術指導手引書」みつばち協議会 (H26.3)

及び「ミツバチ飼育技術」養蜂振興協議会 (H26.7) より抜粋

◎ ミツバチの役割

- ・蜂蜜・蜜ろう・ローヤルゼリーなどを生産
- ・イチゴ・メロン等の花粉交配にも貢献

ミツバチのライフサイクル



資料：一般社団法人日本養蜂協会 HPより

<分蜂とは>

1つの蜂群（コロニー）に属する蜂の羽数が一定程度確保できると、新しい女王蜂が誕生することがあります。女王蜂が蜂群内に2匹存在する場合には、旧の女王蜂は約半数の働き蜂を伴って新たな蜂群をつくり、新しい営巣場所を探します。この現象を分蜂といいます。

分蜂後、新たな営巣場所が見つかるまでは、公園の木々や建物に一時的にたくさんの蜂が群れとしてとどまることがあります。

このような分蜂を見かけた場合は、刺激したりせずに、各都道府県（畜産担当部署）にご相談下さい。

「ハチミツを与えるのは1歳を過ぎてから」

■ 赤ちゃんのお母さん・お父さんやお世話をする方へ

- 1 1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べることによって乳児ポツリヌス症にかかることがあります。
- 2 ハチミツは1歳未満の赤ちゃんにリスクが高い食品です。
- 3 ポツリヌス菌は熱に強いので、通常の加熱や調理では死にません。1歳未満の赤ちゃんにハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などの食品は与えないようにしましょう。

■ 食品事業者の方へ

ハチミツおよびハチミツを含む食品は「1歳未満の乳児には与えないで下さい。」という情報を、表示などにより消費者に分かりやすく提供するようにお願いします。

詳しい情報

赤ちゃんのお母さん・お父さんやお世話をする人へ

- 1 1歳未満の赤ちゃんがハチミツを食べることによって乳児ポツリヌス症にかかることがあります。

【乳児ポツリヌス症の発生状況】

乳児ポツリヌス症は、国内では、保健所が食中毒として報告した事例は1986年以降3例、医師が乳児ポツリヌス症として報告した事例は1999年以

降16例あります。また、欧米でも発生しており、米国では毎年100例以上の発生報告があります。

乳児ポツリヌス症の発生原因は、食品としてハチミツが指摘されていますが、ハチミツを食べていない例（国内では井戸水）も報告されています。

2 ハチミツは1歳未満の赤ちゃんにリスクが高い食品です。

ポツリヌス菌は、土壌中などに広く存在している細菌です。ポツリヌス菌が食品などを介して口から体内にはいると、大人の腸内では、ポツリヌス菌が他の腸内細菌との競争に負けてしまうため、通常、何も起こりません。

一方、赤ちゃんの場合、まだ腸内環境が整っておらず、ポツリヌス菌が腸内で増えて毒素を出すため、便秘、ほ乳力の低下、元気の消失、泣き声の変化、首のすわりが悪くなる、といった症状を引き起こすことがあります。ほとんどの場合、適切な治療により治癒しますが、まれに亡くなることもあります。

なお、1歳以上の方にとっては、ハチミツはリスクの高い食品ではありません。

3 ポツリヌス菌は熱に強いので、通常の加熱や調理では死にません。1歳未満の赤ちゃんにハチミツやハチミツ入りの飲料・お菓子などの食品は与えないようにしましょう。

一般的に、ハチミツは包装前に加熱処理を行わないため、ポツリヌス菌が混入していることがあります。また、ポツリヌス菌（芽胞）の耐熱性は120℃、4分とされており、通常の加熱や調理では死にません。

食品事業者の方へ

ハチミツおよびハチミツを含む食品は「1歳未満の乳児には与えないで下さい。」という情報を、表示などにより消費者に分かりやすく提供するようにお願いします。



北陸唯一の地方競馬！
金沢競馬場！

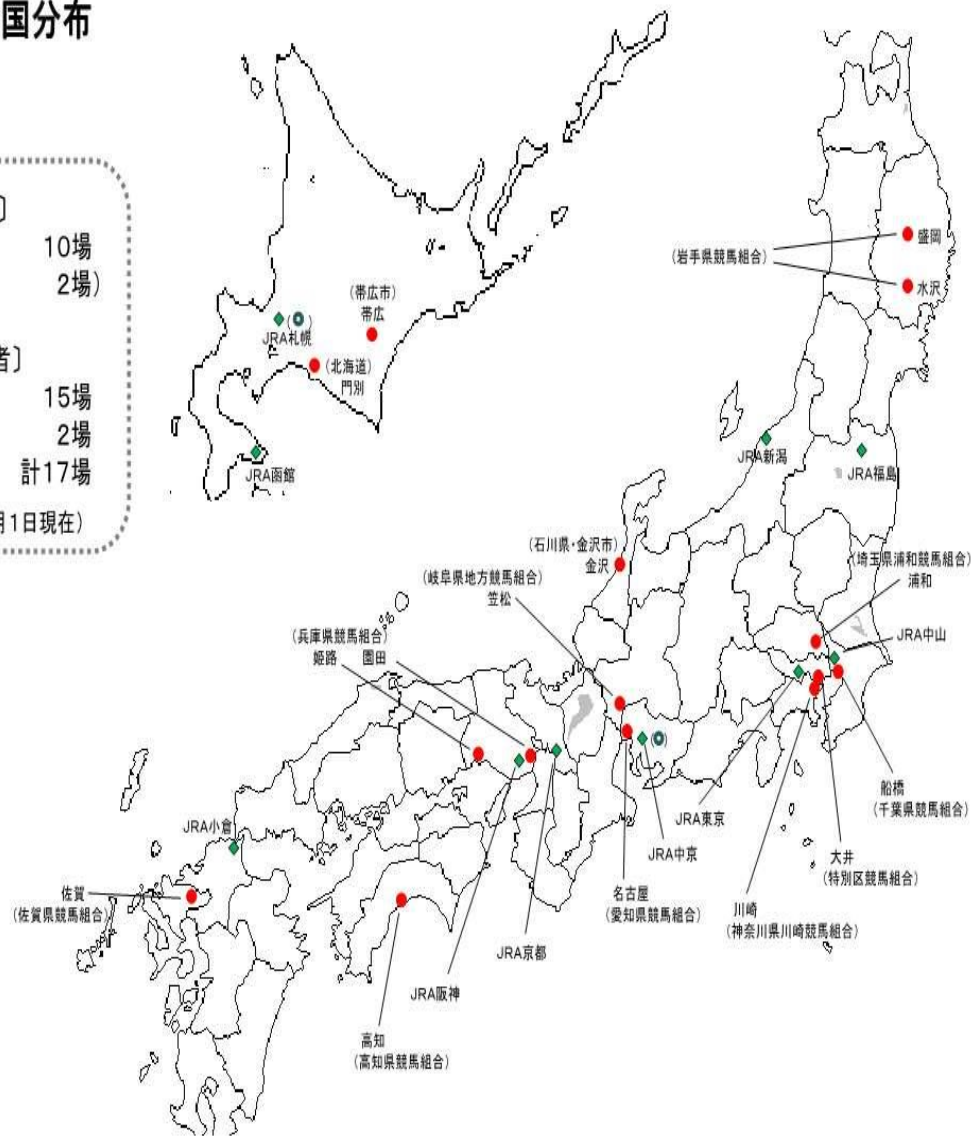


○ 競馬場の全国分布

- 中央競馬[1主催者]
 ◆中央競馬場 10場
 (うち地方併用 2場)
- 地方競馬[14主催者]
 ●地方競馬場 15場
 ●中央併用 2場
 計17場
- (令和5年4月1日現在)

【地方競馬14主催者】

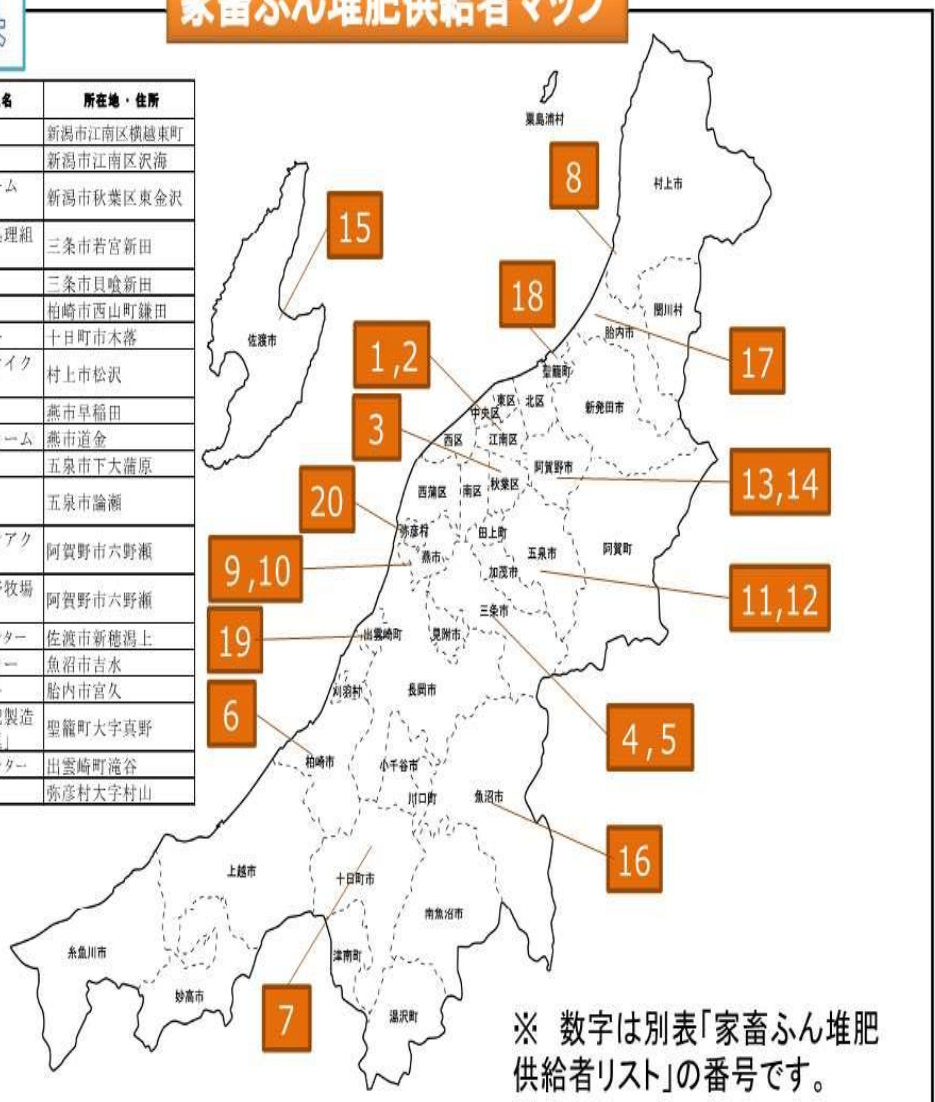
- 北海道
- 帯広市
- 岩手県競馬組合
・岩手県、盛岡市、奥州市
- 埼玉県浦和競馬組合
・埼玉県、さいたま市
- 千葉県競馬組合
・千葉県、船橋市、習志野市
- 特別区競馬組合
・東京都特別区23区
- 神奈川県川崎競馬組合
・神奈川県、川崎市
- 石川県
- 金沢市
- 岐阜県地方競馬組合
・岐阜県、笠松町、岐阜市
- 愛知県競馬組合
・愛知県、名古屋市、豊明市
- 兵庫県競馬組合
・兵庫県、尼崎市、姫路市
- 高知県競馬組合
・高知県、高知市
- 佐賀県競馬組合
・佐賀県、鳥栖市



新潟県

家畜ふん堆肥供給者マップ

番号	氏名・法人名	所在地・住所
1	阿部嘉寿一牧場	新潟市江南区横越東町
2	二野宮公和	新潟市江南区沢海
3	フォレストファーム 代表 森口 巖	新潟市秋葉区東金沢
4	栄町家畜ふん尿処理組 合堆肥センター	三条市若宮新田
5	村山 喜隆	三条市貝喰新田
6	鎌田養鶏(株)	柏崎市西山町鎌田
7	川西有機センター	十日町市木暮
8	神林有機資源リサイク ルセンター	村上市松沢
9	田巻 敏秀	燕市早稲田
10	(有) ツバメファーム	燕市道金
11	桐生信幸	五泉市下大蒲原
12	キムラファーム (木村晴夫)	五泉市論瀬
13	阿賀野市グリーンアク アセンター	阿賀野市六野瀬
14	(有) あじさい野牧場 発酵施設	阿賀野市六野瀬
15	良敏生産組合堆肥センター	佐渡市新穂湯上
16	魚沼市有機センター	魚沼市吉水
17	黒川堆肥センター	胎内市宮久
18	聖籠町高品質堆肥製造 施設「ゆうきの里」	聖籠町大字真野
19	株式会社良寛堆肥センター	出雲崎町滝谷
20	(株) 橋本畜産	弥彦村大字村山

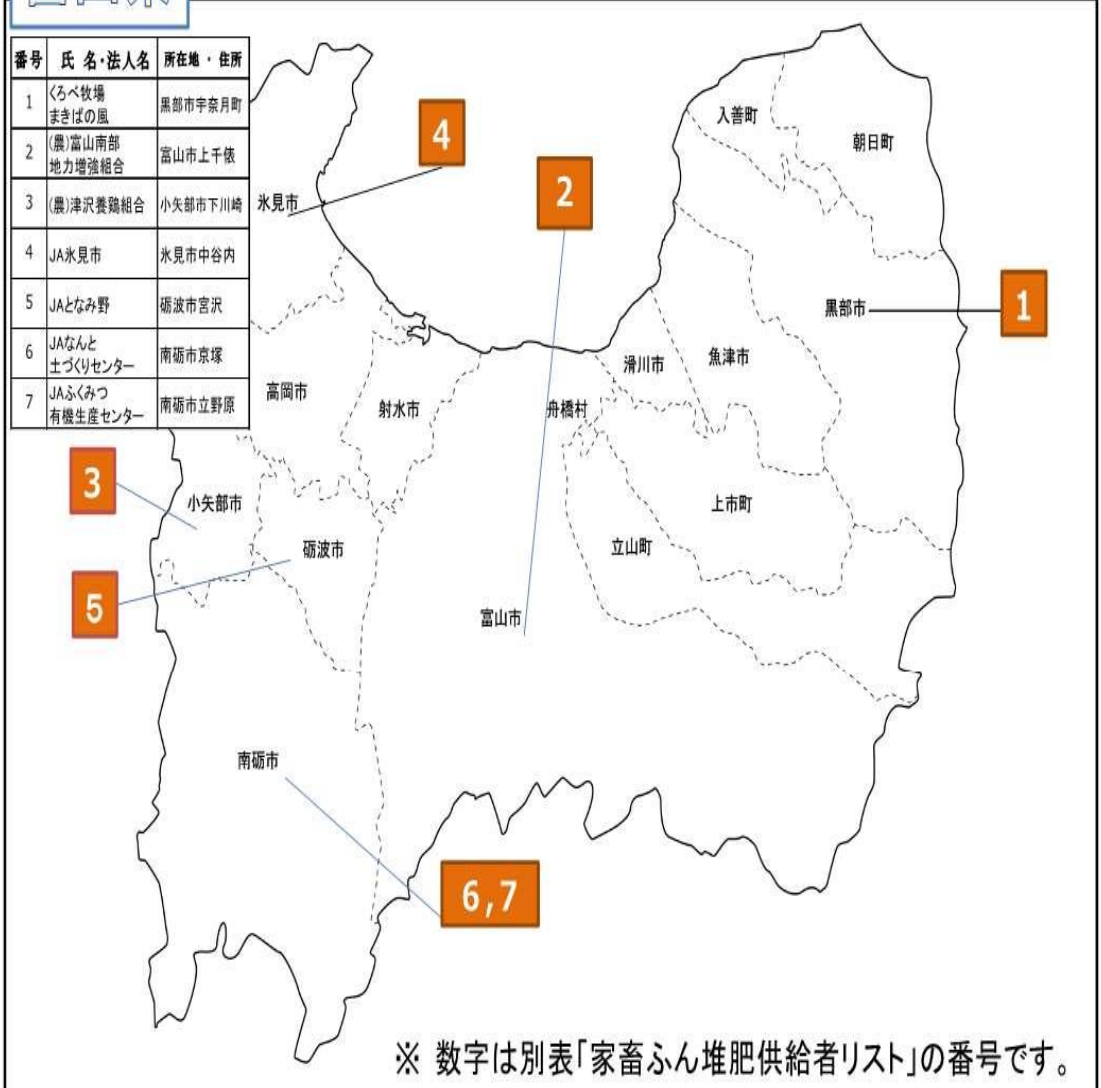


※ 数字は別表「家畜ふん堆肥供給者リスト」の番号です。

富山県

家畜ふん堆肥供給者マップ

番号	氏名・法人名	所在地・住所
1	くろべ牧場 まきばの風	黒部市宇奈月町
2	(農)富山南部 地力増強組合	富山市上千俣
3	(農)津沢養鶏組合	小矢部市下川崎
4	JA氷見市	氷見市中谷内
5	JAとなみ野	砺波市宮沢
6	JAなんと 土づくりセンター	南砺市京塚
7	JAふくみつ 有機生産センター	南砺市立野原



※ 数字は別表「家畜ふん堆肥供給者リスト」の番号です。

石川県

家畜ふん堆肥供給者マップ

番号	氏名・法人名	所在地・住所
1	中谷内 正義	珠洲市宝立町
2	池崎 泰志	能登町明生
3	全農石川県本部 能登牛肥育実験農場	能登町泉
4	株式会社 セイアグリーシステム	能登町羽生
5	(株)能登牧場	能登町泉
6	荻谷畜産(株)	穴水町鹿波
7	株式会社むらた牧場	七尾市能登島別所町
8	(同)平山畜産	中能登町瀬戸
9	(株)ナカヤマエッグ	宝達志水町麦生
10	(株)河北潟ゆうきの里	内灘町湖西
11	(株)有機センター白山	白山市八田町
12	大谷 真明	白山市宮永新町



福井県

家畜ふん堆肥供給者マップ

番号	氏名・法人名	所在地・住所
1	森国牧場	福井市西下野町
2	藤尾牧場	福井市上東郷町
3	名津井牧場	福井市地藏堂町
4	前田牧場	福井市安保町
5	高村養鶏	福井市板倉町
6	田中プロイラー	福井市西袋町
7	岡崎牧場	坂井市春江町姫王
8	南田牧場	坂井市丸岡町為安
9	三国町活性堆肥生産組合	坂井市三国町梶
10	六呂師堆肥センター (農事組合法人ソイル)	大野市南六呂師
11	武藤農場	越前町櫻津
12	池田町水海堆肥センター (JA福井県米穀施設課)	池田町稲荷
13	あぐりパワーアップセンター (一般社団法人池田町農林公社)	池田町稲荷
14	佐々木牧場	越前市大虫町
15	神門 牧場	越前市春日野町
16	(有) 睦美ファーム	越前市安養寺町
17	(有) 岡崎養鶏	越前市広瀬町
18	大虫中央養鶏	越前市丹生郷町
19	上山養鶏	越前市西谷町
20	笹山農園	敦賀市みどりヶ丘町
21	エコクル美方堆肥化施設	若狭町向笠
22	(有) 若狭宮川エッグ	若狭町堤
23	大飯町堆肥生産組合	おおい町川上



