



# 北陸農政局「消費者の部屋」



展示期間：令和3年8月2日（月）～8月31日（火）

展示テーマ：【食べて！見て！



北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】

※新型コロナウイルス感染拡大の状況から、8月2日からしばらくの間、「消費者の部屋」を閉室しております。ご利用の皆様には大変ご迷惑をおかけしますが、何とぞご理解のほどよろしくお願いいたします。

# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】①

## 北陸の特産農作物

### 特産農作物とは

特産農作物とは、一言でいえばその地域の農業にとってかなりの重要性を持つ作物をいうのであろうが、幅広い言葉であってその定義は必ずしも明確に定められていない。

従来は、一般に生食用のかんしょ、ばれいしょ及び豆類の一部を除き何らかの加工を施した後、消費者に利用される加工原料用作物を特産農作物と位置づけ、その作物の栽培及び加工の適地が主として気象条件等によって制限され、しかも収穫物が加工工程を経なければならぬ性格から加工企業と直接結びついているため、特定の地域に生産が集中し地域的に特化して産地を形成していることから地域特産農作物と呼称されてきた。

したがって、地域特産農作物は、狭義には、てん菜、さとうきび、こんにゃく、茶、なたね、薬用にんじん等のほか、でん粉原料用甘しょ及び馬鈴しょ等加工原料生産を目的として栽培され、工業原料に供給される工芸作物の別名ともいえるが、広くは、工芸作物だけではなく、食用に供される作物であっても地域性が強く、地域に特化して生産される作物も含まれるのであろう。それゆえ、特産農作物の範囲はきわめて広く、種類も多い。

農水省畑作振興課監修「日本の特産農作物」地球社(昭62年)より

### 特産農作物主な産地



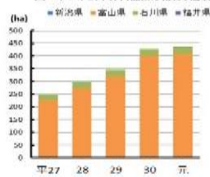
# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】②

## 一 特産農作物の生産概況 一

### 【ハトムギ】

北陸の「ハトムギ」栽培は、富山県の小矢部市、高岡市、氷見市等で主に栽培されており、平成18年3月にJA氷見市がペットボトル入り「氷見ハトムギ茶」を商品開発し、北陸3県のコンビニ等での販売をきっかけに生産が伸び、近隣JA、市町でも急速に生産拡大しました。この結果、富山県の作付面積は令和元年度で410haとなっています。

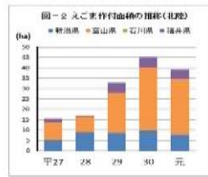
図-1 ハトムギ作付面積の推移(北陸)



「ハトムギの葉」

### 【えごま】

北陸における「えごま」の作付面積は、平成21年産では10haだったが、令和元年度では39haと増加している。近年、マスコミ等による健康に関する報道等による国民の健康に対する意識の高まったことにより、えごまの消費量が増大したため、急速に生産が拡大した。令和元年度では富山県が27haまで増産している。

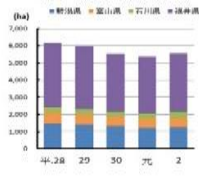


「えごまの花」

### 【そば】

北陸における「そば」の作付面積は近年横ばい傾向で推移しており、令和2年度では5,570haで、その約6割は福井県で栽培されています。

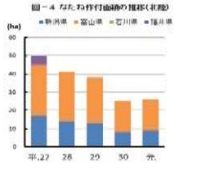
図-3 そば作付面積の推移(北陸)



「そばの花」

### 【なたね】

北陸の「なたね」栽培は、富山県で多く取り組まれており、特に高岡市では、平成10年頃から、なたねを導入し、平成12年度には国の事業を活用して搾油プラントを整備し、生産・加工に一体的に取り組み特産化、高付加価値化を図っています。



「なたねの花」

### 【シャクヤク(薬用作物)】

全国の「シャクヤク」栽培面積は、令和元年度で26.8haで、このうち新潟県が1.2ha、富山県が5.2haを栽培しています。

特に、富山県においては、薬用作物栽培の定着・産地化に向け各種取り組みが行われており、シャクヤクを中心に栽培が拡大傾向にあります。



「シャクヤクの花」

- 牛薬としての使用部位: 根
- 効能: 鎮痛、抗炎症 等

### 【茶】

北陸の「茶」栽培は、昭和50年産では389ha栽培されていましたが、令和2年産では28haと大きく減少しています。

主な生産地は、新潟県(村上市)、富山県(朝日町)、石川県(加賀市)で、中でも村上市は新潟県の北端に位置しており、「北限の茶所」として知られています。



「茶畑」

- 地方のお茶
- ・村上市(新潟県)
- ・ばなばな茶(富山県)
- ・加賀特産(石川県)

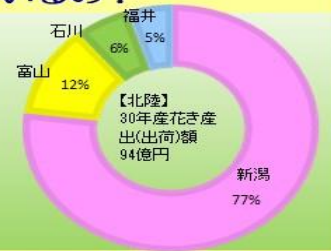
## 北陸の花を知ろう！



### 北陸ではどのくらい花を作っているの？

・北陸4県の花の産出(出荷)額は94億円(平成30年産)で、日本全国の2.8%となっています。

・北陸4県の中では新潟県が最も大きく73億円で、全体の77%を占めます。富山県は11億円で12%、石川県は6億円で6%、福井県が5億円で5%となっています。



### 北陸ではどんな花を作っているの？

新潟県はチューリップ切り花の産出額が6億円(30年産、全国の55%)で全国1位、球根類が5億円(同29%)で1位、花木類が1.9億円(同13%)で2位、ユリ切り花が3.1億円(同15%)で1位となっています。



チューリップ(越後丘陵公園)

アザレア

ユリ

新潟県

富山県ではチューリップの生産が盛んで、チューリップ球根は産出額が3億円(28年産、全国の60%)で全国1位です。近年は大規模施設でのトルコキキョウの生産等も行われています。



チューリップ  
県育成品種「童小町」

トルコギキョウ

バラ

富山県

石川県ではストックや切り花葉ボタン、ペイント加工品などが生産されています。フリージアの新品種「エアリーフローラ」が育成され生産・販売推進が行われています。



ストック

枝物の金銀ペイント加工品

フリージア新品種「エアリーフローラ」

切り花葉ボタン

石川県

福井県では越前海岸一帯の海岸線の傾斜地でスイセンが栽培されています。また、小ギクや花ハスの生産も行われています。



スイセン

小ギク

花ハス

福井県

# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】③

アザレア



アザレア(西洋ツツジ)とは、ヨーロッパで、中国原産のタイワンヤマツツジや日本産のキリシマツツジを品種改良して作られた室内観賞用のツツジ品種群のことで、八重咲きの品種が多く、日本のツツジに比べるとボリューム感があるのが特徴です。日本には明治末期から主にベルギーやオランダから輸入されはじめ、昭和初期には栽培技術が確立して、日本独自の品種も作られるようになりました。

北陸における主な産地は、新潟市秋葉区及び南区です。流通する品種数は50種以上あり、生産量も国内トップクラスとなっています。また、新潟県は品種改良の面でも大きく貢献しています。

北陸の花

チューリップ



チューリップが日本へ伝わったのは19世紀の中頃ですが、本格的な栽培は、大正時代のほぼ同時期に新潟県と富山県で開始されました。両県の気候がチューリップの生育に適していたこと、当時はチューリップが珍しく、高値で取引されたことから、水田裏作として県下へ広がっていきました。近年は、輸入球根の増加等によって球根の生産は減少していますが、オリジナル品種の開発や切り花生産の拡大等に取り組んでいます。

球根生産の盛んな富山県砺波市や新潟県胎内市では、花が見頃を迎える4月下旬～5月上旬にチューリップフェアが開催されます。

フリージア



フリージアとはアヤメ科フリージア属の総称です。秋植えの球根植物で、春により香りのする花が咲きます。

石川県の農林総合研究センターでは、バステルカラーの品種開発を進め、現在11色を育成しました。これらの特長は、国内に流通している既存産地の品種のほとんどが海外生まれで原色を中心であるのに対し、淡い色合いのピンク、オレンジ、赤系などの多彩な色合いが揃っていることです。

この新品种は「エアリーフロー」と名付けられました。「エアリー」には、優雅な、軽快な、という意味があり、「フロー」はローマ神話の春と花と豊穡を司る女神のことで、

スイセン



スイセンとはヒガンバナ科スイセン属の総称です。地中海沿岸が原産地で、北半球の暖帯に分布しています。

北陸における切り花スイセンの生産は、福井県の越前海岸一帯の海岸線の傾斜地で行われています。一般に越前スイセンと呼ばれており、現在約70ヘクタールで栽培されています。

全国では淡路(兵庫県)、房総(千葉県)とともに、三大産地を形成しています。越前スイセンは、対馬暖流が影響する温暖な気候と日本海からの冷たい潮風のため、他の産地に比べて花がひきしまり、香りが強く、日持ちと草姿がよいのが特徴です。



- 花を飾ろう
- 花を贈ろう

● **花いっぱいプロジェクト** ●

農林水産省  
北陸農政局

いいこと  
あった日、  
花を買う。

# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】④

## 季節の花と花ことば

A seasonal flower and flower language

～行事や祝いごとおくに、季節の花や誕生花を贈ってみませんか～

正月  
1月1日



フクジュソウ  
幸福を招く

バレンタイン  
2月14日



フリージア(黄)  
純潔

ひなまつり  
3月3日



モモ(ピンク)  
気立ての良さ

母の日  
5月第2日曜日



カーネーション(赤)  
愛を信じる

父の日  
6月第3日曜日



バラ(黄)  
美

七夕  
7月7日



クちなシ  
とても、うれしい

敬老の日  
9月15日



サネカズラ  
好機をつかむ

十五夜  
陰暦8月15日夜の月  
満月



ススキ  
悔いなき青春

七五三  
11月15日



ヤマユリ  
人生の楽しみ

クリスマス  
12月25日

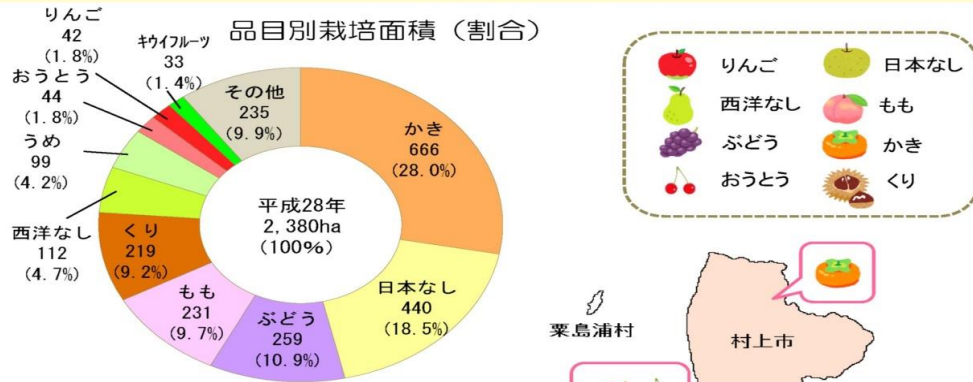


ポインセチア(赤)  
私の心は  
燃えている

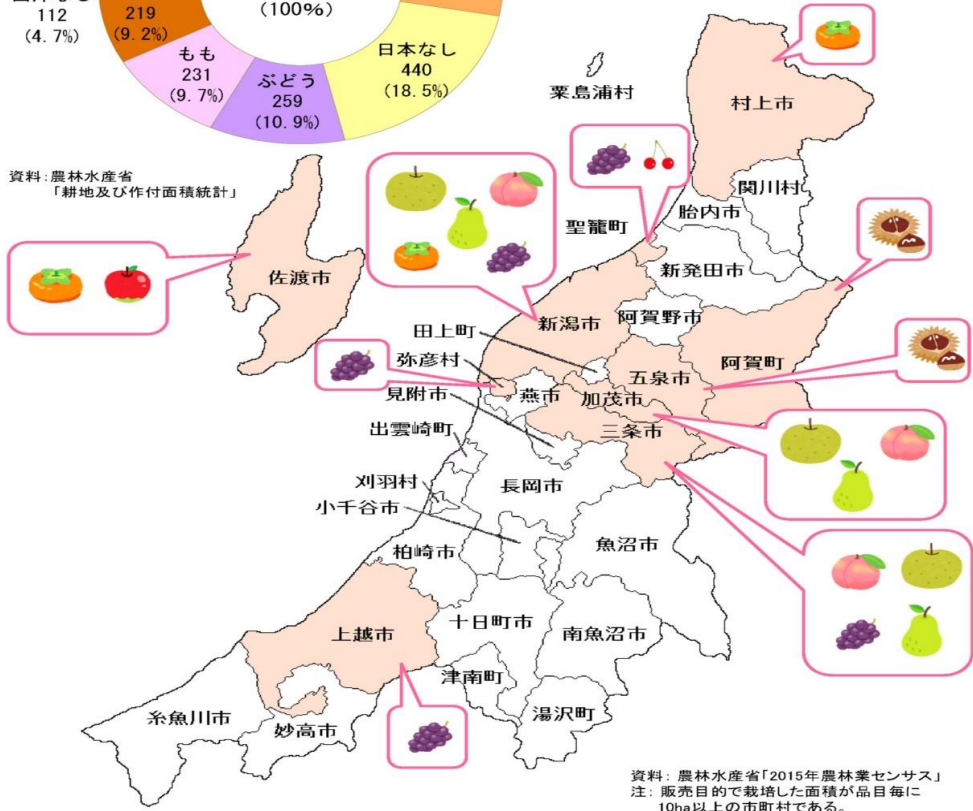


# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】⑤

## 新潟県

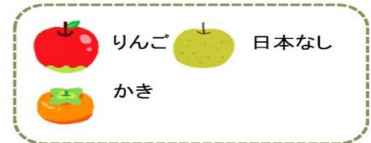
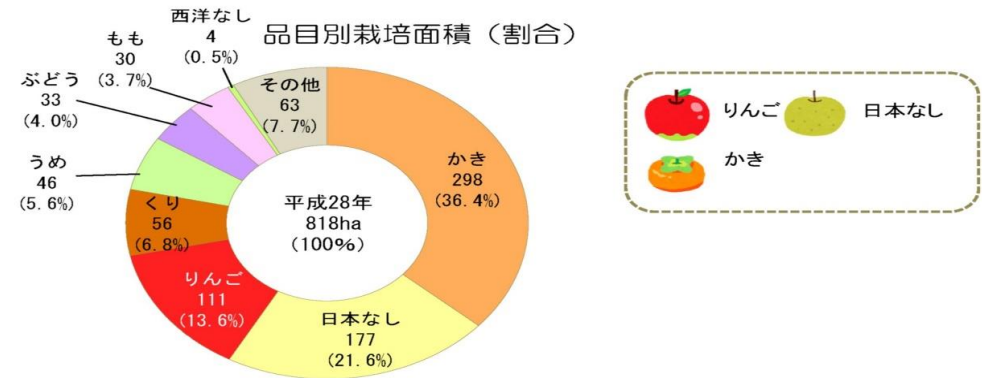


資料：農林水産省「耕地及び作付面積統計」

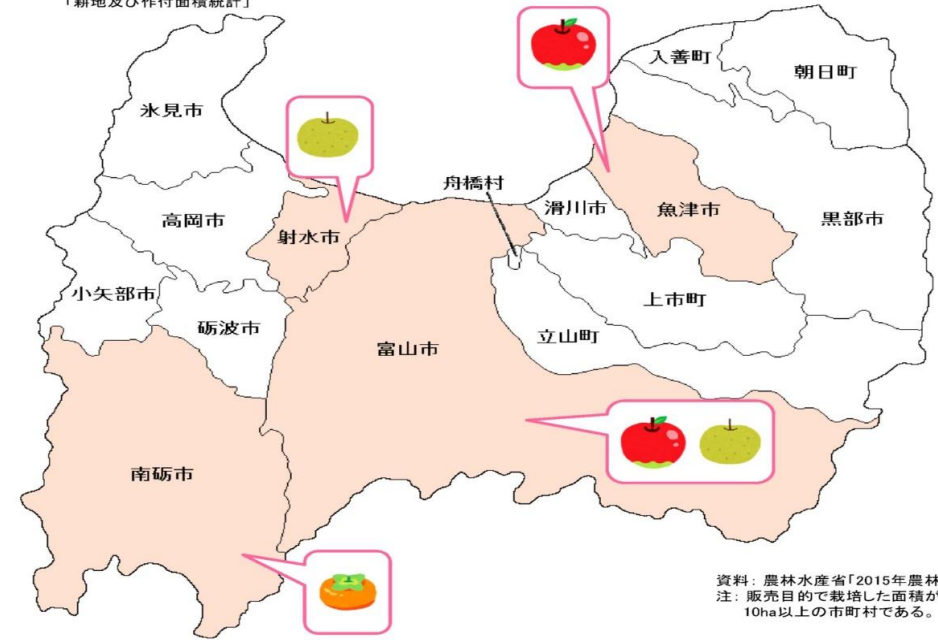


資料：農林水産省「2015年農林業センサス」  
注：販売目的で栽培した面積が品目毎に10ha以上の市町村である。

## 富山県



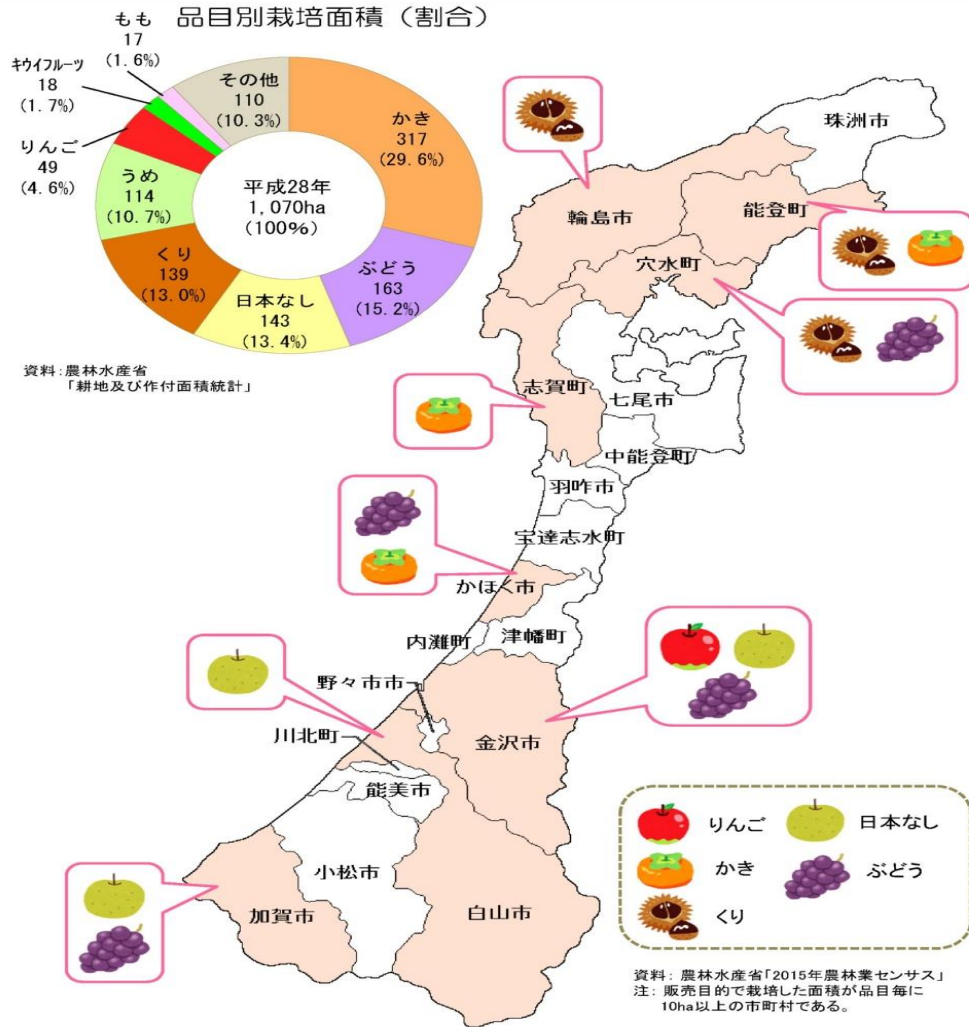
資料：農林水産省「耕地及び作付面積統計」



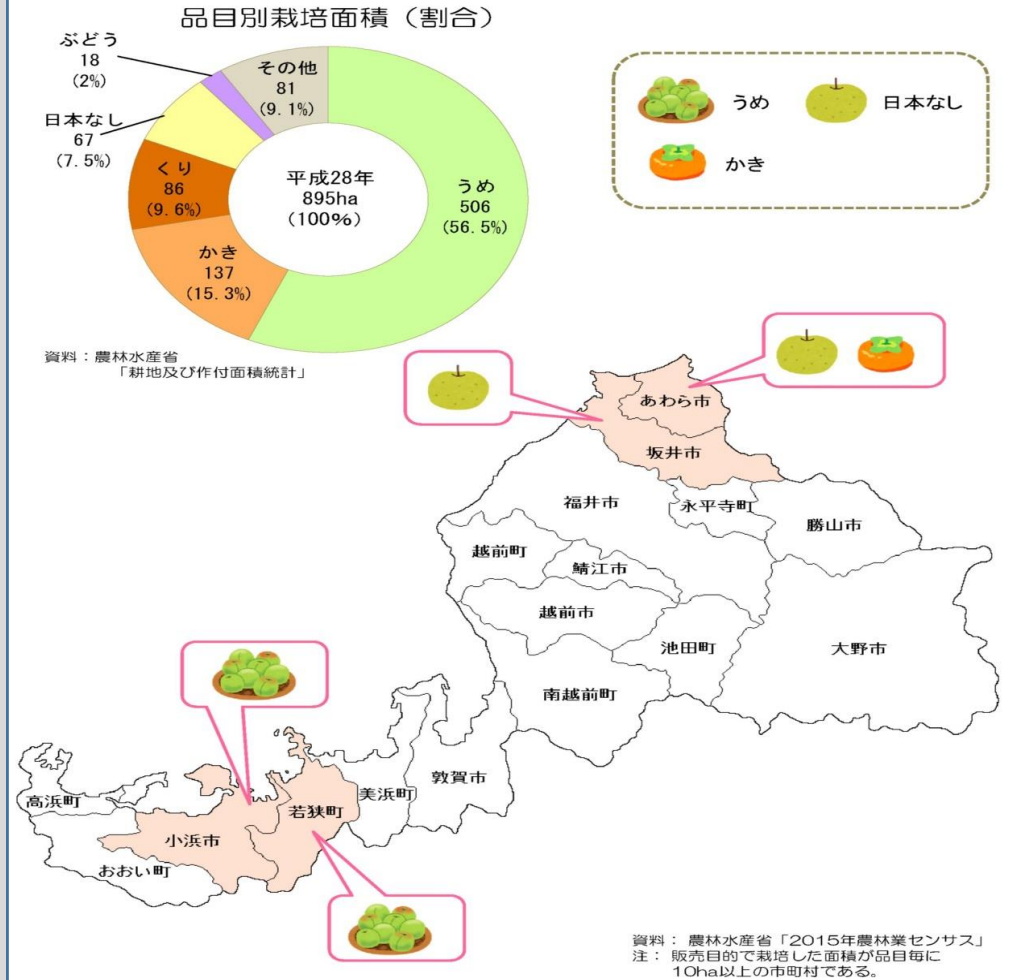
資料：農林水産省「2015年農林業センサス」  
注：販売目的で栽培した面積が品目毎に10ha以上の市町村である。

# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】⑥

## 石川県



## 福井県



# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】⑦

## 柿



### おけさ柿

主な産地 新潟市 佐渡市

新潟県産の「平核無（ひらたねなし）」、「刀根早生（とねわせ）」という品種の渋柿で、名前は代表産地である佐渡の民謡「佐渡おけさ」に由来しています。鮮やかなオレンジ色の果皮と、柔らかく緻密な甘さの果肉が特徴的です。

### 紋平柿

主な産地 かほく市 宝達志水町

石川県独自の品種で、名前は家号が「紋平さ」と呼ばれる家の庭にあった樹齢100年をはるかに超える大きな柿の木に由来しています。果肉はなめらかで、弾力のあるソフトな歯ざわりを持っています。



## 干柿



### 富山干柿

主な産地 南砺市

南砺市福光地域原産の「三社柿（さんじゃがき）」を原料として使用しています。その歴史は古く、江戸時代に殿様が鷹狩りの際に献上された干柿を食べ、大変気に入ったことで生産が盛んになったと伝えられています。

### 能登志賀ころ柿

主な産地 中能登町 志賀町

明治時代に志賀町の農家が優良系統を選抜した「最勝柿（さいしょうかき）」を原料として使用しており、徹底した手もみ作業によって、鮮やかな飴色の見た目、果肉が羊羹状で柔らかい干柿になっています。



## 日本なし



### 呉羽梨

主な産地 富山市 射水市

富山県のほぼ中央を南北に貫く呉羽丘陵地帯で栽培され、収穫された「呉羽梨」は、大型選果場で選り分けられた後に一元出荷されます。「幸水」、「豊水」、「新高」に、近年新たに出荷され始めた「あきづき」とそれぞれ特徴ある品種が順番に出荷されています。



### 加賀しずく

主な産地 金沢市 加賀市

石川県農林総合研究センターが16年の歳月をかけて育成し、2017年から市場デビューした新しい梨の品種です。ジューシーで、酸味を抑えた上品な甘さと、滑らかな口当たりが特長です。



### 新美月

新潟県オリジナル品種で、両品種とも自家受粉で着果する特性を持っているため、開花期の天候不良の影響を受けにくく、労力削減に繋がります。新美月は9月中旬から下旬に出荷され、濃厚な甘さと爽やかな酸味のバランスが秀逸な品種です。新王は9月下旬から10月上旬に出荷され、強い甘さと力強い食感が特徴です。



### 新王

## 西洋なし



### ル レクチエ

主な産地 新潟市 加茂市

フランス原産で、明治時代に新潟県旧白根市の農家小池左右吉氏によって栽培が開始されました。収穫された後、約40日かけて9割ほど追熟した段階で出荷されます。豊かな甘みと芳香、なめらかな舌触りが特徴です。

### 西洋なしの貴婦人



# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】⑧

## うめ

### 福井梅

福井県のうめの栽培面積は全国3位で、日本海側では一番大きな産地です。  
福井梅の栽培の歴史は古く、江戸時代の天保年間（1830～1844）に若狭町（旧三方町伊良積）で発祥したと言えられています。栽培が本格化した明治時代は、普及した地域をさして、「西田梅」と呼ばれ親しまれてきましたが、昭和42年に産地の更なる躍進を目指して、「福井梅」に名称変更が行われました。



#### 紅サシ

福井県で一番多く栽培されている品種で、その名のとおり、身が熟してくると日当たりの良い部分にはほんのりと赤みが差します。  
梅酒、梅干しに適しており、特に梅干しは肉厚でぽったりとした食感が特徴です。

#### 剣先

身の先端部分がややとがっていることから名付けられました。  
早い時期から大玉になるため、福井県で一番早く出荷されます。  
梅酒や梅シロップに利用されます。



#### 新平太夫

昭和61年に福井県の園芸試験場で品種登録されました。  
江戸時代から伝わる「平太夫」梅の名前にちなみ「新平太夫」と名付けられました。  
やや晩生の品種で、収量が極めて多く、梅干しの品質は良好です。



#### 福太夫

「新平太夫」に「織姫」を交配させてできた新しい品種です。  
果実はやや小ぶりですが、早生で収量が極めて多く、梅酒、梅干しに適しています。  
「新平太夫」と共に今後の栽培面積の拡大が期待されています。



## ぶどう



### ルビーロマン

主な産地 羽咋市 金沢市

石川県が14年の歳月をかけて育成した品種で、鮮やかな赤色に色づき、国内品種トップレベルの粒の大きさを誇ります（巨峰の約2倍の大きさ）。  
酸味が少ない一方で、糖度は巨峰並に高く、果汁を多く含むといった特長を持っています。

#### 粒の大きさ比較



ルビーロマン 巨峰 デラウェア



## りんご



### 加積りんご

主な産地 魚津市

全国のリンゴの生産地の中でも比較的温暖な気候と、果実に袋をかけない栽培方法によって、開花から収穫まで太陽の光をたっぷり浴びて育つことで、甘味が強く果汁たっぷりのりんごに仕上がります。

品種は「ふじ」が中心で、11月中旬～12月中旬にかけて農家の庭先などで販売されます。



# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】⑨

## ご紹介いたします！北陸の地方野菜

### 柏崎野菜

柏崎野菜推奨選定委員会

地域に昔から伝わり栽培されてきた柏崎伝統野菜

【認定品目 6品目】

- 刈羽節成きゅうり・緑なす・与板菜
- 仙人菊・黒姫人参・新道いも

生産される量が多く地域の特徴ある野菜 柏崎地場特産品

【認定品目 15品目】

- つらなす・マコモタケ・新道柿
- 磯之辺トマト・ズイキ・土垂・そら豆
- ゆうごう（夕顔）・糸うり・カリフラワー
- えだまめ・オータムボエム・ぜんまい
- 越後姫・宝交早生



刈羽節成きゅうり 新道いも つらなす

### 上越野菜

上越野菜振興協議会

上越市の風土に合い、上越市で古くから栽培されてきた伝統野菜と一定の出荷量と品質を満たしている特産野菜

【認定品目 16品目】

- 高田シロウリ・仁野分しょうが
- みょうが・頸城オクラ・オニゴシヨウ
- ばなな南瓜・なます南瓜・曲がりねぎ
- すいき・とうな・ひとくちまくわ
- なす・オータムボエム・アスパラ菜
- カリフラワー・枝豆



ばなな南瓜 頸城オクラ 曲がりねぎ

### 長岡野菜

長岡野菜ブランド協会

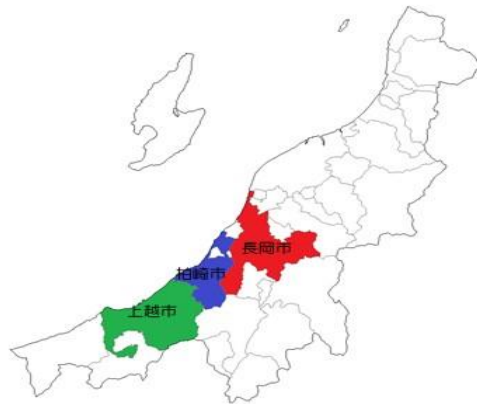
- 古くからあって長岡でしか食べられないもの
- どこにでもあるけど長岡で作ると美味しいもの
- 新しい野菜だけれど、長岡で独特な食べられ方をしているもの

【認定品目 16品目】

- 長岡巾着なす・梨なす・糸うり・ゆうごう
- 山古志かぐらなんばん・すいき・八石なす
- 肴豆・里芋・おもいのほか（食用菊）・体菜
- 長岡菜・だるまれんこん・白雪こぼろ
- 一寸法師・雪大根



長岡巾着なす 長岡菜 おもいのほか（食用菊）



## ご紹介いたします！北陸の地方野菜

### 能登野菜

能登野菜振興協議会

能登伝統野菜

豊饒な能登の伝統食として受け継がれ、古くから栽培されている野菜

- 中島菜・沢野ごぼう・金糸瓜・かもり
- 神子原くわい・小菊かぼちゃ・唐川菜

能登特産野菜

能登の気候風土に育まれ、現在能登を代表する野菜として親しまれている

- 能登かぼちゃ・能登赤土馬鈴薯
- 能登山菜・能登白ねぎ・能登すいか
- 能登金時・能登ミニトマト・能登長なす
- 能登だいこん・能登ブロッコリー



金糸瓜 くわい 中島菜

福井県  
（伝統野菜）

### 福井の伝統野菜

昔から育み、ほとんど自家で種採りをして作られている野菜

- 三年子らっきょう・越前白茎ごぼう
- 新保ナス・明里ネギ・板垣だいこん
- 木田ちそ・吉川ナス・カタウリ
- カフスウリ・菜おけ・河内赤かぶら
- 勝山水菜・妙金なす・奥越さといも
- 嵐かぶら・穴馬かぶら・杉着アカカンパ
- 古田知かぶら・黒河マナ・くぼ丸なす
- 山内かぶら・谷田部ねぎ・立石ナス



妙金なす 穴馬かぶら 勝山水菜

### 富山の伝統野菜

富山県内の各地域で古くから栽培され、地域の人々の生活・食文化の礎として慣れ親しまれている野菜

- すいき・くきたち・かもり・千石豆
- 銀泉まくわ・らっきょう・小佐波みょうが
- あさつき・中地山かぶ
- 入善ジャンボ西瓜・大和・あかさや
- 高岡どっこ・ほうきぎ・五箇山かぶ
- 五箇山かぼちゃ・平野ダイコン・真黒ナス
- みずぶき・金屋ねぎ



五箇山かぶ どっこ かもり

### 加賀野菜

金沢市農産物ブランド協会

昭和20年以前から栽培され、現在も主として金沢で栽培されている野菜の中から、「加賀野菜」に認定しています

【認定品目 15品目】

- さつまいも・加賀れんこん・たけのこ
- 加賀太きゅうり・金時草・加賀つるまめ
- ヘタ紫なす・源助だいこん・金沢せり
- 打木赤皮甘菜かぼちゃ・金沢一本太ねぎ
- 二塚からしな・赤ずいき・くわい
- 金沢春菊



源助だいこん さつまいも 金時草



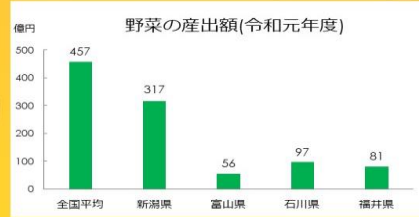
# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】⑩

## 北陸の野菜栽培を学ぼう！

北陸地域はお米が有名だけど、野菜はどうなんだろう？



野菜の産出額(さんしゅつがく)は新潟県24位、富山県47位、石川県44位、福井県46位で、とても少ないです。



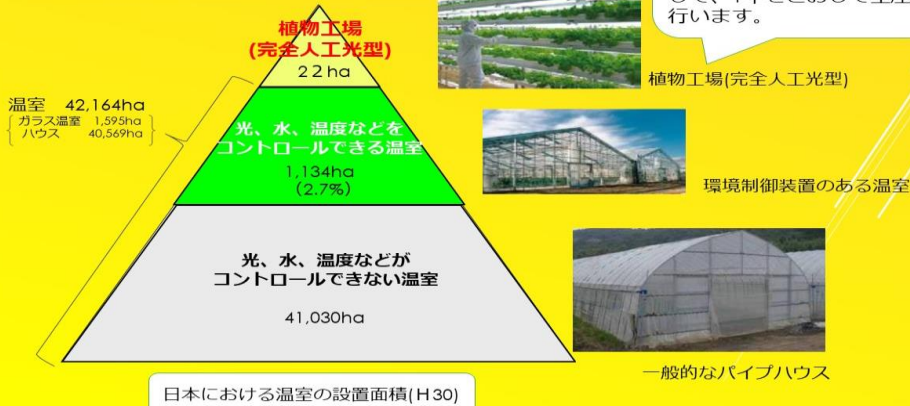
北陸地域では、冬に太陽が出る時間が特に短いため、1年をとおして野菜を育てることがむずかしいです。

## 施設園芸による周年安定生産が必要！

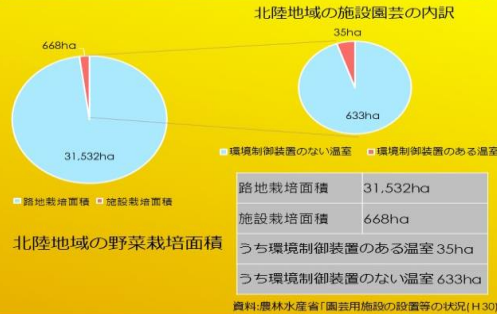
### 施設園芸ってどんなもの？

ガラス室やビニールハウスなどの温室を利用して野菜、花卉(かき)、果樹を栽培することです。最近では、環境(温度、水、光など)をコントロールできる温室もできています。

工場で生産を行い、太陽の代わりにLEDなどの光・温度・湿度などの生育に必要なものをコントロールして、1年をとおして生産を行います。

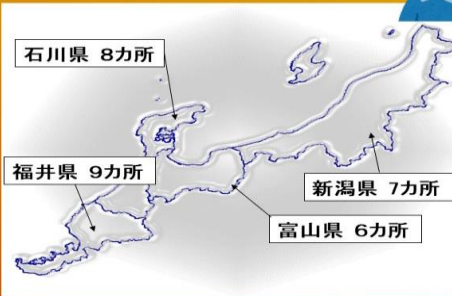


## 北陸地域の施設園芸ってどうなの？



北陸地方の野菜生産は、露地栽培が中心であり、施設を使つての野菜生産の割合が、とても低いことが分かります。

### 植物工場(完全人工光型)って北陸に何個ぐらいあるの？



植物工場(完全人工光型)は全国に約187カ所(令和3年2月時点)あります。そのうち、約30もの植物工場が北陸地域にあります。最近では、IT分野や、建設会社が植物工場に取り組むといった例が増えてい

## 施設園芸で栽培される主な野菜



トマト



パプリカ



いちご



きゅうり



レタス



クレソン



グリーンリーフ



ロメインレタス

特に、完全人工光型植物工場では、レタス、クレソン、グリーンリーフ、ロメインレタスのような比較的栽培する期間が短く、1年間に何度も生産できる野菜が栽培されています。

# 8月31日は野菜の日！

食べていますか？

野菜&果物

成人1人1日あたりの  
摂取目標量は



野菜 350g



果物 200g

野菜や果物は、毎日の食生活に欠かせないものです。

あなたの食生活は  
大丈夫ですか？

北陸農政局

豚肉の部位と特徴

食肉小売品質基準による8部位の主な特徴

Pork Point

<p><b>① ネット</b> 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><b>② かた</b> 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><b>③ かたロース</b> 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。すしを切ってから調理を。</p>	<p><b>④ ロース</b> 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><b>⑤ ヒレ</b> きめの細かい柔らかい部位で、脂肪分が少なくビタミンB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><b>⑥ ばら</b> 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><b>⑦ もも(うちもも)</b> 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・筋膜を除いてつかえます。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B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><b>⑧ そともも</b> 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。</p>

公益財団法人 日本食肉消費総合センター <http://www.jmi.or.jp>  
後援：公益社団法人 日本食肉協議会（食肉情報普及・啓発事業）

石川県畜産試験場、北陸学院大学、日清オイリオの共同開発

石川ヘルシーポーク

アルファ  
**α**のめぐみ

～毎日の食卓に健康へのこだわりを～

豚肉に含まれる不飽和脂肪酸のうち、生活習慣病の予防に効果があるとされるα-リノレン酸が一般の豚肉の数倍含まれ、肉質は柔らかく、食感・食味の良いヘルシーな豚肉です。



α-リノレン酸は体内では合成や蓄積をすることができないため、食事から摂取する必要があります。必須脂肪酸です。体の中ではDHA(ドコサヘキサエン酸)やEPA(エイコサペンタエン酸)に変換され、血中の悪玉コレステロールを減らして善玉コレステロールを増やしたり、血液の流れを良くして動脈硬化の予防やアレルギー症状の緩和に効果があるとされています。

【αのめぐみ】の定義

- ① 出荷までの肥育後期約6週間、専用飼料<sup>※</sup>を給与したものと。
- ② 飼養地が石川県内であること。
- ③ と畜解体場所が、石川県金沢食肉流通センターであること。
- ④ 日本食肉格付協会の定める豚枝肉取引規格に基づき格付されたもの。ただし、「等外」を除く。
- ⑤ 衛生的な管理のもとで生産された、安全安心な豚肉であること。
- ⑥ α-リノレン酸の含有率が通常飼育された豚肉に比べ数倍高いこと。

※専用飼料

県畜産試験場が北陸学院大学及び日清オイリオグループ(株)と共同で開発した飼料

【αのめぐみ】の由来

一般公募の中から、こだわり豚肉の特徴を良くあらわし、広く県民に親しみやすい名前として「αのめぐみ」が選ばれました。命名理由：機能性成分「α-リノレン酸」の恵みにより安らぎを与え、おいしさに機能が加わったプラスアルファのイメージ。

石川県内産豚肉

**能登豚**

～頂くおいしさ、この逸品～



能登豚とは

- 1.石川県内で肥育
- 2.石川県金沢食肉流通センターで処理
- 3.日本食肉格付協会による格付
- 4.衛生的な管理のもとで生産

安全安心な豚肉

石川県内産豚肉を

**「能登豚」**

と呼びます

**能登豚推進協議会**

公益社団法人石川県畜産協会内

TEL 076-287-3635 FAX 076-287-3636

# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】⑬

富山県産ふくい豚の産地をめぐって 10/11

旬の美味しさ大解剖

「若狭がれい」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畜産物産売所で販売され、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。自宅周辺の敷地内の豚舎には、成長別に豚を分けて飼育しています。生まれた子豚は30日前後で子豚舎へ移し60～70日前まで離乳期の飼料で飼育。110日前くらいまでは育成用の飼料を食べます。180日前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。体調の良い子豚を確認し、豚舎内の温度を測ります。豚を飼育する上で最も気を遣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、しいては脂のノリが良い、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。

「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つけています」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。もみぐらを敷くのは、排泄物をみがみ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かましません。

生産者の多くの苦労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。

富井は、代表的なランドレース種のメスと、丈夫で実育が良く大型であるスノーシュー種のオスから生まれた雑種第1代のメスに、実育が良いデュロック種のオス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。

富井県産のふくい豚一羽に關して生産者の取り組みや流通経路などの情報を公開する「ふくいポーク」ウェブサイトがあります。  
<http://pork.fukui-kobe-tokusan.jp/>

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

【ふくいポークの最新情報発表！】

福井県産品の地産地消を推進している福井県地産地消推進協議会がサッポロビールとの協力協定を結びました。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もらおうというアイデアを実現しています。詳しくはサッポロビール北陸支社 TEL:076-263-2266

【生産者の声】

川崎拓さん(越前市在住) 家族で養豚業を専らで営んでいます。豚が仕事のため、日々健康には気を付けている川崎さんは、広大な敷地をトウモロコシやクマノミによって耕熟、防草も仕事をこなしています。「ふくいポークを美味しく食べられるのが中心で、ふくいポークの旨味を味わえるので、おススメです。」


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。

©福井県畜産科畜産部福井県畜産試験場

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. 0766-36-3791

# 牛肉の 部位と特徴



Beef  
ポイント

食肉小売品質基準による  
11部位の主な特徴



- |   |  |  |   |   |  |  |
|---|--|--|---|---|--|--|
| <p><b>① ネット</b><br/>脂肪分が少なく赤身の多い、味の肉質。<br/>ひき肉、こま切れとして利用されます。角切りなどで煮込み料理にも。</p> | <p><b>② かた</b><br/>やや硬く脂肪分の少ない赤身肉です。<br/>エキス分やコラーゲンが多く、煮込み料理、スープ原料に適しています。</p>     | <p><b>③ かたロース</b><br/>やや筋が多いが、脂肪分が適度にある風味のよい部位です。<br/>しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き肉など薄切りにする料理に。</p>        |   |   |  |  |
| <p><b>④ リブロース</b><br/>きめが細かく、肉そのものを味わうローストビーフやステーキに、霜降りものは、すき焼きに最適です。</p>       | <p><b>⑤ サーロイン</b><br/>きめが細かくて柔らかく、肉質は最高です。<br/>特にステーキに最適で、ローストビーフや、しゃぶしゃぶにも。</p>   | <p><b>⑥ ヒレ</b><br/>きめが細かい柔らかい部位です。<br/>脂肪分が少ないので、ビーフカツなど、脂肪の気になる方はステーキに。</p>                 |   |   |  |  |
| <p><b>⑦ ばら(かたばら)</b><br/>赤身と脂肪が層になり、きめが粗く硬め。<br/>コロッケと煮込んだり、こま切れは肉じゃがなどに。</p>   | <p><b>⑧ ばら(ともばら)</b><br/>赤身と脂肪が層になり、きめが粗いが、霜降りにくいやすい、濃厚な味わい。<br/>シチュー、カルビ焼き等に。</p> | <p><b>⑨ もも(うちもも)</b><br/>牛肉の部位中、もとも脂肪が少なくステーキやローストビーフなど厚切料理、焼き肉、煮込み料理など、あらゆるメニューに利用できます。</p> | <p><b>⑩ もも(しんたま)</b><br/>きめが細かく柔らかく脂肪が少ない部位です。薄切り、こま切れにして炒めものに使っています。</p> | <p><b>⑪ そともも</b><br/>きめがやや粗く、脂肪の少ない硬めの肉です。薄切り、こま切れにして炒めものに使っています。</p> | <p><b>⑫ らんぷ</b><br/>味に深みが少ない柔らかい赤身肉です。ステーキやローストビーフをはじめ、あらゆるメニューに広く利用できる部位です。</p> | <p><b>⑬ すね</b><br/>筋が多く硬いが長時間煮ることによってコラーゲンが溶出し、柔らかくなる。シチュー、カレー等の煮込み料理に、圧力鍋で時間を短縮も。</p> |

公益財団法人 日本食肉消費総合センター <http://www.jmi.or.jp>  
後援：公益財団法人 日本食肉協議会 (食肉情報等普及・啓発事業)

おいしいお米のふるさととは、  
お肉もおいしい。

にいがた和牛推進協議会

にいがた和牛





# 【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】⑬

お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」  
白濁帯か金帯の若狭の肉質に富んだ  
気候と、育ちかたのなかで育ちあ  
りてきた、その肉質が三ツ星若狭牛の相  
手です。  
その味わいをおいしく楽しみ  
ましょう。



三ツ星  
**若狭牛**  
とろける食感

お問い合わせ

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

福井県農林水産産産振興課  
福井県福井市大字3丁目15-1  
電話 0776(20)0439  
Fax 0776(20)0650



販売店など、三ツ星若狭牛についての情報はここ

**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。

全国何れが定めた牛肉の飼育管理基準をもとに、県が現地認定を行った農場で生産された牛肉のみを認定しています。

**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、おいしく美味しくオレイン酸含量が特に高い(肉中55%以上)を「三ツ星若狭牛」として認定しています。

牛が多量で、まじめな肉質が風味がよいと評判の若狭牛です。さらに牛肉の食味(香り・食感)が豊かな、新しい福井県産和牛ブランドです。

**おいしいを凝縮するオレイン酸の秘密。**

オレイン酸とは、身体に良い油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、脂肪の硬さが低くなり、口当たりが柔らかくなります。とろける食感、舌の奥まで広がるような味わいになります。また、オレイン酸は、肉の食感を柔らかくし、肉質が柔らかく、しっとりしています。

フランス三ツ星シェフも絶賛!

繊細やかな強靭な印象を受けた、肉質は繊維が柔らかく、しっとりしています。

エドゥアール・ルノー

**「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等級以上かつ脂肪厚4以上、およびオレイン酸含有率55%以上のものです。



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美味しくなります**

**1 手羽** [手羽もと・手羽さき・手羽なか]

肉質の特徴: 手羽は骨の層の付け根から先までの部分のこと。手羽もと、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、ウィンガスティックとも呼ばれる手羽もとは、むね肉に近い一帯肉が付いており、軟らかいので骨や骨髄が、骨付きのものには水炊きにする、骨から良い味がでる。

**2 むね**

肉質の特徴: たんぱく質が多く、脂肪が少なく白身の肉。皮なしは肉の脂肪が少なく、カロリーが低い。肉質は軟らかく、味にせがなる(淡白なので、唐揚げやフライにするとよい)。また、調理後や冷まし、炒め物、煮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。

**3 もも**

肉質の特徴: 鶏の胸上部の骨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、肉に柔らかさがあがり、脂肪が多く、コクのある味が楽しめる。レツと伸ばれる骨髄性と骨なし(皮)がある。骨付きのものはカレールーや、煮込み料理に用い、骨付き肉の中央の骨髄で切開した下の部分をドラムスティックと称す。

**4 ささみ**

肉質の特徴: むね肉に近い部位。脂肪、脂肪が少なく、軟らかく、淡白な風味が特徴。脂肪の層に依ることからこの名前が付いた。鶏肉の中でもたんぱく質の含有率が高く、低カロリー、カラダや肌のために。あさりでは鶏肉の多い場合は、骨が物にして油の量を減らすことで、おいしくなる。中央に骨が附くので、骨を取り除いてから料理するとよい。

**5 かわ**

肉質の特徴: 脂肪が多く、軟らかい。エネルギー量はさきみの約倍と高カロリーだが、かわの脂肪にはβ-カロテンやビタミンD、ビタミンEが含まれている。調理する際は、黄色の脂肪を取り除き、さきと違って油に浸す、余分な油や脂を洗い流してからがよい。



鶏肉の部位別調理法

**部位別の調理法**

- 手羽もと・手羽さき・手羽なか: 煮物、カレー、煮込み、水炊き、揚げ物、焼く
- もも: 揚げ物、カレー、煮込み、水炊き、揚げ物、焼く
- ささみ: サラダ、刺身、揚げ物
- むね: 揚げ物、炒め物、煮物、焼く
- かわ: 揚げ物、煮込み、水炊き、揚げ物、焼く

**部位別の調理法**

- もも: 揚げ物、カレー、煮込み、水炊き、揚げ物、焼く
- ささみ: サラダ、刺身、揚げ物
- むね: 揚げ物、炒め物、煮物、焼く
- かわ: 揚げ物、煮込み、水炊き、揚げ物、焼く

鶏肉は、牛肉や豚肉に比べると淡泊な味わい。かわは低脂肪で、たんぱく質を豊富に含み、比較的低カロリーです。濃厚な肉質は、肉質がよく、肉に柔らかさがあるのが特徴。おいしい、脂のような光沢があり、身が締まっているものは新鮮です。また、かわは黄色い肉目と新鮮で、むねがアツアツと柔らかく仕上がっているものを選びましょう。鶏ももは、なるべく皮(脂肪)ごと火を通す。

公益財団法人 日本食肉消費総合センター「鶏肉の食力」より

【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】⑰

食の宝庫「にいがた」からお届けする

# にいがた地鶏

天然の念物  
 蜀鶏(しゆまわ)の  
 ベースに地鶏です。  
 新潟の清涼な自然の  
 中での育ちが、  
 素材そのものが  
 自慢です。




にいがた地鶏生産普及研究会  
 新潟県畜産振興協議会

幸福度日本一の福井県の地鶏



## 福地鶏

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 chikusu@pref.fukui.lg.jp

提供店等詳しくはHPで  
<http://www.pref.fukui.lg.jp/doc/002/0037/jsori.html>



たまごも面白い卵黄を厚く使った鶏肉です。  
 県内で半世紀以上育てられたウエーレッドには  
 純国産鶏種の肉質はほんのり甘みを感じさせられて  
 います。

ウエーレッド  
 肉質はうはらみ




福地鶏

福地鶏推進協議会

ここが一番福地鶏の肉

鶏が自由に動き回る広い鶏舎で  
 ストレスなく健康に育てた  
 地鶏のお肉です。  
 濃厚なうま味としっかりした  
 歯ごたえが特長のお肉です。

### 福地鶏肉の特長

ここが一番福地鶏のたまご

白の卵黄が強く、黄身の味が  
 深くうま味があるため調味料に  
 頼らずともおいしい料理に  
 仕上がります。たまごの卵黄を  
 有る程度からも受けています。  
 また、その特長を生かして、  
 スイーツにも広く利用されています。



鶏種	インシン酸 (mg/100g)
福地鶏	300
ブロイラー	150
親鳥	150

福地鶏の肉はうま味成分であるインシン酸が豊富



【食べて！見て！北陸の園芸特産作物と畜産・畜産物】⑱

# 牛乳がとどくまで

牛乳は、国産100%!

**START!**

**0ヶ月〜**  
うまれてしばらくするとお母さんと別れます

**1年4ヶ月**  
上陸!

**2年**  
妊娠から出産まで、おおよそ10か月かかります

**2年2ヶ月**  
しゅっせん

**牛さんの健康をしっかりと管理!**  
はこぶ前にも、厳しくチェック!  
**CHECK!**  
指定団体

**牛さんの健康をしっかりと管理!**  
さく乳(お乳をしぼること)

**いよいよお乳をしぼります**  
メーカーでもしっかりと検査と品質管理!  
**CHECK!**  
スーパー

**牧場単位、牛さん単位でチェックする生乳検査所も!**  
指定団体

**新鮮なままためる**  
指定団体

**メーカーに送る前にも品質管理!**  
指定団体

**安全でおいしい牛乳の、安定供給をつないでいます。**

**指定生乳生産者団体 (指定団体)**

「つくる」に集中できるしくみ  
乳業メーカーと生乳の価格を決めるやりとりなどをはじめ、販売には手間や負担がかかります。指定団体がかわりに担当することで酪農家はつくる事に集中できます。

まとめて運んで、コスト減!  
生乳は液体なので運びにくく、鮮度がいのち。だから輸送コストがかかりますが、各牧場からまとめて運ぶことで効率化、牛乳の値段にもうれしい効果。

ちょうどいい量にしています  
生乳は、気候や牛の体調などにより、毎日量が異なります。指定団体がまとめ、日々メーカーが欲しい量に調整して売ること、安定して牛乳が届けられます。

おます：せしました。

**MILK JAPAN™**  
牛乳が日本を元気にする。  
[www.milkjapan.net](http://www.milkjapan.net)  
一般社団法人 中央酪農会議  
指定生乳生産者団体

**GOAL!**

