

安城を食べよう!

公益財団法人 安城市学校給食協会



地元で生産される農産物を、地元で消費する(食べる)ことを「地産地消」と言います。毎年1月の給食では『安城を食べる月間』として、安城市とその近くの市の産物をたくさん取り入れています。今回は安城市内で肉牛を飼育している畜産農家の榊原さんとJAあいち中央の方にお話をうかがいました。

● 幻の安城和牛を紹介します ●

安城市の歴史と安城和牛

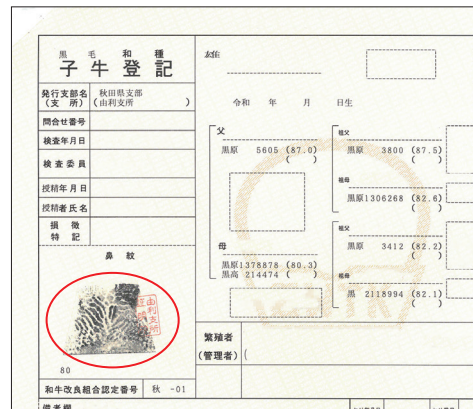
安城はかつて「安城が原」と呼ばれるやせ地でした。水に恵まれない土地での農業は大変きびしいものでした。



しかし、都築弥厚をはじめとした多くの人の努力によって、明治13年に明治用水が完成すると、矢作川から引かれる豊かな水に恵まれるようにはなりましたが、土地はやせており、米などの面積あたりの収穫量はあまり増えませんでした。

そこで、米、野菜、果物、畜産などを組み合わせた「多角形農業」が行われるようになり、「日本デンマーク」と呼ばれるほどの農業先進地になりました。和牛産地として、愛知県内では安城市が最も古く、昭和40年頃から飼育されています。

和牛であることの証明



和牛には一頭一頭に「子牛登記証明書」という血統書があります。子牛登記の左下(赤い丸)にあるのは、牛を識別するための「鼻紋」です。牛の鼻には一頭ごとに異なった「しわ」があり、人間の指紋を取るように牛の鼻にインクをつけて鼻紋を写し取っています。



「幻」と言われるのはなぜ?

安城和牛は、全国の品評会で優等賞を受賞するなど、とても高く評価されています。全国的に有名な「松阪牛」や「飛騨牛」などと同じくらいおいしくて、品質もよいお肉です。



しかし、牛肉の輸入自由化や牛舎周辺の宅地化により牛の飼育が難しい環境になってきており、現在では生産者数が減少し、流通量も少なくなったため「幻の安城和牛」と呼ばれているのです。現在は、260~270頭が飼育されています。

生産者から一言

おいしいお肉をみなさんに食べてもらえるように、一頭一頭愛情を注いで育てています。新型コロナウイルスの影響を受けた畜産農家を支援するための農林水産省の補助を活用して、小中学校の皆さんに給食で安城和牛を食べてもらえたことはうれしかったです。大事に育てた牛たちなので、「いただきます」という思いを大切にしながら食べてもらいたいです。



「いただきます」という言葉の意味は...



食事のあいさつとして使われている「いただきます」には、二つの意味があります。一つ目は、肉や魚、野菜などすべての食材の「命」をいただくことへの感謝の意味で使われています。二つ目は、肉や魚、野菜などを育てたり、獲ったりした人、食事を作ってくれた人たちにむけて、「ありがとう」という感謝の意味で使われています。私たちが食べている食事はたくさんの「命」と多くの人の努力でできています。改めて感謝の気持ちを大切に「いただきます」とあいさつをしたいですね。



安城和牛を使用した献立「ビビンバ」(令和3年3月)

あんきゅークイズ

牛はいつも眠っているようなイメージがありますが、1日何時間寝るでしょう?
A 3時間 B 8時間 C 20時間

安城市学校給食協会のホームページには、「レシピ」や「クイズ」などがのっているよ。チェックしてみてね。

クイズの答え A