

旭川からブランド肉を！

～生産者がこだわった、おいしい豚肉や牛肉



市の広報番組「マイタウンあさひかわ」

で旭川産の豚肉や牛肉を紹介します

放送日時 HBC

7月24日(日) 午前6時30分～45分



※番組は放送終了後、市のホームページでもご覧いただけます。

オサラッペ牧場の短角牛

絶滅が危惧され、国際スローフード協会の「味の箱舟」に登録された日本短角種和牛を育てています。一般的



に肉牛はあまり放牧されませんが、うちでは、真冬を除き1年中、牛舎と放牧場を自由に行き来して成長します。飼料は、遺伝子組み換えでない穀物飼料と、化学肥料を使わず堆肥だけで育てた牧草です。赤身肉で、

低脂肪・低カロリー・高タンパクでヘルシー^{うまみ}。旨味成分のグルタミン酸が多く、かむほどにジューシーな味わいが特徴です。ゲストハウスでは、ステーキなど短角牛のメニューをどうぞ。



あらかわのぶき えみこ

①生産者の荒川信基・恵美子さん夫妻

【販売場所】ゲストハウス・オサラッペ（江丹別町拓北）、JAあさひかわ農産物直売所「あさがお」永山店（永山の19）・神楽店（神楽5の8）など

私たちが自信を持って、大切に育てました！

飼育方法や飼料にこだわっておいしい肉を生産

豊かな自然や肥沃な大地に恵まれた旭川は、米や野菜などおいしくて品質の良い農産物に定評がありますが、近年は、旭川産の豚肉や牛肉にも注目が集まっています。今回は、旭川の生産者が、こだわって大切に育てた豚や牛の肉の一部を紹介します。いずれも、そのおいしさが評判を呼び、旭川な

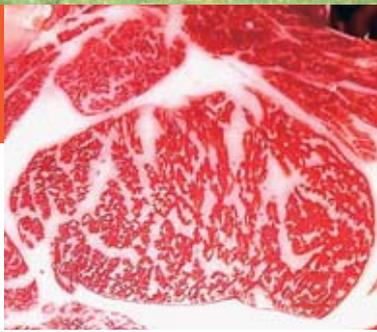
らではのブランド肉として評価されつつあります。生産者たちは、「まずは、地元である旭川の人たちの肉のおいしさを実感してほしい」と話しています。

直売所やスーパーマーケットなどで販売されているので、皆さんも、味わってみませんか。

【詳細】産業振興課（番65・7047）、農業振興課（番25・7470）

坂井牧場の カネササカイ牛

カネササカイ牛は、ホルスタインと和牛の交配種です。長く牛を飼ってきた経験をもとに、和牛より安価で食べられる交配種をいかに和牛に近く、おいしい牛肉にできるかを目標に取り組んでいます。一様に育てるのではなく、1頭ずつ牛に声を掛けるなど牛たちがゆったりと過ごせる環境づくりや餌にも工夫しています。



脂身に甘みがあり、食べた方には「ジューシーでフルーティー」と言っていただきました。旨味成分のグルタミン酸や、おいしいと感じるオレイン酸等が和牛より高いとされ、自信があります。

①甘みのある脂身が特徴

【販売場所】この夏から、市内の焼肉店やレストランで調理して提供予定

ひかり牧場の 旭高砂牛

旭川のブランド牛を育てたいという思いで、旭川の蔵元、高砂酒造の酒粕さけかすを飼料に加えて、ホルスタイン種を育てています。酒粕が牛に与える影響については、北里大学の協力により、旨味成分であるオレイン酸の値や肉質が向上し肉が柔らかくなるというデータを得ています。また、毎日牛の様子をチェックし、肉の食べ頃を



見極めてから出荷するので、最高の「旭高砂牛」を提供します。

肉はヘルシーな赤身肉で柔らかく、旨味を最大限に引き出していますので、ぜひ食べてみてください。

①生産者の松浦 光さん

【販売場所】ウェスタンパワーズ（永山12の3）、ウェスタン川端（川端町7の10）、スーパーアークスウェスタン北彩都（南6の18）など、市内の道北アークス6店

大雪山麓社の 大雪さんろく笹豚

畜産業者のイトンと共同で、旭川近郊のクマザサを餌に混ぜて、育てた豚です。クマザサは生薬や健康飲料の原料で、豊富な栄養素を含み、免疫力を高める効果が報告されています。クマザサを食べた豚は元気になり、餌もよく食べ、良質な肉質になります。ササの作用で臭みが少なく、肉本来の旨味が一層引き立ちます。



脂身に甘みがあるのが特徴で、あくが少ないので、しゃぶしゃぶなどにもお勧め。直売所では加工品の他、精肉も扱っています。クマザサでさらに栄養価が高くなった笹豚ササブタをどうぞ。

①事業者の藤井泰樹さん

【販売場所】大雪山麓社工場直売所（東光8の8）、ひがしかわ「道草館」（東川町東町1）、旭川グランドホテル（6の9）や市内のレストランで調理して提供

すぎもとファームの 豚肉・ハム・ソーセージ

自分の養豚場で育てた豚を、精肉だけでなく、ハムやソーセージに加工して販売しています。温度管理や品質の良い飼料を食べさせるという基本的なことを大事にして、豚にはできるだけストレスをかけないように心掛けています。旭川産の豚肉を使って、旭川で自ら加工しているハム・ソーセージとして、自信を持って販売しています。



お客さまには、実際に食べてそのおいしさを感じていただければと思っています。食べた方から「おいしいね」と言われることが励みになります。

①生産者の杉本幸司さん

【販売場所】すぎもとファーム直売所（西神楽2線6号）、JAあさひかわ農産物直売所「あさがお」永山2（19）・神楽店（神楽5の8）など