

# 商品委員会だより

商品委員会とは・・・

月に1度、生産者やメーカーの方を招いて商品学習をする会です。  
試食があったりと、商品について深く知ることができます。  
委員以外の方も若干名、傍聴可能です。ご参加をお待ちしております。

## 美味しい牛肉の 株式会社福永産業 さん

創業は1981年、初代が郷土の役に立てることがないかと精肉店を始めたのが最初。自然派くらぶ生協とお付き合いは今年で14年目。枕崎牛を最初に産直として取り扱ったのは、なんと自然派くらぶ生協。

メイン 南さつま肥育センター、宮路牧場、山下牧場  
枕崎牛(鹿児島県枕崎市):6生産者 カゴファーム、小園牧場、東牧場

ホルスタイン種メス×黒毛和種オス→適度な霜降りと柔らかい肉質が特徴  
肥育期間:24か月前後



餌には動物性飼料は不使用。

肥育期間中は抗生物質などの薬剤投与無し。

質にこだわり、味にこだわり

自然派くらぶ生協取扱牛肉

鹿児島黒牛:A4およびB4~A3およびB3  
枕崎牛:B2およびC2~B3およびC3

※交雑牛は品種の特性上、A等級は極めて稀な出現となります。

その他、曾於さくら牛、神居牛

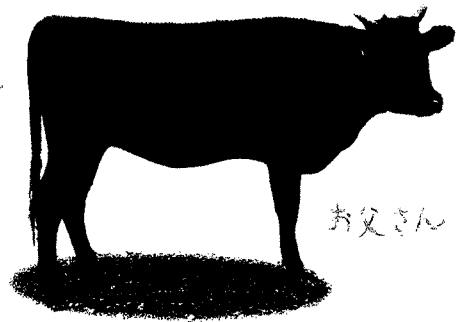
### 参加者の感想

- ・スーパーでは牛肉は安心出来ず避けていました。安心安全第一に生産されている事がわかり、購入していこうと思いました。
- ・お肉になって手元に届くまでに色々な人の手にお世話になっている事にも、思いを馳せなくてはと思いました。
- ・命を頂いて、自分の命を繋いでいけているという事を子供達にも話して聞かせようと思います。
- ・牛の交配や等級、屠畜の工程など細かいところも教えて頂き大変勉強になりました。

## 枕崎牛の誕生



×



## 私たちの元へ届くまで

子牛 

宮崎、鹿児島産。

↓  
鹿児島島の生産者

生産者を限定しているため、どのような育て方をしているかわかります。

↓  
屠場

延髓の一部でBSE検査を行い、検査官により目視と手触りで異常の有無を確認、特定危険部位は取り除かれます。

↓  
福永産業さん

枝肉(解体後の骨のついた状態の牛肉、背骨を軸に2分割されている)から

正肉に(枝肉を脱骨し、部位ごとに小割にした肉)

さらに食べやすい状態の

精肉に(正肉からスジ・脂を取り除き商品化された肉)

↓  
自然派くらぶ生協

精肉となって私たちの手元へ届くまでには、多くの方の愛情と手間暇がかかっています。生き物(命)を食べ物として頂いていることを忘れず、感謝して食したいものです。

次回、5月24日(火)

天然塩蔵わかめ、いかなごぎ煮の 武田食品さん

