

白老牛のふるさと  
牛の里が培った自信作

もっとおいしく

もっとこだわる

2010

口 kōfuku 福 三 zanmai 味

3  
March

しらおい  
白老の牛の里ハンバーグ。

# 牛の里ハンバーグ



## 黒毛和牛のふるさと「白老」のこだわりハンバーグ

観光地で有名な北海道洞爺湖・登別のほど近くに、白老町という名の静かな町がある。広々とした牛の放牧場が点在し、アイヌの里ポロコタンがある地としても知られている。その白老町に、全国の名店シェフから急速に評価を集める「白老牛」という名の黒毛和牛がある。平成20年に催された洞爺湖サミットの晩餐会で、「羅名を全国に馳せたが、「霜降りでありながらしつこくない脂」という声が、人気を博したその理由であった。



出荷前の最終肥育を行うタケダ牧場の竹浦分場。武田さん独自のオリジナル配合飼料がコクのある風味の牛肉に仕上げている。



タケダ牧場の放牧場。母親牛と子牛がストレスのないゆったりとした牧草原に放牧されていた。



白老牛の屠体肉。左は旨味の元になる白身。部位を整える過程で出る端材がハンバーグに。加工場ベテランスタッフならではの手さばきで空気抜きと最終整形を施す。適度に練られたハンバーグ肉が規定のグラム単位で基礎整形される。道内産の玉ねぎ・パセリ等の安心素材を混合。培ったブレンド比で赤身と白身をミソチ。



牛の里ハンバーグを焼くと不飽和脂肪酸ならではの旨味ある脂がにじみ出る。



牛の里ハンバーグは指型入りの葉型。手作りの証だ。



牛の里ハンバーグの加工場スタッフの皆さん。

### ●伝聞、白老牛物語

「白老牛」を語る時、その発端はある牧場主と和牛との関わり。歴史を話すことになる。昭和23年のある青年が農業改良普及員として白老に赴任した。ほとんどが馬の放牧地であった当時の白老の中で、農耕馬の次の施策として、青年は酪農の育成に奮闘した。そんな昭和29年のある時、訳あって当時の白老村長から2頭の黒毛和牛が青年に預けられた。和牛の本場である島根県の売り込みで貸して貰った和牛だが、干し草がないからと借り手が役場に返してきたのだ。4、5日預かるつもりが1年となり、次の年も、さらにその次の年も預かり続け、手持ちの和牛が8頭まじりになった。やがて青年は、町長ともども島根まで牛買いに赴くようになり、黒毛和牛の見聞をさらに広めていった。その青年の和牛は、白老に黒毛和牛が広まるきっかけとなり、やがては多くの牧場で和牛飼育が取り組まれるようになった。やがて数十年を経た昭和59年の頃には、白老町は「松坂牛」や「神戸牛」となる黒毛和牛の育成牛の一大産地となり、白老で産まれた子牛がどんどん内地の和牛肉産地へと出荷された。しかし、そんな状況の白老町で、自前で食肉として出荷する生産者は皆無であった。生まれた時から食肉として出荷するまで、ずっと白老町で過ごす牛がないということである。そんな時勢の中で、誰もやらない異色のスタートをしたのが、白老町の和牛直販店でありレストランとして現在賑わいを見せる「牛の里」である。その代表理事であり、現在3百頭の黒毛和牛を飼育するタケダ牧場の主、武田正吾さん(83歳)が、白老牛を今に導いた、かつての青年である。

「当時は牛の生産者が食肉の直販にのりだすなんて珍しかったでしょうね。NHKや民放がわんさと押しかけてきました(笑)。武田さんは当時を懐かしむように続けて言う。「59年の牛の卸値大暴落がきっかけでした。倒産寸前でしたが食肉の小売値を調べたらぜんぜんいける!当時の標準小売値の半値にしても直販ならやっつけけると分りました。それから数年後には、白老の他の牧場も直販をやるようになりました。でも、手持ちの牛全頭を食肉として直販しているのは、今でも私だけではないでしょうか」

●「もったいない」が牛の里ハンバーグを生んだ  
武田さんが「牛の里」を始めて分かったことが二つある。ひとつは牛を精肉にするまでの歩留まりの悪さだ。枝肉からの端材だけでも半分ほど出てしまう。「捨てると言っても高級和牛の美味しい脂身や端材肉です。その、もったいない」が牛の里ハンバーグに繋がっています」  
もうひとつ分かったことが、自分で育てた牛の霜降り具合である。ロースやサーロインは当然だが、もも肉にはさしが入りにくいもの。旨味の元である不飽和脂肪酸の脂身を増やし、赤身のものにも適度な脂肪をまわす。これが店頭で気がつき、牧場が独自の配合飼料と飼育法で取り組んだ成果だ。もともと白老牛は、「しつこくない脂」である不飽和脂肪酸を体内に持つ特色ある黒毛和牛だが、冒頭の洞爺湖サミット晩餐会における「霜降りでありながらしつこくない脂」という評価は、まさに白老牛のこの特徴を言い得ていた。

「良い牛は、40%が飼料と努力、だけと60%は血統が決まる」と武田さんが笑いながら言った。しかし、今各地の物産展で引く手あまたの牛の里ハンバーグは、武田さんの努力に100%体現して応える「牛の里」スタッフのバワーが支えているのは確かなようだ。

放牧場の黒毛和牛と武田さん。

ポロコタン。

こだわり宅配便  
もっと  
日本を  
食べよう

## ご注文のご案内 《お問い合わせは、下記事務局までお願いします。》

別紙お申し込み用紙の会員欄をご記入の後、下記より希望商品名と商品No.を表記し、個数・お送り主・お届け先欄をご記入の上、返信用封筒か、FAXにてお申し込みください。

- ※ お電話でのご注文は承れません。
- ※ 代金引換のお客様につきましては大変申し訳ありませんがご注文できません。
- ※ 沖縄、一部離島への発送は除かせていただきます。

お米列島頒布会  
日本を  
食べよう

## 北海道を代表する黒毛和牛のふるさと「白老」の 牛の里ハンバーグセット

白老牛を主に国産牛を使用し、道内産玉ねぎなどの安心素材と保存料未使用で仕上げました。牛肉100%の「牛の里」オリジナルハンバーグは、牛肉本来のジューシーな旨味をお楽しみいただけます。



●お届け時期：  
平成22年5月中旬予定

代金のお支払：  
5月お届けのお米代金と合わせてのお支払いとなります。

申込締切日  
平成22年4月16日(金)《必着》

商品No.988834 価格 3,450円  
(税・クール便送料込)

### 牛の里ハンバーグ詰合わせセット (110g×10枚・ソース付き)

注:保存料・発色剤等を使用していません。  
注:鮮度保持のため冷凍にてお届けします。  
解凍・調理法については取扱説明を同梱しています。

## こだわり養鶏農家 花兄園のプリン

こだわり養鶏場のブランド卵と安心素材 生産者の大須賀さん  
だけで作った卵屋さんの贅沢プリンです。



商品No.988383

価格 4,060円  
(税・クール便送料込)

注1:花兄園のプリンは無添加なので長期保存が出来ません。消費期限内(製造日から5日)にご賞味ください。本商品は製造日に発送(一部地域を除く)します。  
注2:抹茶や紅茶味などは、全て本物の天然素材で味付けをしています。

### 花兄園のプリン(12個セット)

・花兄園プリン(オリジナルプリン2個、抹茶プリン2個、紅茶プリン2個)  
・ブラジルプリン(オリジナルプリン2個、コーヒープリン2個、白ごまプリン2個)

●お届け時期：平成22年5月中旬～下旬予定

代金のお支払：5月お届けのお米代金と合わせてのお支払いとなります。

申込締切日 平成22年4月16日(金)《必着》

※ここでご紹介する商品または加工品原材料の収穫状況や産地天候等により、お届け時期や商品規格が変更になる場合があります。ご了承の上お申し込みください。

母の日  
フラワーギフト  
今年の母の日は  
5月9日(日)です。

フラワーギフトは  
取扱説明書・  
「お母さんありがとう」  
シール付きです。  
※配達日時指定は、  
ご容赦ください。



### 大輪カーネーション

商品No.988870  
価格 3,980円  
(税・送料込)

オリエンタルリリー(ピンク)1本、大輪カーネーション(赤)3本、スプレーカーネーション(ピンク)2本、ロベ2本、カスミ1本。

●フラワーギフトのお届けは、平成22年5月5日(水)～8日(土)の予定です。 ※ラッピングリボン・カゴ・花色は写真と少し異なることがあります。



### オリエンタルリリー

商品No.988342  
価格 4,500円  
(税・送料込)

6号鉢、鉢底より高さ約70cm、かご、受皿付き。



### ブーゲンビリア(白)

商品No.988828  
価格 4,200円  
(税・送料込)

5号鉢、高さ約40cm、かご、受皿付き。



### あじさい(カメレオン)

商品No.988399  
価格 3,680円  
(税・送料込)

5号鉢、鉢底より高さ約40cm、かご、受皿付き。



### プリザーブドフラワー

商品No.988369  
価格 3,900円  
(税・送料込)

バラのプリザーブド(赤・濃ピンク・薄ピンク)3輪、高さ約16cm、幅11cm、奥行6cm。

※「プリザーブドフラワー」専用の保存液で加工処理したお花。ドライフラワーより生花に近い美しさで長期保存が可能。

代金のお支払：5月お届けのお米代金と合わせてのお支払いとなります。

申込締切日平成22年4月9日(金)《必着》

今月の  
お楽しみ品  
「野沢菜おにぎりの素」  
炊きたてご飯にまぜるだけで簡単に「菜めし」ができます。にぎって「野沢菜おにぎり」  
「お米をいりて」「お茶漬け」に。

今月のお米  
◎ 銘米コース  
長野県JA大北 夢いこち

◎ こだわり栽培コシヒカリコース  
新潟県JA岩船 コシヒカリ  
(全農安心システム米 特別栽培米)

新潟県・村上市の海岸景勝地「笹川流れ」

「松島はこの美麗ありて此の奇技ありて此の美麗なし」幕末の志士・頼三樹三郎がこう称えた北陸一の海岸景勝地が、新潟県の最北・村上市にあることをご存じですか。この延べ11kmにわたる海岸線は「笹川流れ」と呼ばれ、山北町の笹川地区から見た潮流そのものに由来を持つ変わった名前の景勝地です。因の名勝天然記念物にも指定されたこの海岸線は、海岸からの眺望良し、遊覧船から仰ぎ見る奇岩の連なりを見ても、良しの景勝地ですが、透明度の高い「眼鏡岩」の周りの海水浴場は、夏場になっても混雑知らずの別天地です。

村上市の海岸景勝地「笹川流れ」。

佐渡島 山形県 新潟県 福島県 栃木県 群馬県 長野県 山梨県

お米の文化を未来に広げる



「日本を食べよう」お米列島頒布会事務局

〒252-1123 綾瀬市早川2605-5  
全農パールライス東日本(株) 神奈川営業所内  
http://www.zpr-e.co.jp

ヨイクニゴハン

☎ 0120-419258 受付時間:9:00~17:00  
(土・日・祝休み)

FAX.0467-79-4764 メールアドレス hanpukai@zpr-e.co.jp

※コース内容のご変更やお休みのご連絡、お届け時間帯のご指定は、お届け月の前月25日までにお願いします。

※当頒布会ではお客様の個人情報を、申し込み商品の受付、注文品等の配達・配送、その他契約の締結・履行、業務遂行に必要な範囲で行う業務提携先等への提供、代金の請求・決済、ご契約先の提供する商品・サービスに関する各種の情報のご提供等に利用します。