

ふるさと応援便

赤身が美味しく、品質の良いゆうべつ牛

ゆうべつ牛は町内の牧場で育成され、ブランド化している肉牛です。今回、ふるさと納税の返礼品としてゆうべつ牛を出品している株式会社Aコープゆうべつ（錦町）とゆうべつ牛を生産している有限会社肉牛工房ゆうあいファーム代表・伊藤さん（東）にお話しを伺うことができました。

一般的に牛肉は脂身が多く重たいと感じることがありますが、赤身であれば脂身が少なくなります。そして、食べ飽きのしない品種は何かいいのか考えた結果、たどりの着いたのがゆうべつ牛のホルスタイン種（雄）だったそうです。やはり、肥育方法にこだわるとAコープブランド牛として出荷することができます。



こと。また、このことにより他のホルスタイン牛より肉質の良い牛肉となっているそうです。（株）Aコープゆうべつの店長・雅楽川さんは「消費者の立場になって考え、安心して食べられる牛肉を生産・提供しているのが一番の特徴です。」と話していました。

発行元
株式会社
Aコープゆうべつ
×
湧別町企画財政課所属
地域おこし協力隊

北海道オホーツク管内に位置する湧別町。雄大な土地だけでなくサロマ湖とオホーツク海に面しており、漁業・農業・林業など一次産業がとても盛んな町です。そんな小さな町から全国の皆さまへ“生産者の想い”をお届けします。

ゆうべつ牛は非遺伝子組み換え原料を使った配合飼料を与え、抗生剤・成長促進剤は一切投与しません。また、牧草をたくさん与えるため、一頭当たりの飼育面積は1.5倍〜2倍となり、生産効率は下がるそうです。それでも、「品質のいい牛を生産するためには仕方ない」と伊藤さん。



家で美味しく食べる方法とは

Aコープゆうべつではお客様のため、真空パックで冷凍して発送しているそうです。それでも冷凍した肉からはドリップ（肉のうまみ成分）が出てしまうため、冷蔵庫で一晩かけてゆっくると解凍するのがよいとのこと。また、

牛肉は熱に弱いのでご家庭で焼く際には、フライパンが冷たいうちに乗せて弱火でじっくり熱を入れることにより美味しく食べることができるとのことです。

雅楽川さんは「オホーツクのミネラルを豊富に含んだ牧草を食べて育ちエサか

らこだわりの、安心して食べられるよう生産したお肉です。ぜひゆうべつの牛肉を召し上がっていただきたいとおっしゃっていました。



インタビュー
動画公開中↑



返礼品詳細↑

