

もっと知りたい!

もりおか短角牛

盛岡生まれ、盛岡育ちのブランド牛を知っていますか？その名は「もりおか短角牛」。「聞いたことはあるけど、他の短角牛とどう違うの?」「どこで食べることができるの?」など、知っているようで知らない、もりおか短角牛の成り立ちや歴史、魅力をたっぷり紹介します!
【問】農政課 ☎613-8457

料理DATA

- 1 もりおか短角牛ランプステーキ
// Neuf du Pape (大通二)
- 2 もりおか短角牛コロッケパン
// ゴウちゃんのコロッケ屋 (上田三)
- 3 もりおか短角牛のグリル
// カジュアルイタリアンotto (大通二)
- 4 もりおか短角牛のハンバーグ
~ブラウンジチュー煮込み~ // 酒屋Juikuku (中央通一)
- 5 もりおか短角牛ステーキ
// 番屋ながさわ (菜園二)

もりおか短角牛とは

盛岡市のブランド牛である「もりおか短角牛」。どんな牛なのか、どのような環境で育っているのか、などを紹介します。

どんな牛なの?

もりおか短角牛は「日本短角種」という和牛品種で、
・原則として自然交配
・市内で生まれている
・市近郊の牧草地で4カ月以上育てられている
・市内の牛舎で育てられている
など、8つのブランド基準を満たした短角牛のことです。

もりおか短角牛は県産ブランド「いわて短角牛」の一種です。いわて短角牛は、県内では盛岡の他に、久慈市、岩泉町、二戸市でも育てられています。



もりおか短角牛
ロゴマーク

広い牧野でのびのび育つ

5月から10月にかけて山に放牧され、そこで身ごもった母牛が3月頃をピークに出産します。そうして生まれた仔牛は、母牛と一緒に5月から6カ月間、放牧地を走り回って育ち、その後、出荷までの約18カ月以上は牛舎で育ちます。



広々とした環境で過ごす牛たち

日本短角種の歴史

南部藩時代に沿岸と内陸を結ぶ「塩の道」で物資輸送のために、南部牛という牛が使われていました。この南部牛に明治以降輸入されたショートホーン種を交配。昭和32年に日本固有の肉専用種として認定され、「日本短角種」という種の牛が誕生しました。農繁期の夏場に手間がかからず、冬の寒さにも強く丈夫に育つ短角牛は、忙しい農家にとって副収入源として昔から貴重な存在でした。



もりおか短角牛を堪能しよう!

お店でじっくり味わう

思わずよだれが出てしまう、もりおか短角牛の料理を紹介します。お店でプロの逸品を味わってみませんか。



▲盛岡の「食と農」を大切に
という思いが込められた美
食王国もりおかのロゴマーク

市は、盛岡産の農畜産物を積極的に使う店を盛岡の美味いもんアンバサダーとして認定しています。「もりおか短角牛」では13店を認定。今回紹介した料理以外にも見逃せない!
※仕入れ状況により品切れの場合があります

お店の詳細などは市公式ホームページで紹介中→



モウ〜っと知りたい!

その魅力に迫る!

もりおか短角牛を熟知した3人に、あふれる魅力を聞きました。



岩手大農学部
村元隆行准教授

もりおか短角牛の食感と風味の良さには理由があります。赤身の牛肉でも脂が溶けやすく、食べたときの口触りが良いからです。もりおか短角牛は、体温で溶ける脂が多いので、かむたびに程よく溶け出し、独特の食感と鼻に抜ける風味が楽しめます。また、県内の4産地の短角牛について脂の割合を

比較をした研究では、久慈市産は2.4%、岩泉町産は6.8%、二戸市産は6.1%でしたが、もりおか短角牛は7.9%で、最も脂が多く、やわらか目。なお、黒毛和牛だと30~40%です。赤身の肉を固いと感じる人も多いですが、もりおか短角牛は適度な歯ごたえが楽しめる牛肉なのです。



市内の肥育農家 長澤さん

肥育農家とは

市場で購入した家畜を食用用として出荷するまで育てる農家のこと。

元々は肉の卸業者で、東京でも赤身肉のニーズが増えていることを身をもって感じ、昨年から10頭のもりおか短角牛を育てています。体が丈夫でとてもおとなしいので、育てやすいですよ。もりおか短角牛ならではの赤身と脂肪のバランスや、やわらかさを損なわないよう、餌には常に気を付けています。最近では鹿児島県の肉屋から注文が入るなど、県外でも消費されるようになりました。とはいえ、市内でもまだまだ知らない人が多いので、まずは市内や県内の皆さんに「もりおか短角牛」を知ってもらいたいですね。

黒毛和牛に比べ、もりおか短角牛は脂が多すぎず、ゆっくり火が通るため、調理の際、焼き具合の微調整がしやすいです。一方で、食べる分には程よい量の脂があり、しっかり旨味もあります。かみしめると、中からじわりと出る旨味を楽しめ、他の肉との違いが分かるはず。年配の人にも食べやすいと評判です。まだ食べたことがない人は、ぜひ試してみてください。きっと、また食べたいと思うはずですよ。



カジュアルイタリアン
otto (大通二)
三井喜品料理長



家で作って味わう

「もりおか短角牛は値段が高い…」とっていませんか? 地元の牛で、精肉店では1頭丸ごと仕入れるため、スネなどのお手頃な価格の部位も買うことができます。その部位を使った、簡単料理を紹介します。

高級な部位よりも
味がしみやすいですよ



市九戸屋肉店
小井田幸一代表取締役

#もりおか短角牛丼



出荷頭数が多い
1月~3月
が買い時!

市内で購入できる精肉店

市九戸屋肉店
(月が丘三丁目29-16)
定休日:毎週水曜、1月1日・2日

材料 (2~3人前)

- ・もりおか短角牛切り落とし…400g?
- ・玉ネギ…大1個
- ・シイタケ…3個
- ・糸こんにゃく…1袋 (200g?)
- ・生キクラゲ…お好みで
- ・紅ショウガ…お好みで
- 調味料などの目安
- ・水…250cc
- ・醤油…大さじ5
- ・砂糖…大さじ3
- ・みそ (できれば赤みそ)…小さじ2
- ・赤ワイン (あれば)…少々
- ・ショウガすりおろし…小さじ1



ここがポイント!
みそと赤ワインで
コクがUP!

作り方

- ① 肉は食べやすい大きさに切る。玉ネギとシイタケは薄くスライス。糸こんにゃくとキクラゲは好みの大きさに切る
- ② ①で切った肉を軽く下ゆでして、あくと余分な脂を抜いて取り出す
- ③ Aを鍋に入れて、中火で沸騰させる
- ④ 玉ネギ、シイタケ、糸こんにゃく、キクラゲの順に③に入れて、2~3分程度煮込む
- ⑤ ④に肉を入れ、火が通ったら完成 (玉ネギが崩れない程度に2分ほど)

ここがポイント!
火は通しすぎない!
肉が柔らかいと
おいしさUP

市長コラム

盛岡市長 谷藤 裕明

11月に開催した、盛岡の食材をふんだんに使った一夜限りのディナーイベント「盛岡美食の夜」で「もりおか短角牛」を堪能しました。ヘルシーでおいしく、どんな年代でも楽しめるお肉です。新しいブランドで生産量はまだまだ多くありませんが、皆さんに食べてもらい、その魅力を知ってもらいたいですね。



1月10日の特集テーマは「映画と本でみるもりおか」です。