

長崎和牛を知ろう

10月22日(木)

日本一の長崎和牛

長崎和牛は、長崎県内で育てて出荷した和牛のことで、恵まれた自然条件の中で、生産者が1頭1頭、大切に育てています。長崎和牛は5年に一度開催される「全国和牛能力共進会」という和牛のオリンピックとも呼ばれる大会で、品質の高さで日本一に輝きました。

長崎和牛を使っていろいろな料理ができるよ。
今日の給食には、長崎和牛を使って「サイコロステーキ」を作ったよ。

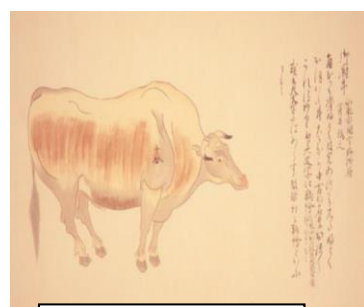


かさべこくん

長崎県の和牛のルーツ



筑紫牛(壱岐牛)



御厨牛(平戸牛)

長崎県における和牛の歴史は古く、長崎県内の遺跡から2,200~2,300年前の弥生時代の牛の骨や歯が発見されています。また、鎌倉時代(西暦1,185年頃~)末期に記された国産牛の図説である「こくぎゅうじゅうず国牛十図」には牛の十の産地の一つとして、ちくしぎゅう筑紫牛(壱岐牛)、みくりや御厨牛(平戸牛)が取り上げられており、長崎が和牛のルーツかもしれないと考えられています。