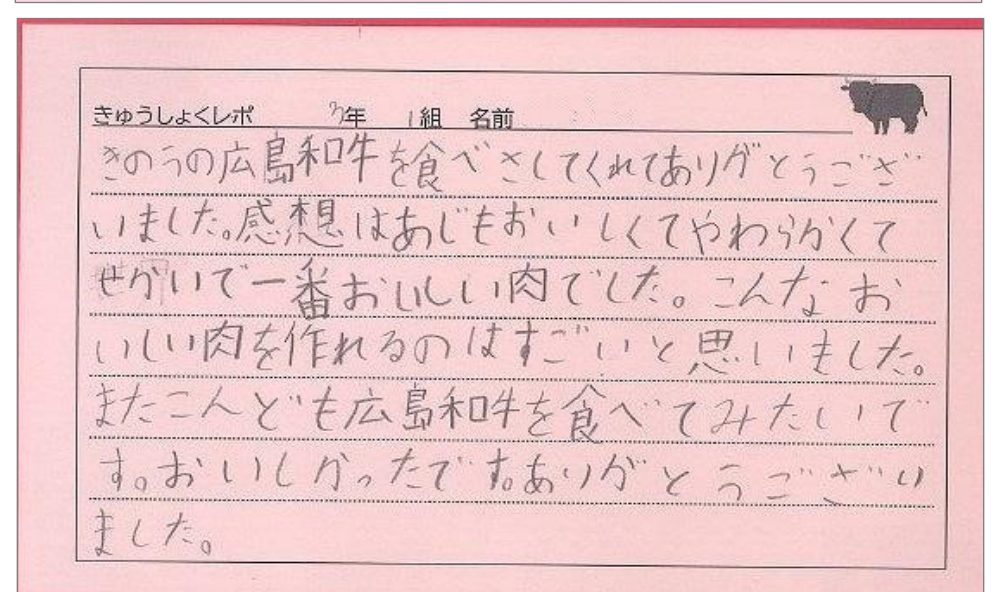
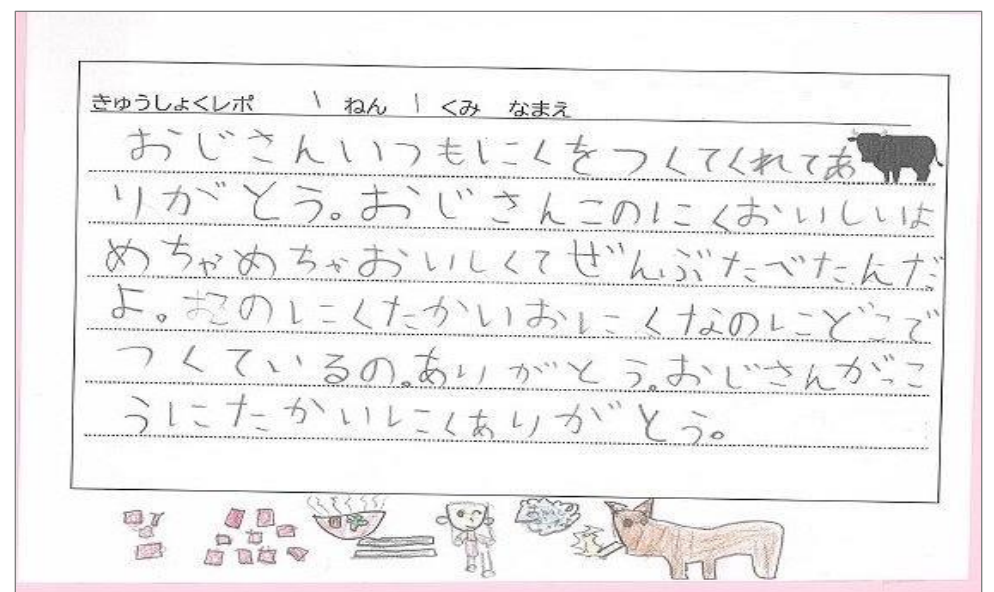
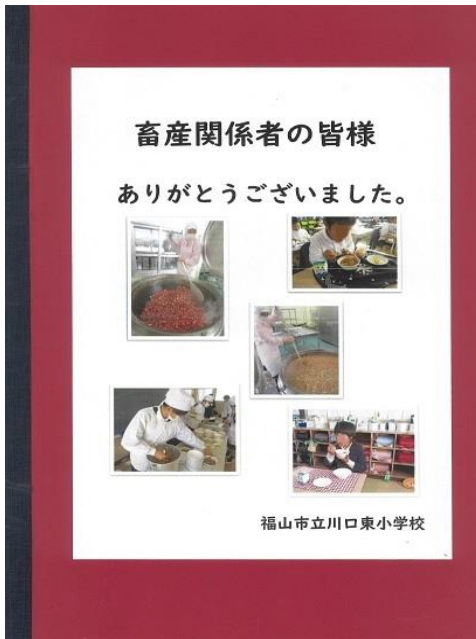




生産者の皆さん、広島和牛ありがとう！～ 広島和牛学校給食提供事業～

令和2年7月から令和3年2月まで、新型コロナウイルス感染症の影響で需要が減少している広島和牛の消費拡大を図るため、県内小中学校の学校給食に広島和牛の魅力や美味しさを伝える取組とあわせて広島和牛肉を提供する「広島和牛学校給食提供事業」が実施され、「広島和牛たま丼」、「牛丼」、「肉じゃが」、「広島和牛の高級すき煮」、「広島和牛シチュー」などで提供されました。

先日、福山市立立川口東小学校（福山市東川口町）の子供たちから、「畜産関係者の皆様ありがとうございました。」と広島和牛について学んだことや給食で広島和牛を食べた感想が冊子になり、県教育委員会に届きました。冊子の中には、学校給食に広島和牛が提供されるにあたり、牛のこと、広島和牛のこと、学校給食の作られる過程、実際に食べた感想など丁寧にわかりやすくまとめられていて、子供たちからの「広島和牛は美味しかった！」「また食べたい！」「おいしい広島和牛ありがとうございました」「牛肉を作っている皆さんこれからも頑張ってくださいね」といった感想が沢山掲載されていました！こういった声が広島和牛を生産する活力になりますね。



福山市立立川口東小学校で作成された広島和牛給食の冊子の内容の一部を御紹介いたします。広島和牛について勉強していただいています（顔はぼかしを入れています）

子供たちからの広島和牛を食べた喜びの感想が力になりますね。学校給食を通じて、子供たちにも広島和牛を知ってもらおう機会になったのではないのでしょうか（名前は個人情報のため消しています）。

《家畜を飼養・管理している皆様へ》 広島県からのお知らせ

- ◆家畜伝染病予防法に基づき、「**定期報告書**」を最寄りの畜産事務所に提出してください。
- ◆提出期限は、**毎年4月15日**となっています。
- ◆提出資料は、**毎年2月1日時点**の家畜の飼養状況・衛生管理基準のチェック表・農場平面図等です。様式の変更があります。資料は、広島県ホームページからダウンロードが可能です。広島県ホームページで「**家畜伝染病予防法に基づく定期報告について**」で検索してください。
- ◆提出は、郵送またはファクシミリでお願いします。

畜産事務所名	電話番号／FAX	管轄
西部畜産事務所	(082) 423-2441 / (082) 424-1826	広島市、竹原市、東広島市、安芸高田市、熊野町、安芸太田町、北広島町ほか
東部畜産事務所	(084) 921-1311 / (084) 921-1229	三原市、尾道市、福山市、府中市、世羅町、神石高原町
北部畜産事務所	(0824) 72-2015 / (0824) 72-7334	三次市、庄原市

☆詳しくは、広島県ホームページで「**飼養衛生管理基準**」で検索、または、**最寄りの畜産事務所**にお問い合わせください。

➤ 比婆牛の価値向上 ～ 期間限定☆比婆牛と出逢える限定コース in 広島市 ～

県では、「比婆牛」をブランディングし、ひろしまの食のイメージを構成する付加価値の高い食材に引き上げる取組が行われています。

この一環として、令和3年2月12日(金)、13日(土)から3月5日(金)、6日(土)までの毎週金曜日、土曜日、計8日間、2020ラリスト(世界の優秀なレストラン1000店)に選ばれ、ミシュランガイド広島・愛媛2018で星1つ獲得されている日本料理「喜多丘」の北岡三千男さんとミシュランガイド広島・愛媛2018に掲載されているフランス料理「ル・トリスケル」の勇崎元浩さんに比婆牛を使った料理を作っていただき、この料理を含めたコース料理を実際の営業で提供し、来客者から比婆牛を評価してもらう取組が行われました。

喜多丘では、焼物料理の中に魚介類・野菜と一緒に、喜多丘でしか味わえない高圧調理により、味に熟成と濃縮がかかったローストビーフが提供されました。ル・トリスケルでは、県産紅くるみ大根と比婆牛のタルタル、燻製した牡蠣と比婆牛のローストビーフの2品を前菜として提供し、火入れの違いによる食感や県産食材との組合せを堪能できる料理となっていました。来客者の方からも好評価! SNS等でも掲載されており、「この料理が食べたい!」と予約も入っているそうです。

実際に飲食店に扱ってもらうことで、比婆牛を知っていただき、将来的に継続した取扱いにつながることを期待されます。



比婆牛のローストビーフを盛り付けている日本料理喜多丘の北岡さん。



比婆牛を使った前菜を盛り付けているル・トリスケルの勇崎さん。



比婆牛のローストビーフ(左上)は、マスタードソースと一緒に提供されており、赤身の味や脂の甘味をしっかり感じられるお料理です。



県産紅くるみ大根と比婆牛のタルタル。比婆牛と紅くるみ大を一緒に食べることで味のハーモニーが生まれます。色合いが素晴らしいですね。

【日本料理喜多丘】

☆住所：広島市東区牛田本町3-2-20 ☆電話(082)227-6166
 ☆営業時間：昼11時30分-14時 夜17時-22時
 ☆定休日：日曜日、祝日 ※事前に電話確認のうえ、御予約ください。

【ル・トリスケル (Le Triskel)】

☆住所：広島市中区幟町5-17第3沖川ビル2F ☆電話(082)511-5031
 ☆営業時間：ランチ11時45分-15時 デイナー17時45分-22時
 ☆定休日：日曜日 ※事前に電話確認のうえ、御予約ください。



🍖🍖🍖 畜産農家を応援フェア県内量販店で開催! 🍖🍖🍖

令和3年2月20日(土)から3月7日(日)まで、広島和牛をたくさん食べて畜産農家を応援する目的で、おいしい広島和牛がお求めやすい価格で提供される「週末はお肉がお得! 畜産農家を応援! 畜産農家も、食べる人も、広島和牛でみんな元気!」キャンペーンが開催されました。

令和3年2月28日(日)に、ええじゃん尾道 尾道店(尾道市東尾道)内にある「JAのお肉屋さん東尾道店」を訪問してみました。なんと!! 午前10時前でしたが、人だかりができており、列をなして広島和牛を購入されていました。こういった機会に多くの方に広島和牛を食べていただき、継続した消費につなげていきたいですね。大盛況なキャンペーンでした。



ええじゃん尾道のJAのお肉屋さんには広島和牛を求めて人だかりが出来てきました。

《新型コロナウイルス収束に向けた「新しい生活様式」～感染しない、させない“新しい日常”～》

広島県内の新型コロナウイルスの感染状況は、各種指標が警戒基準値を下回っており、「感染者が散発的に発生し、医療提供体制に影響が出ていない」ステージ1の状態です。外出機会の削減や営業時間の短縮など県民・事業者に対する要請は解除されていますが、感染リスクが高まる環境はできるだけ避け、マスクを外す機会を出来るだけ少なくし、やむを得ずマスクを外す場合でも他の人との接触や会話等を可能な限り減らすなどの対策を行いましょう。また、換気・保湿・消毒・手洗いなど家庭でできる感染対策を継続し、予防対策を徹底しましょう。

詳しい情報は、広島県のホームページから「新型コロナウイルス感染症」で検索してください。

【感染予防対策】



Instagram, フェイスブックで広島和牛の話題を世界中に発信中! フォロー・いいね! お願いします!! (^_^)!



右のQRコードからご覧いただけます。iPhoneの場合、標準カメラアプリをかざすだけで読取り可能です!

Instagram



フェイスブック



広島和牛 NEWS は Web で閲覧できます!! ⇒ 「広島和牛 NEWS」で検索!

右のQRコードから広島和牛 NEWS パックナーをご覧いただけます。iPhoneの場合、標準カメラアプリをかざすだけで読取り可能です。



次回は、令和3年4月19日発行予定!