



# 食材王国みやぎ通信 2017年8月号



Miyagi-Kirinプロジェクト(通称 M・Kプロジェクト※)が  
おすすめする8月の食材は  
「仙台牛」と「えだまめ」です！  
ぜひ、宮城県産食材をお使いいただき、  
地産地消を推進しましょう！



● 毎月第1金・土・日曜日は、「食材王国みやぎ地産地消の日」です。

【仙台牛】 主な産地: 登米市, 大崎市, 栗原市など

## 宮城県が誇る銘柄牛のトップブランド「仙台牛」

仙台牛生産登録農家によって宮城県内で肥育された黒毛和種で、個体に合った適正管理を行い、日本食肉格付協会枝肉取引規格の肉質等級が5等級に格付けされた牛肉だけが「仙台牛」の称号を得ることが出来ます。有名銘柄牛の中でも5等級に限定しているものは他になく最高級品であることがわかります。また、仙台牛と同じ育て方をしながらも3、4等級と評価されたものは「仙台黒毛和牛」になります。

かくづきようかいえだにく

## 美味しさの秘密

仙台牛は口当たりが良く柔らかで、まろやかな風味と豊かな肉汁が特徴です。霜降り牛肉づくりには、きれいな水と良質で豊富な稲わらが欠かせません。宮城県はお米の産地で、秋の降水量が少なく、乾燥していることから良質な稲わらが生産されており、北海道や関東・北陸まで流通しています。良質な稲わらをたくさん食べて2年半大切に育てられた牛が、仙台牛として生産されています。



## ★おすすめの食べ方

仙台牛のサーロインやヒレは十分に脂が乗っているので、レアに焼いたステーキをわさびでピリリといただくのがグッド！  
また、ほどよく歯ごたえのあるモモはすき焼きで豪快にどうぞ！お肉を食べた後もタレに溶け出した脂と野菜の相性が抜群です！

## 全国和牛能力共進会が本県で開催されます！（平成29年9月）

全国和牛能力共進会(通称:全共)とは、5年に一度全国から和牛が集まり、その優秀性を競う大会で、和牛のオリンピックとも呼ばれます。第11回大会は今年9月(9月7日(木)から11日(月))に宮城県で開催され、全国から500頭以上の和牛が宮城県に集まります。メイン会場となる夢メッセみやぎでは全国の銘柄牛大試食会、県産食材と仙台牛を使った新メニュー紹介、和牛について親子で学べる和牛振興PR館等、一般の皆さんも楽しめる内容が盛りだくさんです。本大会は「仙台牛」を全国へ発信する絶好の機会であり、日本一獲得に向け、関係者は最後の追い込みに入っています。

全共宮城大会  
マスコットキャラクター  
うしまさむね  
「牛政宗」くん



レシピ提供: ミツカン株式会社

## 仙台牛のたたき



### 材料(2人分)

- ◆仙台牛かた肉 ブロック: 150g
- ◆塩・こしょう: 少々
- ◆サラダ油: 大さじ1
- ◆たまねぎ(スライス): 1/3個
- ◆水菜: 1株
- ◆ミツカン かおりの蔵®: 適量

### 作り方

- 【1】仙台牛は塩・こしょうをして、サラダ油をひいたフライパンで全面に焼き目がつくように焼き、アルミ箔で包んで15分ほどおく。
- 【2】皿に薄切りして水にさらしたたまねぎと水菜を敷いて、上に薄切りにした【1】のをのせ、「かおりの蔵」をかけていただく。



## 【えだまめ】

主な産地:名取岩沼地域, 石巻地域, 仙台地域など

### 夏の味「えだまめ」

えだまめは大豆を若どりしたもの。大豆は中国原産で日本でも古代から栽培されていましたが、えだまめとして盛んに用いられるようになったのは17世紀末の江戸時代で、夏になると「枝豆売り」という職業も見られたそうです。7月(仙台ちゃ豆)から9月(気仙沼茶豆)にかけて出荷されます。

宮城県の生産状況(平成25年産「農林水産統計」より)

◆作付面積:320ha ◆収穫量:1,240トン ◆出荷量:481トン



### みやぎの茶豆～「茶豆」の地域ブランド～

以前は、普通の緑豆がえだまめの主流で、「茶豆」の色や濃厚な香り・甘さが逆に敬遠されており、在来で生産されていた程度でした。現在では、食味の良さから徐々に茶豆も定着し、地域ブランド名で出荷されています。

【みやぎの茶豆～みやぎの「茶豆」の地域ブランド～】

- 仙台ちゃ豆(JA仙台、あさひな、名取岩沼、古川)
- 伊達な茶豆(JAいしのみき(石巻市、東松島市))
- 気仙沼茶豆(JA南三陸(気仙沼市、南三陸町))



### 食材一口メモ

【選び方のポイント】サヤの緑色が鮮やかで、ふくらんだ豆の粒の大きさがそろっているものを選びます。

枝つきえだまめの方が、鮮度が長持ちします。

【保存のポイント】えだまめは鮮度が早く落ちるので、できるだけ早く食べることが重要！生で保存する場合はできるだけ低温で乾燥させないように保存します。長く保存する場合は塩水で硬めに茹で冷ましてから冷凍保存します。



宮城のうまいものを  
撮って応募しよう！



## 宮城がうまい!夏のインスタグラムフォトキャンペーン

期間:2017年 6月1日(木)～8月31日(木)

キャンペーン期間中に【宮城のうまいもの】(宮城県産の食材やそれを使った料理)を撮影して #宮城がうまい でInstagramに投稿すると

抽選で10名様に宮城県産品ギフトカタログ

「味や技の、旨いもの。」5,000円コースをプレゼント!



応募について詳しくは

## たことえだまめの粒マスタードあえ

材料(2人分)

◆塩ゆでえだまめ(さやから出して):60g ◆ゆでだこ(生食用):100g

<A>

◆粒マスタード:大さじ1 ◆マヨネーズ:大さじ1 ◆塩・こしょう:各少々

作り方.....

【1】たこは1cm角に切る。

【2】ボールに<A>の材料を合わせ【1】のたことえだまめを加えてあえ、器に盛る。



出典:麒麟ビールホームページ「麒麟レシピノート」  
レシピ提供/料理家 村松りん ~RIN'S KITCHEN~

※ M・Kプロジェクトとは...

平成18年麒麟一番搾り生ビールのテレビCMで「宮城の牡蠣」篇を放映することを契機に、宮城県と麒麟ビール株式会社との間で、お互いの有する得意分野を活用しながら県産食材のPRを行い、地産地消や販路拡大の推進に連携して取り組むことを目的に立ち上げたプロジェクトです。