

○加工用じゃがいも栽培の様子



じゃがいも畑（開花期）



大型機械での収穫作業



収穫したじゃがいも

○加工用じゃがいものおすすめの料理

最近では一般のスーパーでも加工用じゃがいもが出回るようになりました(宮城県産は8月の期間限定、数量限定です)。

トスカーナ風フライドポテト



〔レシピ提供〕

県と食品メーカーが地産地消や販路拡大に連携して取り組む、Miyagi-Kirinプロジェクトの一環で、株式会社藤田製作所「和食堂さぶら」とキリンビール株式会社から提供のあったレシピ。

材料(3~4人分)

◇小いも …… 300 g
◇片栗粉 …… 適量

<A>

◇ニンニク …… 6片
◇たかの爪(種抜き) …… 3本
◇タイム …… 6本
◇バジル …… 10枚
◇ローズマリー …… 2本

◆揚げ油(ひまわり油など)

…… 食材がひたるくらいの量

<味付用>

◇無塩バター …… 20g
◇塩 …… 少々
◇ブラックペッパー …… 少々

作り方(調理時間: 25分)

- 【1】じゃがいもは皮付きのままよく洗い、芽をくり抜き半分に切る。
- 【2】じゃがいもの表面に片栗粉をまんべんなくまがし、冷たい揚げ油に入れる。
- 【3】<A>の材料をすべて油に入れて火にかけ、160℃まで加熱し、中火で5分揚げ、火を止める。
- 【4】5分休ませたら再度160℃まで加熱し、串が通るまで揚げる。
- 【5】串が通るまで揚がったら170℃まで温度を上げ、ハーブごと油から引き上げる。
- 【6】熱いうちにボールに移し、バター・塩・ブラックペッパーを混ぜる。

発行：宮城県 農政部 園芸推進課、農業政策室

電話：022-211-2963 メール：noseise-k@pref.miyagi.lg.jp

ホームページ：https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/noseise/index.html



仙台牛 宮城県は全国有数の和牛の産地！

○仙台牛とは

「黒毛和種」は日本の中で最も多く飼養されている肉用牛です。「仙台牛」は、宮城県内の生産登録農家による丁寧な管理のもとで肥育された黒毛和種のうち、「サシ」の入り具合やきめの細かさなどを評価する日本食肉格付協会枝肉取引規格の肉質等級において、最上とされる等級（A5・B5）に格付けされた牛肉のみがその称号を得ることができます。

		肉質等級											
		5					4			3		2	1
歩留等級	脂肪交雑	12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1
	A	A5 仙台牛					A4 仙台黒毛和牛			A3 仙台黒毛和牛		A2	A1
	B	B5 仙台牛					B4 仙台黒毛和牛			B3 仙台黒毛和牛		B2	B1
C	C5 仙台黒毛和牛					C4			C3		C2	C1	

○宮城県の肉用牛飼養頭数(市町村別)

順位	市町村	頭数(頭)
1位	登米市	25,382
2位	栗原市	8,289
3位	大崎市	5,377



出典：2020年農林業センサス

肉用牛は九州及び北海道で盛んに生産されています。全国で一番多く肉用牛を飼養している都道府県は鹿児島県であり、343,400頭です。

宮城県は70,500頭飼養しており、全国8位の肉用牛飼養頭数です。東北地方では、岩手県（71,400頭：全国7位）に次いで2位の飼養頭数を誇ります（畜産統計（令和5年2月1日現在））。

宮城県内の市町村別の肉用牛飼養頭数は登米市が第1位です。（2020年農林業センサス）

コラム

仙台牛改良の歴史



「茂重波」号の銅像

昭和49年に兵庫県から導入した「茂重波（しげしげなみ）」号という大変優れた種雄牛により、最高級の品質の牛肉を作り出すことに成功し、現在の「仙台牛」の基礎が築られました。

県内では「茂重波」号の血統を継ぐ種雄牛やその他の優秀な血統の種雄牛によって、現在もおいしい「仙台牛」が生産されています。

○仙台牛の一生

①誕生・繁殖農家
産まれた子牛は繁殖農家で母牛の愛情を受けながら大事に育てられます。

②子牛市場

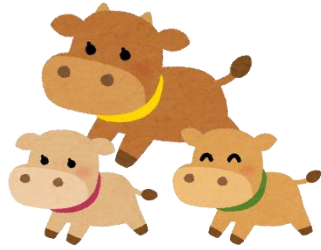
子牛は約10か月齢ころまでに市場でセリにかけられ、肥育農家が購入します。

③肥育農家

宮城のきれいな水で育った稲わらや麦、大豆などをたくさん食べて、約20か月丁寧に育てられます。

④食肉処理

大きくなった牛は食肉処理場で「牛肉」になります。



○おすすめの料理

牛肉は部位によって栄養もカロリーも異なります。仙台牛をよりおいしく食べるための料理を紹介します。

ホットプレートで ペッパービーフライス



みんなで食べられる、ペッパーランチ風のホットプレートメニューです。

材料(4人分)

- ◆仙台牛(薄切り)・・・300g
- ◆A(ウスターソース:大さじ5、「カゴメトマトケチャップ」:大さじ2、にんにく(すりおろし):15g 酒:大さじ2)
- ◆サラダ油・・・大さじ1 ◆ご飯……………600g ◆ホールコーン……………100g
- ◆B(砂糖:大さじ1、しょうゆ:大さじ1)
- ◆バター…………大さじ1 ◆マヨネーズ…お好みで ◆小ねぎ(小口切り)…大さじ2
- ◆黒こしょう…お好みで

作り方(調理時間:15分)

- ①肉を2センチ幅に切り、Aに漬け込んでおく。
- ②ホットプレートにサラダ油をひき、真ん中にごはん、その周りに①の肉、トッピングにホールコーンをのせ、肉を先に焼いていく。
- ③肉に火が通ったら、全体を混ぜてさらに焼き、Bの合わせだれを回しかけ、バターを加えて混ぜ合わせる。
- ④保温にし、小ねぎ、マヨネーズ、黒こしょうをお好みでかける。

レシピ提供:カゴメ株式会社



[レシピ提供]

県と食品メーカーが地産地消や販路拡大に連携して取り組む、Miyagi-Kirinプロジェクトの一環で、カゴメ株式会社から提供のあったレシピ。



発行：宮城県 農政部 畜産課、農業政策室

電話：022-211-2963 メール：noseise-k@pref.miyagi.lg.jp

ホームページ：https://www.pref.miyagi.jp/soshiki/noseise/index.html