

# 12月の新共同購入品

## 「アルプス牛」 まあの

アルプス牛は、美しい南アルプスの麓の長野県大鹿村で育ちました。父牛が黒毛和牛、母牛はホルスタイン、両親の良いところを受け継いでいます。

最近では仔牛用の餌にモネンシンという抗生物質が入っていることが多いのが残念ですが、仔牛を仕入れてモネンシンを切った後は、抗生物質やホルモン剤は使いません。主なエサのうちトウモロコシは遺伝子組換えフリーのもの、フスマ、大豆は国産です。サイレージ（牧草を発酵させた飼料）は自給、ワラは可能な限り地域自給しています。

### 《アルプス牛の生産者のご紹介》



左：福沢良紀さん/右：福沢まさみさん



左：青木連さん/手前：紺野ふみさん（連さんの姪）/中央：土屋道子さん（連さんの母）/右：紺野香糸さん（連さんの姉）  
（道子さんが掲げているのは、6年前に亡くなった連さんの父青木清さんです。）

### ◆ 初登場！まあのさん（兵庫県） ◆

「まあの」とはエスperanto語で「手」を意味します。作る人と食べる人が「手」をつなぐ肉流通を作り、機械化されない”手”作業主体の職人の技術で肉を加工するという思いを込めています。

### 「まあの」は小さな肉屋です

店頭に並ぶきれいにスライスされたお肉から生きている牛豚を想像するのが難しいように、牛豚を育てている皆さんは、普通お肉を食べてくれている人の顔を見ることはありません。お肉の流通には野菜などと違って、屠場、カット工場、肉屋などのプロセスを経る必要があるからです。

このように食と農が大きく隔てられた肉流通の間に立つ肉屋として、まあのはお互いが手をつなげるような働きかけをしています。

お互いの見通しをよくするためには規模も大きな要素です。BSE以降牛には“個体識別番号”がふられていますが、大きなカット工場ではロットでしか表示しません。まあののお付き合いする生産者は、牛が2人豚は1人で、生産規模もささやかなら、肉屋のまあのも小規模です。小規模なればこそ確かな中身を伝えることができると自負しています。

1993年開業以来、食べる人とつくる人の間に強い信頼関係を築いてきました。お互いの立場を思いやれる濃密な関係こそまあのの財産だと思えます。

生産地・大鹿村はリニア工事のために、自然も人の心もズタズタにされています。そんな中、アルプス牛の生産者の皆さんは牛たちを育てることに心を砕き、前向きに暮らしておられます。皆さんも生産地に関心を持ってもらえるとありがたく思います。※月刊誌「de mano」もぜひご覧ください。

品名	容量	会員価格	①	②	③	④	⑤	備考
コースステーキ	250g	3,033						ステーキの王様サーロインを主に使っています。霜降りが適度に入り肉質が柔らかく、風味も最高です。
コースサイコロステーキ	170g	2,145						サーロインカリブローズを使い、2.5センチ角程度のサイコロ状にカットしています。1個20〜30gほどで、1パックに6〜8個程度入っています。
コースアミ焼	170g	2,057						リブローズかサーロインを使っています。厚さ5ミリなので、さっとあぶるだけで召し上がれます。
コースシャブシャブ	170g	1,938						クラシタローズカリブローズを使います。霜降りの入った柔らかい部位を1ミリの極薄切りにしています。
コーススライス	170g	1,776						クラシタローズで作ります。霜降りが適度に入り、味の濃い部分ですので、すき焼き用として最高です。
上焼肉	170g	2,027						各部位から霜降りの入った部分を選んで作っています。焼きすぎないように柔らかくお召し上がり下さい。
焼肉セット	210g	1,835						焼肉に適した風味のあるいろいろな部位（赤身やバラなど）を、5ミリ厚でカットしています。
モモミニステーキ	170g	1,761						モモの中でも柔らかい部位を選んで、一口サイズにカットしています。焼きすぎて固くならないように特に注意して下さい。
モモブロック	300g	2,989						たたきに使いやすいように、繊維に沿って長方形にカットしています。脂肪はほとんどありません。
モモ赤身シャブシャブ	170g	1,494						モモ肉を厚さ1ミリに極薄切りにしています。破れやすいのでそっとはがしてください。火を通し過ぎないように。
スライスセット	210g	1,509						ウデ、マエバラを中心にいろいろな部位が入っています。2ミリ厚で脂はそんなに多くありません。
バラスライス	170g	1,154						肉じゃが、野菜炒め、肉うどん、牛丼などいろいろな料理に使えます。脂の甘みを生かして下さい。
角切り	170g	1,065						スネ、ネック、バラなどを使います。3センチ角でカットしています。煮込めば旨みが出てきます。
ミンチ	170g	1,110						スネ肉、ネック、加工時の端切肉などが原料です。

② 回目掲載  
③ 回目配送