うまし処　とト屋

京たんくろ和牛

短角牛を母に、黒毛和牛を父にもつ珍しい和牛、京たんくろ和牛の生産をなさっているのは、JAS認定の「日本海牧場」さん。

山﨑社長様より、お話を伺って参りました。

『岩手県岩泉町の短角牛との出会いから、京都でたんくろ（短黒）の生産をはじめました。

日本海の見える京丹後市網野町の美しい山に短角牛の母牛たちが放牧され、給餌は、国産品にこだわりビール粕、京豆腐のおから等を食べ、丹後地方の自然豊かな環境でストレスなく育てられ、安心安全をモットーに！

短角の赤身の美味しさと黒毛和種の柔らかさの両方を受け継いだ「たんくろ」がここで生まれ育っています。京都府丹後生まれ、丹後育ちで「京たんくろ和牛」と名付けられました。国の事業、農商工のビジネス連携として販売拡大を進めています。』

丹後日本海牧場、京都北山南山さんの取り組みに、「京丹後おかみさん会」のお宿がパートナー店として選ばれ、京たんくろ和牛と沖ギス料理を提案しＰＲ活動に努めています。京丹後おかみさん会は、京都、丹後が大好き。だから、「京たんくろ和牛」を応援しています。

当牧場は、このように厳しい生産情報公表牛肉の京都府内第１号のJASの認定牧場として、平成１９年１０月３１日に登録（登録認定機関：社団法人京都府畜産振興協会）され、JASマークの付いた牛肉を日々生産しています。

消費者の皆様が、認定された生産情報公表牛肉を見極めるために、生産情報公表JASマークがあり、このマークを目安にしていただきたいのです。

■牛の個体識別番号

【NO.１２３９４９４９３６】

社団法人京都府畜産振興協会

＊個体識別番号については、仕入れ時により変わります。