

JA全農とちぎ 連載企画

未来へつなぐ  
持続可能な  
とちぎの農業と **JA**

第2回 “サステナブル”な栃木のブランド牛

今回関連する/  
**SDGs**

9 産業と資源効率の改善  
12 つるまじい消費  
13 気候変動に具体的な対策を

JAグループ栃木/JA全農とちぎはSDGsが目指す社会の実現に貢献しています

**SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS**

**とちぎ霧降高原牛とは**

JA全農とちぎが認定した指定生産者によって、きめ細やかな飼養管理のもと育てられた交雑牛(♂和牛×♀ホルスタイン)で、年間約2,750頭出荷されています。

指定のエサで育てられた牛は、安全・安心はもとより、その肉質の良さは市場からも高い評価を得ています。

ボクたち牛のゲップには、温室効果があると言われているメタンガスが含まれているんだって。

世界の温室効果ガスの4%が牛のゲップというデータもあるんだよ。

たくさんお食べ

**サステナブルな  
とちぎ霧降高原牛**



**※カシューナッツ殻液飼料(機能性飼料)とは?**

カシューナッツの殻を圧縮して抽出した液体を主成分とした天然由来の機能性飼料で、牛の第1胃内のメタンガスの発生を抑制する効果が期待されています。

牛から出るメタンガスを減らすため、JAグループ栃木交雑種販促委員会(事務局:JA全農とちぎ)とJA東日本くみあい飼料(株)は2022年9月から、全国に先駆けて指定のエサに**カシューナッツ殻液飼料\*(機能性飼料)**を混ぜて与えることで、環境負荷軽減に取り組んでいるよ。

**高品質をそのままに  
環境にもやさしい!**



JAタウンで購入できます  
ご購入はこちらから!

**栃木のブランド牛看板をさがせ!**

ライトライン(LRT)の発着口であるJR宇都宮駅前(東口)の周辺に、「とちぎ和牛」「とちぎ霧降高原牛・日光高原牛」の看板を掲出中です!

お近くを通った際には、ぜひ探してみてください◎◎

JAタウンからのプレゼント!

抽選で5名様にとちぎ霧降高原牛肩ロース(すき焼き用)をプレゼント!

今月のアンケート あなたの好きなお肉の食べ方は?

A すき焼き B 焼肉 C ステーキ D ハンバーグ

結果はJA全農とちぎホームページで発表!

応募方法

はがきからのご応募

QRからのご応募

右記の応募フォームより  
※応募いただいた個人情報は商品発送、意見分析、下野新聞主催および公園事業の案内に使用させていただきます(下野新聞社営業局) 応募フォーム

新鮮な「産地」とちぎの農産物をお届けします!  
産地直送お取り寄せサイト  
JAタウン「とちぎ新鮮倉庫」

はがきからのご応募  
〒320-8686 下野新聞社営業局  
「JAタウンとちぎ霧降高原牛」係あてに  
送付をお願い致します。

食欲の秋にがつりお肉!  
とちぎ新鮮倉庫