

パソコン・スマートフォンから
Amazonネット通販で
カンタン購入!



JA佐渡 通販 検索



佐渡米、おけさ柿、
チーズや佐渡バター
など、佐渡の農産物が絶賛販売中!!



右側のQRコードを読み込めば、スマートフォンからも確認・購入できます。

簡単 チーズレシビ



カマンベールチーズ味噌漬けはそのまま食べても美味しいですが、トマトとの相性もバッチリ!!
味噌の風味が合わさると、ワインと焼酎どちらでも楽しめるイタリアンに早替わりします♪
(撮影協力: 食彩創房 亘)

【トマトとチーズのカプレーゼ】

湯むきしたトマトとチーズ味噌漬けの薄切りを重ねて、オリーブオイルと塩こしょうをかけます。味噌漬けの塩分が強いので、塩は少なめで!

【トマト系パスタのチーズのせ】

人気レストランでは、ソースに味噌をわずかに加えて日本人に馴染みある味にする事も。
トマト系パスタ(ミートソース、アラビアータ等)にチーズ味噌漬けの薄切りをのせるだけで、味に親しみが湧いてきます。

“和牛と酪農の島” 佐渡の再発見!!

JA佐渡
コミュニティ誌
http://www.ja-sado-niigata.or.jp

JA佐渡 検索

Vol.03
2018.05 春号

TAKE FREE



大型和牛繁殖支援施設(CBS)でこの春生まれた子牛たち



佐渡のたんぼにつき Facebook
ページで産地の状況を配信中!

水田の様子や農作業など、
“佐渡の今”をお届けします。

佐渡のたんぼにつき 検索

右側のQRコードを読み込めば、スマートフォンからも確認できます。



プレゼントコーナー



「カマンベールチーズ味噌漬け」を
10名様にプレゼント!

プレゼント内容:
・「農場カマンベール
雪の花みそ漬~たまり味噌~」1袋

【応募方法】官製ハガキにプレゼント応募券を貼り、お名前・住所・電話番号・年齢・性別・職業、あわせて「JA佐渡コミュニティ誌」に関するご意見、ご希望をお書き添えの上ご投函下さい。

※プレゼント応募券が無い応募は無効となりますのでご注意ください。

- 宛先: 〒952-8502 新潟県佐渡市原黒300番地1
JA佐渡「コミュニティ誌プレゼント係」
- 応募メ切: 平成30年6月30日(土) [当日消印有効]
- 当選は商品の発送をもってかえさせていただきます。

佐渡の 和牛・酪農

“和牛と酪農の島” 佐渡



佐渡島内を巡ると、何やら北海道などで見かける白い山が…この白いかたまりは稲WCS（ホール・クropp・サイレージ）。稲の茎と葉を一緒に収穫してラッピングすると、中で発酵して牛のエサになります。島外から運ぶと高くつくエサ代の軽減になり、水田のフル活用になり、朱鷺のエサ場にもなる、畜産農家も米農家も生きものも喜ぶ取り組みです。夏の収穫期には島内各所で見られる、佐渡の新しい風景です。



佐渡牛の歴史は新潟県内でも古く、佐渡金銀山での運搬用や農耕用など生活に密着し、牛の信仰や民話などもあって佐渡の島民と深い関わりがあります。かつてはドンデン山など林間放牧も盛んで、今でも国仲平野近郊や外海府などの放牧場で春から秋にかけて、放牧された和牛がのんびりとすごしています。

佐渡は最高級和牛となる黒毛和種の子牛の産地として有名です。佐渡の和牛飼育のほとんどは子牛を生産する繁殖牛飼育で、生まれた子牛は7～10か月間飼育してから、年3回（4月、7月、11月）開催される高千（たかち）家畜市場で競りに掛けられます。

佐渡産の子牛は素質が良くておとなしく育てやすいと好評で、子牛の8～9割が佐渡島外に引き取られ、飛騨や村上といった有名産地で育てられます。皆さんが食べた有名ブランド牛肉の中には、佐渡で生まれた和牛がいたかも知れません。残り1～2割の子牛が佐渡で育ち、希少なご当地牛「佐渡牛」になります。一部の島内飲食店・宿泊施設で食べる事ができるほか、毎年7月に開催される「赤泊牛肉まつり」でその味を堪能できます。

（開催時期等はJA佐渡ホームページ参照）

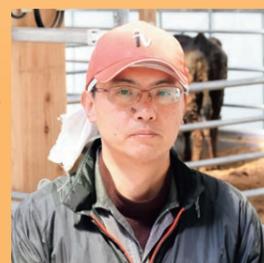


好評を博している佐渡の子牛と佐渡牛ですが、生産者の高齢化と後継者不足により頭数が減少しています。

JA佐渡では地域集落のご理解とご協力をいただき、2017年より大型和牛繁殖支援施設（CBS）の稼働をはじめました。2018年3月から子牛が次々と生まれており、11月の高千家畜市場で出荷が始まる予定です。

CBSは優秀な子牛の繁殖と飼育のほか、研修による後継者育成も担っています。頭数が増えると共に出産に慣れた肝っ玉母牛も増えるので、母牛と協力しながら、良質な子牛の安定供給を目指します。

CBS担当：寺田 令



佐渡乳業では2018年3月の生乳プラント完成により、美味しい牛乳の安定供給と新しい乳製品の提供が可能となりました。クリーンミルク生産農場の証である「畜産安心ブランド生産農場」から出荷された安全・安心の牛乳をお届けします。

2017年夏より、佐渡産の乳製品を積極的に取り扱う飲食店を認定する「佐渡ミルク食材の店」認定の取り組みが始まりました。2018年4月現在、下記の3店舗が認定され、酪農と食の架け橋を担っています。

味彩（佐和田）、maSanicoffee（佐渡汽船両津港）
deVincio（デビンコ）へんじんもっこ（新穂青木）



佐渡乳業の乳製品に、新しい商品が加わりました！
・整腸作用のある「ビフィズス菌ヨーグルト」
・農場カマンベール 雪の花みそ漬けーたまり味噌ー
また、5月には業務用生クリームが、9月には低温殺菌牛乳の販売が始まる予定です。



佐渡乳業のカマンベールチーズを上越の杉田味噌謹製のたまり味噌に漬け込みました。日本酒にもワインにも合う、味噌の風味とチーズのコラボレーションをお楽しみください。

ご購入は佐渡乳業直売所でどうぞ。

ミルク工房：後藤 美佐子



お買い求めは JA 佐渡・佐渡乳業の直売所まで

JA 佐渡直売所
「新鮮空間よらんか舎」

佐渡市千種 68-1
（A コープ金井店内）
年中無休（1月1日除く）
営業時間：A コープに準ず
☎ 0259-63-3538

佐渡乳業直売所
「みるく・ぽっと」

佐渡市中興 122-1
（佐渡乳業横）
年中無休（1月1日除く）
10～16 時営業
☎ 0259-63-3151



プレゼント
「チーズ味噌漬け」
応募券

切り離して官製ハガキに
貼り、応募して下さい

（平成30年6月30日消印有効）