

知っていただきたい!

京のこだわり畜産物生産農場



農場の衛生管理を徹底し、地元産飼料の利用や暑熱対策をはじめ快適な環境整備など、こだわった飼い方により健康な家畜を育て、安心して安全な畜産物を生み出す農場を「京のこだわり畜産物生産農場」として京都府が登録しています。

それぞれの農場が、安心して安全な畜産物を皆様にお届けするために取り組んでいる

「こだわりの飼育方法」を、知っていただきたいと始めた登録制度です。

おいしい京都の畜産物の秘密は生産現場に!

知れば京都産畜産物が、更においしくなるに違いありません!



京のこだわり畜産物
生産農場Facebook



京のこだわり畜産物
生産農場登録制度
(京都府ホームページ)

京のこだわり畜産物生産農場

レシピ集

第1回 レシピコンテスト受賞作品!



レシピ「京都農芸 畜産の恵」

めぐみ



最優秀賞

第1回京のこだわり畜産物
レシピコンテスト

by 佐々谷 蓮太郎
松本 順俊
@京都府立農芸高等学校



材料(1人前)

- ・タマゴ(エッグ015号:農芸高校) 1個
- ・薄切り焼き肉 (ビーフ013号:丹波清光ファーム) 2枚
- ・ごとねヨーグルト (ミルク004号:農芸高校) 1個
- ・白味噌、めんつゆ3倍濃縮、おろしにんにく、和風だし、すぐき漬物、しば漬、三つ葉、水菜、乾菜湯葉、米、塩、こしょう、油、片栗粉

作り方

- 1 タマゴ1個・ヨーグルト(小さじ1)・白味噌(小さじ1)・和風だし顆粒(2g)・めんつゆ(小さじ1/2)・塩(少々)・水溶き片栗粉を混ぜ合わせ焼く。
- 2 ヨーグルト(1の残り)・白味噌(小さじ1)・めんつゆ(小さじ2)・おろしにんにく(1cm)を混ぜ合わせる。
- 3 肉を焼き、塩・こしょうし、2を大さじ1かける。
- 4 三つ葉を茹で、湯葉を戻す。
- 5 ご飯に、すぐき漬物・しば漬を混ぜ合わせ、一口大に握る。
- 6 焼いたタマゴ・肉を5に巻き、三つ葉や湯葉で結ぶ。
- 7 周りを水菜や2の残りで飾り、盛る。



優秀賞

ミルク食べま賞
第1回京のこだわり畜産物
レンビコンテスト

「白味噌としば漬けの みるくグラタン」

by まみねえ

材 料 (1人前)

- 美山牛乳 100cc
- 美山チーズ(モッツアレラ) 20g
- じゃがいも 中2個
- 白味噌 大さじ1/2
- しば漬け 6g
- 九条ネギ 少々

作り方

- 1 じゃがいもの皮を剥き、厚さ1センチ程度に輪切りにする
- 2 切ったじゃがいもを蒸す (レンジ700wで5分)
- 3 蒸したじゃがいもを軽く潰し、美山牛乳、白味噌、しば漬け4gを混ぜ合わせる--①
- 4 グラタン皿に①を入れ、ちぎった美山チーズとしば漬け2gを上に乗せる
- 5 表面に焦げ目がつくまでオーブントースターで焼く
- 6 刻みネギを上に乗せる



優秀賞

チキン食べま賞
第1回京のこだわり畜産物
レンビコンテスト

「和風チキンミートローフ」

by 栄

材 料 (1人前)

- ハーモニータンキ鶏むき肉 80g (モモ、ムネ半々)
- 玉ねぎ 1/8口
- 人参 1cm
- 卵 1/4口
- 塩 少々
- ゆば 少々
- みつば 少々
- [A] たじ汁: 50cc、塩: 少々
- しょうゆ: 小さじ1/2
- 片栗粉: 少々

作り方

- 1 ひき肉に卵、塩を加え練り、玉ねぎ、人参をみじん切りにし混ぜる。
- 2 シリコンスチーマーか、ラップで包んで棒状に形を整えレンジ(500w 4分)で竹串を刺し肉汁が透明になるまで加熱しそのまま冷ます。
- 3 [A]でうどん汁様の味付にし、ゆば、みつばを入れ水溶き片栗粉でとろみをつけ食べやすい大きさに切り分けたミートローフにかける。



優秀賞

ビーフ食べま賞
第1回京のこだわり畜産物
レンビコンテスト

「もったいないどすえ〜 亀岡牛と茶殻のしぐれ煮」

by キャサリン

材 料 (3人前)

- 亀岡牛ローズ薄切り 150g
- しょうが 40g
- 煎茶の茶殻(宇治茶) 40g
- 鰹節のだし殻 30g (茶殻、だし殻の水分をギュッと絞った量)
- しょうゆ(京都産) 大さじ3
- スパークリング日本酒 大さじ3
- はちみつ 大さじ3
- しょうが 40g

作り方

- 1 亀岡牛は食べやすい大きさに切る 2 茶殻とだし殻は水分をしっかりと絞る。
- 3 しょうがは皮も、もったいないので捨てず、きれいに洗って皮ごと千切りにする
- 4 鍋にしょうゆ、スパークリング日本酒、はちみつ、しょうがを入れ沸騰してきたら牛肉を入れ、ほぐしながら煮る。
- 5 牛肉に7割程度火が通れば茶殻とだし殻を入れて、強火で水分がなくなるまで煮る。



優秀賞

がっつり食べま賞
第1回京のこだわり畜産物
レンビコンテスト

「コクまるチーズ丼」

by 中島 醇子

材 料 (1人前)

- 京都肉 切り落とし 100g
- 京ネギ 15g
- 山科茄子 1本
- [A] 砂糖、醤油 各大1.5杯
- 酒、味醂 各大1杯
- 和風だし(素) 小さじ1/2
- サラダ油 小さじ1
- 美山チーズ 20g
- ご飯 丼一杯分
- 七味唐辛子 少々

作り方

- 1 京ネギは小口切り。山科茄子は縦半分になり、皮目に斜め2〜3mm巾の切り込みを入れ、更に縦半分に切り水にさらす。
- 2 フライパンにサラダ油を入れ、牛肉を軽く炒め、茄子も加えて更に炒める。茄子に焼き目が付いたら[A]を加え、茄子がしんなりする迄煮る。チーズを加え蓋をする。
- 3 丼鉢にご飯を入れ、「2」のチーズがとけたらご飯の上のせ、チーズと小口京ネギをちらして出来上がり。お好みで七味唐辛子を添える。