



牛飼いの愛情が

愛称『パラパラミンチ』でおなじみの株式会社イサミ。たっぷりに、子どもを育てるのと同じように育てています。お肉を味わってもらいたいと、よどがわ市民生協の

牛もののびのびと健康にすごすことが大切

岡山県のほぼ中央、加賀郡の高原にある吉備高原で自社牧場を運営しています。およそ100ヘクタールの敷地に9棟の牛舎があり、550頭の牛を育てています。牛たちの健康管理に気を配り、ほどよく動きまわれる風通しのよい牛舎のなかで育てます。牛にホルモン剤を与えず、また風邪による投薬を防ぐため、毛糸で編んだマントを着せるなど、わが子のように健康管理をしています。愛情いっぱい接することでストレスを軽減し、健康に育つように一頭一頭に心と目を配ります。



イサミ吉備高原牧場のこだわり

1. 飼料に遺伝子組換え分別管理飼料でPHF（収穫後の農薬不使用）のトウモロコシを使用。
2. 成長ホルモン剤は使っていません
3. 密飼いせずスペースをとって飼育し、元気な牛を育てています。



イサミ吉備高原牧場

牛たちが教えてくれる「いのち」と食の大切さ

子どもの頃に習った生態系ピラミッドの図には、必ず牛のイラストがありました。牛が草を食べて、食肉になる。私は野菜農家に育ったもんだから、いつも「おいしいお肉が食べたい」と思ってたんでねえ。大学で畜産を学んで、イサミの牧場に入って20年。すべての食は命で、私らは命あるものをいただいて生きとる。

円満な食卓で子どもがすくすく育つように、牛も愛情をもって接すると応えてくれる。愛情いっぱい育てた牛じゃけん、大切に食べてもらいたいです。

組合員さんとの交流が楽しみであり、日々のはげみ。牛たちの姿を見て安心してもらうことで、牧場は支えられています。



イサミ吉備高原牧場 松下久美子 牧場長

つまった“産直牛”

イサミ吉備高原牧場では、衛生的に、そして愛情明日を支える子どもたちに、安心でおいしい『産直三原則』を守り続けています。

産直三原則

1. 生産地と生産者がはっきりしていること
2. 栽培、肥育方法（農薬・肥料・飼料など）がはっきりしていること
3. 組合員と生産者が互いに交流できること

鮮度にこだわったミンチは冷凍庫の必需品

岡山県勝田郡にある『イサミ岡山フードプロダクツ』では、産直牛をひき肉にした後、ドライアイス吹き付け、急速冷凍します。これを『バラ凍結』と呼んでいます。ポイントは、ふるい器にかけて大きな固まりをしっかりと除くこと。作業は大変ですが、すべての包装工程を約-6度の冷凍の部屋で行なうことで鮮度が保たれます。イサミの『牛ミンチ』は、必要な分だけ使えるミンチ『パラパラミンチ』の愛称で親しまれています。



凍ったままの肉の塊を粗く挽き、さらにもう一度細く挽きます

すべて冷凍のままぞ!!

ドライアイス吹き付けバラ凍結したものをふるい器にかけ、パラパラにします!

※ふるい器

愛情こめて育てた牛肉をお届けします!

よどがわ市民生協の組合員のみなさんにも、「おいしい」と言って大切に食べてもらえることを、牛飼いの牛たちとともに祈っています。

イサミの産直牛肉と生協牛乳（おかやま酪農協）は産直ネットワークを結んでいます。



雄牛が生まれたりイサミさんへ

