



今月のもくじ

親子広場
「ちょこっとひろば」
ほか……………2面
保健だより ほか
……………3面



今月の
フルーツ・フラワーパークの
おすすめ

9月は
ペゴニアドラゴンウィングです。
ドラゴンの翼のようなシャープな
葉が特徴です。

●発行● 北区まちづくり推進課 ☎(078)593-1111(代) FAX(078)593-1166 〒651-1114 神戸市北区鈴蘭台西町1丁目25-1
●ホームページアドレス http://www.city.kobe.lg.jp/kita/ ●区役所… 8:45~17:15 (毎月第2・4木曜は一部窓口のみ19:00まで)
●電子メールアドレス kitaku@office.city.kobe.lg.jp ●出張所・連絡所… 8:45~17:15
●現在の北区 人口●226,597人 (平成23年) 世帯数●86,960世帯 (8月1日現在) 面積●241.74km²

神戸市広報印刷物登録 平成23年度第6号-4(広報印刷物規格A-1類)

北区発

ちよつとりッチな神戸ブランド

北区の自然を最大限に生かして
作られている「神戸ビーフ」と「神戸ワイン」をご紹介します。

KOBE BEEF

神戸ビーフ



「神戸ビーフ」とは、県産但馬牛の中でも特にえりすぐりの牛肉をいいます。きめ細かく上品な甘味のある赤身が脂肪の風味・香りと溶け合います。「神戸ビーフ」のおいしさの秘密は、人肌で溶けるほど融点の低いサシ(脂肪分)が筋肉の中に細かく入り込んだ霜降りです。北区では、有野町や淡河町、大沢町で「神戸ビーフ」の生産がされています。

日本を代表する牛肉を生み出すために

美味しい「神戸ビーフ」を作るためには、牛にストレスを感じさせないように常に目を配ることが大切です。夏は暑く、人間と同じように牛も食欲がなくなるため、いかに食べさせるかが、「神戸ビーフ」になれるかどうかの難しいところだそうです。



神戸牛を育てる西さん一家

私の牧場では、熱中症対策の扇風機やストレス解消のための遊具を設置しています。また、飼料の一部を自らが生産し、それを食べさせることでより上質な「神戸ビーフ」を作っています。



■神戸ビーフのお問い合わせは、下記まで。
問 JA全農兵庫畜産課内 神戸肉流通推進協議会事務局
☎927-0327 URL http://www.kobe-niku.jp/

KOBE WINE

神戸ワイン



今年で発売から28年を迎える「神戸ワイン」。当初、「神戸ビーフ」に合う特産品があればと開発されたのが「神戸ワイン」です。味の特徴は、とにかく日本人にとって飲みやすいこと。甘味、果実味、酸味のバランスが絶妙で、和食にも合うと評判です。また、10月下旬には、シャルドネを用いた甘みのあるフルティーな味わいの、「MINORI白」も発売されます。

香り豊かな高級ワインを生産

大沢町ではワインの本場であるフランスにおいても高級ワインの原料となっている、シャルドネ(左写真)とカベルネ・ソーヴィニオン(右写真)と呼ばれる品種が作られています。シャルドネは、コクのあるナッツの香り。カベルネ・ソーヴィニオンは、カシスなどのベリー系の香りが特徴です。



ぶどう農家の東本さん

標高が高く、昼夜の気温差が大きい北区はおいしいぶどう作りに最適な環境です。土の状態によって、水の量を常に調節するなど、細かい気配りがおいしいぶどう作りには欠かせません。



■神戸ワインのお問い合わせは、下記まで。
問(財)神戸みのりの公社
☎991-3916 URL http://www.kobewinery.or.jp/