



夏といえばやっぱり焼肉！広々とした芝生広場で家族や仲間と熱々の肉を裏返した！

第32回ふじしま夏まつり

# 第24回ふじしま焼肉フェスティバル

と き: 8月3日(日) 午後4時～午後7時    と こ ろ: 藤島体育館 北側 芝生広場(夏まつり会場)

## 前売券

①山形県産黒毛和牛ロースステーキ(170g)		2,100円
②庄内牛ロースステーキ(200g)		1,000円
③庄内牛焼肉セット(バラ150g+モモ150g)		1,000円
④高品質庄内豚ロース(焼肉用 250g)		600円
⑤高品質庄内豚焼肉セット(肩ロース150g+バラ150g)		600円
⑥高品質庄内豚スペアリブ(骨付きバラ400g)		600円
⑦藤島産黒豚焼肉セット(ロース・肩ロース・バラ・モモ320g)		700円
⑧野菜セット(1人前)		200円

★ 当日券はございません。予め前売券をお買い求めください！

### ■ 環境にやさしいイベントへ... ■

環境にやさしいイベント運営を目指し、次の取り組みにご協力をお願いいたします。

1. 敷き物をご持参ください！

2. ごみはお持ち帰りください！

→ 現品引き換えで使用したスーパーバッグにて、ごみをお持ち帰り願います。

### ... 各種イベントのご案内 ...

★無料試食・試飲コーナー

・牛ミニステーキ・平飼味付卵・あつみ牛乳  
すべて無料で提供いたします！！

★格安直売コーナー

ヨーグルト、弁慶めし、とうもろこし  
すべて格安にて提供いたします！！

◆ 前売券販売期限：**7月18日(金)まで**

◆ 前売券取扱所：**実行委員畜産農家**

JA 庄内たがわ本所畜産課 (64-5832)

JA 庄内たがわ藤島支所営農課 (64-2214)

ふじしま観光協会〔出羽商工会内 (64-2229)〕

産直「楽々」(78-2520) 鶴岡市藤島庁舎産業課 (64-2111)

◆ 当日の引き換え終了時刻は、**午後6時30分**となります。

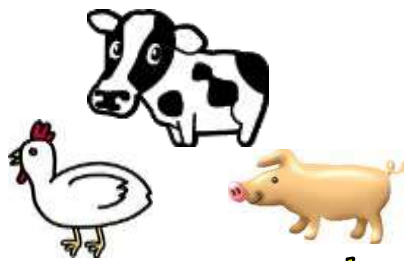
◆ 雨天等により中止の場合は、当日藤島体育館屋内練習場にて「現品引き換え」となります。

⑦藤島産黒豚焼肉セットは、産直「楽々」と藤島庁舎産業課でのみの取扱いとなります！！【限定100パック】です。

主 催：第24回ふじしま焼肉フェスティバル実行委員会  
問い合わせ先：鶴岡市藤島庁舎産業課 TEL 0235-64-2111(内線152・154)

前売券の肉でフェスティバルは楽しんでね！  
持ち込んだ肉は焼かないでほしいモ～♪





## 畜産業の歴史

約20年前は100戸以上あった藤島地域の畜産農家も現在は23戸を数えるばかりとなり、畜産農家を取り巻く環境もこの20年で大きく変わりました。

経済の発展や上下水道の整備で街がきれいになり、畜舎周辺の環境問題が注目されるようになったり、輸入飼料の高騰や不況により食肉価格が下落したりと、畜産農家は今まで経験したことのない厳しい経営を強いられています。

しかしその一方で、食の安全を求める消費者のニーズの高まりに応え、無・減農薬による米の有機・特別栽培が拡大し、土づくり資材の核となる堆肥の需要が拡大しています。

このような状況の中で、畜産農家は堆肥の原料となる糞尿を適切に処理することで畜舎周辺の環境保全に努めるとともに、近年は地元で栽培した飼料用米を給与した安全で美味しい畜産物の生産にも挑戦しています。

これからも、焼肉フェスティバル実行委員一同、地域と一体となって努力してまいりますので末永くよろしくお願いいたします。

# 今年も、地域で育てた畜産物をぜひご堪能ください！

平成3年からスタートした“ふじしま焼肉フェスティバル”も、今年で24年目を迎えることができました。丹精こめて育てた畜産物を地域の皆様から喜ばれてきたことに心から感謝申し上げます。これからも安心できる美味しい畜産物の生産に努めてまいりますので変わらぬお引き立てのほどをよろしくお願いいたします。

## M E N U

### 【良質の脂と赤身が特徴！ おいしい庄内牛】

庄内牛とは、山形県及びその隣県の酪農家が生産する乳牛（ホルスタイン種）の去勢牛を庄内地方の登録農家が肥育した肉牛です。

- ★庄内牛の約9割は藤島地域で生産されています。
- ★近年は藤島産米による稲ワトブレインサイレージの給与により、更なる肉質の向上が期待されています。
- ★黒毛和牛に比べてサシの入り具合は少ないものの、赤肉部分が多いため肉本来の美味しさが味わえます。価格と味、健康面のバランスからも是非一度ご賞味いただく価値は十分ありますよ。

### 【とっってもジューシ！ おいしい山形県産黒毛和牛】

山形県産黒毛和牛とは、山形県内において最も長く育成・肥育された黒毛和種の牛です。

- ★四季がはっきりした山形県の自然環境で長期間肥育された黒毛和牛の美味しさの秘密は脂質にあるといわれています。
- ★口の中で脂が広がり、とっっても美味しいですよ。

### 【藤島地域の畜産農家が育てた、藤島産黒豚】

この黒豚は、純粋なバークシャー種で肉のきめ細かさや濃い赤身、脂肪の風味が特徴です。

- ★一般の豚より飼育期間が長く、その分肉が熟成され豚独自の味がでてきます。
- ★藤島地域の畜産農家から出荷されており、供給頭数の関係で焼肉フェスティバルでは数量限定とさせていただきます。

### 【安全で高品質！ おいしい庄内豚】

高品質庄内豚とは、多産・飼育性・肉質の特性に優れた三品種の豚を掛け合わせた理想的な三元豚の豚肉です。

- ★お米を配合した専用飼料による飼育で、良質のでんぷん質がバランスよく配合され、あっさりとした甘みのある脂肪と、やわらかく味わいのある赤身に仕上がっています。
- ★飼育環境は衛生管理に徹底的にこだわり、生産農家を登録制として、飼料・畜舎環境・飼育技術などの条件を満たした農家だけに飼養が委託されるなど、安全で旨みの濃い豚肉をつくるためさまざまな配慮がなされています。

### 【貴重な庄内産の牛乳・ヨーグルトをご堪能下さい】

- ★乳製品の摂取により、高血圧予防やコレステロール調整（タンパク質）、美肌効果（ビタミンA・B2）が期待できます。
- ★庄内の乳牛から搾乳された生乳は、県内外に出荷され、庄内での乳製品の地産地消は貴重な体験となっています。
- ★焼肉フェスティバルでは、新鮮な庄内産の生乳から製造されたあつみ牛乳の無料試飲と、味わいの濃い鳥海高原ヨーグルトの格安販売を行っていますので是非ご賞味ください。

### 【よく運動した鶏から産まれた、平飼い自然卵】

平飼い自然卵は、鶏をかごに入れず自由に動き回れる飼育方法をした鶏から産まれた卵です。

- ★余分なストレスをかけないようにすることで、肉や卵の質がよくなると考えられています。
- ★焼肉フェスティバルでは、無料試食コーナーでは平飼い自然卵に味付けして無料提供していますので、ぜひお立ち寄りください。