

# もっと知りたい食べ物のこと

**黒毛和牛という食品ブランド**（日本で生まれた牛には全て戸籍があります、輸入肉にはありません）



日本で認められている和牛品種は、1944年に黒毛和種、褐毛和種、無角和種の3種が認定され、1954年に日本短角種の追加と合わせ4種の総称として使われます。一方、国産牛とは、日本で生まれ肥育された和牛以外の牛をいいます。外国種や輸入牛でも3か月以上国内で肥育されると国産牛になります。

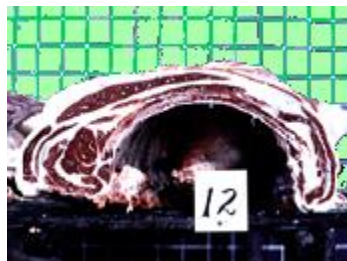
和牛の中でも有名な黒毛和牛（正式には黒毛和種）は、国産牛の4割弱（牛肉全体の15%）程度を占めるにすぎません。松阪、神戸、近江、米沢などの有名ブランドはすべて黒毛和牛で、これらは独自の厳しい基準を設けてさらに高い品質の銘柄を追求しています。

さて、どうしてこんなにも黒毛和牛が好まれるのでしょうか？黒毛和牛の肉質は、ほかの和牛種のみならず牛肉の中では風味・色合い共に最高峰にランクされます。おいしい肉、よい肉と言われるのは、ほとんどが食肉専用の和牛です。なかでも和牛の90%を占める黒毛和牛は、すぐれた資質を持つ血統ある銘柄牛として、おいしさ柔らかさにおいてもっとも高く評価できます。

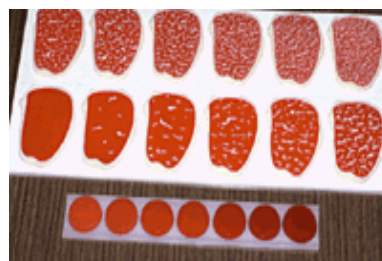
黒毛和牛は肉に弾力があり、柔らかくきめも細かく水分も少なくよく締まっています。手に触れてみると、しっとりしており独特の風味が格別です。肉には鮮やかな赤身に乳白色の脂肪が霜降り状に入り、口の中に入れると舌の上でとろけるような柔らかさがあります。黒毛和種ならではの味わいです。



食肉牛は、健康な状態か検査を受け、合格した牛だけが食肉となります。屠場では危険部位が取り外され、左右の枝肉（写真左）として整形されます。



脂肪交雑の判定基準



肉色・霜降りの判定基準

肉質等級は、第6-第7肋骨間を切開した断面で評価されます。

評価の対象は、霜降度合い・肉色・肉のしまり・きめ・脂肪の色沢と質で、5等級（かなり多い・良いもの）から1等級（少ない・劣るもの）までの5段階で格付けされます。

## 西欧化と食文化

明治時代以前の日本では、四足の動物肉を食べる習慣がほとんどありませんでした。それは殺生を禁じてきた仏教の強い影響からです。一方牛が農耕牛として飼われていた歴史は古く、役用として飼われてきました。食肉牛と農耕牛では、可食部の肉のつき方がかなり違ってきます。農耕牛はおもに前脚、前半身の筋肉が発達し、肩、腰、腿には柔らかいおいしい肉はつきません。どちらかというと筋肉質で痩せています。

食肉牛の開発は、肉食が解禁となった明治時代以降、在来種にいくつかのヨーロッパ品種を交雑し、大正年代の始め頃から中国地方を中心に育種改良が重ねられてきました。現在に至るまでには、和牛といっても多様な外来種の遺伝子を掛け合わせブランド化されてきたようです。また調理方法も様々な発展し、長い時をかけて牛肉が大衆化しました。

## ナイーブな牛を美味しく育てるために

- ① 選び抜かれた素質(血統)を守り、保護していく。
- ② 安全な飼料を与える:抗生物質を餌に混ぜない、栄養素をバランスよく管理する。
- ③ 清潔な環境で綺麗な空気・美味しい水で飼育する。
- ④ 飼育環境を常に良い状態に保ち牛にストレスを与えない。
- ⑤ 適度な運動と日光浴の時間を与える。

飼育は、出荷するまで20数ヶ月を要します。美味しい牛を作ることは非常に大変な作業です。

## 美味しくビーフをいただきますよう

炭で焼いてもよし、すき焼き、しゃぶしゃぶ、ビーフシチュー、ビーフステーキいづれでもOK!



いずれも素材を生かして、そのものの味をひき立たせるようお願いしたいものです。

## 食肉加工の品質を追及する 株式会社小島商店

このほど東京都足立区亀有にある株式会社小島商店では、BFSの支援でISO9001:2000を取得する段階に入りました。加えて食肉加工工場の衛生管理を徹底的に日々実践しております。他社がこれまでに実現できなかったハイクオリティーで美味しい製品を継続的に出荷しています。枝肉の入庫から製品出荷までの徹底した品質管理は、これまでの食肉加工業界では経験できなかったものです。

今後の取り組みとしては、農場と製品の遺伝子学的トレーサビリティ手法を導入して、世界でもトップレベルの小島ブランドを確立することでしょう。高級ブランドは、こうした不断の努力から作り出されます。どこにもないOnly One商品だから、貴重でみんなが求めたくなるはずの物なのです。

検体検査・食品衛生に関するお問い合わせは **フード・セーフティーに**  
お問合せ先 [hy\\_food-safety@kxf.biglobe.ne.jp](mailto:hy_food-safety@kxf.biglobe.ne.jp)