

知るほどおいしい!

日本が誇る逸品

# 和牛 WAGYU

よりおいしく、より早く大きく育つよう長い年月をかけて改良を重ね、愛情を込めて生産される「和牛」は、最高級の味わいをもつ日本の食文化の至宝です。



## 和牛と認められるのは4品種

昔から国内にいた在来種をもとに外国産牛の長所を取り入れた4品種と、それらの交雑種が「和牛」と呼ばれます。

### 黒毛和種

古くは近畿、中国地方を主な産地とする使役牛で、主に農耕や運搬などに使われていました。日本全国で生産されており、和牛のうち大多数を占めています。赤身にも霜降りがあり、脂の風味が極めてよく、口の中でとろけるようなまるやかさとやわらかさがあります。



黒毛和種

### 褐毛和種

熊本県・高知県で多く生産され、「あか牛」とも呼ばれています。赤身が多く、お肉の旨みと食感を堪能できます。

### 日本短角種

主に東北地方で夏山冬里方式により生産されています。赤身が多く脂が少ない肉質は、ヘルシーで風味があります。

### 無角和種

山口県でつくられた角がない品種です。赤身が多く和牛本来の風味が楽しめ、噛むほどに味わいが深まります。



## 最高級の味わい

おいしさの秘密は、特徴的な甘い香りとさし(脂肪交雑)によるやわらかくてジューシーな食感です。

### 香り

「和牛香」と呼ばれるコクナツツのような甘い香りがあります。

### 食感

さし(脂肪交雑)によるやわらかさと、オレイン酸による口溶けのよさがあります。

さしが多いと  
高温で調理しても  
やわらかく  
おいしい!



黒毛和種に多く含まれる不飽和脂肪酸の「オレイン酸」は融点が低いため、口の中の温度で溶けて豊かな風味とジューシーさをもたらします。



## 豊富な栄養素

和牛をはじめとした牛肉は、成長や健康に欠かせない栄養素が豊富です。

### たんぱく質

牛肉の良質なたんぱく質は体を構成する筋肉や臓器、体調を整えるさまざまな酵素の原料として使われます。免疫力を高める抗体の生産にも利用され、健康な体づくりに役立ちます。体を構成している1万種以上のたんぱく質は、新陳代謝により、常に新しいものに作り替えられ、健康を維持しています。

### 脂質

エネルギー源であり、細胞膜や生理活性物質(イコサノイド)の材料。不足すると、脳の機能低下、免疫力や血圧のコントロール機能が低下します。

### ビタミン・ミネラル

赤色が濃い牛肉に含まれる「ヘム鉄」は、吸収率が高く貧血予防の強い味方。血圧の上昇を抑制する「カリウム」も野菜と同じくらい含まれています。そのほか、味覚を正常に保つために必要な「亜鉛」、エネルギー代謝に必要な「ビタミンB群」も含まれています。



生産

## 家族のように、大切に育てる



和牛は出荷までの期間が長く、子牛の体をつくる時期に過ごす「繁殖農家」と、大きくして肉質をよくする時期に過ごす「肥育農家」に分かれて生産するのが一般的です。生産者はおいしい和牛をつくりあげるために、1頭1頭に名前をつけ、愛情を込めて育てます。

### 繁殖農家

### 子牛の体をつくる >>>>>



母牛はおよそ1年に1頭、一生のうちに数頭の子牛を産みます。牛の妊娠期間は人とほぼ同じです(285日程度)。牛は草食動物ですので、子牛は離乳後、良質牧草や栄養バランスのよい飼料を食べて育ちます。

約**10**か月齢・約**300**kgで  
市場のセリへ

### 肥育農家

### 肉質をよくする



肉質を高めるための飼料を食べて大きく育ちます。主な飼料は、牧草、稲わらを中心に大麦、トウモロコシ等ですが、農家は飼料の内容や量にもこだわって生産を行っています。

約**30**か月齢・約**700**kgで  
出荷します(去勢牛の場合)

※短期肥育・早期出荷にも取り組んでいます。



加工

## 安全・安心でおいしい和牛肉を食卓へ

畜産農家から出荷された和牛は「食肉センター」へと運ばれ、徹底した衛生管理のもとで、と畜・解体、加工されてお肉になります。その後、食肉市場、食肉卸、スーパー、小売店などを経て、安全・安心な和牛肉が食卓まで届きます。

### 食肉センター

### 徹底した衛生管理下でお肉に加工する

#### と畜・解体

頭や内臓などを除去して「枝肉」と呼ばれる状態にします。



#### 大分割

枝肉をもも・ロイン・まえ・ともばらの4部位に分割します。



#### 小割・整形～配送

余分な脂肪や骨を除去し、11の部位に分けます。その後、包装して食肉市場などへ配送します。



### 「牛トレーサビリティシステム」で生産から販売まで徹底管理

牛には1頭1頭に10桁の「個体識別番号」が付けられており、この番号をもとに生産から流通・小売に至るまでの流れを管理する仕組みを「牛トレーサビリティ」と言います。番号はお肉のパッケージ表示などにも記載され、独立行政法人 家畜改良センターのサイトに入力すると、牛がいつ・どこで生まれ育ち、お肉になったかの情報を誰でも確認できます。



#### 牛の個体識別情報 検索サービス

<http://www.id.nbc.go.jp/top.html>

スマホの方は  
こちらから

