

肉牛の豆知識

和牛と国産牛の違いって何？

和牛や国産牛という表記をよく見かけますがどのように違うのでしょうか。

- ・和牛とは、黒毛和種・^{あか}褐毛和種・日本短角種・無角和種の4品種のいずれかの牛を言います
- ・国産牛とは、品種に関係なく全肥育期間の半分以上を日本国内で肥育された牛の総称です。例えば、ホルスタインなどの乳用牛、和牛と乳用牛を掛け合わせた交雑種などが国産牛にあたります

A5ランクって何？

「A5ランク」ってよく見たり聞いたりしますが、いったい何を表すものなのでしょうか。

<h1 style="font-size: 4em;">A</h1> <p><歩留等級></p>	<p>アルファベットは「歩留等級」を表します。歩留まりは、牛一頭からどれだけ肉が取れるかということです。A→B→Cの順番に多くの牛肉が取れることとなります。</p>	<h1 style="font-size: 4em;">5</h1> <p><肉質等級></p>	<p>数字は「肉質等級」を表します。肉質は、「脂肪交雑」「肉の色沢」「肉の締まり及びきめ」「脂肪の色沢と質」の4項目それぞれを1～5の等級で評価します。</p>
--	--	--	--

上記のとおり、A～Cの歩留等級や1等級～5等級の肉質等級はお肉屋さんさんが肉牛を買い付ける際に重要視する目安です。生産者によって肉の味が変わるとも言われていますので、等級に捉われずに食べてみたいですね。

また、常陸牛は、茨城県で肥育されている黒毛和牛の中でA5・A4、B5・B4等級の評価を受けたものを言います。



どんな調理法がいいの？

牛肉にはいろいろな部位があります。部位によって調理方法もさまざまですので一例を紹介します。



3月5日は常陸牛の日

今年から3月5日が「常陸牛の日」として記念日登録されました。3月1日～31日にキャンペーンが実施されています。詳細は、茨城県常陸牛振興協会のホームページをご覧ください。



牛肉の卸し・小売りのプロが語る 高級料理店から指名されるこだわり肉質

古河市の常陸牛だと長島さんや宇都木さんのものを多く購入させてもらっています。2人が出荷する常陸牛の多くは、5等級です。その肉質を見れば、すごく丁寧な肥育をしているのが分かります。

枝肉の見た目は、ほかの牛と変わらないのですが、部位ごとにカットしていくと霜降りの入り方や脂の付き方など、他とは比べ物にならないくらい良いですね。

肉を卸している高級料理店などのお客様が、古河の常陸牛を食べておいしかったと喜ぶ声をよく聞いています。味の違いが分かる人たちがこぞって絶賛する、素晴らしい肉質だと思います。

※1 5等級：公益財団法人日本食肉格付協会が定める格付基準の肉質等級のこと。5等級が最上級。

※2 枝肉：牛の頭部・内臓と四肢の先端を取り除いた骨付きの肉。



栗原 明彦
総合食肉卸・小売を行う栗原商事株式会社(水戸市)の代表取締役。数多くの常陸牛を高級ホテルや有名レストランに出荷している。

フードアナリストが語る 常陸牛肥育の匠たちの情熱と愛情

茨城県は全国トップクラスの畜産業出荷額を誇っています。その中でも驚くべきは、古河に県内でも優秀な肥育農家がたくさんいることです。

「なぜ良い和牛が育つのか」その答えは、訪問してすぐ理解できませんでした。牛舎に入ると特有の臭いが少なく、清潔に保たれていることが分かります。これは牛にストレスを与えないよう、最善の配慮がある証です。

牛それぞれの体調を細やかに観察して管理する姿に深い愛情を感じます。簡単なことには思いますが、毎日の小さな積み重ねの賜物であり、我が子のように愛情を注いでいるからこそその好環境だと思えます。

また、餌にも強いこだわりがありました。配合飼料に頼るのではなく、国産の大麦を中心として大豆や

海藻を混ぜた自家配合飼料を季節に合わせて与えるほか、古河産の飼料米を餌に混ぜるなど、地元ならではの環境を活かした肥育に力を入れているように感じました。

このような牛と生産者の信頼関係の上に育つ霜降りの極上肉は、しっかりと良質の食感と甘美な旨味と芳醇な香りが口の中で渾然一体と広がり、「うまい」と思わず唸ります。

全国屈指の匠たちが育て上げる古河市産銘柄和牛「常陸牛」は、コンテストでの日本一などの高い評価だけでなく、全国の一流料理人にとっても憧れの食材でもあります。

「わざわざ旅をしてでも食べる価値のある肉」と言える食の芸術品は、郷土の誇りとして末永く守り続けて欲しいと願っています。



藤原 浩
食文化研究者。いばらき大使、農林水産省公認「食のオフィシェ」、日本フードアナリスト協会常任理事などを歴任。食をあらゆる角度から体系立てて研究しており、有名百貨店やハイクラスな宿、さまざまなレストランなどのコンサルタントも数多く手掛けている。