

03b

その他の銘柄牛の肉質はどうですか？

A

有名銘柄牛と同じ肉質の良いもの（5等級、4等級）が多くあります。



肉質は枝肉の段階で、

脂肪交雑、肉や脂肪の色等により「5」「4」「3」「2」「1」の5つの等級に格付けされます。

黒毛和種は永年の肉質改良の歴史があり、肉質の良いもの（5等級、4等級）が多く出現します。

筋肉の中に脂肪（さし）が入り込んで霜降り肉になりやすく、やわらかく、おいしく食べられる要素のひとつになっています。



近年、各県では和牛（黒毛和種）の肉質改良の取り組みが進められ、有名ブランドに劣らない良い銘柄のものが多く出てきています。



● 全国の主な銘柄牛 ●

【北海道】かみふらの和牛、知床牛、十勝和牛、びらとり和牛、ふらの和牛【青森】あおもり十和田牛、十和田湖和牛【岩手】いわて前沢牛、いわて奥州牛、いわてきたかみ牛、いわて牛、いわて短角和牛、いわて東和牛、岩手南牛【宮城】仙台牛、はさま牛、若柳牛【秋田】秋田牛、秋田錦牛【山形】山形牛、米沢牛、尾花沢牛【福島】福島牛【茨城】常陸牛、紫峰牛、筑波和牛、花園牛【栃木】栃木和牛、宇都宮牛、前日光和牛【埼玉】武州和牛【長野】りんごで育った信州牛、信州牛【新潟】新潟和牛、村上牛【石川】能登牛【岐阜】飛騨牛【静岡】静岡和牛、遠州夢咲牛【愛知】みかわ牛【三重】松阪牛、伊賀牛【滋賀】近江牛【京都】京都肉、亀岡牛【兵庫】神戸ビーフ（神戸牛）、但馬牛、神戸ワインビーフ、三田牛、三田和牛、加古川和牛【奈良】大和牛【鳥取】鳥取和牛、東伯和牛【島根】出雲和牛、奥出雲和牛、出雲香味牛、島根和牛肉【岡山】岡山和牛肉【広島】広島牛【徳島】阿波牛【高知】土佐和牛【福岡】博多和牛【佐賀】佐賀牛【長崎】長崎和牛【熊本】くまもと黒毛和牛、くまもとあか牛【大分】The・おおいた豊後牛【宮崎】宮崎牛【鹿児島】鹿児島黒牛【沖縄】おきなわ和牛、石垣牛、もとぶ牛

「福島牛」「常陸牛」「飛騨牛」「讃岐牛」「宮崎牛」「鹿児島黒牛」などがあげられます。

黒毛和種と同じ肉質等級であれば、有名ブランドでも各県等のブランドでも甲乙つけがたいものだと思います。



この他、地域や企業をあげてのブランドづくりや、肉質改良をしているものも多くあります。「〇〇牛」として売られているものは品種ではなく、県や地域農業者団体が主導した産地の銘柄や、食肉企業や生産者（牧場）がグループをつくってその牧場に因んだ名称をブランドとして付けているものがあり、種々雑多な（全国で200以上のものがある）ものとなっています。