



1

【はじめに】

このシリーズは秘密を暴露するものではなく、消費者に認識してほしい“乳・肉・卵”の常識を書き留めたものです。これを読んで、乳・肉・卵に、さらには“食”に対する理解を深めて、豊かな食生活につなげていただけたらと思います。



2



3

牛肉の種類

牛の品種を明示してある国産牛肉

- ・ **黒毛和牛**、**日本短角牛**（岩手県）、**褐毛和種牛**（熊本県）
＝日本固有の品種の牛肉、黒毛以外は赤身肉主体
ブラウンスイス牛（乳肉兼用種）、ジャージー牛・・・

品種を明示していない場合の多い国産牛肉

- ・ **F1牛**：乳牛に黒毛和種牛の精液を交配して作られた雑種
＝サシの入りは黒毛と他品種の間
- ・ **国産牛**：和牛以外の肉（ホルスタイン肥育、老廃牛、病牛）
＝微生物学的安全性は保証されている
- ・ **放牧牛**：放牧して肥育した牛。輸入穀物飼料を与えているかどうかは無関係。放牧肥育は少ない。
- ・ **グラスフェッド牛**：草だけを給与して肥育した牛。放牧しているかどうかは無関係



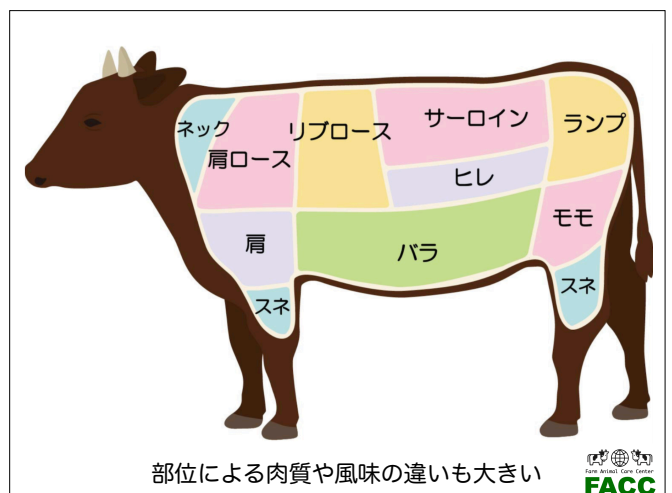
4

ブランド牛肉

- ・ 地域振興のためにつけられた名称
全国で200種類以上
精肉店で何十種類もの販売不能→訪れた観光客向け!
ほとんどは黒毛和種牛
- ・ 各ブランド牛の違いはなに？
産地ごとに厳しい**基準あり**
指定牧場産、出荷前一定期間は当該地域で飼養、等級指定した系統・肥育方法、指定した飼料を給与・・・
- ・ 風味に違いはあるの？
サシの入り方や脂肪酸組成などで違いがある場合も
風味の違いはあるが、一般庶民には無縁



5



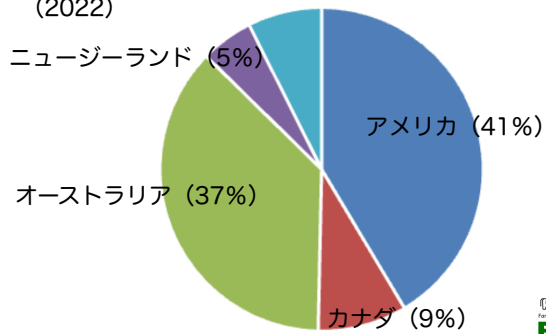
部位による肉質や風味の違いも大きい



6

輸入牛肉

- ・国内流通牛肉の**65%は輸入**
- ・アメリカ>オーストラリア>カナダ>ニュージーランド
(2022)



7

輸入牛肉の違い（例外はあり）

・アメリカ、カナダ

穀物多給の肥育（グレインフェッド）

ほとんど**成長ホルモン使用**（肥育期間短縮：安価な肉）

・オーストラリア、ニュージーランド

オージービーフといわれている

放牧肥育（グラスフェッド）

成長ホルモン使用状況

オーストラリアの場合、生協など契約輸出先は不使用

一般向けは肥育期間短縮して安価に仕上げるため使用

* **日本は成長ホルモン使用禁止**

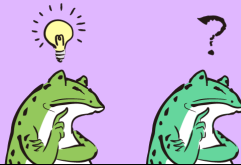


8

まとめ

国産牛肉も輸入牛肉も
さまざまな種類あり

産地を意識して
食べましょう！



9