

平成19年1月05日

牛肉の「種類」「品質」「流通」 これだけは、知っておきたい基本

焼肉店を開業する上で大切な事は、食肉に対する知識である事は言うまでもない。しかし、知識を持ったからもう大丈夫というものではない。

最も重要な事は、お店とメニューと食材の調和である。言いかえれば、自分が作り上げようとしている店のイメージを考慮して、ねらうターゲットの客層にあったメニューと単価、さらにそれらに合わせた食肉の選定が、非常に大切な諸条件という事になる。

現在国内で流通している牛肉は、国産が約40%、残りの60%が輸入牛肉である。輸入牛肉の主な原産国は、オーストラリア・ニュージーランド・メキシコ・米国・カナダ等である。焼肉に適する輸入牛肉は、BSE問題が発生する以前は、主として米国産であったが、現在では、ほとんどがオーストラリア産となっている。

客単価の高い高級焼肉店では、もちろん霜降り和牛を軸にした店のイメージアップにつながる食肉の選定が成功の分かれ道となる。逆に安さで勝負の食べ放題焼肉店であれば、輸入牛肉などにウエイトをおいて安価でもお客様が納得する食肉選定の工夫が、繁盛するかどうか勝負の分かれ目となるはずだ。

食肉の基礎知識をつけて、正しい食材を選び、繁盛店にするためのメニュー作りにぜひ役立て頂きたい。

、 国産牛肉の基礎知識

1、主な国産牛の種類と特徴

牛といっても、様々な種類があるが、国産牛でも輸入牛でも、大きく分類すると、肉用種と乳用種に分ける事ができる。

肉用種の牛は、文字通り食肉用に品種改良された牛で、和牛、交雑種(F1)等、国内で消費される牛肉の主流を占めている。

乳用種は、酪農用に品種改良された牛で、雌は牛乳の生産のちに経産牛としてと畜され、

雄は去勢牛として肥育された後に食肉となる。

牛肉の味の良し悪しは、牛の種類・個性・飼料と飼育方法によって異なるので、自分が買入れる牛肉は、どの様な種類の牛かを知っている事も必要である。焼肉用として好ましいものは、国産でも輸入牛肉でも肉用種であるが、乳用種でも飼育方法によっては肉用種と肉質があまり変わらないものがある事も知っておく必要がある。

1 - 1、和牛の種類と特徴

黒毛和種： 高級焼肉向き *国内肥育頭数はデータが古いいため削除お願いします*

我国の肉用種の主流で、和牛全体の約90%を占める。但馬牛、松坂牛、神戸ビーフ、近江牛、前沢牛、など銘柄牛の大部分は、この品種である。脂肪交雑（霜降り度合い）肉のきめ、肉のしまり、肉色など遺伝的特性に優れている。よく肥育されたもののリブローズの断面を見てみると大理石（マーブル）模様の見事な脂肪交雑が入り霜降り状態になっている。また、肉の風味に関係する脂肪が、低温で溶け易く香りや旨みがある等の特徴がある。明治時代に在来和種とデヴォン種・シメンタール等を交雑改良して生まれた。かつては、関西、中国地方に分布していたが、現在では日本全国に肥育の範囲が広がった。純血和種は、山口県見島だけに生息する天然記念物「見島牛」のみである。この見島牛の牛肉も販売はされているが、流通は極めて限定されている。

褐毛和種： 高級焼肉向き

熊本系と高知系がある。熊本系は、主産地熊本「肥後牛」と静岡、宮城、秋田ならびに北海道に分布している。肉質については、一般的に黒毛和種に次いで良いと言われている。明治時代に熊本で飼育されていた在来和種にデヴォン種やシメンタール種が交雑されて生まれた。高知系は、明治時代に輸入された韓国牛とシメンタール種を交雑したものを改良して生まれた。

無角和種： 高級焼肉向き

主産地は山口県である。肉質については、褐毛と同様に黒毛和種に次いで良いと言われているが、肥育数は非常に少ない。大正時代にアバディオン・アンガス種と黒毛和種との交雑により生まれた。

日本短角種：中級焼肉～高級焼肉向き

主産地は、岩手・青森・秋田と北海道である。肉質は、脂肪交雑の少ない赤身が多い。輸入牛肉との競争で肥育頭数が減少したが、最近ではヘルシー和牛として自然指向の消費者に支持されている。岩手産の南部牛とショートホーン種の交雑によって生まれ、昭和32年に固定した品種として認められた。

和牛間交雑種： 高級焼肉向き

和牛間交雑種とは上記の和牛4種及び和牛交雑種間の交雑によって生まれたもので、黒毛×褐毛や黒毛×短角の交雑種が大部分である。肉質は、黒毛和種とほぼ同じか少し劣る程度といわれている。この和牛間交雑種は「和牛(黒×短)」などと表示できるが、乳牛(ホルスタイン)と和牛の交雑種(F1)は、和牛と表示できない事に注意が必要だ。

1 - 2、交雑種 国産F1 中級焼肉～高級焼肉向き

交雑種(F1)は、黒毛和種の雄とホルスタイン等の雌を交配したものである。

肥育コストは黒毛和種よりも低く、肥育もしやすいため肥育頭数は黒毛和種に次いで多い。和牛との表示はできないため、国産牛と表示される事が多い。国内各地に銘柄牛があり、一般的に品質の高い牛肉が多い。

1 - 3、乳用種 白黒まだら模様のオランダ原産の乳用牛。

・ホルス去勢牛 - 廉価焼肉～高級焼肉向き

雄牛(ボトク=牡犢)は適当な時期に去勢されて肉牛として肥育され、俗名をホルヌキと呼ばれる。国産牛と表示されている牛肉は、ほとんどがホルスタイン去勢牛が交雑種である。国内各地に銘柄牛もあり、肥育を工夫して品質の高い牛肉を生産している。

・経産牛 - 廉価焼肉～中級焼肉向き

乳用雌牛は牛乳生産のため4年以上飼育されるのが一般的である。産乳量が少なくなると老廃牛としてと畜される。肉色は赤黒く硬く、脂肪は黄色いためテーブルミートとして利用される事は少ない、多くは挽肉用トリミング(カウミート)となる。若齢の場合は食肉用に穀物再肥育される事もあり、肉質はほどほどで安価なものが多い。

2、 格付(品質等級)とは何か

日本食肉格付協会によってA-5からC-1まで、枝肉の品質を格付している。A,B,Cで表された格付表示は部分肉にした時の歩留まりを示しており、Aが最高となっている。

また5～1の数字で表された格付けは品質を示しており「脂肪交雑(BMS)」「肉色(BCS)」「肉の光沢」「肉のしまりときめ」「脂肪の色(BFS)と光沢と質」を判定し、5が最高となっている。高級ブランドの銘柄牛は、ほとんどがA5～4かB5～4の格付けである。国産牛と輸入牛の格付比較を表にしたのでご覧頂きたい。A5が最も優れた牛肉で、C1が最も品質が劣るものと考えてよい。

畜種別牛枝肉の格付結果比較（出現率 %） 赤の数値は品種で最も出現率の高い事を示す

品種・性別	A-5	A-4	A-3	A-2	A-1	B-5	B-4	B-3	B-2	B-1	C-5	C-4	C-3	C-2	C-1
和牛めす	8	16.6	22	17.7	0.2	0.7	3.1	9	17.4	1.4	0	0.1	0.3	1.2	2.3
和牛去勢	12.9	25.1	25.3	14.3	0.1	0.7	3.3	7.8	9.4	0.2	0	0	0.1	0.4	0.4
乳牛めす	-	0	0	0	0	0	0.1	1.5	12.3	4.5	-	0	0.6	23.3	57.6
乳牛去勢	-	0	0.1	0.3	0	0	0.2	12.2	57.6	1.3	-	0	3.8	21.8	2.8
外国種めす	-	-	0.3	1.8	1.1	-	0.3	8.2	50.3	5.9	-	-	1.2	11.8	19.2
外国種去勢	0.1	0.3	2	2.6	0.1	0.2	1.3	20.1	54.9	1.5	0	0.1	2.8	12.9	1

資料 日本食肉格付協会 2000年

3、 銘柄牛、ブランド牛

銘柄牛、ブランド牛は、元々は生産地が独自の品質の優位さを示すために以前から使用していたものである。「神戸肉」「松阪牛」などが有名であるが、昔は任意に使用していた事から誤使用や偽物など問題があった。また、地名を表示していたために従来の商標基準と合致せずに商標登録ができないなど法制面の不備があったが、平成18年4月1日施行の地域団体商標制度によって、法制面で保護が整った。

平成17年現在で銘柄牛と呼ばれているのは、全国で約230ある。

具体的な銘柄、ブランドについては、別表をご覧いただきたいが、これらの銘柄牛、ブランド牛といっても、全てが黒毛和種等の和牛を表している訳ではなくホルズや交雑種に独自の規格を設定して銘柄化している物も多い。

基本的には、自分の店や客層を考慮してブランド牛を選ぶか、地場の銘柄牛を選択するか、和牛で行くかホルズにするか、または輸入牛肉にウェイトを置いたメニューを選ぶかを慎重に決めて行く必要があるとおもう。

なお、銘柄牛の特徴や連絡先などについては、財団法人日本食肉消費総合センターの発行する「銘柄牛肉ハンドブック2005」<http://www.jmi.or.jp> に詳しく記載されているので参照されたい。 ホームページからも必要な情報は入手できるので利用することをお勧めする。

4、 トレサ法について

国内産牛については「牛の固体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法（牛

トレーサビリティ法＝トレサ法)」によって牛一頭毎に個体識別番号を表示する事が義務付けられている。従って、国内で生産される牛肉には生産者・流通から焼肉店まで記録・管理されており、番号をインターネットに入力することによって生産履歴が誰にでも分かる様になっている。「牛トレサ法」の適用対象の焼肉店は、これら個体識別番号の表示は義務であるので注意していただきたい。また、全国焼肉協会発行の「国産牛肉トレーサビリティ導入手引書」(焼肉店舗編)に具体的に分かり易く記載されているので参照願いたい。これは、ホームページからも入手可能である。

5、 国産牛肉の流通

肥育農家　：　生体牛の出荷

と畜場、食肉公社、食肉市場　：　と畜、枝肉生産、内臓処理

食肉加工処理施設（食肉センターなど）　：　枝肉から部分肉に加工する。

食肉卸業者　：　部分肉販売、　ポーション、スライス等精肉加工

焼肉店

、 輸入牛肉の基礎知識

1、外国種とその特徴

主要対日輸出国のオーストラリアや北米において、主な牛の品種は、アンガス、ヘレフォード、**マリーグレー**、**ショートホーン**そしてブラーマン、シャロレーなどがある。通常はそれらの交雑種が大規模に肥育されており、国産牛のように品種によって大きな肉質の違いが表われにくい。ここでは、代表的な肉用種であるアンガス種についてのみ説明するとともに、最近話題になっている外国産和牛についての状況も簡単に記載した。

アンガス種：

我国でも肉用牛として、兵庫、福岡、宮崎、北海道などで肥育されている。正式名称はアバディーン・アンガス種、別名ブラックアンガスと呼ばれる黒牛。英国 3 大肉用種の一つで、米国、オーストラリア、ニュージーランドなど主要食肉輸出国の代表的品種である。外国種の中では比較的霜降りになりやすく、米国のアンガス協会では厳しい品質基

準を独自に設定して、品質の良いものを CAB (サーティファイド・アンガス・ビーフ) として認定している。 無角和種(和牛)の生成に寄与するなど、他の種との交雑種も多い。

外国産 和牛種：

1980 年代に和牛の精液が米国ワシントン州に輸出され、その後 1997～98 年度にかけて和牛 128 頭、精液 1 万 3000 本が米国に輸出されたことが確認されている。それらが、豪州、ニュージーランド等の肉牛生産国に再輸出されて今日に至っている。

実際に 2004 年度に我国に輸入された牛肉約 43 万トンのうち、外国産和牛である「豪州和牛」が約 1 トン輸入された。 現在はまだごくわずかな輸入量ではあるが、海外で和牛と証明された「WAGYU」は、今後増えるものと思われる。

*** 外国産和牛表示の記載は誤解をまねく可能性があるため削除しました ***

2、 海外での牛の種類・性別の国別呼び方

牛の種類・性別(ステアー、**ヘファー**、ブル、カウ)の呼び方を簡単な表にした。去勢牛、未經産牛が霜降りの柔らかい牛肉を生産するため焼肉等のテーブルミートに向いている。経産牛や雄牛は、主として挽肉材料に使用される。

日本	アメリカ	オーストラリア	ニュージーランド
去勢牛	ステアー	ステアー、オックス	プレミアムステアー
未經産牛	ヘファー	ヘファー 、オックス	プレミアムステアー
経産牛	カウ	カウ	カウ
雄牛	ブル	ブル	ブル

3、 アメリカ・カナダの格付け

アメリカ・カナダでは、連邦政府の基準による品質格付けが行われており、米国では 7 割以上の牛が格付けされている。以前は、米国でも日本同様にサシの多い霜降り肉を好む人が多かったが、健康指向の高まりから赤身の多い肉への需要が高まったため、肥育期間を短縮しセレクト格付けの牛を増加させた。霜降り(サシ)の度合いは、ロース芯で測るためチョイスでも適量～小となっているが、同じ枝肉でも実際にカルビ(ショートリブ)の部分で測ると豊～多になっている場合が多い。なお、これらの格付けは、枝肉上に青いロールスタンプで押されていると同時にカートンラベルにも記載されている。

アメリカ	カナダ	成熟度	霜降り
プライム	プライム	A	豊～多

チョイス	AAA	A	適量~小
セレクト	AA	A	わずか

出現率もデータが古いため削除しました。

4、 オーストラリア・NZの格付け

オーストラリア ニュージーランドでは、北米のような格付け制度をとっていない。一般的には、公的機関（AUSMEAT、MEATNZ）の品質基準に基づいてパッカーが独自の品質を設定している。

オーストラリア ビーフの種類を示すと次の通りになる。

1) グラスフェッド（牧草肥育牛）

自然の牧草だけで育った牛。赤身の肉でロースやショートリブにサシが入る事もある。また、時期によっては、肉に乾し草やサイレージなど牧草や粗飼料の臭いがする場合がある。日本向けには約 20～28 ヶ月程度の月齢牛を出荷する。

ショートリブ・チャックリブ（カルビ）は焼肉、トップサイド（うちもも）はタタキやユッケ等に利用できる。

2) グレーンフェッド（穀物肥育牛）

去勢（ステアー）又は未経産肉牛（ヘファー）を牧草で 12～24 ヶ月程度育てた後にフィードロットに導入し穀物で肥育する。肥育期間によって、ショート・ミドル・ロングに解れる。

・ ショートフェッド（短期穀物肥育牛）

肥育場（フィードロット）で 100～120 日間穀物（主として大麦、コーリャン、小麦等）を与えたもの。ロースには、わずかにサシが入るが全体は赤身が多い。グラスフェッド同様にショートリブ・チャックリブ（カルビ）は焼肉、トップサイド（うちもも）はタタキやユッケ等に利用できる。

・ ミドルフェッド（中期穀物肥育牛）

穀物肥育期間 150～180 日。ほどよく霜降りがはいる。柔らかでジューシーなため、ロース、カルビ用に申し分無い。

・ ロングフェッド（長期穀物肥育）

穀物肥育期間 200 日以上。場合によっては 300 日以上のもものもある。サシが多く入り柔らかで国産牛と遜色ない。各社でブランド化をしており、それぞれファンがいる。

5、 輸入牛肉の流通

輸入牛肉の流通は、以下の流れで行われている。

海外パッカー : 海外食肉加工工場と畜から食肉加工まで行う。

(輸出トレーダー): 海外の貿易商社で輸出手続きなど貿易業務を行う。

輸入商社 : 通関、入庫の手配など、輸入を行う

国内食肉卸 : 国内卸

焼肉店

場合によっては輸出トレーダーを経由せずに直接輸入商社に販売される。 また、輸入商社から直接ユーザーに販売することもある。

、 牛内臓の基礎知識

牛内臓の種類と特徴

焼肉メニューには、なくてはならない品揃えの一部となっている内臓であるが、ホルモンが「**放るもん**」と呼ばれた過去は、食用とせずに捨てたり、安価なオヤジの食べ物とのイメージがあった。近年になってそれぞれの内臓の持つ食感や独特の風味から、多くの消費者に好まれるようになってきた。 また、コラーゲンが豊富なため美容にも良いとの事から、多くの女性にも食べられる様になってきている。 本稿では、主要な内臓について解説していきたい。 (ホルモンは、健康に良い「**身体ホルモン**」から、この様に呼ばれたという説が語源であるというのが、現在定説になりつつある。)

牛タン

焼肉の定番メニューである。 国産牛タンは生産量が少ないため、輸入牛タンが多く流通している。 皮付タンは、スイスカットタンと呼ばれる。また、海外で加工したムキタンとしても輸入販売されている。 一般的に言って、ムキタンと皮付タンのメニューコストを較べるとムキタンの方が手間もかからずコストも安い事が多い。

アメリカのBSEにより輸入が激減したため、一部の焼肉店でメニューから外すところがあったが、それらの店はタン目当ての客の失望を買い来客を大幅に減らす結果となった。

ハラミ（横隔膜）

米国では、アウトサイドスカート。豪州では、シンスカートと呼ばれている。脂肪交雑の入りやすい赤身の肉で、柔らかく美味であるため近年になって焼肉用として人気が出てきた。和牛のハラミはサシも多く風味も良い。高級焼肉店のメニューにも載っている事が多い。

サガリ（横隔膜）

米国では、ハンギングテンダー。オーストラリアでは、シックスカート。脂肪交雑の入りやすい赤身の肉で、輸入物はタレ漬けを食べ放題焼肉店で見かける事が多い。

ミノ（第1胃）

マウンテンチェーントライプと呼ぶ。牛は4つの胃袋を持っているが、その第一胃の山脈（マウンテンチェーン）と呼ばれる肉厚の部分から生産される。牛1頭から500g～1kg程度しか取れない事と、**グラスフェッド（牧草肥育牛）**しか上ミノができないため生産量は非常に少ない。ほとんどが輸入物である。

ハチノス（第2胃）

ハニカムトライプと呼ぶ。形状が蜂の巣のようになっていたため、この名前がついた。ポイルしたものを酢味噌であえたり、煮込みなどに使われている。国産と輸入品がある。

センマイ（第3胃）

海外ではオマサムとかバイブルと呼ばれる。千枚のヒダが重なった様な形状が名前の由来で、独特の食感がある。ほとんどが国産物である。海外では、漂白し過熱加工したものが多く、あまり輸入されていない。これらは、中華料理、メキシコ料理などに使われている。

ギアラ（赤センマイ 第4胃）

近年になって焼肉店のメニューに載る事が多くなった。シコシコとした独特の歯ざわりがある。肉層が厚く色ツヤの良いものがよい。国産物と**輸入物**がある。

シマチョウ（大腸）

肉厚でシコシコした歯ざわりと深い風味がある。東日本では脂肪が付着して無い物が好まれるが、関西では脂肪が多少付着している物が好まれる。国産物と**輸入物**がある。

レバー（肝臓）

つやがあり明るい赤褐色で弾力のあるものが上質で新鮮なレバーである。以前は、その日の朝にと畜したレバーをその夕方には**提供**できたが、現在はBSE全頭検査のために検査結果がでるまで、**一部その日の内に出せるところもあるが、大きなと場では、まる一日は食**

肉公社などの冷蔵庫で保管される様になり、その分鮮度が落ちた。従い焼肉店でのスピーディな処理が必要である。国産物が多い。

テール(牛の尾)

従来は、コムタンスープ等に使われていたが、最近になって焼き材として使用される様になってきた。通常は皮をむき、関節ごとにカットされて販売される。国産物が多い。

、 その他の焼肉材トピックス

1) やわらか加工ビーフ

近年になって、経産牛や輸入ヤングブル(若齢雄牛)のロース等に脂肪をインジェクション(打ち込み)したり、軟化加工をして安価で食べやすい加工牛肉が開発され利用されている。一時期 O-157 の問題で、加工ビーフの需要は下火になったが、これらの衛生管理技術や加工技術が当時と較べて非常に高くなって来ており積極的に利用している焼肉店も増えている。

2) 豚の品種と銘柄

最近、日本で銘柄豚を使用した豚バラの焼肉(サムギョブサル)の専門店ができ始めた。日本で肥育されている食肉用の豚は、約8割が複数の品種の豚を交配させた交雑種である。

一般的な例をあげると、(大ヨークシャー x ランドレース) x デュロックの掛け合せが多い。それに対して、「黒豚」となるとバークシャー純血種だけに規定されている。平成18年12月18日の農水省ガイドライン素案で、輸入豚肉についてもバークシャー純血種であることが証明されていれば「黒豚」表示を認めるとの指針がでた。和牛は、外国産和牛は認めないのとは対照的なガイドラインとなった。

国内各生産地では、品種改良だけではなく、ハーブなどを飼料に加えたり、活性水を飲ませたりするなど様々な試みを通じて、近年それぞれの特色を打ち出した銘柄豚の生産に注力した結果、平成17年で250以上の銘柄が流通する様になっている。

3) ラム(子羊肉)の底力

一昨年に大ブレイクしたジンギスカンはブーム一過の感があるものの依然として根強い人気があり、その時に国内各地に飛び火したものが、それぞれの地域のファンを獲得して健闘しているとしばしば耳目にする。ニュージーランドやオーストラリアなど主要供給国の対日輸出量を見ても、過去2年間右肩上がりで、需要の根強さを表している。

特に今回のラムブームは、ダイエットに良い成分のカルニチンがラムに多く含まれる事が

ら始ったことをご存知の方も多いただろう。美容・健康・ダイエットは、今後のメニュー作りのキーワードなのである。

これからは、ダイエットを気にする若い女性だけではなく、体重の増加と健康に人一倍気を使っている団塊の世代を含む、中高年のチョイ悪おやじをターゲットにしたラムのメニューが面白い。例えば骨付きラムチョップ、ラムももスライス、ラムローズ焼き、シヨルダー焼きなど。まだまだ美味しい焼肉メニューができるはず。ラムはジンギスカンだけの食材ではないのだ。

4) 韓国の肉入りの安い鍋：ブデチゲ、カムジャタンの魅力

韓国ではブデチゲ（部隊鍋）という鍋料理がある。名前の由来は、戦後に高い食肉の代りに米軍のハム等の缶詰でチゲを作ったところ結構美味かったのでブデ（部隊）のチゲ（鍋）になった。もちろんキムチも鍋に入るし、最後の仕上げに乾麺（インスタントラーメン）を入れて食べるころなど、部隊鍋らしい。

お次は、カムジャタン（じゃがいも鍋）だ。直訳するとカムジャ（じゃがいも）タン（スープ）。豚の背骨と唐辛子、ネギ、ニンニク、ショウガなど共に長時間煮込み、ジャガイモ、ゴマの葉を入れて作る韓国版の肉じゃがトンコツ鍋だ。酒飲み男の仕上げに食べる「男の鍋」というイメージが強く、5～6年前はカムジャタンの専門店に若い女性はあまり入れなかったそうだが、今では女性でも大きな豚の背骨と格闘しているシーンを良く見かける。

日本では、オヤジの食べ物モツ鍋が復活しつつあるが、お隣韓国の庶民の味をあなたの焼肉店の名物料理にしてみても如何だろうか。

ミートジャーナリスト・コンサルタント

高橋 寛