



# 「かづの牛」について

秋田栄養短期大学

小原 勇人

# 「かづの牛」について

## 1. 調査項目

「かづの牛」を中心に牛肉についての文献調査を行い、以下の9項目についてまとめた。

①牛肉食の歴史

③牛肉の品質

⑤牛肉の成分

⑦牛肉の調理

⑨かづの牛

②肉用牛の品種

④牛肉の規格

⑥牛肉の保存・加工

⑧銘柄牛

# 「かづの牛」について

## 2. 牛肉食の歴史

- 古代・・・・・・・・・・・・・・・・狩猟をしていたが野生牛を食べる習慣はない。
- 古墳時代後期・・・・・・・・大陸からの影響により牛肉食の習慣ができ始める。
- 奈良時代・・・・・・・・・・仏教が盛んになり肉食習慣の禁止令が出される。その後、南蛮文化の影響により肉食が多くなる。
- 江戸時代末期・・・・・・・・開国による西洋文化の流入により牛肉食が広まる。

# 「かづの牛」について

## 3. 肉用牛の品種(1)

### 国産牛肉

和牛: 日本古来の在来種(黒毛和種など)。

産地のことではなく、品種のことを指す。

外国産であっても和牛というのにも存在する。

国産牛: 牛乳を多量に生産するホルスタイン種や、外国から輸入されても3か月以上国内で飼育され、かつ外国での生育よりも長い牛。

### 輸入牛肉

外国からフローズンビーフ(冷凍牛肉)やチルドビーフ(半冷凍牛肉)の形で輸入された牛肉。

# 「かつの牛」について

## 3. 肉用牛の品種(2)

### 黒毛和種

わが国の肉用牛の主要品種。肉質は柔らかく筋繊維が細い。肥育すると「霜降り肉」。

主な銘柄牛：神戸ビーフ、松坂牛、近江牛

### 褐毛和種

肉質は黒毛和種に近い。

主な産地：熊本県、高知県、静岡県、宮城県

### 日本短角種

小さい角があり粗飼料の利用性に富む。「霜降り肉」になりにくい。

主な銘柄牛：かつの牛

### 無角和種

早熟性・早肥性などの肉用能力に優れる。

# 「かづの牛」について

## 3. 肉用牛の品種(3)

### ＜海外に向けての和牛のPR＞

国産和牛肉の輸出に際して、「日本産品であることの識別を容易にし、その品質やおいしさなどを海外の消費者にアピールする」という目的。

日本食肉消費総合センターが運営する和牛のPRサイトなども作られ、世界に向けての発信が行われている。



和牛統一マーク(提供:社団法人中央畜産会)

# 「かづの牛」について

## 4. 牛肉の品質

### ＜熟成＞

熟成により酵素の作用で肉が次第に軟化し、呈味成分が増して風味が向上する。微生物の繁殖を抑えるため2～4℃で熟成させる。和牛は屠畜後1か月～2か月置く（一般牛では10～14日）。このような長期熟成により、特徴的な芳香とうま味（イノシン酸）を最大限引き出すことができる。

### ＜餌＞

牧草飼育（自然の牧草やわら等の粗飼料による飼育）と穀物飼育（トウモロコシや大豆、小麦等の濃厚飼料による飼育）で肉の品質が異なる。

# 「かつの牛」について

## 5. 牛肉の規格

### ＜特産＞

但馬・淡路を主産地とする兵庫県産の素牛を、松阪牛肥育農家が900日以上肥育した場合のみ表示が許可される。

### ＜歩留等級（A～C）－肉質等級（1～5）＞

歩留等級はロース芯の面積、ばらの厚さ、皮下脂肪の厚さおよび半丸枝肉重量の4項目の数値を計算して決定。肉質等級は脂肪交雑、肉の色沢、肉の締まりおよびきめ、脂肪の色沢の4項目で決定。歩留等級と肉質等級の2つを組み合わせで「A～C－1～5」のランクづけをする。A5ランクがいわゆる最も上質な肉となる。



# 「かつの牛」について

## 6. 牛肉の成分(1)

### <ミオグロビン>

ミオグロビンの多い肉ほど色が濃い。含有量は鶏肉で0.01%、豚肉で0.1%程度であるのに対し、牛肉は0.5%と多い。

### <たんぱく質>

牛肉のたんぱく質は、疲労で生じた乳酸をグルコースに再生する肝臓の働きを活性化し、疲労回復を早める効果がある。

### <脂質>

脂質を構成する脂肪酸のうち最も多く含まれるのはオレイン酸であり、リノール酸は極めて少ない。牛肉の脂質は豚肉や鶏肉に比べて融点(融ける温度)が高いため、舌触りが悪い。したがって、冷製料理よりも温製料理に向く。

# 「かつの牛」について

## 6. 牛肉の成分(2)

|         | 部位     | エネルギー | たんぱく質 | 脂質   |
|---------|--------|-------|-------|------|
|         |        | kca   | g     | g    |
| 和牛      | かた、赤身  | 201   | 20.2  | 12.2 |
| 輸入牛     | かた、赤身  | 130   | 20.4  | 4.6  |
| 豚(大型種肉) | かた、赤身  | 125   | 20.9  | 3.8  |
| 鶏(若鶏肉)  | むね、皮なし | 108   | 22.3  | 1.5  |

# 「かつの牛」について

## 7. 牛肉の保存・加工

### <保存方法>

冷蔵・冷凍： 牛肉は他の肉より水分が少ないため、冷蔵・冷凍保存に適している。

乾燥・燻煙： ビーフジャーキー、スモークビーフ等

缶詰め・レトルト： 大和煮、コンビーフ、カレー、シチュー等

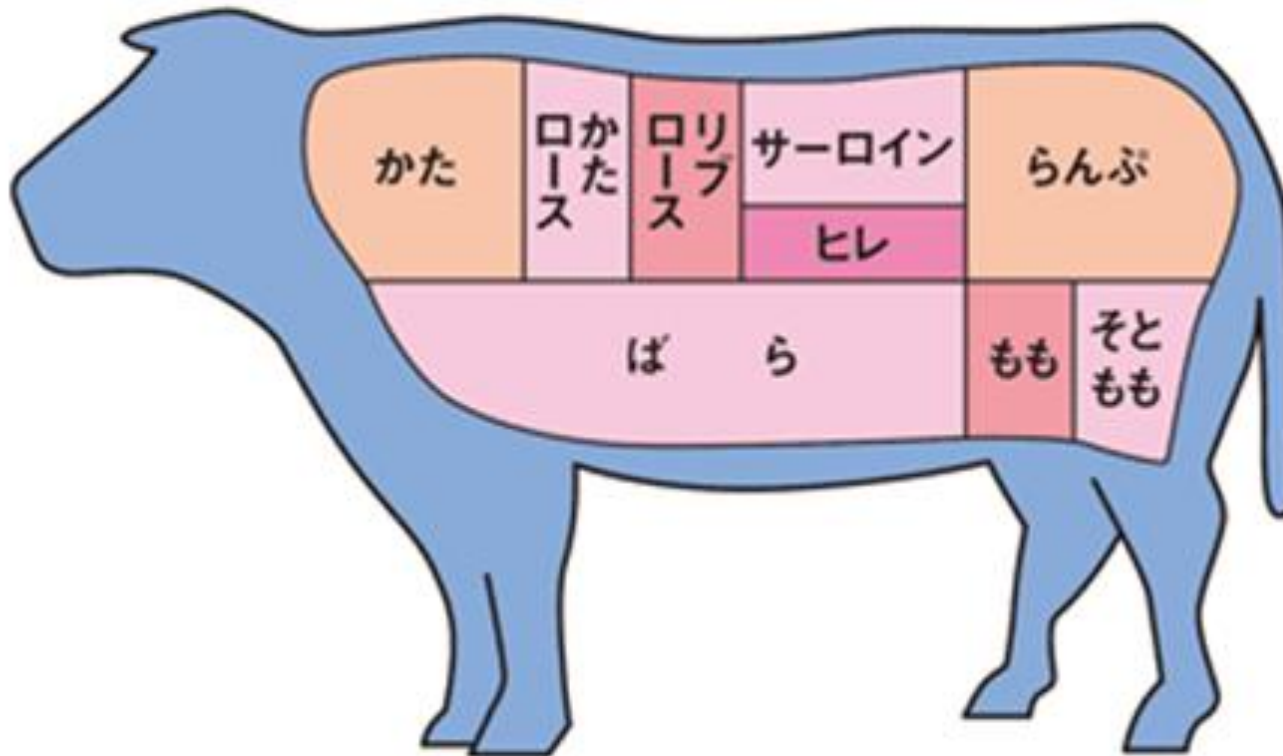
塩蔵： 塩漬け、みそ漬け、タレ漬け等

### <保存のコツ>

家庭ではラップ材などで包み、密閉容器に入れて冷蔵・冷凍保存するとよい。冷蔵による保存期間は3～7日程度が目安。冷凍保存の場合でも脂肪やたんぱく質の酸化が進み、風味も落ちるので早く食べきる。

# 「かづの牛」について

## 8. 牛肉の調理(1)



部位の名称

# 「かづの牛」について

## 8. 牛肉の調理(2)

- ネック: エキス分が多いので煮込み料理に向く。
- かた: エキス分が多いのでかたまりでは煮込み料理やスープに向く。薄切りでは広い範囲の牛肉料理に利用できる。
- かたロース: 広い範囲の牛肉料理に利用できる。
- かたばら: 脂肪と赤肉の交雑が多い。高級なカルビ焼きにはこの部位が利用される。
- ともばら: 一般的な牛丼や焼肉にはこの部位が利用される。

# 「かつの牛」について

## 8. 牛肉の調理(3)

- ヒレ: 脂肪が少なくきめ細かい部位のため、加熱し過ぎに注意する。ステーキに向く。
- リブロース: きめ細かく優れた肉質で非常にやわらかい。すき焼きしゃぶしゃぶ、ローストビーフ、ステーキ等に向く。
- サーロイン: 肉質がよくやわらかい。霜降りは風味がよい。ステーキに向く。
- うちもも: 整った形状での使用が可能。ブロックでローストビーフ、さく取りしてたたきに利用できる。
- すね: うま味が強く味が良い。長時間の加熱でやわらかくなる。ひき肉料理や煮込み料理に向く<sup>4</sup>。

# 「かづの牛」について

## 9. 銘柄牛

### <日本三大銘柄牛(三大和牛)>

- ・神戸ビーフ
- ・松阪牛
- ・近江牛(または米沢牛) ※正式には決まっていない。

### <秋田県の銘柄牛>

- ・かづの牛(鹿角市)
- ・三梨牛(湯沢市)
- ・羽後牛(羽後町)
- ・秋田由利牛(由利本荘市)
- ・秋田錦牛(秋田市)
- ・秋田牛/秋田黒毛和牛(秋田市)
- ・ベゴどろぼう(秋田市)

# 「かづの牛」について

## 10. かづの牛

国産和牛で「日本短角種」という品種。本格的に肉用牛として飼われたのは戦後で、かつては鹿角市の小坂町で約3,000頭が飼育されていた。現在では主に北海道と北東北3県で飼養されており、市内では230頭ほどに減少し、全国的に希少品種として位置づけられている。肉質は低脂肪の赤身肉であり、比較的手頃な価格とうま味のあるおいしい牛肉として喜ばれている。