

肉の三井NEWS

発行者 株式会社 三井 編集者 三井 猛 電話 03-5621-1129 FAX03-5621-1130

ご挨拶

編集をしております三井 猛です。月一回の発刊ですが、御客様にいくらかでも御役に立てればと発行いたしました。私どもも日々勉強し、その報告を行い、また、御客様から、教えていただきながら、より良い物を作りたいと考えております。宜しく願い申し上げます。又、ご要望、ご意見がございましたら、お知らせ下さいますようお願い申し上げます。

株式会社 三井
代表取締役社長 三井 猛



トピックス

国際獣疫事務局(OIE)に審議が5月23日より行われる。

BSEに関する日米ワーキンググループ会合が5月18日と19日に行なわれる。

BSEについて国際基準はOIEにて決定されるので、審議内容によっては、日本のBES検査やアメリカ産牛肉の輸入再開に大きな影響を与えます。審議内容は、その都度、新聞等で記事になっていますので、注意が必要です。

和牛の話(3)

前回紹介しましたように、日本人が牛肉を食するようになったきっかけが、黒船によるハリスの恫喝からと申しても良いと思います。

日本人が作った飼育動物は、栽培植物(作物)の分野に比べて、その分野の数は非常に少ない。日本人はもともと穀類を食べていました。また、周囲が海という事もあって、海の魚、川の魚を食していました。他に飼育動物としては、戦前の日本の主要な輸出品目である絹糸をとるカイコの高級品種の改良と、観賞魚のキンギョぐらいのものです。家畜、家禽としては17種類の日本鶏が

ありますが、これも鳴き声や姿を楽しむ観賞用のもので、卵用、肉用に食したという歴史が無い。コイの場合でも食用としては改良はせず、観賞用としてニシキゴイに改良した。食肉の肉はもっぱら狩猟による獲物の肉、魚にしても自然にある海の魚、川の魚であって、改良しておいしい肉、おいしい魚を作るといような事はしてこなかったのです。食用のドイツ鯉を育種したアングロサクソンと、ニシキゴイを作ったモンゴロイドとしての日本人の比較文化論でもやってみるのも面白いと思います。せいぜい野生のものを家畜化したものはウズラだけです。明治以降ウズラは鑑賞用だけでなく滋養があるとのことで採卵用にも広がりました。あとはコマネズミぐらいか。猫は平安時代に中国から渡来したものです。

雑談はさておき、和牛の話に戻しましょう。和牛は山陰地方、中国地方の山間部にいたふるくからの在来牛で「つる牛」という牛があった。その子孫を改良して「黒毛和種」という肉用牛が作られました。筋繊維に間に細かく脂肪が沈着した“霜降り肉”です。肉質のよさは有名なことはコックさんはじめ皆さんご存知の通りです。明治の初め東京大学教授・羽部義孝博士を中心に改良が進められ、第二次大戦前までは水田で使役された役肉牛でありましたが、戦後は肉専用種にかわりました。

日本で作り出された和牛には、このほかに明治時代に九州・四国地方の在来牛である韓牛とシメンタールを交配して作られた「褐毛和種」(赤毛和種)、在来牛とアバディーン・アンガスと交配した「無角和種」、南部牛とショートホーンと交配した「日本短角牛」があります。「南部牛」は15世紀に中国のモンゴルから導入されたウシが元になっています。

相場

焼肉食材を除いて、輸入牛肉は落ち着いてきています。一部輸入牛肉の牛ヒレチルド冷凍には価格の安い商品も出ました。

国産牛肉は相変わらず高値傾向です。特に焼肉食材である、バラは引き続き上昇傾向です。