

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

<http://www.mitsui-meat.co.jp>

トピックス

厚生労働省、農水省の主催による食品に関するリスクコミュニケーション・BSE 対策に関する意見交換会が 18 日三田共用会議所で開催された。

生産、流通、消費者、専門家の出席の下、アメリカ産牛肉の輸入再開や全頭検査について意見交換が行なわれたが、それぞれの立場による賛否両論により、方向性や結論は出なかった模様。

今月中予定の日米牛肉輸入再開のための会議は延期

牛の品種

今月号より牛の品種とその特徴について簡単にまとめていきたいと思えます。

現在ヨーロッパで飼養されている牛は数多くあるが、一般にイギリスを原産地とするヘレフォード、アバディーン アンガスおよびショートホーンなどの肉用種。ヨーロッパ大陸のフランスあるいはイタリアを原産地とする肉用種のシャロレー、リムーザン、メナジュール、ギアニーナおよびピエモンテーゼ。両者の間には、成熟性、タイプあるいは産肉能力の点で際立った差異がみられる。

現在、イギリス原産の肉用種では、ヘレフォードおよびアバディーン アンガスが世界各地で最も多く飼養されており、とくにアメリカ、カナダ、オーストラリアおよびニュージーランドでは純粋の肉用種では主要な品種になっている。また、ショートホーンは前記の 2 品種ほど多く飼養されていないが、この品種は極めて多くの品種と交配され、新たな品種の造成に関係している点で際立っている。

ヨーロッパ大陸にいる多くの品種のうち、肉用種を中心としてみると、フランスの南部にはシャロレー、リムーザン、ブロンド ダキテーヌがいる。この中でもシャロレーは 18 世紀中ごろには成立していた品種で、当初より大型であったため、他の品種は役にも用いられた時代にもかかわらず、肉専用種として飼われていた。現在では、フランスの代表的肉用種であり、発育能力も高く、脂肪付着の少ない筋肉の多い赤肉を生産する。

(参考：善林明治 著 「ビーフプロダクション」 (株)養賢堂・水間 豊 他 編 「最新畜産学」朝倉書店)

相場

オーストテンダーロインが軟調に推移してきたが、ここに来て徐々に回復してきた。アメリカ産牛肉の輸入再開については、当初秋の予定が、ずれ込んできており、相場の行方は不透明。

日本経済新聞の報道に有るように、オーストラリア産牛肉のフルセットの成約価格が、シッパーとインポーターにより開きがあるということなので、相場について一定方向に一本調子で激しい上昇は、無い模様。国産牛肉は、和牛、交雑ともに堅調。

お勧め商品

ホクビのバリューシリーズ

牛ヒレロール

牛ヒレを一本 2.3 kgの大きさに円筒状に加工。牛脂を注入して柔らかく美味しく加工した冷凍品。価格変動が少なく扱いやすい商品です。

牛サーロイン

牛サーロインに牛脂を注入し柔らかく美味しく加工した商品です。価格変動が少なく扱いやすい商品です。その他多数ホクビのバリューシリーズがあります。

ハーブ豚

イベリコ豚

アイスランド産ラムカーカス（夏場にバーベキュー用に）