

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

アメリカ産牛肉の輸入解禁の中で 20 ヶ月とか 24 ヶ月という言葉が出てきているので、月齢について触れてみます。外見上は、月齢は永久門歯の数で識別するといいますが、その数により月齢は厳密には判断できないようです。オーストラリア産食肉ハンドブックによると、永久門歯 2 本の場合、月齢は 18 ヶ月から 30 ヶ月とのことです。永久門歯 4 本の場合、月齢は 24 ヶ月から 36 ヶ月だそうです。したがって、20 ヶ月と 24 ヶ月を識別する事は、履歴が無ければ、難しいことになります。

一方、今まで日本に輸入されていた大部分のアメリカ産牛肉の月齢は、アメリカ食肉輸出連合会によると 18 ヶ月だそうです。ただし、アメリカにおいても個体管理は体重による管理であり、月齢での管理ではないので、私見では月齢は正確ではないと思います。

牛の品種

リムーザンは、シャロレーと並ぶ筋肉タイプの品種であり、成熟体重は雄でシャロレーとほぼ同じ大きさであるが、早熟なところに特徴がある。

イタリアの肉用種で飼養頭数の多いものはキアニーナとピエモンテーゼである。前者は発育能力は高く、飼料の利用性に優れ、成長は 4 歳まで続く、枝肉歩留がよく、肉質は比較的よいとされている。ピエモンテーゼは比較的早熟で枝肉歩留も高く、脂肪交雑も優れているといわれる。

アメリカ・カナダなど北アメリカではイギリス原産種のショートフォーン、ヘレフォード、アバディーンアンガスと、これらの交雑種であり、アメリカ南部の亜熱帯地方では、耐暑や耐ダニ性の必要からブラーマンとイギリス原産種との交雑種が多い。

オーストラリアでは、イギリス原産のヘレフォード（25%）ショートフォーン（12%）アンガス、シャロレーで、その他はこれらの交雑種。又オーストラリアの亜熱帯から熱帯地方ではこれらの品種とブラーマンとの交雑種が多い。

オーストラリアで造成され、志望交雑能力が高いとして日本で比較的人気のあるマリ－グレイは白に近い毛色のショートフォーンの雌牛とアバディーンアンガスの雄牛との間で作られたものである。

相場

夏場はテンダーロインが不振で相場が底値に張り付いていたが、テンダーロイン抜きセットのため、国内相場が持ち直してきた。更にオーストラリアのセット価格が上昇してきたため、相場の下げは、なさそう。テンダーロインやストリップロインはこれから、少しずつ相場の上昇になる模様。

お勧め商品

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。ホクビバリューシリーズ

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

飼料(ハーブミックス)にこだわった、美味しい豚肉です。

イベリコ豚

アイスランド産ラムカーカス

佐賀牛

関西では前沢牛以上に有名な美味しい牛肉です。関東ではあまり手に入りません。

仙台牛

仙台の生産者が5等級を目指して、長期間飼育して育てた牛肉です。