

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

新聞等で周知のごとく、アメリカ産牛肉の再開が、翌年春になる見通し。

牛の月齢の判別法について、日米間で、合意が出来ないため、解決していないのが現状。

牛の品種

日本の品種

和牛と一括して呼ばれる日本固有の品種には、黒毛和種、褐毛和種、無角和種および日本短角種がある。日本には古来から大陸より移入された牛が、特に江戸期までほとんど外国の牛と交配されることなく飼養されていた。この時代の牛を伝えるものに山口県に天然記念物として保存されている見島牛がある。小柄な牛である。近年肉質が優れるとしてホルスタインなどと交配されて、肥育素牛の生産に供用されているが、見島牛自体は育種改良された事がないので、肉質に関する遺伝的斉一性には問題が残る。

黒毛和種

肉質がよく日本全国で飼育されている。

褐毛和種

熊本県、高知県で多く飼われている。熊本系はシンメンタル影響が残り黒毛和種より大きく、毛色は黄褐色。高知系は韓牛の影響が強く毛色は濃いめの赤褐色。

日本短角種

岩手、青森、秋田、北海道の一部に分布している濃褐色の牛

生産地視察

佐賀牛をたずねて

弊社では、佐賀牛を扱っておりますが、10月中旬、佐賀牛の産地の一つ、JA上場をたずねてきました。佐賀牛は、関西まででは、東北の前沢牛より知名度高く、肉質も4等級の上から5等級の高品質です。素牛から肥育を生産者の方々が一生懸命にやられて、高品質の牛を生産していました。素牛は佐賀県内を中心に九州全県から求めて生産しております。牛の飼育の点で、牛の角が事故などを起こす事があるため、除角をしています。除角をすると肉質に影響が出るといわれていたそうですが、JAの方の説明によればそんな事はないそうです。牛舎は風通しのよいところにあり、蒸し暑い環境下にはないそうです。最近、佐賀牛は、関東地方でも引き合いがありますが、その需要に間に合わないそうで

す。したがって、関東地方では、積極的な宣伝活動はしていないそうです。品質が安定して、弊社のお客様の評判も良い肉です。ヌキとメス両方が上場されています。



相場

全体に軟調ながらも、国産の交雑、和牛の相場が、上昇してきております。焼肉向けのバラも少なく価格が高め。関西では焼肉用に肩を使用しているとのことで、関東でも肩の使用を考えられては、いかがでしょうか。輸入牛については、ヒレの需要期に入りましたが、大幅な相場上昇はありません。ただし、輸入量が少なくなっているため、注意が必要です。

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。

エゾジカ

北海道の猟師さんが鉄砲で撃って獲ったエゾジカです。受注発注で承ります。また、天候により納品できない事もあります。