

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

農林水産省の調査団が、北米大陸へ調査に行きました。牛の履歴について調査したところ、カナダでは、履歴が取れていたとの新聞報道がありました。期待したいところです。

気づかれましたか

牛トレーサビリティが始まり、牛履歴をご覧になる機会があると思いますが、殆どの牛の生産は、分業になっています。繁殖と仔牛の生産までと、その仔牛を買ってきて、肥育し市場に出荷するまでの大きく分けて二段階になっています。有名なブランド牛でさえも、同一県内で生産する場合と、仔牛の段階では、宮崎県や沖縄県あるいは北海道、岩手県で育ち、最後の段階でそのブランドの生産地で肥育されて肉になる事があるのです。

肉の熟成と腐敗

屠畜されると、しばらくたってからその時の温度が高ければかなり早めに、また低温であればずっと遅くなりますが、筋肉は次第に収縮をし始めて硬くなってきます。この事を「死後硬直」といいます。

この硬直も最高潮に達した後は、再び次第に筋肉が軟化していきます。これは硬直の解除で「解硬」といいます。この後、肉の内部では引き続いて変化が進んで肉の硬さが減って軟らかくなりうまみや香味がましてくる「熟成」という状態が始まります。

この時期には、肉の内部の変化と同時に表面に付いたカビ・細菌なども繁殖を始めますから、肉には次第にべとべとした「ネト」が発生してきます。そして、時間の経過とともに肉の内外で微生物による分解がどんどん進行し、やがて強い悪臭を発するようになって、遂に腐敗してしまいます。

熟成は、牛の場合、零度から 2 くらいの低温だと 10 日から 2 週間くらいかかりますが、急ぐ時には 10 から 15 の高温にすれば 2 日から 3 日で熟成します。

食肉は熟成がかなり進んだころから腐敗が始まります。これには明瞭な段階があるわけではなく連続的です。どんなに清潔にしているでも避けられない事で、肉にはいろいろな微生物が付いてしまいます。これが発育繁殖するのに必要な栄養分は、最初は主として肉のエキス分やアミノ酸を利用し、蛋白質を直接分解する事はありません。

ところが、熟成以後は沢山のアミノ酸が作られますから腐敗が進行しやすくなります。

そして、体内の酵素による自己分解よりも外来の微生物による分解の方が、はるかに激しく、かつ速く進んで腐敗してしまいます。

高尾 寿郎 著 「小売店のための食肉学概論」

加藤 舜朗 一部執筆 「食肉の低温管理」 より

相場

12月の繁忙期真っ只中ですが、国産牛肉は、相場が高いままです。オーストラリア産については、手当てが一服するところなので、例年は相場が下がる方向ですが、一部報道によると、アメリカとオーストラリアでの牛肉の取引で、アメリカが関税を下げた分、オーストラリアが、価格を上げたため、価格は下がらないとの見方があります。

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。