

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>

新年のご挨拶

あけましておめでとございます。

皆様には、輝かしい新年をお迎える事と心よお慶び申し上げます。

旧年中は格別の御引き立てを賜り厚く御礼を申し上げます。

今年は、創業 48 年を迎え、来る創業 50 年を第二の創業の年にしたいと全社員一丸となって頑張っております。

昨年は、アメリカの BSE の問題に始まり、鳥インフルエンザの問題、国内牛肉の高騰等、我々を取り巻く環境には大変厳しいものがありました。皆様のご指導ご協力によりまして一定の成果を上げることが出来ました事大変有り難く心よ感謝申し上げる次第でございます。

今年も日本全国の銘柄牛を始め、弊社のメインとする高級牛肉を中心に一層の仕入の充実とお得意様のニーズに適切にお応えするサービスを心掛ける所存でございます。本年も変わらぬ御厚情の程心からお願い申し上げます。

平成 17 年 1 月

株式会社 三井

取締役会長 三井 正巳

トピックス

牛肉輸入条件、米「生後 14 カ月以下に」 日本側判断へ

BSE（牛海綿状脳症）の発生で停止している米国产牛肉の輸入再開条件について、米国側が日本への輸出対象を生後約 14 カ月齢以下とみられる牛に絞込む妥協案を提示してきたことが明らかになった。農林水産省と厚生労働省が 19 日に開く専門家による検討会で米国案が認められれば、牛肉の本格的な輸入再開に大きく前進する。ただ、日本側には受け入れに慎重な意見も多く、同日の検討会で合意に達するかどうかは不透明だ。

米国产牛肉については昨年 10 月の日米局長級会合で、BSE の原因物質が蓄積しにくい生後 20 カ月齢以下の若い牛に限り、全頭検査を義務づけた日本の安全基準が改正され

た後に輸入を再開することで基本合意した。

日本のようにすべての牛の生産履歴を記録するシステムが整備されていない米国では、肉質などで月齢を判別する方法が主流。牛の老化の度合いを肉質や骨の状態で判別して細かく区分し、格付けしている。

米国はこれまで、「A70」という格付けよりも上級（老化の度合いが低い）と判別した牛肉は20カ月齢以下の牛肉だと主張し、輸入再開を求めてきた。しかし、日本側は「肉質などによる判別は誤差があり、21カ月齢以上の牛肉が混入する懸念がある」と拒んでいる。

米国が今回提示したのは、格付けをA70よりもさらに上級のA40に絞り込む案。米国によれば、A40以上の格付けを得るのは生後約14カ月齢までの若い牛で、5、6カ月の誤差を上乗せしても20カ月齢以下にとどまるという。

米国内で年間に処理される牛は約3500万頭で、その約1割はA40以上の格付けという。日本がすでに輸入を認める方向で検討している出生記録で月齢が判別できる牛と合わせると600万頭前後になるという試算もある。禁止前に輸入されていた量を確保できる規模だ。

19日の検討会では、米国が新たに提示した基準で21カ月齢以上の牛肉を完全に排除できるかが焦点となる。日本側には「米国が実施した実験で20カ月齢以下に限定されることが確認されたとしても、実験のサンプル数が不足していれば精度への不安は解消しない」（農水省幹部）という慎重論がある。また、検討会が米国の月齢判別法を容認したとしても、最終的には内閣府の食品安全委員会の判断が必要となるうえ、国内の安全基準の見直し作業も遅れているだけに、輸入再開までにはなお時間がかかる情勢だ。

(朝日新聞社asahi.com) (01/19 11:06)

相場

新年を迎え、例年は国産牛肉の相場が下がる時期ですが、今年はむしろ、価格が上昇しています。特に、ホルス 交雑のすそ物が高いままです。この傾向は、アメリカ産牛肉の再開までは続くものと思われます。オーストラリア産牛肉についても、2月入船の商品については、日本向け価格は高騰しており 又成約状況も思わしくなく、先はやや上昇するものと考えられます。

交雑牛というと、何となく和牛の下と考えがちですが、見た目、味ともに良いものは沢山あります。そして価格の点でも、魅力があります。

更に最近では、何々牛とらように、名前の付いたものが色々ありますので、お問い合わせください。

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。