

知っていますか？牛肉のこと

～加古川には牛肉がいっぱい！～

普段何気なく食べている牛肉。実は加古川市は精肉店や焼肉店がとても多いことをご存知ですか？

このたび「加古川焼肉マップ」を発行したのを機に、もっと牛肉を知ってもらおうと、今月は「牛肉」の特集です。今日の夕食は牛肉メニューで決まり！

もともと兵庫県には神戸牛や三田牛などブランド牛があり、品質・銘柄数も全国トップクラス。その兵庫県の食肉産業を支えるのが「加古川食肉センター」です。

食肉産業を支える 加古川食肉センター

加古川食肉センターは、1987年の設立以来、安全・安心な食肉を安定供給する役割を果たしています。

同センターは、加古川の食肉産業の拠点で解体後の牛肉は、兵庫県をはじめ全国に流通しています。また、2015年12月に農林水産省より「地理的表示保護制度（GI）」に登録された「神戸牛」と「但馬牛」は、海外でも人気が高く、マカオ、タイ、ベトナム、ロシア、ミャンマーなどへも輸出されており、今後さらなる販路拡大を目指しています。

また加古川和牛や志方牛などの地域ブランド牛づくりも行っており、和牛を使った食事の普及啓発

や地域の活性化にも力を注いでいます。

畜産・食肉産業を取り巻く環境は、高齢農家の離農などによる畜産物の供給不足、枝肉や飼料価格の変動、そして、TPP協定や日EU経済連携協定、日米貿易協定の発効や中国への牛肉の輸出再開に向けた動きなど、めまぐるしく状況が変化しています。

また、新型コロナウイルス感染拡大防止の影響が国内外で拡大しており、外出自粛で焼肉店などの外食や輸出での需要が激減し深刻な影響を受けています。

このような状況ですが同センターは、全国の畜産農家と消費者をつなぐ食肉流通の懸け橋として、また、加古川地方における食肉産業の促進拠点としての役割を担っています。

加古川が牛肉の「本拠地」であることも納得です。そこで、たしか品質の牛肉を東播地域の家庭の食卓へ届け続けて42年、(株)大浦ミートの大浦達也社長に牛肉のことを教えていただきました。

まずは加古川が誇る「加古川和

加古川和牛に 定義はあるの？

1つめは、「兵庫県産但馬牛の血統を持つ黒毛和種で、加古川市内の肥育農家によって、加古川市とその隣接の市町で12か月以上肥育されたもの」で、温度や餌などが厳重に管理され、大切に育てられています。和牛のルーツである「但馬牛の血統」とおり、血統は神戸と一緒にです。「加古川育ちの神戸牛」と思っていただければ、その品質の高さがわかっていただけるでしょう。

2つめは「兵庫県の食肉センターでと畜解体され、神戸西部市場及び加古川食肉地方卸売市場で取引されたもの」

3つめは「と畜月令が生後28カ月令以上から60カ月令以下の牛であること」

4つめは「（公社）日本食肉格付協会による格付で歩留等級が

「志方牛」もありますよ！

高品質の牛肉を世に送り出してきた加古川には、「志方牛」というブランド牛もあります。

「志方牛」は、家庭で毎週食べられる高品質な牛肉をコンセプトに2012年にブランド化されました。

肉質にこだわって全国から集めた生後20～60ヶ月の牛を加古川食肉センターで処理し、加古川食肉地方卸売市場で売買された牛肉を志方牛と呼びます。

「志方牛」は、地元加古川の農

家で育てられた牛だけでなく、県内、県外の牛でも、このセンターで加工されたものなら、産地を問わず「志方牛」を名乗ることができます。

加古川和牛より基準が低くはありますが、産地にこだわらないことで、良質で安価な肉として食べることができま

加古川は牛肉の本場であることがよくわかりました。ところで、よく店頭には「国産牛」や「和牛」のラベルを見かけますが、その違いをご存知ですか？次に教えていた

牛肉を使った ご当地メニューもあります！

かつめし

ご飯の上に叩いて平たくしたビーフカツをのせ、デミグラスソース系のたれをかけたものを洋皿に盛りお箸で食べる「かつめし」。

B1グランプリへの出展などで、全国に広く知られることになりました。

スーパーでは専用のたれが販売され、家庭にも普及し、学校給食のメニューにも取り入れられています。手間いらずのかつめしをぜひご家庭で！5月29日は『加古川かつめしの日』です。

加古川ギョツとメシ

昔から加古川人が進物として味噌漬け牛肉を使っていたことをヒントに、かつめしに続く新ご当地グルメとして誕生したのが「加古川ギョツとメシ」。味噌をベースにしたタレに漬けこんだ牛肉を各店がオリジナル調理法で提供しています。

この料理のポイントは、各店が味の変化を楽しませる+αの工夫をしていること。

一度で2回、違った美味しさが楽しめます。

国産牛と和牛の違いは？

日本で販売されている牛肉は「国産牛」「和牛」「輸入牛」に分類されます。

和牛は「黒毛和種」「褐色和種」「日本短角種」「無角和種」の4品種と、これら4品種の交雑種を言い、なかでも「黒毛和種」は和牛の90%を占める最も多い品種で「黒毛和牛」という名前がよく知られています。

ところで、「黒毛牛（黒牛）」という名前を見たことはありませんか？この名前は和牛でないものがあります。黒毛牛は黒毛和種とホルスタインなどが掛け合わされた交雑種で、「黒毛和牛」の略ではありませんので注意してください。

それに対し、和牛以外の国産種は「ホルスタイン種（乳用牛）」「交雑種（F1）」「アンガス種」などがあります。また、外国で生まれた牛であっても、日本国内での飼育期間が他の地域よりも長い牛は「国産牛」と表示できます。