

# 松阪牛の紹介

松阪牛とは



三重県内の定められた生産地域（旧22市町村）で肥育した、出産を経験していない黒毛和牛の雌牛を「松阪牛」と呼びます。生産地域内には雲出川・櫛田川・宮川といった清流があり、その水と一頭一頭の牛に合わせ大切に育てあげる農家の努力により、牛たちは美味しく育ちます。

柔らかさ、高度に発達した風味、美しいサシで有名な松阪牛は口の中で滑らかに溶けます。

優れた品質を得るために、松阪牛は穏やかな環境で飼育されています。牛は通常、米、ふすま、小麦、とうもろこしを食べますが、定期的なマッサージを受けたり、心地よい音楽を聴いたりします。また、肥育をさらに独特なものにしているのは、精神をリラックスさせて、より良い品質の肉を生産するためにビールを提供し食欲増進をさせたりもします。



## 肉の歩留と肉質が明確にわかる格付けシステム

**ブランド牛（牛肉）の格付け**

【等級表】

		肉質等級					
		5	4	3	2	1	
高い ↑	歩留等級	A	A5	A4	A3	A2	A1
	B	B5	B4	B3	B2	B1	
	C	C5	C4	C3	C2	C1	

日本で取引される牛肉は、(社)日本食肉格付協会によって格付けが行われています。この格付けは取引の目安となり格付けの等級が高いほど高値で取引されています。

牛肉の公正な取引と価格形成が行われる様、(社)日本食肉格付協会が牛肉の格付けを行っています。牛肉は歩留と肉質のそれぞれについて等級の格付けが行われます。歩留等級とは枝肉の重量に対する肉の割合が標準より良いものから順にA, B, Cと表します。肉質等級とは

- 「脂肪の交雑」
- 「肉の色沢」
- 「肉のしまりときめ」
- 「脂肪の色沢と質」

の4項目について5～1等級に判定され、その項目別

等級のうち最も低い等級となります。この2つの要素を組み合わせた15段階で格付けすることにより、和牛の肉の歩留と肉質が明確に把握出来ます。

**伊藤牧場** 国内トップクラスの松阪牛生産農家「伊藤牧場」産高級黒毛和牛は、その90%以上がA5という実績でしられています。また海外輸出用としても、**王女の貞**という伊藤牧場独自のブランドで販売をしています。

