

安全を最優先する高水準のトータルシステムの確立。

消費者に安全な牛肉を提供することは、すべてにおける最優先課題です。日本では、生産・処理・加工・流通まで、きめ細かな検査やチェック体制が確立されています。

牛一頭一頭の情報が追跡できる牛トレーサビリティ制度を確立。

日本では、国産牛肉に対する消費者の信頼を確保するため牛トレーサビリティ制度を確立しています。牛トレーサビリティ制度とは、日本国内で生まれたすべての牛の出生からお肉になるまでの生産流通履歴情報が得られるシステムです。いつでも誰でも情報が得られ、万一問題が生じた場合も迅速にトレースバックができます。

①すべての牛に「個体識別番号」を付ける

日本国内で出生した牛と、生体で輸入された牛について、10桁の「個体識別番号」が付けられ、これを明記した耳標が付けられます。この番号は、牛とともにさまざまな流通過程を経て消費者のもとまで届きます。



個体識別番号
00000-00000

③番号表示と取引の記録

と殺されて、枝肉が部分肉、精肉と加工され、流通していく過程で、その取引に関わる販売業者などにより、「個体識別番号」が製品に表示、伝達され、仕入れの相手先などにおいて取引帳簿に記録、保管されます。

②牛の情報のデータベース化が行なわれます (法施行2003年12月1日)

畜産農家による届出により「個体識別番号」が登録され、その牛の出生年月日、性別、種別(品種)、生産者や飼育方法、母牛の情報、と殺解体処理までの情報が整理され、「生産履歴証明書」が作成されてデータベース化されます。繁殖農場→肥育農場→食肉センターの各場所において、それぞれの情報がデータベースに蓄積されていきます。

④生産流通履歴の把握

①～③により、店頭に並んでいる精肉パックのラベルに付いている「個体識別番号」をもとに、一般消費者でもインターネットなどで、日常的に生産履歴を検索、把握をすることができます。



インターネットで
閲覧可能

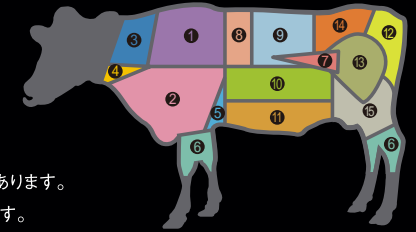
(ホームページアドレス…<https://www.id.nlbc.go.jp/english/>)

日本では世界的にも厳格なBSE安全対策が行なわれています。

日本では、BSE対策として種々の規制が実施されています。牛の餌に肉骨粉を使用することは法律で禁止されており、と畜場では全ての牛から特定危険部位を取り除き、焼却することも義務付けられています。更に、世界でも厳しいBSE検査が実施されており、と畜場では21か月齢以上の牛の、また農場等で死亡した牛については24か月齢以上の牛の検査が義務付けられています。

このような検査体制により、日本では、2008年1月までに36頭のBSE感染牛が摘発されましたが、これは日本では世界で例を見ない高いレベルでのサーベイランスが行われている結果であり、専門家の中でも日本のBSE対策は、効果を発揮しているとの評価を得ているところです。

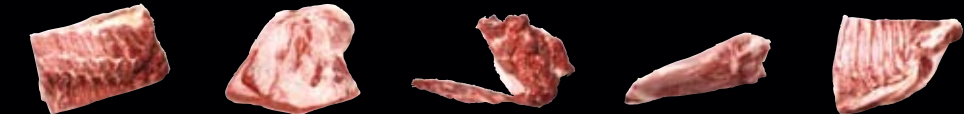
料理にマッチした「部位」が選べます。



「和牛」には、かたロース、かたばら、ヒレ、ももなど、さまざまな部位があります。

それぞれに、やわらかさ、脂肪ののり、旨味の濃さなどに特徴があります。

揚げ物、煮物、焼き物など調理に合わせた部位を選ぶことで、和牛料理のおいさを最高に引き出せることでしょう。



① かたロース

脂肪分も適度に入っていくのが細かく、柔らかな肉質に優れた部位です。すき焼き、しゃぶしゃぶ、炒め物などの薄切り料理や、やや厚切りにして焼肉にするとコクのある風味が楽しめます。

② かた

やや硬く脂肪分の少ない赤身肉で肉色は濃いのですが、旨味成分は多めです。味が濃いステーキやBBQなどに、またエキス分やコラーゲンを多く含むので、シチューやカレーなどの煮込み料理等、様々な料理に適しています。

③ ネック

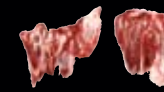
肩ロースに続く首の部分の赤身肉で肉色は濃いめ、きめは粗く肉質は硬い部位です。豊富なエキス分、コラーゲンを含んでおり、角切りにしてじっくり煮込む他、ひき肉やコマ切れにするといういろいろな料理に利用できます。

④ どうがらし

1頭の牛から約2kgしか採れない希少部位。内側に細かな脂肪交雑(サシ)が入り、さっぱりしていて、噛むほどに味わいがあります。焼肉やローストビーフに適しています。

⑤ かたばら

赤身と脂肪が厚みのある層をなし、脂肪交雑(サシ)が入った部位で、濃厚な風味のある部位です。薄切りの焼肉料理に適する他、角切りにしてシチューやポトフなどの煮込み料理にも適しています。



⑥ すね(まえずね/ともすね)

スジが多く硬めですが、エキス分やゼラチン質に富み、肉の味は濃厚。長時間煮込むことでやわらかくなります。シチューやポトフの煮込み料理やスープストックをとるのにも適しています。



⑦ ヒレ

他の部位に比べきめが細かく肉質は最もやわらかく、脂肪が少ない部位。一頭から得られる量はわずかであり希少です。タルタルステーキ、ステーキやビーフカツ、焼き物に合います。



⑧ リブロース

赤みに見事な霜降り状態の脂肪交雑が入り込み、優れた肉質を持っている部位。きめ細かい肉質でやわらかく、ローストビーフ、ステーキ、すき焼き、しゃぶしゃぶにも適しています。



⑨ サーロイン

きめ細かい肉質でやわらかく、脂肪交雑(サシ)が入っている部位です。香り、風味ともに優れた部位です。ステーキ用としては最上級、すき焼き、しゃぶしゃぶにも適しています。



⑩ うちばら

繊維や膜が多くきめの粗い肉質ですが、赤身と脂肪が適度に噛み合い、味は濃厚で風味豊かな部位です。ステーキ、焼き肉等の焼き材に適しています。



⑪ そとばら

きめが粗い肉質ですが、赤身と脂肪が適度に混じり、濃厚な味わいで風味豊かです。薄切り焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶなどに合います。



⑫ そともも

ややきめが粗く、脂肪が少なく硬めの肉です。角切りにして煮込み料理や、薄切りにしてすき焼きやしゃぶしゃぶ、炒め物に適しています。



⑬ うちもも

ややきめが粗く脂肪の少ない赤身肉ですが、柔らかい部位です。ステーキやローストビーフなど肉本来の旨味が味わえ、焼き肉、煮込み料理にも合います。



⑭ らんいち

「らんぶ」は赤身の部位では最も価値が高く、ほとんど脂肪のない柔らかい肉です。ステーキや炒め物、焼き肉や煮込み料理など様々な料理に適しています。「いちば」は旨味があり、ステーキ、焼肉、煮込み料理に適しています。



⑮ しんたま

外層はややきめが粗いものの、ももの中ではきめが細かく柔らかい赤身中心の部位です。中心部はやわらかく、ステーキやローストビーフに適しています。周辺部はやや硬いため小さくカットして、焼き肉、炒め物に。

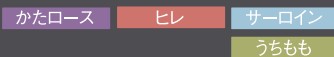
焼く



牛なすたたき

【推奨部位】

上質な牛肉の柔らかかな食感を味わう料理です。表面を軽く焼くことで旨味を凝縮します。コクのある「和牛」には脂と相性の良いなすを添えて。



材料

- 牛塊肉(うちもも)：300g
- 小ぶりのなす：2本
- 酢：小さじ1
- ごま酢だれ
 - しょう油：90ml
 - 酢：90ml
 - かんきつ類のしぼり汁(オレンジなど)：30ml
 - ごま油：30ml

作り方

1. 牛肉はしっかりと塩をふり、網焼き器で表面を焼く。
熱いうちに酢をかけて手のひらでたたき、5mm幅に切る。
2. なすはヘタを落とし、5mm幅に縦に切りさつと熱湯で茹でる。
3. 牛肉となすを交互に並べ、合わせたごま酢だれをかける。

煮る



牛塊肉のボイル グリーンソース添え

【推奨部位】

煮込み料理にはすねやネックがおすすめ。「和牛」は旨味があるので、まずは何も付けずに肉を味わい、次にソースで味のバリエーションを楽しみましょう。



材料

- 牛塊肉(すね、そとももなど)：600g
- 人参：1本
- 玉ねぎ：1個
- セロリ：1本
- ベイリーフ：1枚
- 黒粒コショウ：5~6粒
- グリーンソース
 - アンチョビ：4~5枚
 - ツナのオイル漬け：80g
 - ニンニク：5~6片
 - イタリアンパセリ：15枝ぐらい
 - オリーブ油：100ml強
 - 赤ワインビネガー：大さじ1½
 - 塩、コショウ：各少々

作り方

1. グリーンソースを作る。ニンニク、イタリアンパセリは合わせて細かく刻む。アンチョビとツナも合わせてそぼろ状にたたく。すべての材料を混ぜ合わせる。
2. 牛すね肉はタコ糸でしばる。肉がかぶるぐらいの水を注ぎ、人参、玉ねぎ、セロリの薄切り、ベイリーフ、粒コショウ、塩を加えて、2~4時間アクをすくいながら弱火で煮る。

煮る



湯ぶり牛肉

【推奨部位】

さっと湯にくぐらせると、ほど良く脂が落ちてまた別のおいしさが楽しめます。脂が落ちてもコクのある旨味、柔らかな食感がそのままなのは「和牛」ならではの特長です。

うちも らんいち しんたま

材料

牛赤身しゃぶしゃぶ用
薄切り肉(うちもも)：200g
しょうが：スライス1枚
塩：少々

タレ
しょう油：50ml
オレンジ汁：65ml
酒：小さじ1/2
酢：小さじ1
ワサビまたはホースラディッシュ

作り方

- しょうがはスライスする。タレは混ぜ合わせておく。
- 鍋にたっぷりの湯を沸かし、しょうがのスライスと塩少々を入れる。
2. の鍋に、牛肉を一枚ずつさっと湯通しする。器に盛り、タレを付けながら頂く。好みでワサビを添える。

揚げる



マンゴ어의巻き揚げ

【推奨部位】

まろやかな風味の「和牛」とフルーツは想像以上に好相性。「和牛」は薄切りにしても柔らかいので、フルーツとあわせても食感を損ないません。

かたろース うちも

材料

牛薄切り肉
(うちもも)：200g
完熟マンゴー：1個
調味料A
タカノツメ：2本、トウチ(入手
できれば使用)：小さじ2、ニン
ニク、しょうが、ネギ白い部分：
各少々

酒：大さじ1
しょう油：小さじ2
塩、コショウ：少々
コーンスターチ、油：各適量
調味料B
スープ：50ml、しょう油：小さじ
2、砂糖、オイスターソース、水溶き
片栗粉、ごま油：各小さじ1

作り方

- 牛肉を、酒、しょう油、塩、コショウ各少々、コーンスターチ少々をまぶして下味をつける。調味料Aはみじん切りにしておく。
- マンゴーは皮をむき、1cm角、4cm長さになり、コーンスターチをまぶす。
1. の牛肉を広げ、マンゴーをのせてぎっしりと巻く。
3. にコーンスターチをまぶし、手で軽く握って押さえて170度の油で揚げる。
- 鍋に油大さじ1を熱し、調味料Aを焦がさないように炒める。調味料Bを加えて、とろみが出てきたら5. を加えて絡める。仕上げにごま油を加える。