

★=特におすすめしたい部位

ハンバーガー



推奨部位一例



◆3 ネック ◆6 ◆6 すね

材料

牛ひき肉	500g	紫玉ねぎ	1個
卵	L 1個	トマトケチャップ	適量
生パン粉	大さじ2~4	サラダ菜	4枚
牛乳	大さじ2	トマト	4枚
塩、コショウ	各少々	パンズ	4個
玉ねぎ	1/2個	バター	適量
ガーリックパウダー	大さじ1	サラダ油	適量

作り方

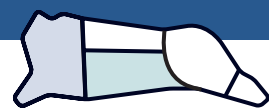
- 玉ねぎは粗みじんに、トマトと紫玉ねぎは1cmの厚切りにする。
- パン粉は牛乳に漬けて柔らかくしておく。
- フライパンに油を敷き、玉ねぎを中火で炒める。冷ます。
- ボウルに、牛ひき肉、③の玉ねぎ、ガーリックパウダー、②のパン粉、卵、塩、コショウを入れて混ぜ合わせる。
- 手に油を塗り、大きめのハンバーグを作る。たたきながら、空気を

- 抜くように成形する。
- フライパンに油を敷き、両面を中火で焼く。紫玉ねぎも両面焼いておく。
- パンズにバターを塗り、好みでマスタードをぬりサラダ菜、ハンバーグをのせる。トマト、紫玉ねぎ、トマトケチャップをかける。
- パンズの上部をのせる。

BBQ



推奨部位一例



◆1 かたロース★ ◆10 うちばら★ ◆11 そとばら★

材料

牛肉	400g	トマトケチャップ	150cc
ズッキーニ	1本	玉ねぎ	中1個
紫玉ねぎ	1個	ブラウンシュガー	25cc
マッシュルーム	4個	A りんご酢	小さじ2
赤ピーマン	1/3個	サラダ油	大さじ1
レモン(またはライム)	適量	ウイスキー	大さじ1
		ニンニク	1片
		マスタード	小さじ1/2弱

作り方

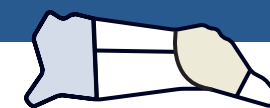
- 牛肉は5cmの角切りにする。
- ズッキーニは1cmの小口切りに、紫玉ねぎは1cm幅のくし切りにし、マッシュルームは土を落としておく。赤ピーマンは種とヘタを取り、紫玉ねぎと同じように切る。材料Aの玉ねぎ、にんにくはみじん切りにしておく。

- 材料Aでグリルソースを作る。鍋に油を敷き、弱火でニンニクと玉ねぎを炒める。玉ねぎが狐色になってきたら残りの材料が煮詰まるまで弱火で約10分煮る。
- 牛肉に③を絡めて冷蔵庫で30分置く。
- 金串に、牛肉と野菜を刺し、グリルでソースを塗りながら焼く。
- レモン(またはライム)を添える。

ポット・ロースト



推奨部位一例



◆1 かたロース★ ◆14 らんいち

材料

牛塊肉	1kg	ニンニク	1片
じゃがいも	4個	チキンスープ	400cc
ベビーキャロット	80g	塩	大さじ1
セロリ	5本	コショウ	大さじ1
玉ねぎ	1個	サラダ油	大さじ3

作り方

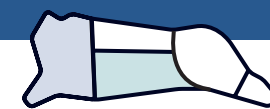
- 牛肉は半分に切り、塩、コショウをすり込む。
- じゃがいもは皮ごと8等分に切る、セロリは2cm幅に切り、玉ねぎは皮をむき、ジャガイモと同じ大きさに、ニンニクはみじん切りにしておく。
- 厚手の深鍋にサラダ油を入れ、中火にかける。牛肉の表面を強火で焼く。焼き色がついたら、野菜を入れる。

- 野菜の表面に火が通ったら、スープを注ぐ。水を200cc足して、沸騰するまで強火。アクを取ってふたをし、弱火で50分煮る。
 - 塩、コショウで味を整え、牛肉を取り出し、2cmの厚さに切る。器に野菜とともに盛る。
- ※好みでグレイビーソースをかける。

チリ・コン・カルネ



推奨部位一例



◆1 かたロース★ ◆10 うちばら★ ◆11 そとばら★

材料

牛ひき肉	200g	ニンニク	2片
チオリソー・ソーセージ	200g	レッドキドニービーンズ	1缶(400g)
オリーブ油	大さじ2	トマト缶	2缶(800g)
玉ねぎ	大1個	チリ	50cc
「ベイリーフ	3枚	クミン	小さじ2
A スティックシナモン	1本	塩、コショウ	少々
L ハラペーニョ	2枚	おろしたチーズ	適量
赤ピーマン、黄ピーマン	各2個		

作り方

- 玉ねぎは粗みじん切り、ハラペーニョは縦に切り種を取り除いておく。ニンニクはみじん切りにする。
- 材料Aをガーゼで包みタコ糸で縛る。
- 鍋にオリーブ油を敷き、ひき肉を入れる。しっかりと火が通ったら、ニンニク、玉ねぎを加えて玉ねぎがキツネ色になるまで炒める。チリ、クミンを加える。キドニービーンズも加える。

- チーズ以外の残りの材料を加えて、弱火で2時間煮る。途中アクをこまめに取る。
- 器に盛りチーズをかける。クラッカーやパンにつけて食べる。

牛肉の持ち味を上手に活かすイタリア料理は、「和牛」を使うことでさらにおいしさを際立たせます。塊肉は応用範囲が広く、さまざまな形状で幅広く利用できます。

★=特におすすめしたい部位

牛肉のラグー



推奨部位一例

5 かたばら 14 らんいち 6 6 すね

材料

牛塊肉	500g~1kg	トマト水煮缶	200cc
玉ねぎ	1/2個	トマト	4個
人参	1/2本	塩	少々
セロリ	1/2本	コショウ	少々
オリーブ油	大さじ2	ラード	少々
赤ワイン	500cc	小麦粉	適量

作り方

- 玉ねぎ、人参、セロリをみじん切りにする。
- ①の野菜をオリーブ油でしんなりするまで炒める。
- 牛肉に塩、コショウをして、小麦粉をふる。
- フライパンにラードを敷き、強火で表面に焼き色をつける。
- 鍋に肉を移し、②を加える。強火にかけて、赤ワインを加え、強火でアルコール分を飛ばす。

- ⑥トマトの水煮缶、皮と種を取ったトマトをつぶしながら加え、ひたひたまで水を加える。
- 軽く塩、コショウをして表面がぼこぼこ泡立つくらいの火加減で約1時間煮込む。
- 塩、コショウで味を調える。

牛肉の赤ワイン煮



推奨部位一例

5 かたばら 10 うちばら★ 6 6 すね

材料

牛塊肉	400g	小麦粉	少々
玉ねぎ	1/2個	赤ワイン	400cc
人参	1/3本	トマト缶	1缶
セロリ	小1本	オリーブ油	大さじ2
ニンニク	1片	塩、コショウ	各少々
A ローリエ	1枚	ラード	適量
イタリアンパセリ	2枝		
セージ、ローズマリー	各1枝		

作り方

- 牛肉は大きめのひと口大に切る。玉ねぎ、人参、セロリはみじん切りにし、ニンニクは半切りにして皮と芽を取る
- フライパンにオリーブ油を入れ、玉ねぎ、人参、セロリをしんなりするまで炒める。
- 牛肉に塩、コショウをしっかりとし、小麦粉をふるって別のフライパンに、ラードを入れ強火で表面に焼き色をつける。

- オープンに入る鍋に牛肉を移し、②を入れて強火にかける。ワインを入れて強火で飛ばす。Aの材料とトマト缶を入れて再び煮立ったら弱火にする。
- 軽く塩、コショウをして、ふたをする。あらかじめ200℃に加熱したオープンで約90分焼く。
- スープを取り出し煮詰める。器に牛肉のをせ、ソースをかける。

牛肉のタリアータ



推奨部位一例

10 うちばら★ 11 そとばら★ 13 うちもも

材料

牛塊肉	1枚(200g)	コショウ	少々
アンディープ	適量3~4枚	オリーブ油	100cc
マッシュルーム	3個	バルサミコ酢	小さじ1
パルミジャーノ	20g	ローズマリー	1枝
塩	少々	ニンニク	1片

作り方

- ボウルに、みじん切りにしたローズマリーとニンニクを混ぜ合わせる。オリーブ油を注ぎ、塩、コショウ、バルサミコ酢を加えて良く混ぜ合わせる。
- アンディープはひと口大に切り、マッシュルームはスライス、パルミジャーノはピーラーでスライスしておく。

- 牛肉は両面に塩、コショウを強めにして、フライパンにオリーブ油を敷き両面を強火でさっと焼く。
- ③をすぐに取りだして、そぎ切りにする。
- 器にアンディープを敷き肉のをせる、パルミジャーノ、マッシュルームをのせる。①のドレッシングをかける。

ミラノ風カツレット



推奨部位一例

1 かたロース★ 2 かた 13 うちもも

材料

牛肉	80g×4枚	小麦粉	適量
パン粉(細か目)	100g	塩	少々
パルメザンチーズ	50g	コショウ	少々
ニンニク	5g	オリーブ油	200cc
イタリアンパセリ(乾燥)	小さじ1/2	レモン	適量
卵	2個		

作り方

- バットにパン粉、みじん切りにしたニンニクとイタリアンパセリ、おろしたパルメザンチーズを混ぜ合わせておく。
- 牛肉にラップをして、肉たたきで薄くのばし、筋切りをする。塩、コショウをふる。
- 卵に水大さじ1を加え溶いておく。
- 小麦粉、卵、パン粉はそれぞれバットに入れて、②の牛肉を順番につける。

- 包丁の背を使い、格子に模様をつける。
- フライパンにオリーブ油を熱し、泡立ってきたら④の衣のついた肉を入れ、中火でじっくりと両面がきれいなキツネ色になるまで焼き、油を切る。
- 皿に盛り、レモンを添える。
※好みでサラダを添えて。

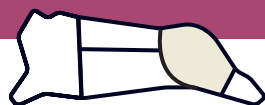
炎の芸術といわれる中国料理の醍醐味は炒め物。「和牛」は加熱した後もじっくりとした旨味が絶品です。使用したもも肉は赤身の塊肉で、使い勝手の良い部位です。

★=特におすすめしたい部位

番茄牛肉 (牛肉とトマトのピリ辛炒め)



推奨部位一例



◆12 そともも★ ◆13 うちもも

材料

牛肉炒め用	200g	片栗粉	小さじ2
トマト	2個	油	小さじ1
レタス	1/2本	調味料:	
しょうが	少々	トマトケチャップ、酒	各大さじ2
ニンニク	1片	しょう油	小さじ1
肉の下味:		豆板醤	大さじ1
塩、コショウ	各少々	片栗粉	小さじ2
酒	大さじ2	油	適量

作り方

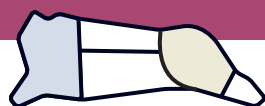
- ① トマトは皮も湯剥きして4等分のくし切りにする。レタスは洗って水気を切り、手でちぎる。しょうがは粗みじん切りにしておく。
- ② 牛の薄切りを食べやすい大きさに切る。塩、コショウを軽く振り、下味をつける。
- ③ ①に肉の下味を塩、コショウ、酒、片栗粉、油の順にもみこむ。レタスは、さっと油通しする。レタスを上げたら、湯をかけ余分な油を落とす。

- ④ 牛肉を油通しする(肉の色が変わってきたら牛肉を取り出す)。
- ⑤ 中華鍋に油を入れ、つぶしたニンニク、しょうが、豆板醤を加えて香りがでてきたら、肉、トマトを加える。お玉でトマトを軽くつぶすように混ぜ合わせる。トマトの形が少し残るぐらいがよい。
- ⑥ レタスと調味料を加える。
- ⑦ 水溶き片栗粉を加え、とろみがついたら火を止める。

チンジャオロースー



推奨部位一例



◆2 かた ◆4 とうがらし ◆12 そともも★

材料

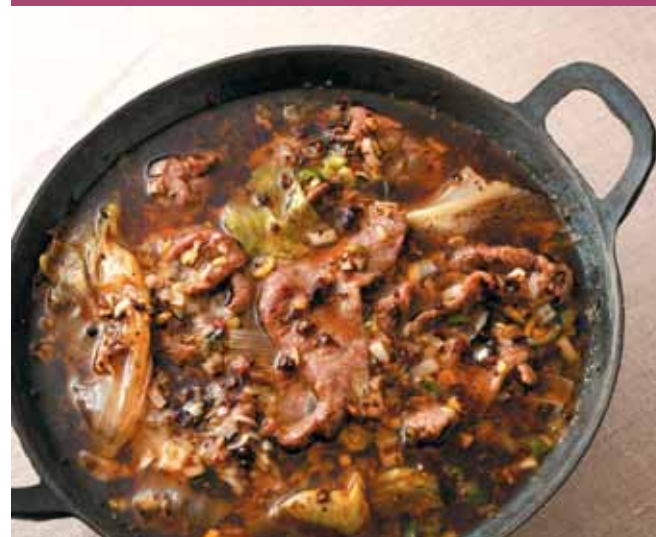
牛肉	150g	砂糖	小さじ1
ピーマン(内赤ピーマン1個)	6個	オイスターソース	大さじ1
竹の子の水煮	100g	中華スープ	大さじ1
ニンニク	1片	肉の下味:	
しょうが	少々	紹興酒、しょう油	各大さじ1
サラダ油	大さじ3	サラダ油	大さじ1
肉の下味:		塩、コショウ	各少々
紹興酒、しょう油	各大さじ1	片栗粉	小さじ2

作り方

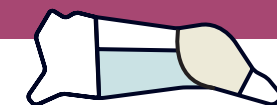
- ① 牛肉は1cm幅に切る。調味料を合わせておく。
- ② ピーマンと竹の子の水煮は5mm幅にそろえる。ニンニク、しょうがはみじん切りにしておく。
- ③ 肉に肉の下味をもみこむ。

- ④ 鍋に油を敷き、ニンニク、しょうがを弱火にかける。香りが出てきたら、牛肉を加えて中火で炒める。
- ⑤ ④の牛肉の色が変わってきたら、野菜を加え強火で一気に炒める。
- ⑥ 調味料を加えてさっと混ぜ合わせる。

水煮牛肉



推奨部位一例



◆10 うちばら★ ◆11 そとばら★ ◆12 そともも★

材料

牛薄切り肉	200g	花椒	大さじ2
レタス	1/2玉	タカノツメ(ホール)	10本
肉の下味:		長ねぎ	10cm
しょう油	小さじ1	ニンニク	1/2片
片栗粉、紹興酒	各大さじ1	豆板醤、しょう油	各大さじ1
卵白	1/2個分	トウチ	大さじ1/2
ラー油:		紹興酒	大さじ3
サラダ油	200cc	塩	小さじ2
		中華スープ	500cc

作り方

- ① 牛肉を5cm幅に切り、肉の下味をもみこみ、30分冷蔵庫で寝かす。レタスは手でちぎっておく。
- ② ラー油を作る。中華鍋に、サラダ油、花椒、種を取ったタカノツメ、みじん切りにした長ねぎとニンニクを入れ、弱火にかける。香りと、油に色が出てきたら漉す(焦げすぎに注意)。漉した香辛料は刻んでおく。
- ③ ②の香りが残った鍋で、豆板醤を加え油に赤い色が出てきたら、

- トウチを炒めて紹興酒、しょう油を加える。
- ④ ③の水分が飛んだら中華スープ500ccを注ぎ味を見て塩を加える。
- ⑤ 強火にして沸騰してきたら、レタスを加える。野菜に火が通ったら、取り出して深めの皿に盛り付ける。
- ⑥ ⑤の残ったスープで牛肉をほぐしながら火が通るまで煮る(1分弱)。
- ⑦ ⑥の皿に牛肉をスープごと盛り、真ん中に刻んだねぎとニンニクをのせて、②の香辛料を盛り、熱したラー油をかける。

オイスターソース炒め



推奨部位一例



◆12 そともも★ ◆13 うちもも

材料

牛肉	200g	青梗菜	4株
「紹興酒	大さじ2	「しょう油	小さじ1
A しょう油	小さじ1	B 紹興酒、砂糖	各小さじ1
「塩、砂糖	各ひとつまみ	「中華スープ	大さじ1
卵白	1/2個分	「ニンニク	1片
片栗粉	小さじ1	C しょうが	少々
オイスターソース	小さじ2	「長ねぎ	5cm
塩	少々	長ねぎ(飾り用)	10cm

作り方

- ① 肉は調味料Aでもみこみ冷蔵庫で20分置く。青梗菜は茎に十字の切れ目を入れ、Cをみじん切りに、長ねぎ(飾り用)を白髪ねぎにする。
- ② 片栗粉小さじ1を水小さじ2で溶いておく。①の肉に卵白を加えてさっと混ぜ合わせ、水溶き片栗粉を加えてさっと混ぜる。粘らないようにさっと混ぜるのがコツ。

- ③ 青梗菜は沸騰した湯に少々塩と油を入れ、茹でる。
- ④ 肉は150℃の油でさっと油通しする(1分弱)。
- ⑤ フライパンに油を敷き、オイスターソースと油を良く混ぜ合わせる。
- ⑥ ⑤にCを加えて香りが出てきたら中火にし、残りの調味料Bを加える。肉を加えて、肉にとろみがついてきたら出来上がり。
- ⑦ 皿に③と⑥を盛り、白髪ねぎを飾る。

★=特におすすめしたい部位

プルコギ



推奨部位一例



1 かたロース★ 10 うちばら★ 11 そとばら★

材料

牛薄切り肉	600g	漬けダレ:	
砂糖	大さじ2	しょう油	大さじ5
玉ねぎ	大1個	紹興酒、ハチミツ	各大さじ2
人参	大1本	ニンニク	3個
しいたけ	3枚	りんご(または梨)	1/4個
あさつき	1/2束	コショウ	大さじ1~2
ごま油	大さじ3	白ゴマ	大さじ2
		玉ねぎ	1/4個

作り方

- 牛肉は食べやすい大きさに切る。玉ねぎ、人参、しいたけは薄切りにし、あさつきは3~4cmに切る。ニンニク、りんご(または梨)、玉ねぎはすりおろしておく。
- 肉に砂糖をまぶし30分置く。
- 漬けダレの材料をすべて合わせる。

- 牛肉を漬けダレに一枚ずつくぐらせる。保存容器に一枚ずつ敷き、あさつき以外の野菜をのせ、重ねていく。最後にごま油を回しかける。フタをして、冷蔵庫で3~5時間おく。
- 4を焼く直前にあさつきを加え、牛肉と野菜と一緒に焼く。

センカルビ



推奨部位一例



1 かたロース★ 10 うちばら★ 11 そとばら★

材料

牛肉	400g	青唐辛子	4本
サンチュ	適量	エゴマの葉	適量
人参	1/2	焼塩	小さじ1
ニンニク	2片	ごま油	大さじ4
玉ねぎ	1個	コチジャン	適量

作り方

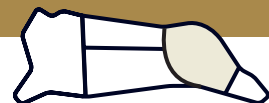
- 人参と青唐辛子は細い千切りに、ニンニク、玉ねぎはスライスし、玉ねぎは水にさらす。
- 下ごしらえした野菜を大皿に盛る。
- ごま油に塩を入れ混ぜ合わせて小皿に盛る。コチジャンは別の小皿に盛る。

- カルビを網で焼き、焼けたらサンチュ、ゴマの葉の上のせ、ニンニクなどの野菜とともにくるむ。ごま油(焼き塩入り)やコチジャンなど、好みのタレをつけていただく。

ユッケジャン



推奨部位一例



12 そともも★ 13 うちもも

材料

牛肉	200g	長ねぎ	2本
ニンニク	2片	卵	1個
長ねぎ青い部分	1本分	ニラ	50g
合わせ調味料:		タテギ:	
しょう油	大さじ1 1/2	サラダ油	大さじ3
長ねぎ	大さじ2	粉唐辛子	小さじ1~大さじ1(好みで)
ニンニク、ごま油、白ごま	各大さじ1	ニンニク	1片
ぜんまい(水煮)	80g	しょう油	小さじ1
		ごま油	大さじ1

作り方

- 調味料用の長ねぎ、ニンニクはみじん切りに、白ごまは擦っておく。ぜんまい、ニラは5cm幅に切る。長ねぎの白い部分は斜め切りし、下茹でしておく。
- タテギを作る。フライパンにサラダ油を入れ、つぶしたニンニクと粉唐辛子を加えて弱火で炒める。香りが出てきたらしょう油、ごま油を加えて火を止める。約20分。
- 鍋に牛肉、長ねぎの青い部分、ニンニクを加えて水をひたひたに注ぎ、強火にかける。沸騰してきたら弱火にして、アクを取りながら2時間煮る。長ねぎとニンニクを取りだ

- して、さらに40分煮る。スープから牛肉を取り出し、手で食べやすい大きさに裂く。
- 牛肉とぜんまい、長ねぎに、合わせ調味料を絡め混ぜ合わせる。
- 鍋にタテギ大さじ1を入れ、ぜんまいを軽く炒める。スープを注ぎ、牛肉、長ねぎを加える。
- しょう油と塩(分量外)で味を調え、辛味が足りなければタテギを加える。
- 溶き卵を回し入れふわっとしたらニラを入れて火を止める。

ジョンゴル(牛肉の炒め鍋)



推奨部位一例



13 うちもも 14 らんいち

材料

牛薄切り肉	300g	酒	大さじ2
合わせ調味料:		大根	20cm
しょう油	大さじ2	人参	100g
おろしニンニク	小さじ1	あさつき	1/2束(20g)
白ゴマ	大さじ1	生しいたけ	6枚
ごま油	大さじ1	玉ねぎ、赤ピーマン	各1/2個
砂糖	小さじ1	卵	2個
コショウ	少々		

作り方

- 牛薄切り肉は1cm幅にカットし、合わせ調味料を混ぜ合わせ、手でもみこむ。
- 大根、人参、赤ピーマンは7cmの千切りに、あさつきも7cmに切る。生しいたけ、玉ねぎは薄切りにする。
- 鍋に玉ねぎを敷き、牛肉と野菜を彩りよく放射状に並べる。真ん中に卵を割り入れる。

- 火にかけて煮えてきたら混ぜながらいただく。
※焦げそうであれば少し水を足す。

★=特におすすめしたい部位

メンチカツ



推奨部位一例



◆3 ネック ◆6 ◆6 すね

材料

牛ひき肉	400g	衣:	
玉ねぎ	120g	小麦粉	適量
卵	1個	卵	1個
パン粉	10g	水	大さじ1
ナツメグ	適量	塩、コショウ	各少々
塩、コショウ	各少々	パン粉	適量
ソース	適量		

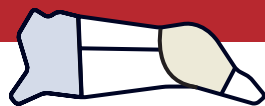
作り方

- ボウルにひき肉、みじん切りにした玉ねぎ、卵、パン粉、ナツメグ、塩、コショウを入れよく練る。
- ①を4等分にして丸め、両手でキャッチボールするように投げながら空気を抜く。厚さ7~8mmの俵型に整える。
- 卵を溶き、水、塩、コショウで混ぜ合わせる。
- ②に小麦粉、③パン粉の順に衣をつける。
- 揚げ油を170度に熱し、④をゆっくりと、きつね色に揚げて油を切る。
- 器に盛り、ソースをかける。

牛肉のタタキ



推奨部位一例



◆4 とうがらし ◆13 うちもも

材料

牛塊肉	300g	調味液:	
塩	少々	しょう油	50cc
かいわれ大根	適量	酒	50cc
みょうが	1本	みりん	50cc
もみじおろし	適量	出し汁	50cc

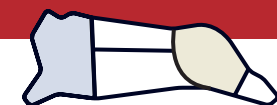
作り方

- 牛肉に塩をもみこみ5分置く。
- かいわれ大根は4cmに切る。みょうがは千切りにして水にさらし、水気を切っておく。
- 鍋に調味液を入れ、ひと煮立ちさせて、冷ます。
- 牛肉は網で前面を焼き、熱いうちに、③に3~4時間漬ける。
- 食べる時に取りだして牛肉を3mmぐらいにスライスする。器に盛り、かいわれとみょうがを合わせたものを飾り、もみじおろしを添える。

すき焼き



推奨部位一例



◆1 かたロース★ ◆12 そともも★

材料

牛スライス	800g	割り下:	
長ねぎ	2本	ざらめ	大さじ4
しらたき	300g	しょう油	200cc
春菊	1/2束	煮きりみりん	100cc
しいたけ	8枚	煮きり酒	200cc
焼き豆腐	1丁		
卵	4個		
牛脂	20g		

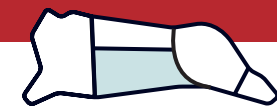
作り方

- 長ねぎは斜め切り、しらたきは熱湯で5分、水気を切り食べやすく切る。春菊は葉と柔らかい茎を摘み取る。しいたけは石突きを取り、表面に切り込みを入れる。焼き豆腐は2cm厚の角切りにする。
- 鍋に割り下の材料を入れ、火にかける。ざらめが溶けたら火からおろして冷ます。
- すき焼き鍋を強火にかけ、牛脂を焼いて脂を出し鍋全体に脂を広げる。
- 牛肉を焼き、割り下を少量かけ味を絡める。
- しらたきを加えてからめ、残りの材料を加える。
- 器に盛り溶き卵を添える。
※割り下は一度にたくさん入れず、適量ずつ加えて絡めながら焼くことが大切。
※汁が煮詰まってきたら、だしまたは酒で薄める。

肉じゃが



推奨部位一例



◆10 うちばら★ ◆11 そとばら★

材料

牛肉の細切れ	200g	煮汁:	
糸こんにゃく	100g	和だし	500cc
じゃがいも	300g	しょう油	大さじ2 1/2
人参	1/2本	砂糖	大さじ 2/3
玉ねぎ	1個	酒	大さじ1 1/2
絹さや	40g	みりん	大さじ1 1/2
牛脂	20g		

作り方

- じゃがいもは皮をむいて3~4等分の乱切りにし、水にさらす。玉ねぎは皮を向いて6等分のくし切りに、人参は皮をむいてひと口大の乱切りにする。糸こんにゃくは湯で5分煮て水を切り、食べやすく切る。絹さやは筋を取っておく。
- 深鍋に、牛脂を熱して、糸こんにゃく、じゃがいも、人参、玉ねぎ、牛肉の順に炒める。
- だし汁を注ぎ沸騰してきたら灰汁を除き、中火で煮る。5分ぐらい煮たら強火にし、艶が出てきたら残りの煮汁を加えて落とし蓋をし、弱火で汁が1/3になるまで煮る。煮上げに、絹さやを加えてさつと煮て火を止める。

高水準の食肉安全対策

消費者に安全な牛肉を提供するために、日本では生産・処理・加工・流通にいたるまで細心の検査やチェック体制が確立されています。

日本のBSE対策

BSE対策として、日本では次のような規制や検査が厳しく行われています。

法律による感染源の徹底排除

① 肉骨粉飼料の利用禁止

2001年10月にBSE感染の原因のひとつとされる牛肉飼料への肉骨粉の利用が法律で禁止されました。飼料としては、稲わら、大麦、とうもろこしなどの穀物が使われています。

② 特定危険部位の除去・焼却を義務化

2001年、厚生労働省はと畜場において、牛の頭部（舌・ほほ肉を除く）および脊髄、脊柱、回腸遠位部を除去・焼却することを法令上義務化しました。

世界的にも厳格なBSE検査

2001年10月、すべての食用牛を対象にBSE検査を開始。2005年5月に検査対象は21カ月齢以上と設定され、世界的にも厳格な検査が行われています。

① 繁殖農場・肥育農場での検査・指導

繁殖農場（生後8～9カ月までの子牛を育てる）、肥育農場（子牛市場で買われた牛を18～20カ月かけ成牛に育てる）には、都道府県の家畜保健衛生所から獣医師の資格をもつ検査員が定期的に訪れ、検査・指導を行います。BSEが疑われる牛についてはBSE検査を含む病性鑑定を実施します。

② 食肉処理場での検査

食肉処理場に運ばれた牛は、係留場で食肉衛生検査所のと畜検査員による厳しい検査を受け、この検査に合格しなければ解体することができません。と畜場ではすべての牛を対象に、BSE感染の疑いのある牛を探し出す「スクリーニング検査」が行われます。プリオンのたまりやすいかんぬき部から検査のための材料を採取し、免疫生化学検査「*1 エライザ法」によって検査されます。陽性反応が出た場合には、さらに「*2 ウェスタン・ブロット法」や「*3 免疫組織化学法」で検査されます。これらの検査で陽性と判別された牛は、国の専門家会議で審議されて確定診断を受けると焼却処分され、一部は研究用として保管されます。

*1 エライザ法
延髄から採取した検体のプリオンをタンパク質分解酵素で処理し、分解されずに残った異常プリオンタンパクを抽出・濃縮します。次に異常プリオンタンパクに反応する試薬を添加して免疫反応で発色させ、色の濃度で判定します。6時間程度の短時間で結果を出すことができるため、現在世界中で行なわれている方法です。多くの対象から疑わしい牛を見つける検査に適しており、陽性結果が出た場合、より精度の高い検査ステップへと進みます。

*2 ウェスタン・ブロット法
異常プリオンタンパクを濃縮するところまでは、エライザ法と同様です。濃縮した異常プリオンタンパクを電気的に移動させ、それを膜に転写して免疫反応をチェック。発色の有無と移動した位置、バンドの形状によって判定します。通常12時間ほどの時間がかかるといわれています。

*3 免疫組織化学法
BSEの異常プリオンタンパクに反応する試薬を加え、染色して確認する方法で、所要日数は2日以上とされています。診断をより確実にするため、ウェスタン・ブロット法とともに用いられることがありますが、EUなどではあまり一般的に行なわれていません。

「トレーサビリティ」制度の確立

日本国内で生まれたすべての牛の出生から消費者に供給されるまでの生産流通履歴情報が得られる「トレーサビリティ」制度を確立しています。いつでも誰でも情報が得られる透明度の高いシステムにより、万一問題が生じた場合も迅速に原因の究明ができ、消費者の安全を守ることができます。

牛トレーサビリティのホームページアドレス……<http://www.nlbc.go.jp/top.html>

① 全ての牛に「個体識別番号」を付ける

日本国内で生まれたすべての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。今後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。

② 牛のデータベース化する（法施行2003年12月1日）

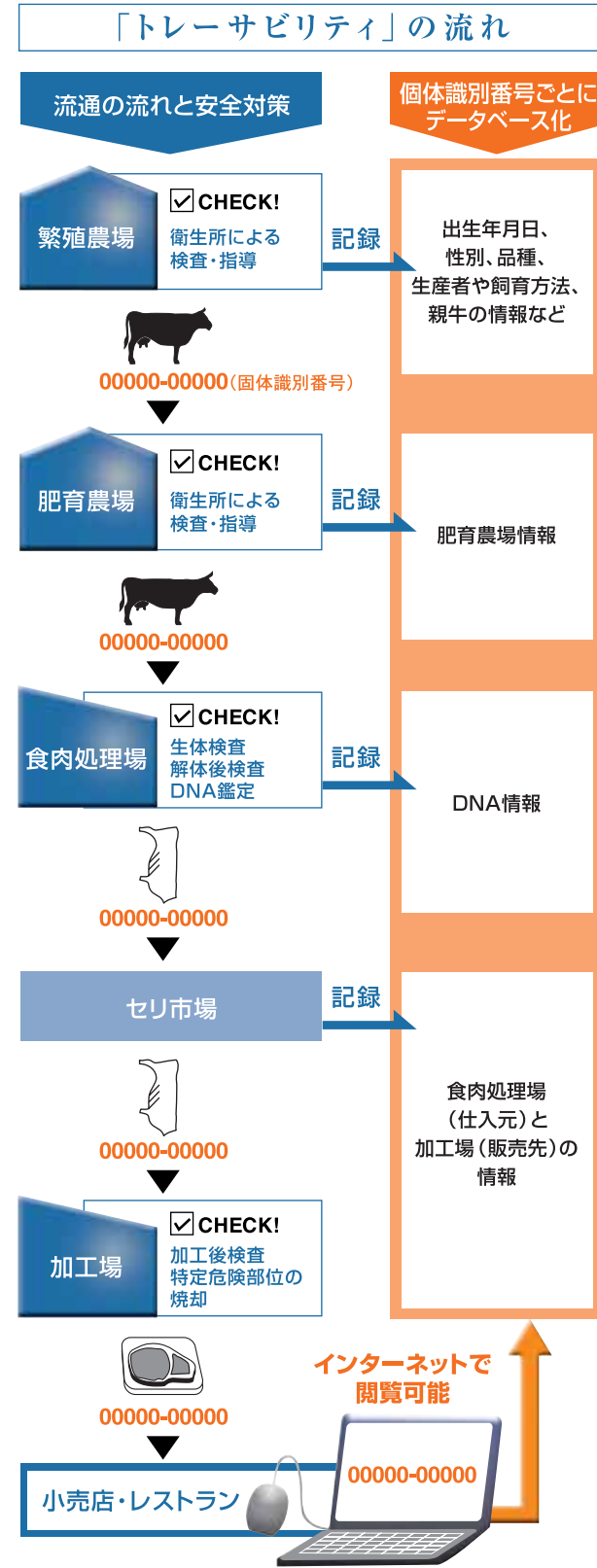
畜産農家による届出により「個体識別番号」が登録され、その牛の出生年月日、性別、種別（品種）、生産者や飼育方法、親牛の情報、と殺解体処理までの情報が整理され、「生産履歴証明書」が作成されてデータベース化されます。この後、繁殖農場→肥育農場→食肉卸しセンター→競り市場の各場所においても、それぞれの情報がデータベースに蓄積されていきます。

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」が製品に表示され、仕入れの相手先などがデータベースに記録・保存されます。

④ 生産流通履歴の把握

①～③により、和牛製品に付いている「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流通履歴の検索、把握をすることができます。



ホームページアドレス……<http://www.nlbc.go.jp/top.html>

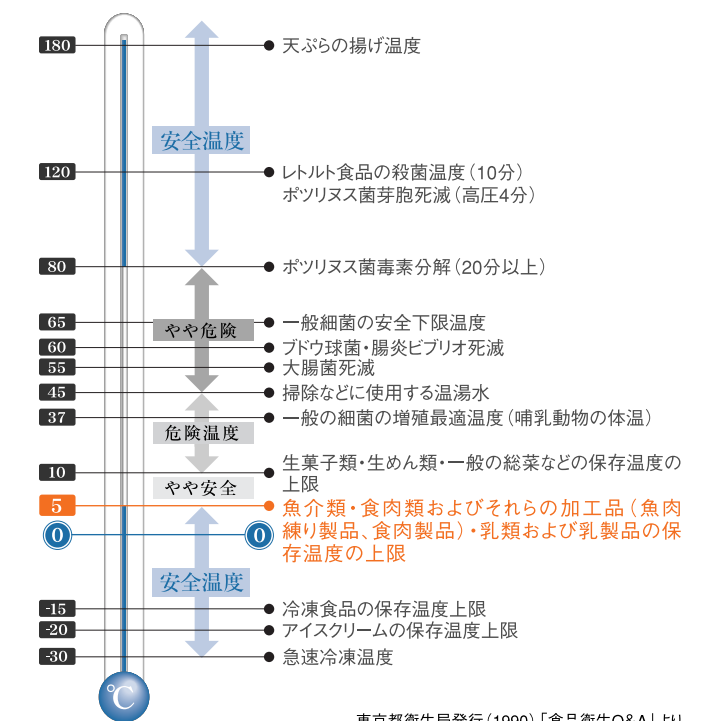
鮮度管理と バクテリア・コントロール

鮮度を守る徹底した温度管理

牛肉は、腐敗や細菌の増殖を防ぐために温度管理が必要です。牛肉は冷凍もしくは冷蔵し、コールドチェーンと呼ばれる低温の状態を維持したまま食肉生産から加工、製造、流通、販売の段階を経て、消費者の手に届けられる低温流通機構のシステムがとられています。例えば、カットやパッキングなどの作業を行なう現場では、肉そのものの温度を0℃前後に保ち、作業場も低温に保たれた中で、スピーディに作業が行なわれます。その後、製品は冷蔵庫で搬送されるなど徹底した温度管理が行なわれています。

食品保存の安全温度と危険温度

■食肉類の保存温度（0℃前後）を常に保つ



食中毒菌の予防

食中毒を起こす菌には、牛、山羊、羊が保菌している腸管出血性大腸菌などの家畜由来のものがあります。この防止策のひとつとして、と畜場における食肉処理に際し、腸管内容物による食肉の汚染防止のため腸管の結紮（血管を縛る）を行なうなどの対策が取られています。