

1.3 品質

1.3.1 牛肉全体の格付・品質制度の概観

e) USDA 格付制度

米国の牛肉には、USDA 食品安全検査局（Food Safety Inspection Service : FSIS）によって義務付けられた安全検査とは別に、USDA の格付検査員が評価する牛肉格付制度が構築されている。同制度は任意プログラムであるが、生産事業者は、USDA 格付検査員へ依頼し牛肉を評価することで、自身の牛肉を流通・販売する上でその品質を証明する（ラベル表示）ために、同制度を利用している。牛肉格付制度には、肉の柔らかさや旨味、ジューシーさを評価する「肉質等級（Quality Grade）」と、一頭当たりから牛肉が取れる量を示す「歩留等級（Yield Grade）」から構成されており、それぞれ等級分けされている。

「肉質等級」は、牛の成熟度と脂肪交雑に基づき評価され、8つの等級に分類される。等級が高いほど柔らかく旨味を持ち、高品質とされている。高い等級の牛は一般的に、脂肪交雑が多い若い年齢の牛とされている。肉質等級の決定では、脂肪交雑の度合いを「ベリー・アバンダント（とても豊か）」から「プラクティカリー・ディボイド（実質ない）」までの10段階で評価、またAからEまでの枝肉の成熟度を評価する⁴⁷。その結果にもとづき、8つの等級——「プライム」、「チョイス」、「セレクト」、「スタンダード」、「コマーシャル」、「ユーティリティ」、「カッター」、「キャナー」に分類される。「プライム」等級の牛肉は、10段階ある脂肪交雑の度合い（degree of marbling）のうちの上から4番目であるスライトリー・アバンダント（Slightly abundant）以上、「チョイス」は上から7番目のスモール（Small）以上、「セレクト」は上から8番目のスライト（Slight）の脂肪交雑を有することが条件となっている。

8つの等級のうち上位3等級に該当する牛肉が、消費者が小売店等で購買可能な牛肉であり、下位3等級は品質が低いことから、一般的に挽肉、加工食品や缶詰などの製品に使用されている⁴⁸。また米国小売店の牛肉売り場では、消費者が容易に牛肉の品質を把握できるよう、製品に「プライム」、「チョイス」、「セレクト」といったラベル表示がされている。等級が最も高い「プライム」牛肉は高値で取引され、高品質牛肉として市場流通している。

⁴⁷ 枝肉の成熟度は、Aが9～30カ月齢の牛、Bが30～42カ月齢の牛、Cが42～72カ月齢の牛、Dが72～96カ月の牛、Eが96カ月齢以上の牛。

⁴⁸ The SpruceEats, “USDA Beef Grades”
<https://www.thespruceeats.com/usda-beef-grades-1328658>

図表 18 : USDA のプライム、チョイス、セレクトのラベル表示

出所 : USDA⁴⁹

図表 19 : USDA 肉質等級・脂肪交雑の分類

Degrees of Marbling	Maturity ²				
	A ³	B	C	D	E
Very abundant					
Abundant					
Moderately abundant					
Slightly abundant	Prime			Commercial	
Moderate					
Modest	Choice				
Small				Utility	
Slight	Select				
Traces					
Practically devoid	Standard			Cutter	

出所 : USDA 等⁵⁰

一方、「歩留等級」は、枝肉重量、皮下脂肪、腎臓、骨盤、心臓への脂肪付着度等によって判断され、歩留まりの良いものから、Y1～Y5までといった5段階に分類される⁵¹。

高品質の牛肉を求める消費者の広がりに応じ、生産者側はこれに対応すべく「プライム」等級の牛肉生産量を年々増加させている。USDA データによると、1990年における牛肉生産量の等級別内訳（割合）は、「プライム」が2億5,500万ポンドで全体の2.1%、「チョイス」が101億7,200万ポンドで82.4%、「セレクト」が19億600万ポンドで15.4%であった⁵²。しかし、2021年には「プライム」が22億7,973万ポンド、10.6%へ大幅拡大、これに対して「チョイス」は160億8,026万ポンド、74.5%、「セレクト」の生産量が31億4,583万ポンドで同14.6%となった。過去5年間を見

⁴⁹ USDA/AMS, “Beef Grading Shields”

<https://www.ams.usda.gov/grades-standards/beef/shields-and-marbling-pictures>

⁵⁰ USDA, “United States Standards for Grades of Carcass Beef,” December 18, 2017

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/CarcassBeefStandard.pdf>

The Beef Site, “Beef Grades and Carcass Information”

<https://www.thebeefsite.com/articles/1961/beef-grades-and-carcass-information/>

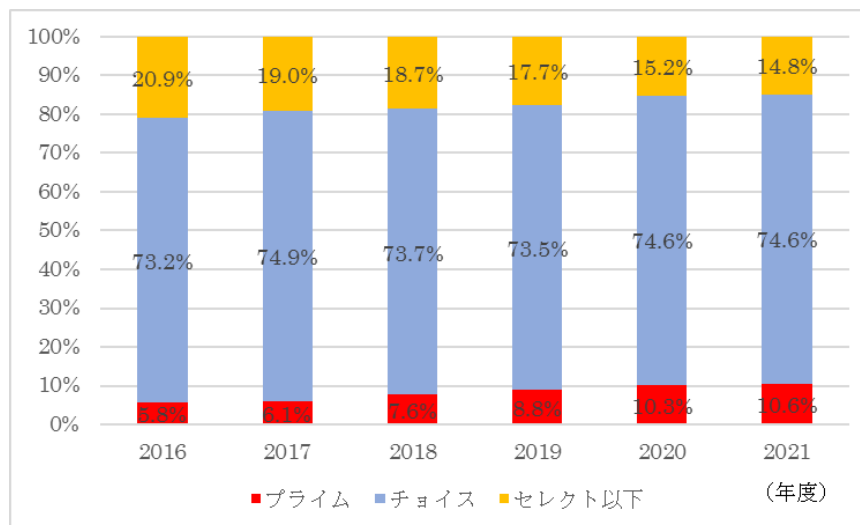
⁵¹ Y1 : ノーフアット、Y2 : リトルファット、Y3 : アベレージファット、Y4 : フルオブファット、Y5 : エクストリームファット

⁵² USDA, “Beef Grading Historical Records 2016”

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/BeefHistory.pdf>

でも、「プライム」の生産量及び全体を占める割合が大幅に増えており、米消費者の高品質需要の高まりが伺える。

図表 20：米国における牛肉の肉質等級別年間生産量の推移



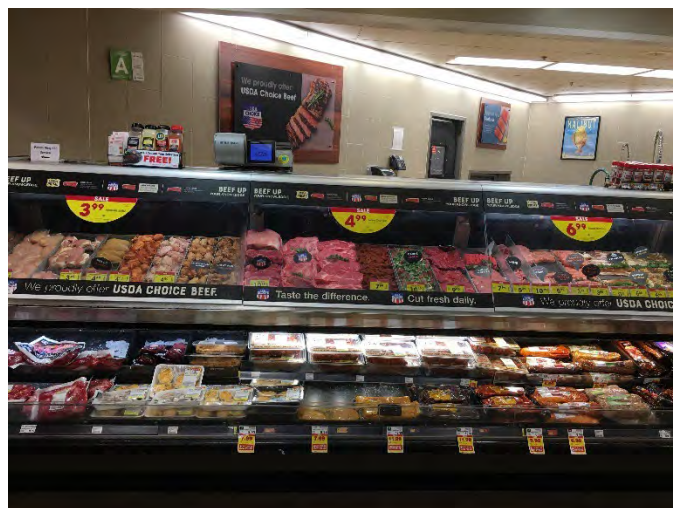
※上記データは年度単位であり、前年10月から当年9月末までの間

出所：USDAのデータ⁵³を基にワシントンコア作成

実際にロサンゼルス系の小売店 **Ralphs** へ訪問したところ、牛肉売り場の7割程度は、様々な部位や製品の「チョイス」等級の牛肉で占められていた。また展示用ガラスケースにも牛肉が一部販売されており、「チョイス」が販売されていた。また「プライム」はごく僅かであり全体の1割程度未達であったほか、「セレクト」は店内には見かけなかった。また残りの牛肉に関しては肉質等級のラベル表示がされていない製品であった。

⁵³ USDA/AMS, “Meat Grading Reports,”
<https://www.ams.usda.gov/reports/meat-grading>

図表 21 : Ralphs での牛肉販売状況の様子



※左の写真で、青と赤のラベルが「チョイス」の表示。7割程度の製品が「チョイス」等級であった。

出所：ワシントンコア調査員撮影

f) USDA 品質制度

USDA は既述の格付制度の「肉質等級」や「歩留等級」といった等級分けに加えて、米国消費者による高品質牛肉のニーズに応えるため、「USDA テンダーネスプログラム (USDA Tenderness Program)」、「USDA プロセス検証プログラム (Process Verified Program)」、「USDA 認定ビーフプログラム (USDA Certified Beef Program)」などを展開している。「USDA テンダーネスプログラム」及び「USDA プロセス検証プログラム」に認証されれば、USDA の特定のラベルを使用することが可能となる。また「USDA 認定ビーフプログラム」には、認定アンガスビーフ (Certified Angus Beef : CAB) や認定ヘレフォードビーフ (Certified Hereford Beef : CHB) 等を始めとする約 70 以上のブランド牛肉が登録されており、各ブランドの条件を満たせば専用ラベルを表示して、製品を販売することができる⁵⁴。

➤ USDA テンダーネスプログラム

USDA/AMS が、民間基準策定団体 ASTM International と協力して開発した牛肉の柔らかさを評価するためのプログラムで 2012 年に運用開始された。ASTM International が策定した一定の基準値⁵⁵を満たし、「柔らかい (Tender) 」または「非常に柔らかい (Very Tender) 」と評価された牛

⁵⁴ USDA/AMS, “Certified Beef Programs”

<https://www.ams.usda.gov/services/auditing/certified-beef-programs>

⁵⁵ USDA/AMS, “Beef Grading Shields, USDA Certified Tender of Very Tender”

<https://www.ams.usda.gov/grades-standards/beef/shields-and-marbling-pictures>

肉の部位は、USDA 認証製品としてラベルを表示し、販売することが可能となる⁵⁶。Cargill を始め、Meyer Natural Angus などが認証を受けている⁵⁷。

図表 22 : USDA テンダーネスプログラムの表示ラベル



出所 : USDA⁵⁸

➤ USDA プロセス検証プログラム

USDA プロセス検証プログラムは、豚肉や鶏肉など他の種類の食肉も対象としており、生産・処理加工プロセスにおける特定の項目（評価ポイント）を、USDA が認定したサードパーティの検査員が現場を訪問、監査、評価することで、品質保証を担保する任意制度である。これにより、消費者に対して包括的な品質保証を確保した食肉製品の提供が可能となるほか、生産事業者はこれらの食肉の販売促進を行うことができる⁵⁹。同制度の前身となる食肉家畜の品種管理プログラムが1997年に立ち上げられ、生産・処理加工プロセスの品質管理を保証する目的として1999年に改訂された⁶⁰。同プロセスにおける評価ポイントは、取り扱う食肉の種類、農場の規模、品種などによって異なる。同プログラムを認証を受けた牛肉生産事業者は、Cargill、Meyer Natural Angus など5社程度である。アイルランドに拠点を持つ Bord Bia-Irish Food Board、ウルグアイ企業 Instituto Nacional de Carnes (INAC)、オーストラリア企業 Meat & Livestock Australia といった海外企業も参加している。そのうちの Cargill は評価ポイントとして、肉牛の飼育過程でのホルモン剤非投与や従業員に対する家畜の取扱いの訓練 (Animal Handling Practices) の審査などを挙げている。

⁵⁶ USDA/AMS, “USDA Tenderness Program”

<https://www.ams.usda.gov/services/auditing/tender>

⁵⁷ USDA/AMS, “Official Listing of Approved USDA Process Verified Programs”

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/Official%20ListingPVP.pdf>

⁵⁸ USDA/AMS, “Meat Grading Reports”

<https://www.ams.usda.gov/reports/meat-grading>

⁵⁹ USDA/AMS, “Process Verified Program”

<https://www.ams.usda.gov/services/auditing/process-verified-programs>

USDA/AMS, “Process Verified Program, General Policies and Procedures,” January 5, 2022

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/USDAPVPGeneralPoliciesandProcedures.pdf>

⁶⁰ USDA/AMS, “Process Verified Program,” September 28, 2016

<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/PVP%20PPT%20for%20NCC%20Meeting%209-28-16a.pdf>

図表 23 : USDA プロセス検証プログラムの表示ラベル



出所 : USDA⁶¹

1.3.2 牛肉各種の品質制度の概観～US Certified Beef Program～

さらに USDA は、認定アンガスビーフ（CAB）や認定ヘレフォードビーフ（CHB）といった約 70 以上のブランド牛肉を登録認証している制度「USDA 認定ビーフプログラム」を展開している。同制度に登録されたブランドの多くはアンガス種であるが、ヘレフォード種のほかに、wagyu を対象とした認定プログラム「Agri Star Wagyu and Iowa Best Beef Wagyu」も含まれる。American Angus Association、American Hereford Association、American Wagyu Association などの各牛肉関連業界団体が規定した要件を満たせば、該当するブランド牛として表示し、販売することができる⁶²。

これら認定牛肉は、品質が保証されているとみなされ、高品質牛肉として比較的高値で市場販売されている。例えば、CAB ブランドの場合、通常の「チョイス」と比較した小売価格は牛肩の挽肉では 10%、ステーキでは 15～20%高値で販売されているという⁶³。

a) 認定アンガスビーフ（CAB）

USDA 認定ビーフプログラムのうち、米国で最も主流であるアンガス牛を対象したプログラムは、認定アンガスビーフ（CAB）である。CAB は、USDA が認定した最初のプログラムであり、米国で広く認知されている牛肉ブランドである。CAB の認定を受けるには、牛枝肉の一定条件を満たす必要がある。その条件として、肉質等級がプライムかチョイスで脂肪交雑がモDEST以上、と畜時

⁶¹ USDA/AMS, “Grade Labels for Poultry Products”

<https://www.ams.usda.gov/publications/content/grade-labels-poultry-products>

⁶² USDA/AMS, “Certified Meat and Poultry Programs”

<https://www.ams.usda.gov/services/auditing/certified-meat-programs>

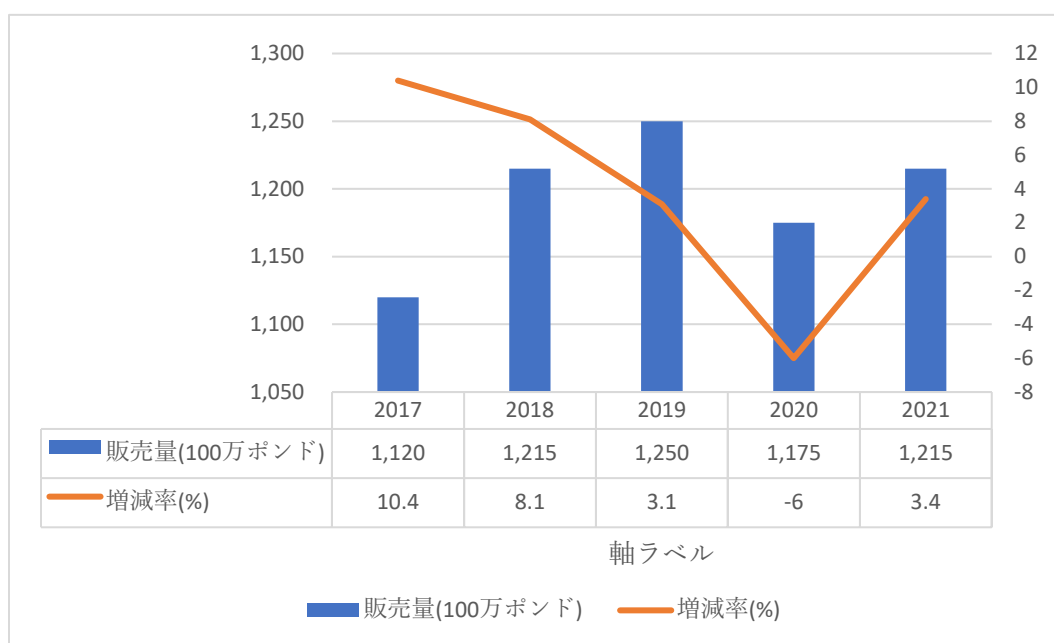
⁶³ The Street, “Should You Pay Extra for Angus Beef?” August 11, 2009

<https://www.thestreet.com/personal-finance/credit-cards/should-you-pay-extra-angus-beef-12803768>

の月齢が30カ月未満、リブアイ面積が10～19平方インチ、温屠体枝肉重量が1,050ポンド以下などがある⁶⁴。

AAAによると、高品質を売りにしたCABの年間販売量は過去、増加傾向にある。CABは2021年時点で世界55カ国で販売されており、年間販売量は前年度3.4%増となる12億1,500万ポンドへ達した。また、米国産アンガス種全体の販売量におけるCABの販売量の割合は36.8%へ増加したほか、「プライム」で販売された牛肉量にCABが占める割合は14.8%である。2020年度はコロナ禍の影響によりCABの販売量が一時的に低下したものの、2021年度は販売量が2018年度水準にまで回復した。

図表 24 : CABの年間販売数量(100万ポンド)と増減率(%)の推移



※上記データは年度単位であり、前年10月から当年9月末までの間

出所：AAAの年間報告書⁶⁵を基にワシントンコア作成

b) Wagyuブランド

米国にて販売されるwagyuは、米消費者による高品質を求めるニーズの拡大に伴い、年々販売数量が伸びつつある。USDA認定ビーフプログラムに唯一登録されたwagyuブランド牛として、「Agri Star Wagyu and Iowa Best Beef Wagyu」が挙げられる。同ブランドとして登録されるには、AWAが規定する遺伝子要件を満たす必要があるほか、肉質等級がプライム、チョイス、又はセレクトで、

⁶⁴ USDA, “Certified Angus Beef G-1 Specification,” September 4, 2020
<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/G1CertifiedAngusBeef.pdf>

⁶⁵ American Angus Association, “Annual Report”

脂肪交雑がスライト以上、成熟度がAまたはB、などの条件が規定されている⁶⁶。またUSDAは、同wagyuブランドとして該当するためには、AWAの要件として、①フルブラッド牛（100%日本の和牛に由来するもの）、②ピュアブレッド牛（93.75%以上）、③クロスブレッド牛（父親か母親のいずれかがクレスブレッド牛として登録。約50%以上）としてAWAへ登録し、遺伝子検査と親子鑑定を行うことを義務付けている⁶⁷。

この登録wagyuブランド及び米国におけるwagyu全体の年間販売量は不明であるものの、米消費者による高品質・高級牛肉を求めるニーズの拡大により、米国におけるwagyu販売量は年々増加しているという。また、業界関係者（wagyu生産事業者）によると、過去数年間でwagyuの生産量が増大しているほか、大手事業者が買収などを通じて生産規模の拡大へ投資をしており、今後のwagyu市場の拡大に期待を寄せているという。

⁶⁶ USDA, “Agri Star Wagyu and Iowa Best Beef Wagyu G-144 Specification,” May 25, 2021
<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/G144AgriStarWagyuandIowaBestBeefWagyu.pdf>

⁶⁷ USDA, “Live Animal Specification American Wagyu Association’s Specificatin for Characteristics of Cattle Eligible For Approved Programs Claiming Wagyu Influence,” May 5, 2021
https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/AWA_WagyuLiveAnimalSpecification.pdf

1.3.3 各種牛肉の品質面での違い

USDA 格付制度は、米国産牛肉の品質を対象とした制度であるため、フルブラッド牛の **wagyu** は脂肪交雑の数値が高く、USDA 格付制度の肉質区分では表せないといった課題がある。また AWA 等の業界団体も **wagyu** の品質を評価する米国統一の格付制度を構築していない。米国では一般的に、**wagyu** の分類として、①100%和牛を由来とするフルブラッド牛、②和牛遺伝子を 93.75%以上受け継ぐピュアブレッド牛、③75%以上受け継ぐクロスブレッド牛 (F2)、④約 50%以上の和牛遺伝子を受け継ぐクロスブレッド牛 (F1)、といった 4 種類に区分される。AWA によると、これらの **wagyu** 飼養頭数は全米で 3 万頭と見込まれ、このうち 85%がクロスブレッド牛と大部分を占めており、フルブラッド牛の飼養頭数は約 15%程度 (5,000 頭数) 未滿と推定される⁶⁸。現時点でこれらの分類毎に異なるラベル表示はなく、フルブラッド牛でも F1 クロスブレッド牛でも **wagyu** として市場販売されている。

図表 25 : 米国における **wagyu** の分類



出所 : Lone Mountain Wagyu⁶⁹

また、業界関係者 (**wagyu** 生産事業者) の話によると⁷⁰、米国市場にて **wagyu** と表示として販売するためには、母親または父親のいずれかが **wagyu** として AWA に登録された (**wagyu** 血統が約 50%以上) クロスブレッド牛であることが条件となる。これは AWA が **wagyu** として認定登録するために定めた最低要件である⁷¹。これを満たせば、USDA はこれを **wagyu** として承認し、その後製品に **wagyu** としてラベル表示し販売することが認められる。既述のとおり、USDA に登録されたブランド牛は「Agri Star Wagyu and Iowa Best Beef Wagyu」のみであり、これは米国で生産・販売され

⁶⁸ Lone Mountain Wagyu, “Wagyu Classifications in the United States,” January 11, 2018

<https://blogs.lonemountainwagyu.com/wagyu-classifications-in-the-united-states>

⁶⁹ Lone Mountain Wagyu, “The History of Wagyu in America,” January 11, 2018

<https://blogs.lonemountainwagyu.com/the-history-of-wagyu-in-america>

⁷⁰ Bar R Cattle Company へのヒアリング

⁷¹ USDA/AMS, “Live Animal Specification American Wagyu Association’s Specification for Characteristics for Cattle Eligible for Approved Programs Claiming Wagyu Influence”

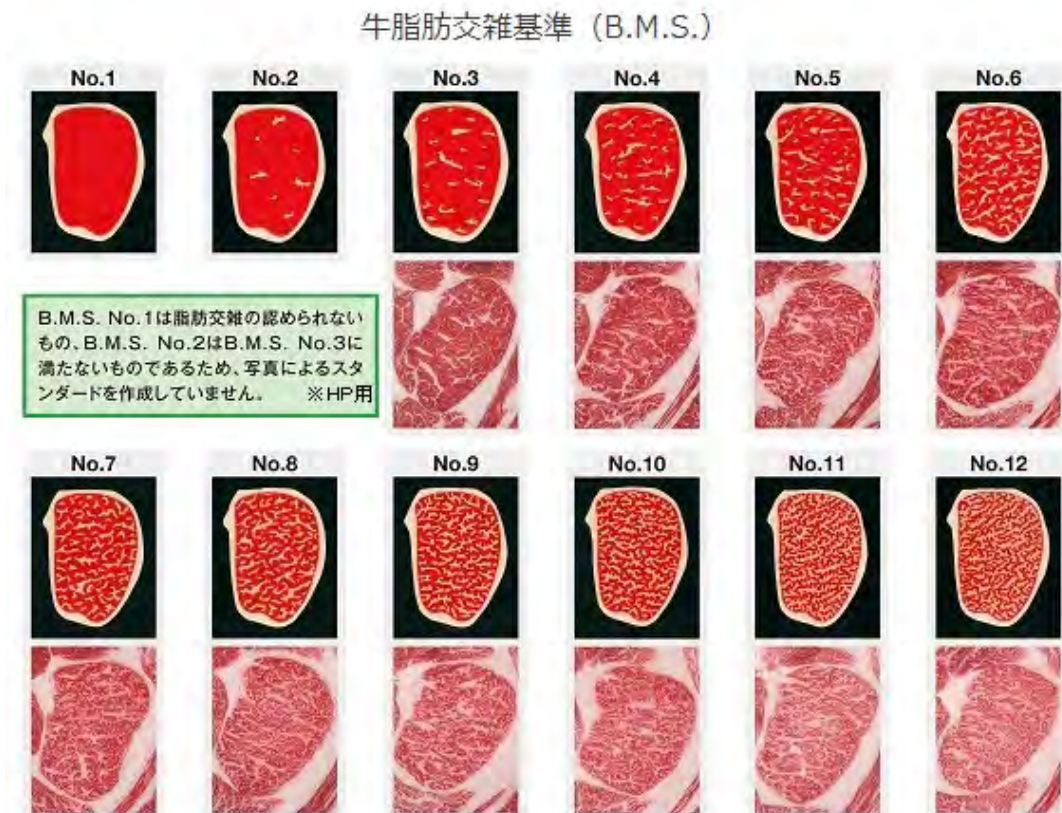
https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/AWA_WagyuLiveAnimalSpecification.pdf

る全ての wagyu を対象としたブランドではない。そのため、認定アンガスビーフ（CAB）と異なり wagyu 業界統一の認定 wagyu プログラム（Certified Wagyu Beef）は存在していないことから、wagyu の統一ブランドやラベル表示がないことが課題である。その結果、米消費者による wagyu の認知度の低さの一因にもなっている。

和牛肉と米国産 wagyu の明確な違いは、定義そのものが異なることは勿論のこと、牛肉の格付を評価する規格（肉質等級と歩留等級）の判定基準が異なることにある。米国産 wagyu は一般的に、脂肪交雑（霜降り）の度合いから USDA 「プライム」に該当する。一方和牛肉は、令和 2 年度の（公社）日本食肉格付協会による枝肉格付結果でほとんどが、A3、A4 又は A5 に格付されている。（公社）日本食肉格付協会による格付は、歩留等級と肉質等級からなる牛枝肉取引規格に基づき、枝肉の品質を客観的に評価判定するものであり、歩留等級は部分肉歩留により A、B、C の 3 段階、肉質等級は脂肪交雑、肉の色沢、肉の締まり及びきめ、脂肪の色沢と質の 4 項目での判定により 5～1 の 5 段階に分類される。一般的に和牛肉は、霜降りが多く、豊かな風味と柔らかさ、とろける食感などで、米国産 wagyu と大きく品質が異なる。USDA 格付制度基準では日本産の高品質な評価（特に脂肪交雑）が十分にできないとされている。参考として、日本国内における和牛肉の脂肪交雑（BMS : Beef Marbling Standard）に基づく判定基準を以下のとおり示した。

図表 26 : 和牛肉の脂肪交雑の等級区分

等級		BMS No.	脂肪交雑評価基準
5	かなり多いもの	No.8～No.12	2+以上
4	やや多いもの	No.5～No.7	1+～2
3	標準のもの	No.3～No.4	1-～1
2	やや少ないもの	No.2	0+
1	ほとんどないもの	No.1	0



出所：（公社）日本食肉格付協会⁷²

既述のとおり米国では、店頭で **wagyu** とラベル表示して販売するには、AWAが規定する要件（約50%以上のクロスブレッド牛）を満たす必要がある。しかしレストランで提供される **wagyu** は同規定に従う必要がないため、和牛由来の遺伝子が少しでも交配されていれば **wagyu** として提供することが可能となる⁷³。そのため、レストランなどで提供されている **wagyu** がAWAの要件を満たしていない、また米国で販売または提供されている **wagyu** が **Kobe Beef** を謳っているものの、日本産神戸牛ではないといった虚偽表示の問題が多発している。

米国では、**wagyu** ブランドと言え、米国産 **wagyu** であっても、**Kobe Beef** を連想する米消費者が圧倒的に多い。その背景として、以前米国へ輸出、販売される和牛肉は全て、産地にかかわらず「**Kobe Beef**」として販売されていたことが挙げられる。そのため米国産 **wagyu** と **Kobe Beef** との違いを明確に認識できる消費者は多くはない。現在、「**Kobe Beef**」としてメニューに記載、顧客に提供するには、兵庫県に位置する神戸牛流通推進協議会（**Kobe Beef Association**）へ登録、認定を受ける必要がある。同協議会の規定により、協議会から認定された小売店やレストランだけが

⁷² 日本食肉格付協会、「牛枝肉取引規格」

<http://www.jmga.or.jp/standard/beef/>

⁷³ Lone Mountail Wagyu, “4 Wagyu Beef and Kobe Myths That Need Busting,” February 15, 2019

<https://blogs.lonemountainwagyu.com/4-wagyu-beef-and-kobe-myths-that-need-busting>

「Kobe Beef」と正式に表示することができる⁷⁴。神戸肉流通推進協議会の米国登録店は2022年2月末時点で、レストラン、小売店、卸売業者、オンライン販売業者など、合計約80社に上る⁷⁵。しかし過去の経緯もあり、米国の一流レストランですら、米国産wagyuをKobe Beefとして虚偽表示する事例が後を絶たない。例えば、ニューヨークを代表する老舗ステーキハウス Old Homestead Steakhouseは、Kobe Beef 12オンスを350ドルの価格でメニューに記載していた。しかし2016年、米国のマスコミの報道により、実際はKobe Beefより安価な牛を提供しており、神戸牛流通推進協議会のレストランリストに掲載されていないことが発覚した⁷⁶。またニューヨークのミシュラン三ツ星レストラン Le Bernadine も、ランチメニューに110ドルでKobe Beefと記載したものを提供していたが、実際はKobe Beefよりも安価な和牛肉を提供していたことが判明した⁷⁷。米の著名なシーフードレストランである McCormick & Schmick も、実際は日本から輸入したKobe Beefではないにもかかわらず、Kobe Beefと称してメニューに掲載し、顧客をだましていたとして2014年に提訴された⁷⁸。Inside Edition の調査によれば、同様の偽装はニューヨークやカリフォルニアの様々な場所で発生しており、Kobe Wagyu Burger（ハンバーガー）やKobe Wagyu Hotdog（ホットドッグ）としてKobe Beefと称して販売している場合は、値段を考慮すると高額なKobe Beefではない可能性が高いとの声もある⁷⁹。また小売店にてラベル表示に「From Japan」と明確に記載されていない場合は、「Kobe Beef」として販売されている牛肉が正規のKobe Beefではない可能性が高いという⁸⁰。

米国にて販売されているwagyuの製品には、American WagyuやKobe-Sytle Wagyuとして販売されているのが現状である。その理由として、アンガス牛は認定アンガスビーフ（CAB）プログラム

⁷⁴ 参考までに、米国では「Kobe Beef」は商標登録されていない。米特許庁（US Patent Office）データベースによると、Premier American Kobe BeefやKobe Beef Americaなどの類似した商品登録のみ。

USPTO, “Trademark Search, kobe beef”

<https://uspto.report/Search/kobe%20beef>

Mashed “The Shady Truth Of Kobe Beef,” April 20, 2020

<https://www.mashed.com/132543/the-shady-truth-of-kobe-beef/>

⁷⁵ 神戸肉流通推進協議会、「神戸ビーフ指定登録店」

<http://www.kobe-niku.jp/shop/?prefecture=52&tag=>

⁷⁶ Times Restaurants Lied To You About What’s In The Food. Maria Scinto. Mashed. October 20, 2021.

<https://www.mashed.com/150594/times-restaurants-lied-to-you-about-whats-in-the-food/>

⁷⁷ 3-Star Michelin Restaurant Changes Menu After Investigation Finds Its Kobe Beef is A Different Meat. Inside Edition. April 28, 2016

<https://www.insideedition.com/16119-3-star-michelin-restaurant-changes-menu-after-investigation-finds-its-kobe-beef-is-a-different>

⁷⁸ McCormick & Schmick’s Kobe Beef Class Action Settlement Approved. Anne Bucher. TOP CLASS ACTIONS. July 9, 2014.

<https://topclassactions.com/lawsuit-settlements/lawsuit-news/mccormick-schmicks-kobe-beef-class-action-settlement-approved/>

⁷⁹ 3-Star Michelin Restaurant Changes Menu After Investigation Finds Its Kobe Beef is A Different Meat. Inside Edition. April 28, 2016. <https://www.insideedition.com/16119-3-star-michelin-restaurant-changes-menu-after-investigation-finds-its-kobe-beef-is-a-different>

⁸⁰ Mashed, “The Real Reason Your Wagyu Beef Is Probably Fake,”

November 20, 2020

<https://www.mashed.com/282674/the-real-reason-your-wagyu-beef-is-probably-fake/>

を有しており、業界団体 AAA が規定した遺伝子情報の一定要件を満たした場合、CAB として登録、認定されれば製品に CAB のラベルを表示、販売することができる。しかし、wagyu に関しては AWA がそのような制度を有していない。つまり、遺伝子情報の要件を満たさなくても、どのような品種の牛であっても「wagyu」と称してラベルを自由に貼付し販売することが可能であるという（コロラド州立大学教授へのヒアリング）。実際に米国では、wagyu とアンガス牛やホルスタイン牛との交雑種が多く飼育されており、これらは wagyu とラベル表示され販売されている。また、仮に「wagyu」を虚偽表示したとして訴訟を起こしたとしても、「wagyu」をラベル表示するための認定制度自体が欠如しているため意味をなさない。これは wagyu 関係者にとって大問題である。そのため、AWA は現在、CAB プログラムと類似した制度の構築に向けて USDA と協議している段階にあるという。これが実現すれば、wagyu というブランドが信頼性を得ることができる。AWA と USDA が共同で wagyu 認定制度の確立、規格の策定を進めるにあたり、コロラド州立大学は現在、規格への適合性を評価するメカニズムを検証する研究を行っているという。コロラド州立大学や USDA、wagyu 生産事業者の三者が必要となる材料を提供し、研究を進めている。同制度の構築が実現する時期の目安（タイミング）は不明であるものの、今後 5 年以内に何かしらの結果が出せることを見込んでいる。しかし、実際に制度を構築、基準を策定する場合はパブリックコメントの募集により一般から幅広く意見収集する必要があることから、その結果次第では今後の実現に向けた先行きは不透明な部分もある。

市場で販売されている wagyu 製品のラベル表示やブランドの完結性を保持するために、第三者による認証や検証システムが必須であると、コロラド州立大学の教授は強調した。消費者が小売店で wagyu がラベル表示された製品を購入する際にそれが何を意味するかを理解できるようにする必要があるという。現状では、wagyu と称された製品が、フルブラッド牛であるかクロスブレッッド牛であるかの違いも生産工程も分からないため、一般消費者がそれをどのように評価し、他の製品とどのような違いを見出す由がないという。