

かながわ畜産まめ知識

肉用牛の品種

参考「和牛 日本の宝」／(社)畜産技術協会
 (社)全国肉用牛振興基金協会ホームページ
 日本食肉消費総合センターホームページ
 「家畜改良関係資料」／(社)中央畜産会

肉用牛の歴史・品種

和牛の祖先である日本の在来牛は弥生時代の初期に弥生人と一緒に朝鮮半島経由でやってきたと考えられ、田畑を耕したり物を運ぶときの「役牛（えきぎゅう）」として必要不可欠な存在でした。明治に入り牛肉が一般に消費されるようになると、牛の大型化を目指して在来種と外国種の牛との交配が行われ、昭和19年には「黒毛和種」、「褐毛和種」、「無角和種」が品種として成立、さらに昭和32年には「日本短角種」が認められ肉用牛としての飼養が本格化しました。また、明治期に輸入された乳用種のホルスタインでは、昭和40年代から牛乳生産に必要なのない雄子牛を牛肉用として肥育するようになり、現在では、ホルスタインの雌に黒毛和種の雄を人工授精して「交雑種」を生産し、肉質を改善して肥育することも盛んになっています。



神奈川県でも「やまゆり牛」や「足柄牛」などにこの交雑種が利用されています。

和牛と呼べるのはこの4品種のみ！

①黒毛和種 くろげわしゅ（全国に分布）



成雌の体重は約480kg、毛色はやや茶色味を帯びた黒。和牛4品種の中では最も体格が小さい。赤身部分にも細かな脂の沈着（霜ふり・サシ）があり、口の中でとろけるようなまろやかさと柔らかさがあります。全国でブランド展開されている銘柄牛の多くがこの品種であり、県内の和牛もほとんどがこれで、「葉山牛」や「横濱ビーフ」等に利用されています。



②褐毛和種 あかげ（かつもう）わしゅ（熊本県・高知県）

成雌の体重は約560kg、毛色は薄い褐色。

成長が早く、性質は温順。丈夫で耐暑性に優れており、粗飼料（草）を効率的に消化吸収する能力が高い。赤身が多いので、赤身のうまみと心地よい歯ごたえを堪能できます。脂もしつこくなく、ヘルシーでまろやかな味わいの肉として注目されています。

③日本短角種 にほんたんかくしゅ（岩手県・青森県・北海道）

成雌の体重は約560kg、毛色はやや色の濃い褐色。

粗飼料（草）を効率的に消化吸収する能力が高い。北日本の気候、風土に適合しており、夏に放牧し冬は里に下す夏山冬里方式で飼育されてきました。早熟早肥で哺育能力が優れており、赤身が多く脂が少なく、肉質は柔らかで風味があります。

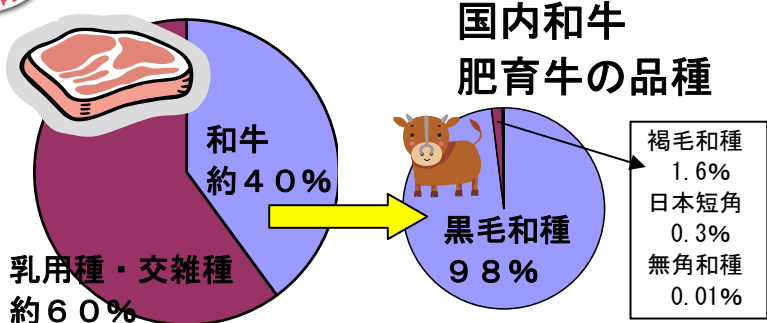
④無角和種 むかくわしゅ（山口県）

毛色は濃い黒色で、角がありません。

大正時代に黒毛和種とアバディーンアンガス種を交配し無角防長種ができたが、これをさらに昭和初期にアンガス種で改良した牛です。赤身が多く、アミノ酸含有量が多く、かめばかむほど味わいが深まります。



国産「牛肉」の構成



県内の肉用肥育牛の構成

