

2. 日本産肉研究会 第8回学術集会

日時：2011年8月24日(水) 於：北里大学獣医学部

主催：日本産肉研究会

「ウシの健康的な赤身肉の新たな評価法の開発」

1) 青森県七戸畜産農業協同組合の日本短角種への取り組み

青森県上北地域県民局畜産課

赤身肉の特徴を売りにした短角牛肉を首都圏の消費者へ産直販売。

有機畜産物 JAS 認定を取得し、**日本短角種による有機牛肉生産**を展開。

2) 販売サイドからの意見(1) 青森県農林水産部畜産課

短角種牛肉で日格協基準 A3 は達成困難。コスト高の有機牛肉の販売だけでは短角種牛肉の産直組織の展開は難しい。「安全」「美味しさ」「値頃感」が重要。

3) 販売サイドからの意見(2) (株) マルハニチロ畜産

自給飼料 100%・循環型農業を売りとする「北里八雲牛」の首都圏への産直販売の取り組み。部分肉の出荷バランスを保つ登録セット販売への消費者の理解。

4) 国内外における**赤身牛肉の評価**の実情について 東北大院農

牛肉格付け基準の比較。アメリカ、カナダは日本と同様の脂肪交雑重視の規格。

EU 諸国は統一規格 **EUROP Grid** で、正味の牛肉量重視で骨格筋量の多いダブルマッスル牛の評価が高い。オーストラリアは輸出用牛肉(グレインフェッド牛肉)と国内向け牛肉(グラスフェッド牛肉)で異なる格付け基準を設定、さらに食味性(**Eating Quality**)も規格化し、熟成期間、調理適性などを標示。

5) 赤身肉の肉質と熟成 畜草研

6) 北里八雲牛の赤身肉生産と今後の展望 北里大 FSC 八雲

7) 黒毛和種牛の赤身肉生産の新たな取り組みについて 九大院農

8) 地域循環飼料を利用した赤身肉生産について 弘前大農学生命科学