

「信州プレミアム牛肉」のおいしさの秘密

畜産試験場

長野県では平成 21 年から、牛肉のおいしさに関わる特定の成分に焦点を当て独自に「信州プレミアム牛肉」として認定しています。今回は、「信州プレミアム牛肉」のおいしさの秘密を紹介します。

牛肉は、(公社)日本食肉格付協会が定める「牛枝肉取引規格」により全国統一基準で 1 頭ごとに格付けされています。スーパーなどでよく A 5、A 4 などと聞いたことがあると思いますが、格付け基準は、歩留まり（生体からとれる肉の割合）が高い方から A・B・C と表示される 3 段階、脂肪交雑（脂肪の混じり方、霜降り）、肉の色沢などの肉質等級で 5～1 の 5 段階で格付けがなされます。最高級は A 5 ということになります。格付けを行う部位は、第 6～7 肋骨の間を肋骨に沿って切り開いたところで、格付員はそこを見て格付けを行っています。しかし、この格付けでは、おいしさではなく、脂肪交雑や肉の色沢など外観でしか評価されていません。

ところで、牛肉の脂肪にはオレイン酸が含まれていますが、このオレイン酸の含有率が高いほど牛肉特有の味や香りがいいとされています。長野県では、オレイン酸含有率と食肉の格付けを組み合わせることで、一定品質以上の牛肉を「信州プレミアム牛肉」に認定しています。ここで使われているオレイン酸含有率の測定技術は、切断面の脂肪の色を測定し解析して比率を求めるというもので、長野県が日本獣医生命科学大学、畜産関係団体、調理士会等の協力を得て開発しました。

これまでの牛肉の格付けにはなかった、オレイン酸という新たなおいしさ基準で認定した「信州プレミアム牛肉」は全国初の試みとして注目を集めています。まだ食べたことのない皆様はぜひお試しあれ。

畜産試験場（塩尻市）では、オレイン酸含量を高い牛肉の生産に向け、飼料給与等の検討を行っています。信州産牛肉が将来にわたり高い評価を受けられるよう、新たな技術開発に取り組んでいます。



牛枝肉：第 6～7 肋骨間の切断面

担当者	大久保 吉啓	電話番号	0 2 6 3 - 5 2 - 1 1 8 8
-----	--------	------	-------------------------

[試験場だより・知って納得情報へ](#)

[畜産試験場ホームページへ](#)