



# 世界的に人気が高まる和牛ブランド

本物の日本産の「和牛」には、「和牛統一マーク」が付いています。世界で人気の高まっている「和牛」。本物の日本産の「和牛」にのみ付けられるこのマークを、高品質でおいしい本物の「和牛」の肉を選ぶ際の目印として下さい。ぜひ、本物の「和牛」の肉をお召し上がり下さい。

## ■和牛統一マーク

## 「和牛」とはどんな牛？

次の条件を充たすものにだけ、このマークを付けることができます。

### ■品 種

- ① 黒毛和種
- ② 褐毛和種
- ③ 日本短角種
- ④ 無角和種
- ⑤ 上記4品種間の交配による交雑種
- ⑥ ⑤と①～④の品種間の交配による交雑種であり、そのことが家畜改良増殖法に基づく登録制度等により証明でき、かつ、牛トレーサビリティ制度<sup>※</sup>により確認できること。

※日本では、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履歴情報が得られる「牛トレーサビリティ制度」を確立しています。  
ホームページアドレス…… <http://www.nlbc.go.jp/top.html>  
詳細は、本ガイドブックのP45、46「高水準の食肉安全対策」をご覧ください。

### ■生育環境面

- ① 日本国内で出生し、日本国内で飼養された牛であること。
- ② さらに、そのことを牛トレーサビリティ制度で確認できること。

### 地域が育てた特別なブランド、銘柄牛

「和牛」の中でも、日本の各地域で肥育方法を工夫したり、独自の飼料を与えて育てたものが銘柄牛として高い人気があります。銘柄牛には、松坂牛、米沢牛、前沢牛など、産地の名前が付けられたものが多くあります。

## 肉の歩留と肉質が明確にわかる格付システム

牛肉の公正な取引と価格形成が行われるよう、(社)日本食肉格付協会が牛肉の格付を行っています。牛肉は、歩留と肉質のそれぞれについて等級の格付が行われます。歩留等級とは枝肉の重量に対する肉の割合が標準より良いものから順にA、B、Cと表します。肉質等級とは「脂肪交雑」、「肉の色沢」、「肉のしまりときめ」、「脂肪の色沢と質」の4項目について5～1等級に判定され、その項目別等級のうち最も低い格付が等級となります。この2つの要素を組み合わせた15段階で格付することにより、「和牛」肉の歩留と肉質が明確に把握できます。

### ■規格の等級と表示

歩留等級	肉 質 等 級				
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

〈例〉

B
3