



【報道資料】

2011年11月

一般財団法人 全日本あか毛和牛協会

生産地域の壁を越えて、全国の生産者が一体となり「あか毛和牛」のブランド化を図る

一般財団法人 全日本あか毛和牛協会が

あか毛和牛の特性に合わせた「評価基準」を新たに策定

～あか毛和牛の魅力である「のびのび育てた、おいしい赤身。」の提供を目指す～

日本固有の和牛のひとつ「あか毛和牛^{あか毛}（褐毛和種）」の地位向上を目指し、2011年3月に設立した「一般財団法人全日本あか毛和牛協会（代表理事 穴見盛雄）」（以下：全日本あか毛和牛協会）は、あか毛和牛の特性に合わせた独自の評価基準を、新たに策定いたしました。また2011年11月にオープンする公式サイトに、独自の情報提供システム「あか毛和牛なび」を開設し、日本全国に流通しているあか毛和牛に関する情報提供を行います

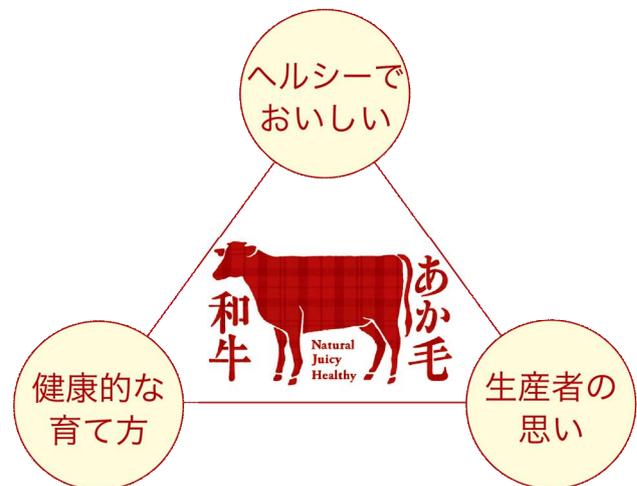
—背景と経緯—

熊本や北海道などを主産地とする「あか毛和牛」は、放牧に適し、その肉質は黒毛和種と異なる、うま味豊かな赤身を特徴としています。しかし、現在日本国内における「あか毛和牛」の飼養頭数は25,000頭を下回り、180万頭を超える黒毛和牛と比較すると、普及は極めて低い状況です。また、黒毛和牛が和牛市場の主流となるなかで、「あか毛和牛」の生産者が黒毛和牛に転換する傾向も見られ、全体の飼育頭数が減少しています。この状況を打開すべく、「あか毛和牛」の地位向上を目指し、生産地域の壁を越え、全国の生産者が一体となり、全国的な普及を目指す「全日本あか毛和牛協会」を2011年3月に設立いたしました。

全日本あか毛和牛協会では、生産を目指すあか毛和牛を「のびのび育てた、おいしい赤身。」と定義し、あか毛和牛の最大の魅力である「ヘルシーでおいしい」赤身を届けるために、あか毛和牛本来の特性を生かした、自然の中で「健康に育てる」生産法、そしてそれを成し遂げるために必要となる「生産者の思い」を支えていきたいと考えています。

その最初の取り組みとして、あか毛和牛の肉質のみならず、あか毛和牛の特性を生かした「育て方」までを対象とした独自の「評価基準」を策定し、それを、きちんと育てている生産者の取り組みとともに伝えるインターネット情報提供システム「あか毛和牛なび」をスタートします。

「のびのび育てた、おいしい赤身。」





あか毛和牛の評価基準

全日本あか毛和牛協会は 2011 年 11 月、協会の登録している農家から出荷される牛を評価する、独自の評価基準を制定いたしました。この基準には「あか毛和牛を健康に育てることが、おいしい赤身につながる」ことが根底にあります。そのため、「肉質」のみならず、その背景にある「育て方」も評価の対象としています。これらの結果から、全日本あか毛和牛協会認定の「あか毛和牛」から「あか毛和牛☆☆☆」までの 4 段階で評価されます。

標示	あか毛和牛		
	☆	☆☆	☆☆☆
給与飼料 及び 飼育方法		次のいずれかに該当 a. 粗飼料割合 20% 以上であること b. 親子放牧により育成したものであること	次のいずれかに該当 a. 粗飼料割合 30% 以上であること b. 2 シーズン放牧を実施 c. 全て国産飼料を給与していること
肉質	全て国産粗飼料を給与していること 親牛の哺乳により育っていること 赤身の割合が 70% 以上であること (BMS No.2~No.4)		
基本条件	出荷月齢が 24 ヶ月以上であること 枝肉重量が去勢 400kg 以上、雌 360kg 以上であること		
生産者 「飼育基準」	「あか毛和牛生産認定農家」(肥育) で生産されたものであること		

全日本あか毛和牛協会認定のあか毛和牛は、出荷月齢と枝肉重量が基準値以上であることが前提となります。そして肉質が、赤身の割合が 70%以上あることと、脂肪交雑が標準からやや少なめとされる「BMS(牛脂肪交雑基準)No.2~No.4」にあたるものが「☆」以上の基準となります。さらに生産面において、国産の粗飼料給与と親牛の哺乳が「☆」以上の基準となり、粗飼料給与の割合、放牧の実施等により、評価が高まります。

あか毛和牛の新しい評価基準は、おいしさはもちろんのこと、環境負荷が少なく、動物福祉に配慮し、食の安全性を求めるとして、現在の消費者の期待に合致しているものと全日本あか毛和牛協会では考えています。

一 評価基準制定の背景一

① あか毛和牛のおいしさは「ヘルシーでおいしい」赤身にある。

あか毛和牛の肉質の特徴が、余分な脂肪がない適度な霜降りと、うま味成分を含むタンパク質が豊富な赤身にあります。脂肪交雑の量の基準である BMS(牛脂肪交雑基準)の平均値を見ると、黒毛和牛は脂肪交雑がやや多い「5.7」であることに対して、あか毛和牛は「3.2」と標準にあたる数値で、脂肪分が適度なことがわかります。

種別にみた和牛の脂肪交雑 (BMS) の平均値

BMS (牛脂肪交雑基準)

牛肉の脂肪交雑の程度を示すもの。12 段階に分かれ、数字が大きいほど、筋束や筋繊維間に蓄積された斑点状の脂肪組織が多い。



1	2	3	4	5
脂肪交雑が ほとんどないもの (BMS No.1)	脂肪交雑が やや少ないもの (BMS No.2)	脂肪交雑が 標準のもの (BMS No.3~No.4)	脂肪交雑が やや多いもの (BMS No.5~No.7)	脂肪交雑が かなり多いもの (BMS No.8~No.12)

脂肪交雑の等級区分 (日本食肉格付協会「牛枝肉取引規格」)

日本の牛肉の評価基準として広く知られている「牛枝肉取引規格」では、BMS ナンバーをもとに、脂肪交雑の等級が区分されている。



② あか毛和牛を健康に育む「粗飼料」と「放牧」。

あか毛和牛を健康に育むポイントの一つ目が、草食動物の牛に適した牧草や野草など「粗飼料」をたくさん与えることです。粗飼料に含まれている食物繊維は、牛の消化管を健全に保つために重要となり、内臓が丈夫に育ちます。また天然のビタミンもたっぷり摂取することができます。そして二つ目のポイントが「放牧」です。子牛時に母乳を与えながら親子放牧を行うと、免疫力が付き病気になりにくくなり、肥育時の放牧が健康の度合いをさらに高めます。

下図の「植物由来の栄養成分」を見ると、粗飼料を多給することで、植物由来のビタミン類、および牧草に含まれている n-3 系不飽和脂肪酸の割合が増加していることがわかります。また「ロース芯における機能性成分」では、機能性成分が粗飼料を多給した牛で上昇し、加えて放牧を行うと、さらに増加していることがわかります。この理由は、粗飼料とそれに加えて放牧を行うことで、あか毛和牛の健康が増進した結果、牛が自分自身の健康を保つ機能性成分を豊富に生合成できたためと考えられます。

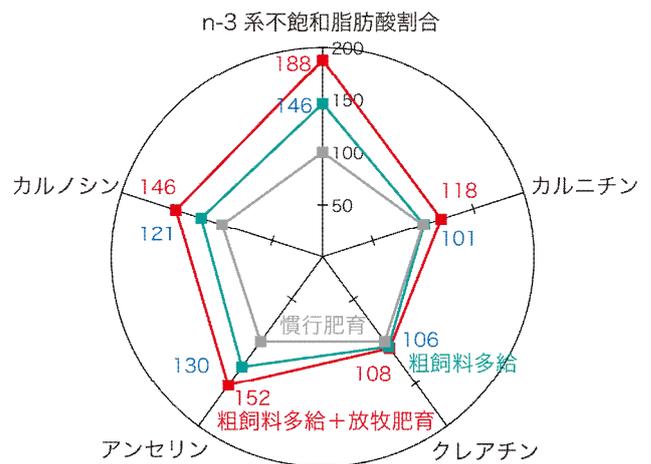
植物由来の栄養成分

	ロース芯	皮下脂肪	
	不飽和脂肪酸 n-6/n-3 比率	レチノール ($\mu\text{g}/100\text{g}$)	β カロテン ($\mu\text{g}/100\text{g}$)
慣行肥育	16.7	6.8	0.0
粗飼料多給	9.4	20.2	13.7

※不飽和脂肪酸 n-6/n-3 比率：n-6 系にはリノール酸、n-3 系には魚類に多く含まれる EPA や DHA などがあります。栄養学ではこの比率を下げるのが推奨されています。

- 慣行肥育：n=6。出荷月齢 24.6 ヶ月。慣行的な肥育方法。
- 粗飼料多給：n=18。出荷月齢 28.5 ヶ月。粗飼料は飼料全体の約 25%。
- 粗飼料多給+放牧肥育：n=6。出荷月齢 28.8 ヶ月。2 シーズン放牧による肥育。

ロース芯における機能性成分 (慣行肥育を 100 とした場合)



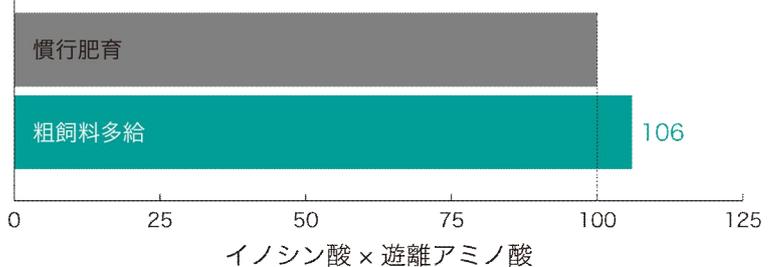
データ：(独)農研機構九州沖縄農業研究センター

③ 粗飼料と放牧の組み合わせで、うま味が増加する可能性が示唆された。

あか毛和牛を健康に育てることと、おいしさの関係を明らかにするために、うま味成分の含量を調べました。なお、うま味成分であるイノシン酸と遊離アミノ酸を組み合わせると、うま味が相乗的に高まるため、その両者の積について調べてみました。

その結果、粗飼料を多給した牛では、うま味成分が約 6 ポイント上昇し、うま味が増加する可能性が示唆されました。

ロース芯におけるうま味成分 (慣行肥育を 100 とした場合)



- 慣行肥育：n=6。出荷月齢 24.6 ヶ月。慣行的な肥育方法。
- 粗飼料多給：n=18。出荷月齢 28.5 ヶ月。粗飼料は飼料全体の約 25%。

データ：(独)農研機構九州沖縄農業研究センター



「あか毛和牛ナビ」による情報提供

日本あか毛和牛協会は、2011年11月にオープンする公式サイトに、独自の情報提供システム「あか毛和牛ナビ」を開設し、日本全国に流通しているあか毛和牛に関する情報提供を行います。

これまでも個々の農家や企業、エリアで限定されたブランド牛において、飼育や飼料の情報を提供するシステムがありました。しかし、ひとつの和牛種が生産地を越えて管理され、その育て方や飼料の与え方などがわかるトレーサビリティシステムはありませんでした。また独立行政法人家畜改良センターによるトレーサビリティシステムでは、牛の履歴情報を知ることはできるものの、その牛の格付け情報を得ることはできませんでした*1。全日本あか毛和牛協会では、そうした網羅的な情報提供を、「あか毛和牛ナビ」で実現します。

「あか毛和牛ナビ」では、個体識別番号からわかる、一頭一頭の評価ポイント、飼育方法、飼料情報などをすべてデータベース化*2し、さらに全国のあか毛和牛農家の「牛づくり」へのこだわり、取り組みなど、農家情報を網羅的に紹介しています*3。

全日本あか毛和牛協会では、「あか毛和牛ナビ」を通じて、安心・安全にとどまらない情報を消費者の皆さまに提供することで、あか毛和牛の生産者と消費者の皆さまとの距離をより近づけていきたいと考えています。

- *1 家畜改良センターによる国内で生まれたすべての牛と輸入牛を対象とした牛肉トレーサビリティシステムでは、10桁の個体識別番号により出生の年月日、雌雄の別、母牛の個体識別番号、種別(品種)、飼養場所の履歴がわかるようになっています。
- *2 「あか毛和牛ナビ」で検索できる個体識別番号は、全日本あか毛和牛協会が認定したあか毛和牛のみとなります。
- *3 「あか毛和牛ナビ」で閲覧できる農家は、全日本あか毛和牛協会が認定したあか毛和牛生産農家のみとなります。

あか毛和牛ナビ 安心と安全と美味しいお肉。あか毛和牛のトレーサビリティ情報サイト

あか毛和牛固有識別番号 生産履歴の見える牛

個体識別詳細情報 0248170527 (11月15日の情報です)

個体識別番号: 0248170527
 名前: あきこ(雌)
 誕生年月日: 1921.01.10
 認定標記: あか毛和牛★★★

血筋

母系情報

飼養期	移動内容	移動年月日	飼養施設所在地	氏名または名称
1 熊本県	出生	2009.01.10	阿蘇市	山本 九郎勝
2 熊本県	転出	2009.07.29	阿蘇市	山本 九郎勝
3 北海道	転入	2009.07.29	紅毛川村緑野町	有限会社 神内ファーム二十一 花梨牧場
4 北海道	転入	2011.01.17	美幌市安平町	(株)北海道畜産公社 遊楽畜産部 早来工場
5 北海道	転入	2013.01.18	美幌市安平町	(株)北海道畜産公社 遊楽畜産部 早来工場

この牛の資格

出荷月齢が24か月以上であること	○	粗飼料割合20%以上(肥肉比、肥育時)	
筋肉率60%以上	○	親子放牧により育成したものであること(子牛時)	
赤身の割合が70%以上(BMS No.2~4)	○	粗飼料割合30%以上(肥肉比、肥育時)	
全て国産飼料を給与していること(肥育時)	○	25~35%放牧を完了	○
親子の哺育により育っていること	○	全て国産飼料を給与していること	

トレーサビリティとは? あか毛和牛認定評価ポイント制度について お問い合わせ
 Copyright © 一般財団法人 全日本あか毛和牛協会. All Rights Reserved. [全日本あか毛和牛協会TOPへ](#)

あか毛和牛ナビ 安心と安全と美味しいお肉。あか毛和牛のトレーサビリティ情報サイト

あか毛和牛固有識別番号 生産履歴の見える牛

農家詳細情報

小原 秀樹 さん
 住所: 北海道岩見北区中川緑野町早来千代田
 飼養形態: 一貫産農

経営主の小原秀樹さん 池田町あか牛協議会会長を務めます

農家からのコメント

私たち「いけだ牛」の生産者は、池田町名産の「十徳ワイン」醸造過程の副産物(糠や搾り粕)を飼料として活用するエコファイトに早くから取り組んでいます。この飼料は、栄養価が高く嗜好性も良好で、地域の特産物を活用した牛の生産として注目されており、余が経験が少なくヘルシーな「いけだ牛」の美味しさの秘密です。当然、ワインとの相性も抜群です。どうぞお試しください。

トレーサビリティとは? あか毛和牛認定評価ポイント制度について お問い合わせ
 Copyright © 一般財団法人 全日本あか毛和牛協会. All Rights Reserved. [全日本あか毛和牛協会TOPへ](#)

あか毛和牛ナビ: <http://navi.akagewagyu.com>

※全日本あか毛和牛協会による認定評価は、2011年11月に2頭を対象とした評価が試験的に行われ、12月より本格的に運用がはじまる予定となっています。そのため、「あか毛和牛ナビ」開設当初に公表される、協会の評価を受けた「あか毛和牛」に関する情報は、試験的に評価された2頭のみとなります。なお、評価制度の運用開始以前に出荷されたあか毛和牛については、認定農家が生産した基本条件(出荷月齢、枝肉重量)を満たしているものに関して、評価ポイント以外の情報をご覧いただくことができます。



全日本あか毛和牛協会公式サイトおよびテレビ CM について

全日本あか毛和牛協会では、本年 11 月より、「あか毛和牛」に関する認知と理解を図るため、当協会公式サイト
の開設ならびにテレビ CM の放映を開始します。テレビ CM を通じて、多くの一般消費者の方をはじめ、各方面
の方々にあか毛和牛の存在を知っていただき、公式サイトでより深い理解をいただきたいと考えています。

◆ 全日本あか毛和牛協会公式サイト(<http://www.akagewagyu.com>)



[特徴]

「あか毛和牛」について、楽しく学べることはもちろん、健康に、生き生き
と育てられている「あか毛和牛」をイメージしていただけるようなサイトにな
っています。

[主なコンテンツ]

- ・ あか毛和牛を知ろう
- ・ あか毛和牛の研究データ
- ・ あか毛和牛の生産者を知ろう
- ・ あか毛和牛を食べよう
- ・ 全日本あか毛和牛協会について

*「あか毛和牛ナビ」にリンクしています

◆ テレビ CM

CM タイトル: 「新しい牛肉の夜明け篇」(15 秒)
放送期間: 2011 年 12 月 1 日(木)～
放送地域: 関東エリア
(東京、神奈川、千葉、埼玉、茨城、群馬、栃木)
OA 局: 日本テレビ、TBS、フジテレビ、テレビ朝日



[概要]

歌劇「トゥーラン・ドット」の曲とともに、美しい夜明けの光の中に現れる 1 頭のあか毛和牛。その堂々とした姿と力強い
鳴き声は、「牛肉の常識を変えていく。」という全日本あか毛和牛協会の決意を表しています。キャッチフレーズは、
「のびのび育てた、おいしい赤身」。健康志向の時代に相応しい「あか毛和牛」の特長をひと言で伝えます。

撮影は、あか毛和牛の主産地である熊本の農家の敷地内で行われ、登場するあか毛和牛は事前のオーディショ
ンも実施されました。



<一般財団法人 全日本あか毛和牛協会概要>

- 名称： 一般財団法人 全日本あか毛和牛協会
- 設立日： 2011年3月3日
- 所在地： 熊本県熊本市桜木 6丁目3番54号
- 設立目的： 「あか毛和牛」の地位向上
- 事業内容： ①「あか毛和牛」の生産に関する事業
②「あか毛和牛」の流通に関する事業
③「あか毛和牛」の普及・宣伝に関する事業
④その他前各号に附帯または関連する一切の事業
- 設立者： 神内良一（神内ファーム 21 代表）
- 顧問： 最高顧問 蒲島郁夫（熊本県知事）
特別顧問 神内良一（神内ファーム 21 代表）
- 役員： 代表理事 穴見盛雄
理事 中川利美 塚元秀典
長島典雄 後藤弘信
内館勝則

—本資料に関する報道関係者の問い合わせ先—

一般財団法人 全日本あか毛和牛協会 事務局
〒861-2101 熊本県熊本市桜木 6丁目3番54号
TEL 096-365-1501 FAX 096-365-1502
<http://www.akagewagyu.com>