

令和6年2月26日  
農林水産部

報道関係者各位

第13回山形県有種雄牛産子枝肉研究会における「MUFA」の分析結果について  
～おいしさの「見える化」を試行～

「総称山形牛」の特長を客観的にPRするため、県では、牛肉の食味特長を明確化し、目で見える形で表示する「見える化」を試行しております。その一環として、標記枝肉研究会において牛枝肉のMUFA<sup>\*</sup>を分析しましたので、お知らせします。

MUFA割合は、「総称山形牛」の食味の特長である、口溶けの良さの指標となるものです。口溶けの良さの目安として、口の中の温度34℃程度より低い融点（MUFA割合51%以上）である牛が、出品牛23頭のうち22頭でした。なお、枝肉が3等級以上でMUFA割合が一番高い牛には「特別賞」が与えられました。

記

- 【開催期日】 令和6年2月5日（月）  
【場 所】 株式会社山形県食肉公社（山形市大字中野）  
【主 催】 山形肉牛協会  
【出 品】 県有種雄牛産子 23頭  
【受賞した牛のMUFA】

（敬称略）

褒賞区分	性別	父	MUFA	格付	生産者
最優秀賞	去勢	幸紀陸	56.2	A-5	有限会社山口畜産
優秀賞	去勢	安秀165	47.6	A-5	東海林 和博
優良賞	メス	安秀165	59.5	A-5	東海林 和博
優良賞	去勢	幸紀陸	60.5	A-5	有限会社山口畜産
特別賞	メス	幸紀陸	66.8	A-4	有限会社山口畜産

- ・出品された牛23頭のMUFA割合は、平均で58.6%（融点26.2℃）、最高は66.8%（融点17.8℃）。



最優秀賞受賞牛の枝肉断面

※MUFA

（一価不飽和脂肪酸）  
オレイン酸を含む、MUFAが多い脂肪は低い温度で溶けるため、口当たりが良い（口溶けが良い）とされている。

MUFA割合：一価不飽和脂肪酸／脂肪酸×100（%）

【問い合わせ先】

農林水産部畜産振興課

畜産ブランド推進主幹 鈴木 徹

TEL 023-630-2471

〔報道監〕

農林水産部次長

齋藤 邦仁