

山形県のビッグネーム「米沢牛」 ～おきたま旬の食材情報～

1 特選和牛の郷 置賜

山形県は全国で最も多くの特選和牛（雌）を生産している県であるということを皆さんはご存じでしょうか。

和牛枝肉の格付け項目の一つにBMS（脂肪交雑基準値）（※）があります。BMS値No.8から12までが、上位ランク（肉質等級5相当）となります。平成23年度で見ると、山形産はいわゆる特選としてNo.10以上に格付けされた雌の頭数が全国における出荷頭数の20%を占めているのです。全国で流通している特選和牛の実に5頭に1頭は「山形県産」ということになります。中でも、米沢牛は出荷頭数の9割以上が雌となっており、その特徴である、きめ細かい霜降りと脂の質の良さが高く評価されています。

（※）「A5」「A4」等、牛肉は歩留まり等級（高A—B—C低）と肉質等級（高5—4—3—2—1低）で格付けされています。このうち肉質等級の格付け項目の一つにBMSという判定基準があります。BMSは霜降りの入り具合でNo.1から12までの数値で判定されています。

2 美味しさの秘密

では、おいしい牛肉とはいったいどのような肉をいうのでしょうか。

柔らかい、甘みがある、コクがある、あっさりしていくらでも食べられる等々、おいしさの基準はその人の嗜好性によって好みが変わる部分です。一般的には、口の中で脂がさらっと解けて、口飽きせずいくらでも食べられる牛肉が好まれる傾向があると言えます。



米沢牛を特徴付けるものとして、脂の質が挙げられます。上質の脂は旨みと香りがあり、不飽和脂肪酸（オレイン酸等）含量が高く人の体温よりも融点が低いため、口の中でとろけるような食感を醸し出してくれます。

「香水のような芳しい香りがある、肉があめ色で透き通っており、脂もしっかりと練りがあり、包丁を入れても上手く切れないくらいの粘りがあるもの」「食べた時に和牛独特の香りと甘みが強烈に押し寄せてくるもの」「逆に言えば、脂がしつこくて味のないものが一番おいしくない肉である」おいしい米沢牛とはどんなものかとの質問に対して、とある米沢牛の地元購買者からいただいた言葉です。

3 ブランドを守る取組み

県農業総合研究センター畜産試験場では、全国に先駆けて牛肉のおいしさに関する研究を進めて、一定の成果をあげており、米沢牛銘柄推進協議会としても県畜産試験場の協力のもと、出荷枝肉の脂肪融点やオレイン酸含有量を測定して、米沢牛のおいしさを科学的に分析することに着手しています。

本年1月、置賜総合支庁で実施した米沢牛の流通消費実態調査によると、米沢牛の約7割が観光客や贈答用で県外者によって消費されているということがわかっています。このようなお客様は最初に食べた味に満足しなければ二度と買ってくれないのが実態で、「これぞ米沢牛」といった品質の高い米沢牛を常時提供し続けることがいかに重要かわかります。



今後も、とびきりの米沢牛を全国の方々に提供し続けられるように、「どういった米沢牛を作っていくのか。」生産者・購買者・関係機関一丸となった戦略的な取組みが求められています。

BMS上位（No10、11、12）の出荷頭数【平成23年度 黒毛和種 めす】

（単位：頭、円）

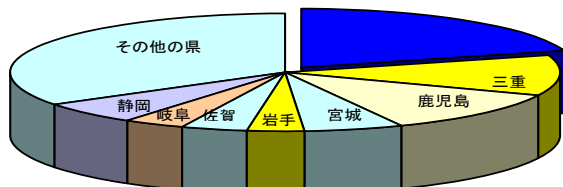
	山形	三重	鹿児島	宮城	岩手	佐賀	岐阜	静岡	その他	全国計	山形県のシェア
No12	211	96	97	26	17	29	28	44	209	757	27.9%
No11	399	271	214	95	66	73	64	134	676	1,992	20.0%
No10	914	472	568	320	155	200	188	279	1,678	4,774	19.1%
計	1,524	839	879	441	238	302	280	457	2,563	7,523	20.3%

ブランド名
米沢牛 山形牛 等
松阪牛 仙台牛 佐賀牛
鹿児島黒牛 前沢牛 飛騨牛

※出典：「牛枝肉格付け情報 平成23年4月～24年3月」（社団法人全国肉用牛振興基金協会、社団法人日本食肉格付け協会編）

BMSナンバー 10以上の頭数 7,523頭

【山形】 1,524頭



○BMSナンバー（霜降り度合）10以上の枝肉は、和牛の雌牛で山形県が一番多く生産。（全国の約1/5が山形県産）

○特に最高級のBMSナンバー12では、全国の27.9%が山形産。（全国 757頭、うち山形 211頭）

7月食関連イベント情報

米沢市

第3回Y-1グルメグランプリ

地元で愛される名物料理を発掘することを趣旨に、人気飲食店が地元食材を使用した一品料理を考案し、その中から参加者の投票によりグランプリを決める市民参加型イベントです。

日時/7月22日(日)

11:00~20:00

場所/米沢市中央1丁目(まちの広場)

前売チケット料金/1,000円

問い合わせ/米沢商工会議所青年部

TEL 0238-21-5111

おしよしな朝市 薄皮丸なすの市

置賜総合支庁玄関前で定期開催している朝市。当日丸なす漬体験も予定。

日時/7月28日(土)

6:30~7:30

場所/置賜総合支庁正面玄関前

問い合わせ/山形県置賜総合支庁農業技術普及課 TEL 0238-57-3411

川西町

朝市こまつ市

新鮮な野菜や毎月の朝食、地元惣菜・漬物が一度に味わえます。

日時/7月14日(土)

7:00~8:30

場所/JA山形おきたま川西支店駐車場

問い合わせ/川西町産業振興課6次産業推進室 TEL 0238-42-6696

白鷹町

白鷹紅花まつり

県内主産地である白鷹の紅花の良さを町内外にPRします。イベント当日は、手打ちそば、鮎の塩焼き、地元産夏野菜の直売など白鷹ならではの味覚をお楽しみいただけます。

日時/7月14日(土)~15日(日)

10:00~16:00

問い合わせ/白鷹町観光振興課

TEL0238-85-6126

山形県からのお知らせ

県アンテナショップでのトライアル販売商品募集

山形県内の事業者から募集した県産品を、県アンテナショップ「おいしい山形プラザ」で3ヶ月間販売し、そこで得られた情報を事業者にフィードバックすることにより、県内企業の売れる商品づくりを支援します。

トライアル販売/平成24年10月~12月(第2期)

販売場所/東京・銀座 山形県アンテナショップ「おいしい山形プラザ」

募集期間/7月2日(月)~31日(火)

問い合わせ/山形県 商業・まちづくり振興課 TEL 023-630-2190

HP:<http://www.pref.yamagata.jp/ou/shokokanko/110010/toraiaru24.html>

米粉利用技術アドバイザー派遣事業・対象事業の募集

食品加工、料理飲食等の分野の事業者の方々が行う米粉利用食品に関する技術講習会に対し、専門的な知識を有するアドバイザーを派遣し、新商品開発等の取組みを支援します。

支援対象/県内の食品製造業者、料理飲食事業者、旅館等及びこれらの団体が行う次の事業

①県産米粉利用技術の普及、向上を目的とするセミナー・講習会

②県産米粉を原料とする新商品、新メニューの開発 など

問い合わせ/山形県 新農業推進課 6次産業化推進担当 TEL023-630-3192

食品製造業 現場力体質強化セミナー(講義演習&個別現場指導)参加企業募集

※チラシを同封していますのでご覧ください。

「ビジネスマッチ東北2012秋」出展者募集

東北地域におけるビジネスマッチングの創出を目的として2006年から開催(平成24年3月開催実績291ブース、来場者4,225名)されており、バイヤー企業も多数参加する個別商談の機会が多い商談会です。

開催日時/平成24年11月8日(木) 10:00~17:00

場所/宮城・仙台市 夢メッセみやぎ 申込期限/平成24年7月10日(火)

(出展料必要)

問い合わせ/ビジネスマッチ東北2012秋出展者募集係(株式会社ブレイン内) TEL 022-344-9311

HP:<http://www.bmtohoku.jp/>

※なお、米沢信用金庫(産学金連携横町事務局)では、合同ブースでの出展を企画し、7月10日(火)まで出展者を募集しております。

合同ブース問い合わせ/産学金連携横町事務局 TEL 0238-40-0764

がんばろう東北!おいしい山形・食材王国みやぎビジネス商談会

宮城・山形両県で生産・加工された食料品を一同に会し、仕入企業に対して商品を直接PR・商談するビジネス商談会を山形県と宮城県の官民連携により開催します。

開催日時/平成24年11月6日(火) 10:00~19:00

場所/山形市 パレスグランデール

申込期限/平成24年7月18日(水) 商談内容等/展示商談、個別面談商談、懇親交流会

参加費/納入企業:商談会・懇親交流会とも参加費必要 仕入企業:無料

問い合わせ/山形県 新農業推進課 6次産業化推進担当 TEL023-630-3192

HP:<http://www.pref.yamagata.jp/ou/norinsuisan/140030/syoudannkai2012/syoudannkai.html>

出会の食材コラム その1 米沢牛

置賜に赴任して1年過ぎた。米沢牛の産地に来たというのに、さすがにお値段が張ってなかなか食べる機会に恵まれない。そんな折、格安で米沢牛の牛鍋を食べられる某市主催の米沢牛肉祭りに参加できることになった。

畜産の専門家と同じ鍋を囲んで、「さて、割り下を沸かして」と手を伸ばすと、ピシッと手を叩かれた。さすが上杉藩のお膝元、鍋奉行もハンパない。

目の前で、チンチンと熱せられた鉄鍋に牛脂を放り込むと、いきなり大量の野菜を放り込み始めるではないか。「ちょっと待って!いきなり野菜かあ?」「そんなでかい豆腐とシラタキ先にいれるかあ?」御奉行様はそんな私の悲鳴に耳を貸すことなく、淡々と肉を広げ、野菜の上にかぶせていく。最後に割り下を注いでしばし待つと、あらびっくり。驚くほど甘くて柔らかいお肉がふわふわに完成。郷に入ったなら郷に従えとはよく言ったもので、自己流でやらなくてほんとによかった!米沢牛、美味しくいただきました。

◎「おきたま食の応援団」会員及び協賛店の募集をしています。

◇おきたま食の応援団は、置賜産農産物を地域全体で応援するための取組みを行っています。「おきたまの食」に関連する事業者など、応援団の趣旨に賛同していただけるかたであれば、どなたでも参加できます。

(会員、協賛店とも、登録申請にあたって会費等の負担はありません。)

○詳しくは山形県ホームページをご覧ください。事務局までお問い合わせください。

《おきたま食の応援団事務局》

置賜総合支庁 農業振興課 生産流通担当
電話(0238)26-6051 FAX(0238)21-6941