

令和 7 年 9 月 25 日
農 林 水 産 部

報道関係者 各位

牛肉のおいしさの「見える化」について
～米沢牛 150 周年記念市場～

県では、県産牛肉の特長を客観的に P R するため、従来の枝肉格付け評価に加え、牛肉のおいしさの目安の一つである M U F A（一価不飽和脂肪酸）を測定し、その数値を表示する「見える化」を試行しております。

その一環として、標記市場において、出品牛枝肉の M U F A の測定・表示を行い、M U F A 割合上位の出品牛に対し特別賞が付与されますので、当日の取材についてよろしくお願いします。

記

- 1 日 時 令和 7 年 10 月 2 日（木）
13:50～14:00 開催セレモニー
14:00～15:00 出品牛枝肉のセリ
- 2 場 所 米沢市営食肉市場（米沢市万世町片子 5379-15）
- 3 主 催 株式会社米沢食肉公社
- 4 出品数 約 70 頭
- 5 内 容



- (1) 食肉脂質測定装置を用いて、M U F A を測定
※ 別添「脂肪の質（脂肪酸）について」参照
- (2) セリ会場内に、M U F A 割合の上位 3 頭と全体平均値を表示
- (3) M U F A 割合上位 3 頭の出品牛生産者に対し、M U F A 特別賞を付与



やまがたフルーツ
150周年記念ポータルサイト
はコチラ

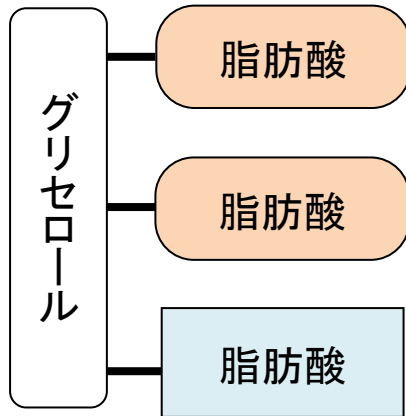


【問い合わせ先】

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
FAX 023-630-3257
〔広報監〕
農林水産部次長 小泉 篤

脂肪の質(脂肪酸)について

脂肪の構造



- ※ グリセロールに3つの脂肪酸が結合
- ※ 脂肪酸の種類によって脂肪の質が異なる

不飽和脂肪酸 融点 $-5 \sim 15^{\circ}\text{C}$ ➡ 柔らかい脂肪
(体温でも融ける)

ミリストレイン酸 (C14:1)
パルミトレイン酸 (C16:1)
オレイン酸 (C18:1)
リノール酸 (C18:2)
リノレン酸 (C18:3)

MUFA: 一価不飽和脂肪酸
(Mono-Unsaturated Fatty Acid)



照り・光沢があり、くちどけが良い

飽和脂肪酸 融点 $50 \sim 70^{\circ}\text{C}$ ➡ 硬い脂肪

ミリスチン酸 (C14:0)
パルミチン酸 (C16:0)
ステアリン酸 (C18:0)

MUFAの測定方法

食肉脂質測定装置を用い、
牛枝肉のMUFAを測定

- ※ 第6～第7肋骨間切開面の
筋間脂肪の部位



引用：日本食肉格付け協会HP

引用：富士平工業（株）当該機器 カタログ