値頃感で大人気!

知って食べればおいしさ倍増!
交雑種特集

右から和牛、交雑牛、米国産牛(サーロイン比較)

和牛にも匹敵!? ハイブリッド牛

交雑種ってな〜に!?

先日、交雑種を扱う焼肉店を訪れ、厚切りタン、リブロース、ミスジなど、さまざまな部位を堪能してきた。塩、ワサビ、タレと味を変えながら食べてみて、思わず発したひと言は「うまい!」。声を大にせずにはいられなかった。赤身は適度に軟らかく、サシはしつこくない程度の濃厚さ。まさに焼肉の牛肉に絶対的に求められる絶妙なバランスだった。しかし:「あれ?交雑種ってなんだっけ?」。知って食べればおいしさ倍増! 今回は、交雑種について深堀りしてみよう。

交雑種もブランド牛

全国にある牛の産地では、さまざまなブランド牛が育てられている。銘柄牛とも呼ばれ、その数はなんと320種以上(令和元年)※1!

松阪牛や米沢牛などは、日本を代表する超有名ブランドを推進する団体が定めた定義を満たしていれば認証される仕組みになっているのだ。そのため、黒毛和種はもちろんのこと、和牛と乳用種を掛け合わせて生まれた「交雑種」にも、多くのブランド牛が誕生している。

近年は、和牛を一番の売りにする焼肉店も多い一方で、交雑種のブランド牛を扱う店舗もどんどん増えている。その理由は、交雑種が和牛に匹敵するほどの肉質や脂を有している、ということにあるだろう。さらに、和牛よりも安価ということも大きく影響しているようだ。

表　和牛と交雑種の比較　リブロース(赤肉、生)／100g

	エネルギー	タンパク質	脂質	カリウム	リン	鉄	亜鉛	ビタミンK	ビタミンB1	ビタミンB2
	kcal	g	g	mg	mg	mg	mg	μg	mg	mg
和牛肉	436	14	40	210	120	1.7	3.9	7	0.05	0.13
交雑牛肉	376	16.7	32.3	270	140	1.7	4.5	4	0.07	0.14

※日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用

あたらしい視点で焼肉を伝える情報紙
焼肉新聞
YAKINIKU SHINBUN
Vol.36
発行:事業協同組合 全国焼肉協会
東京都中央区日本橋茅場町2丁目5−6
日本橋大江戸ビル4階
☎03(3669)8929
http://www.yakiniku.or.jp/
編集:株式会社 日本食糧新聞社
広告:株式会社 横浜エージェンシー&コミュニケーションズ
展示会:株式会社 エヌイーオー企画

和牛VS交雑種

では、和牛と交雑種に違いはあるのだろうか。食品成分表をもとに、代表的な栄養素をいくつか比較してみた。

ようは、和牛と交雑種のリブロースの部位の成分を比較したものである。見てすぐに分かるが、「ほぼ差がない」ということだ。牛肉にはタンパク質はもちろんのこと、多くの栄養素が豊富に含まれているが、交雑種にも和牛とほぼ変わらないほどに、バランスよく栄養があることが読み取れる。

交雑種をもっと知ろう

ところで、焼肉店のメニューでは、あえて交雑種と明記している店舗は少ないように思われるが、そもそも「交雑種」という名称はどれほど認知されているのだろうか。やや古いデータになるが、財団法人日本食肉消費総合センターの調査によると※2、消費者の交雑種に対する認知は45%という結果で、和牛(95%)、乳用種(82%)と比較すると極めて低い数値となっていた。さらに、交雑種を知っていて、かつ食べた経験のある人に、交雑種に対する評価を聞いたところ、交雑種の特徴を知らない人に対して、理解している人の方が高く評価をしているという調査結果もあった。

これらの結果からは、「交雑種はまだまだ知らない人が多い」が、おいしくて、品質もよく、さらに値頃な金額感という特徴を知れば、「消費者の交雑種に対する評価は高くなる」ということがうかがえる。重要なポイントは「交雑種を知る」ということにあるのだ。

そこで本特集では、交雑種の知識を読者の皆さんにさらに深めてもらおうと思い、京都大学名誉教授であり、食肉のエキスパートでもある宮崎昭先生に、交雑種に関する寄稿をお願いした。非常に興味深い話をお寄せいただいたため、一言一句逃さず一読いただきたい。

※1　農林水産省
※2　財団法人日本食肉消費総合センター「交雑種牛肉ブランドビジョンに関する調査報告(平成22年)」

交雑種の歴史　繰り返された品種改良 肉質重視の交雑種肥育へ

交雑種の魅力をひもとき 次世代の課題を考える

著者:京都大学名誉教授 宮崎昭氏

明治維新後、海外の新しい文化が入ってくると、外国の乳用牛や肉用牛が輸入され、在来和牛にも交雑されました。産子が飼いやすいので、明治33(1900)年、農商務省が和牛改良調査委員会で検討し、広島県七塚原種畜牧場にシンメンタール種、エアシャー種、ブラウンスイス種を輸入し中国地方で交雑を始めました。その後、九州地方などでもデボン種を用いて同じような試みを開始しました。

日清・日露戦争時の牛肉需要拡大もあって交雑種への関心が広がりましたが、改良目標とて決まらず、一貫した選抜淘汰も行われなかったので混乱が起きました。交雑によって確かに体型は大きく、乳量も増えましたが、当時、在来和牛に一番求められた水田などでの役用能力については、すぐ疲れるなどと不評で、肉畜市場でも肉質、歩留まりが悪いと評判が芳しくなく、雑種熱は明治41、42年を境に冷めました。

しかし世の中が変わり肉需要が都市部で高まると、小格の在来和牛のままでは良くないと、明治45年の臨時産牛調査会で組織だった品種改良が必要と答申されました。そこで在来和牛の優れた資質に雑種の体格、早熟性などの美点を取り入れることになりました。改良和牛の名のもとに中国、九州地方で改良が進められ、昭和12(1937)年から全国的な登録が始まりました。

和牛品種造成を目指して斉一性を求めて選抜淘汰が繰り返され、昭和19年8月、黒毛和種、褐毛和種、無角和種が品種として認められました。昭和32年には東北地方で日本短角種が新たに加えられました。これら4品種は、品種内での改良が鋭意続けられ、それぞれに特徴のある品種が確立されました。

戦中戦後、牛乳増産のために和牛雌に乳雄を交配して雑種が作られ、一時、新乳牛造成の動きがありました

2面に続く

アメリカ カリフォルニア産 / 赤
希望小売価格 1,590円
ストップ!20歳未満飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。サントリー酒類(株)

NEW　スリムデザイン
スタイリッシュフード
焼肉無煙ロースター
昇降排煙フード
脱臭・脱煙システム
省エネ空調システム
シンポ株式会社®
■本社 / 名古屋市名東区若葉台110番地 /TEL.052-776-2231
支店 / 札幌・東京(国内・海外事業部)・名古屋・大阪
営業所 / 仙台・さいたま・横浜・福岡
工場 / 愛知県みよし市 ・ 福岡(アミ洗浄)
■中国販売小会社 / 神府貿易(上海)有限公司
■米国販売小会社 /SHINPO AMERICA, INC.
証券コード5903 SHINPO　https://www.shinpo.jp/