

くまもとの 牛肉



くまもとの牛肉の特長

熊本県は、飼養頭数で全国第4位を誇る肉用牛生産県です。さらに、褐毛和種、黒毛和種、交雑種など、その種類はバラエティに富んでいます。熊本県では、消費者の方々に熊本の牛肉をお求めになる際に分かりやすくするために、3タイプの牛に分類しネーミングをしました。「くまもとあか牛」「くまもと黒毛和牛」「くまもとの味彩牛」。いずれの牛肉も、生産者が丹誠込めて育てたものです。



「くまもとあか牛」

褐毛（あかげ）和種は、褐色の毛で覆われた和牛です。4種類の和牛のひとつで、全国では熊本県で最も多く飼われています。阿蘇を中心に飼われており、広大な草原でのんびりと草を食べる姿は、熊本を象徴する風景のひとつ。「くまもとあか牛」は、適度な霜降りでの和牛としてのコクも持ち合わせ、健康とグルメを追求する現代の食生活にピッタリです。



くまもとの牛肉

「くまもと黒毛和牛」

黒毛和種は、黒色の毛で覆われた和牛で、全国で最も多く飼われています。高級牛肉とされている霜降り肉が作りやすい品種で、肉質は柔らかく、コクがあります。

「くまもと黒毛和牛」は美しい霜降りで高い評価を受けています。JA熊本経済連では「くまもと黒毛和牛」のうち、肉質が特に上位に格付けされるなど一定の条件を満たしたものを「くまもと黒毛和牛『和牛』」として売り出しています。



「くまもとの味彩牛(あじさいぎゅう)」

「くまもとの味彩牛」は、ホルスタインを母とし、黒毛和種を父とする交配種の牛肉です。双方の良いところを兼ね合わせており、肉質は柔らかく、適度な脂肪で、黒毛和種に似ています。

栄養と機能性

人間には体内で作り出せず、食物から摂取しなければならない栄養素がいくつかあります。その一つが必須アミノ酸。牛肉のタンパク質に含まれる必須アミノ酸は、体内での利用効率が優れています。そのほかビタミン B1 や B2、鉄分、カルシウムなどもバランス良く含まれています。また、肉＝太るというイメージがあるようですが、それは大きな誤解。緑黄色野菜やフルーツ、ご飯などと組み合わせれば、牛肉は「健康食」と言えます。日本人は魚をよく食べるので長寿だと言われますが、最近では魚と肉をバランスよく摂取するほうがより良いそうです。

栄養価 食品成分 文部科学省「五訂増補日本食品標準成分表」より引用 可食部 100g 当たり 和牛肉
サーロイン 脂身つき 生

エネルギー	498kcal	水分	40.0g	蛋白質	11.7g
脂質	47.5g	炭水化物	0.3g	灰分	0.5g
カルシウム	3mg	リン	100mg	鉄	0.9mg
ナトリウム	32mg	カリウム	180mg	マグネシウム	12mg
亜鉛	2.8mg	銅	0.05mg	カロテン当量	1μg
ビタミン B1	0.05mg	ビタミン B2	0.12mg	ナイアシン	3.6mg
ビタミン C	1mg	食物繊維	(0)g		

くまもとの牛肉 データ集

飼養頭数（全肉用牛頭数）	144,500 頭	（全国 4 位 平成 19 年）
うち褐毛和種	21,200 頭	
うち黒毛和種	62,700 頭	
うち交雑種	39,100 頭	
定義	<p>くまもとあか牛 熊本県内での肥育期間が 12 ヶ月以上、BMS 3 以上、BCS 4 以下の褐毛和種の牛肉</p> <p>くまもと黒毛和牛 熊本県内での肥育期間が 12 ヶ月以上、肉質等級 3 以上の黒毛和種の牛肉</p> <p>くまもとの味彩牛 熊本県内での肥育期間が 12 ヶ月以上、BMS 3 以上、BCS 4 以下の、黒毛和種とホルスタイン種の交雑種の牛肉</p>	
生産地域（主な地域）	県下一円（菊池、阿蘇、球磨）	
出回り時期	通年	
県内での入手可能場所	熊本県産牛肉取扱指定店で入手可能 http://kumamoto.lin.go.jp/kensangyu/index.html 参照)	
県外への主な出荷先	福岡、関西方面	

問い合わせ先

熊本県経済農業協同組合連合会（JA熊本経済連）	0968 - 26 - 4116
熊本県畜産農業協同組合連合会	096 - 365 - 8811
熊本県酪農業協同組合連合会（らくのうマザーズ）	0968 - 26 - 4372
熊本県農林水産部畜産課	096 - 333 - 2398

[Kumamoto supporter s Web site](#)