

## 赤身人気、畜産に変化…霜降りから転換の農家も



赤身肉の味を向上させる肥育方法の研究が行われている  
農研機構九州沖縄農業研究センター（合志市で）

牛肉の赤身人気を受け、市場拡大を見据えた畜産農家が赤身重視の肥育牛に転換したり、研究機関が新たな肥育手法を開発したりする動きが出ている。

健康志向に加え、一定期間寝かせてうまみを増す「熟成肉」ブームも消費を後押ししており、専門家は「消費者の好みが多様化し、生産構造の変化が進みそうだ」としている。

「畜産王国」の宮崎県では、一部の畜産農家が、肥育牛を「霜降り」から「赤身」へと転換している。消費者ニーズの多様化などを

背景に、赤身肉の中央卸売市場での取引価格は、5年前の約1・4倍に上昇し、霜降りとの価格差が縮小している。

同県西都市と木城町の農家4戸は、餌のやり方を工夫して、低脂肪で赤身重視の黒毛和牛のブランド「都萬牛<sup>とまん</sup>」を開発し、2013年4月から出荷している。同市の生産者（32）は「高齢化や健康志向でニーズが高まっている」と話す。

茶葉や焼酎かすなどビタミン、ミネラルが豊富な餌を多く与え、通常の黒毛和牛より3～20か月長く肥育。あっさりとした甘みのある赤身肉に仕上がるという。飲食店など取引先の評判も上々で、肥育頭数は販売開始時と比べて約3倍増の約100頭となっている。

国立研究開発法人・農研機構九州沖縄農業研究センター（熊本県合志市）も赤身の味を向上させる肥育方法を研究している。牧草や焼酎かすを与えて放牧した牛の肉の成分を分析したところ、霜降りと比べ、脂質は半分以下、うまみ成分の「遊離アミノ酸」が1・3倍となることなどが確認された。

課題は肥育期間だ。白いサシ（霜降り）を入れるために濃厚飼料を与える場合より、発育は3か月ほど遅れる。センターは「牧草や補助飼料の改良で、課題を解消したい」とする。

赤身人気は通常、肉質が劣るとされる子を産んだ牛（経産牛）にも及んでいる。

「さっぱりしていて軟らかい。かめばかむほど甘みが出る」。鹿児島市のレストラン「炭火ステーキ<sup>ポンド</sup> 听」で、初めて熟成肉を食べた女性2人は頬を緩めた。

店では熟成した経産牛の赤身を提供。経産牛はミンチや切り落としなど安価な取引が多いが、熟成させると軟らかさやうまみを増すという。

同店や、福岡、京都両市などにある系列店に熟成用の赤身肉を卸している平松牧場（同県鹿屋市）の平松正弘社長は「経産牛でもおいしく食べられる手法を定着させたい」と話す。

近畿大生物理工学部の入江正和教授（畜産学）は「霜降り一辺倒の時代ではなくなりつつある。ＴＰＰ（環太平洋経済連携協定）で市場が開放されることを見据え、赤身肉など様々な商品開発が求められる」と指摘している。（丸山一樹）

2015年10月25日 13時53分 Copyright © The Yomiuri Shimbun