



# 名人和牛とは

めいじんわぎゅう

## 牛の種類

一口に牛肉といっても、国産牛(和牛・交雑種・乳牛)・輸入牛等、多種に分かれます。主な種類は、次のとおりです。

### ★ 黒毛和種(和牛)

美味しい牛肉になるために改良されてきた品種で、生産される肉は日本が誇る世界最高の肉となります。

### 交雑種(F1)

父が黒毛和種、母が乳用種(ホルスタイン)等、いわゆるハーフの牛です。

美味しさも、黒毛和種と乳用種の中間と言えます。

### 乳用種(ホルスタイン)

乳搾りを目的とした系統ですが、搾乳に使わない牛は牛肉になります。

一般には、国産若牛等の名称で販売されています。



## エサについて

良い牛肉・美味しい牛肉を作るには、牛の持っている能力(血統)の選別が重要になるのですが、その牛の能力を発揮させるためのエサが特に重要な要素になってきます。茨城県畜連では、数々の試行錯誤を重ねながら究極のエサを開発しました。それが「名人」と呼ばれるエサです。

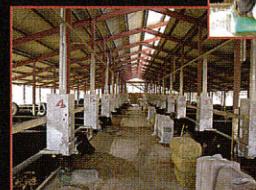


## 「名人」の由来

美味しい牛肉を生産するために、次のような考え方があります。

「日本人が食べて美味しいと言われているものを牛に与えれば、その牛は美味しい牛肉になる。つまり、最も美味しい穀物を与え、長期間飼育し、霜降りになった牛肉こそが、最も美味しい牛肉となる。」

「名人」は、このような考え方から開発されました。



## 名人の特徴

一般的に、霜降り牛肉は脂がしつこいと言われます。しかし、名人で育てた牛肉は、融点が低くあっさりとした脂質が特徴で、たくさん食べても飽きのこないさっぱりとした牛肉です。

高品質の原料にこだわり、高価なビタミンCも添加した高級飼料だからこそその美味しさがあります。



## 粗飼料のこだわり

牛は草食動物であり、穀物だけでは育ちません。

「名人」を食べさせている茨城県畜連の直営牧場や多くの農家では、良質な稻ワラ以外に「BIOバガス」と呼ばれる粗飼料を給与しています。

BIOバガスとは、サトウキビを原料とし糖蜜を加えて発酵させた粗飼料です。甘い香りがして牛も大好きなだけでなく、バニリン(バニラエッセンスの素となる成分)が多く含まれているため、風味豊かな牛肉ができるのが特徴です。

