

和牛のプロが解説する全国の美味しいお肉事情！ 産地によって違う牛肉の魅力をお届け！

～11月29日はいい肉の日！石垣牛・国産牛を徹底解説！！～

精肉卸・食肉加工、卸値直売事業を展開する「株式会社ニイチク」(本社：東京都江東区、代表取締役社長：山田 彰男)は、和牛牛肉を多くの人に味わっていただきたいという想いから、一般消費者にもリーズナブルで美味しい和牛牛肉を食べていただけるよう、一つ一つこだわり厳選された和牛牛肉を多数ラインナップしております。

「いい肉の日」である11月29日を前に、和牛のプロであるニイチクが産地によって違う牛肉をご紹介します。弊社が取り扱っているおすすめしたい黒毛和牛「石垣牛」のお肉事情、和牛と国産牛の違いなど詳しくご紹介致します。

弊社が石垣牛をおすすめする理由

弊社では創業からずっと和牛肉を取り扱い、時には食してよし悪しを確認し、製品を製造してきました。十数年前に弊社にて石垣牛を少量扱うことがあった際に、現社長が食し『子供の頃に食べた和牛の味だ』と感動し、石垣牛を東京で扱いたいという想いを膨らませてから数年。日本最西から東京で扱うにはどうすればいいのかを1つ1つクリアし、扱い始めて10年経ちました。魅力のある石垣牛を皆様にもお召し上がりいただき、感動を味わってきたいという想いがございます。

石垣牛

■石垣牛とは？

沖縄県石垣島の八重山諸島内で飼育されている黒毛和牛種です。石垣島には悠々と牛を育てられる土地、一年中青い草地、蓄えられた豊富な水、温暖な気候と、和牛の繁殖経営に適した条件が揃っています。一貫性経営をおこなっているため、消費者に信頼・安心・安全な「石垣牛」です。

ですが、石垣島だから石垣牛ではなく、JA石垣牛によって定められた厳しい定義(JA石垣牛定義※備考)を全て満たしたものが、「石垣牛」と名乗ることができ、販売することが出来るようになります。

■石垣牛を販売するには？

石垣牛を販売するためには販売業者の証が必要です。「JA石垣牛取扱認定書」やJAおきなわが発行している石垣牛ラベルが必要になります。



石垣牛 サーロインステーキ



石垣牛 モモステーキ

■石垣牛流通協議会

株式会社ニイチクでは、2013年より支援牧場において、石垣牛を育成、一貫生産の支援活動に取り組み始めました。2021年、新型コロナウイルス感染症問題の影響で需要が低迷する中、3月4日に沖縄県石垣島の黒毛和牛「石垣牛」を全国への販路拡大を目的とした「石垣牛流通協議会」の設立総会が行われました。弊社の代表取締役社長 山田 彰男と食肉卸、飲食店、通信販売業者など30社以上で構成、弊社の取締役が会長に就任致しました。以降、行政とJAおきなわと連携し、知名度の向上や消費拡大・販路拡大の取り組み活動をしております。

■第53回食品産業技術功労賞

今年2023年、食品産業の発展に貢献した企業、または個人、団体を顕彰する「第53回食品産業技術功労賞」において、石垣牛流通協議会のテーマ『地消中心から全国ブランドへ、「石垣牛」の販売拡大』が地域創生部門で受賞されました。

国産牛

スーパーなどで「和牛」「国産牛」と表記してある商品を目にすることがありますが、どういう違いがあるのか？分からない方が多いと思われます。そこで、弊社が和牛と国産牛の違いと国産牛の種類について解説します。

■和牛と国産牛の違いについて

・国産牛は、基本的に日本で飼育、加工された牛のことで品種関係なく日本の肥育期間が半分以上ある牛の総称です。
・和牛は、日本の在来種(日本育ち)の食肉専用の牛のみを指し、和牛に指定されるのは下記の4種類のみとされています。

- ・黒毛和牛種 ・褐毛和牛種
- ・日本短角種 ・無角和牛種

上記の4種類以外は国産であっても和牛とは呼べません。

■国産牛の種類

国産牛と呼ばれている牛は大きく2種類に分けられます。

- ・ホルスタイン種
- ・交雑種

ホルスタイン種とは、乳牛種とよばれ、体の色が黒と白の模様が特徴の日本でも馴染みのある牛です。メスは乳牛(搾乳)としてオスは去勢して食肉用へ流通しています。

交雑種とは、ホルスタイン種の乳牛であるメスと和牛種のオスの掛け合わせた牛を交雑種といいます。

スーパーなどでよく見かける「国産牛」と表示される牛肉は、ホルスタイン種または交雑種のことを表しています。



国産牛(北海道) サーロインステーキ



国産牛(北海道) モモステーキ

サーロイン・モモについて

■サーロイン

サーロインとは、背中の中中央部にあるお肉で高級部位のひとつです。サシが入りやすく キメが細かい綺麗な霜降りになるので、赤身と脂身のバランスもよく、脂の甘みや肉の旨味を感じやすいのが特徴。上質な霜降りを持ったサーロインの場合には、脂の融点が低いため体温で溶け、口の中でとろけるような柔らかい食感を味わうことができます。

■モモ

モモとは、後ろ脚の太ももで「ウチモモ」「ソトモモ」「ランイチ」「シタマ」の4種類の部位に分かれています。

●「ウチモモ」とは後ろ脚の付け根にある肉で、ウチモモには多くの筋肉が集まっていることにより、部位の中でも脂身が最も少ないといわれております。ブロックのような厚切りからスライスものまで幅広い料理に適しているのが特徴です。

【ウチモモを更に(オオモモ・コモモ・カブリ・メガネ)に分割することができます】

●「ソトモモ」とは牛のお尻からスネの間にある肉で、体全体を支える筋肉の為に全体的に筋肉質で硬めの部位といわれております。弾力性がありますのでコマ材、切り落とし、角切りなど煮込み料理によく使われます。

【ソトモモを更に(ナカニク・ハバキ・シキンボウ)に分割することができます】

●「ランイチ」とは、腰からお尻にかけての位置にあり、ヒレとサーロインの隣にある上質な部位ですので、リブローズ・サーロイン・ヒレの高級部位に次ぐ準高級な部位とされています。中でもイチボは希少性が高く、一頭から約2kg~4kg程度しか取れません。サーロインとモモ部位の特徴をあわせもった部位ですので、モモ肉の中でも柔らかく、焼肉、ステーキ、ローストビーフはもちろん、煮込み料理にも適しているのが特徴です。

【ランイチを更に(ランプ・ランボソ・ランナカ・イチボ・ランカブリ・ネクタイ)に分割することができます】

●「シタマ」とは、ウチモモの下部にあり、ソトモモとランイチに挟まれている位置にある丸い形をしている部位です。スーパーなどでは「モモ肉」でまとめられてしまう事が多いため、手に入れるのが難しく希少価値の高い部位となっております。赤身部分に霜降りが綺麗に入り、キメが細かく味の濃いのが特徴ですので、焼肉、しゃぶしゃぶ、ローストビーフ。シタマカブリは煮込み料理に適しております。

【シタマを更に(トモサンカク・カメノコ・シンシン・シタマカブリ)に分割することができます】

弊社の製品であるモモステーキは、「ウチモモ」「ランプ」の部位を使用しております。ステーキと相性いい部位ですので、お肉は柔らかく赤身の濃厚な味わいが楽しめる一品でございます。

石垣牛ステーキと国産牛ステーキの違い

■石垣牛ステーキの特徴

脂の旨味が他の和牛と違うのが特徴。石垣牛はサシ(脂身)の入り方が赤身とバランスよく入り、一般和牛でよく見られる脂が多く入りすぎて重たくなるということが石垣牛にはなく、最初から最後まで同じ美味しさ、お肉本来の旨味が味わえるのが特徴。同じ和牛肉とは思えない美味しさが石垣牛の魅力でもあります。

■国産牛ステーキの特徴

サシ(脂身)が和牛より控えめで、赤身感が強いのが特徴。さっぱりして脂身があまり得意ではない方にはぴったりかと思えます。しかし、筋肉により近い部位は和牛より硬さを感じやすいです。

弊社のステーキ包装について

弊社のステーキ包装は、ステーキ専用の真空機で完全真空パックにします。パックする際も、全て機械任せではなく、加工部門の職員が1つ1つ手作業で重量規格外ではないかを量って確認、異物混入がないか、真空されずパック漏れがないか、などの目視確認も行いながらラインで流しております。流した後は並べて冷凍室ではなく急速冷凍室にすぐ保管し、製品の温度を一気に落とし冷凍させます。完全真空パックした製品は、通常の冷凍室ですと、温度が下がりきらず牛肉全体が黒く変色し、鮮度が落ちたような状態で冷凍されてしまいます。急速冷凍室に保管することで変色を防ぐことができます。

最後に

各部位、和牛と国産牛という違い一つで、脂身の入り方、赤身の硬さ、調理の仕方が違いますので、この機会に牛肉を食べ比べてお好みの銘柄や部位を探してみるのはいかがでしょうか。

株式会社ニイチクでは加工から包装に梱包、お客様の手に届くまで一つ一つにこだわり、力を入れてきました。1品、1品の製造に関して、手間と時間も非常にかかるものでありますが、お客様の気が付かない当たり前を完成させ『ニイチクで良かった』というお客様のお声を頂くためにも、社員一同、想いをのせてお客様に発送しております。お客様の理想に変えていく努力を惜しまず進んでいくことにより、「ニイチクの牛肉」は美味しい、「ニイチクの牛肉」が食べたい、といった喜びや感動をお客様に感じて頂き「牛肉ならニイチク」と言われるよう、新しい提案をしていくと共に、消費者目線を常に心掛け、商品を送る側と買う側の気持ちを忘れず、甘んずることなくBtoC商品を軸に業務用も含め「和牛牛肉を楽しんでいただく」ことに邁進したい所存です。

■備考：JA石垣牛定義について

参考資料：[石垣牛 | JAおきなわ \(ishigakigu.com\)](http://ishigakigu.com)

■会社概要

代表者：代表取締役社長 山田 彰男
本社所在：〒135-0062 東京都江東区東雲2-11-22
設立日：昭和12年
事業内容：精肉卸 食肉加工

<公式サイト>

<https://www.niichiku.com/>

<ECサイト>

肉彩工房匠：<https://niichiku.thebase.in/>

<公式SNS>

Instagram：

<https://www.instagram.com/nikusaikoboh.takumi/>

株式会社ニイチクについて

株式会社ニイチク（東京都江東区、代表取締役社長 山田 彰男）は、創業80余年、『国産牛肉を皆様に楽しんで頂きたい』という想いを基軸に、精肉卸事業、和牛・国産牛・食肉加工事業、ポーション・カット加工事業、石垣牛育成支援事業を展開して参りました。近年は、BtoC向けの商品開発にも力を入れており、肉の整形やカット方法や包装まで1品ずつこだわり、消費者のニーズに応える和牛の商品を幅広く揃えております。

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ニイチク 担当：長谷川

TEL：03-3529-4120 FAX：03-3529-4127

MAIL：hasegawamk@niichiku.com

