



- ★胆振・日高地方には、全国的に有名な白老牛を始め、各地域でおいしい和牛が生産されています。
- ★胆振・日高地方の和牛の生産は、ほとんどが黒毛和牛であり、地域ではそれぞれの特色を活かして、ブランドを推進する取組や、和牛を活用した地域おこし、知名度を上げる取組などが行われています。
- ★ここでは、胆振・日高地方の8つの地域に根ざした和牛についてご紹介します。

各和牛の主な輸送ルート

- みつし牛及びびとや湖和牛は、苫小牧港や函館港を經由して東京食肉市場へ
- びらとり和牛は、約8割が北海道畜産公社早来工場、残りはホクレン十勝枝肉市場へ
- 白老牛、はやきた和牛、むかわ産和牛及びいにかつぶ和牛は北海道畜産公社早来工場へ
- えりも短角牛は、需要に応じて近隣の加工場へ

食肉に加工後、札幌方面など約9割を道内に出荷

約1割を道外へ出荷

十勝など道東方面へ

胆振・日高

《各牧場から生体での輸送ルート》

- ← 北海道畜産公社早来工場へ
- ← 十勝など道東方面へ
- ← 東京食肉市場へ
- ← 航路

《北海道畜産公社早来工場から食肉に加工後の出荷先》

※1) 道内外の割合は、ホクレン経由の実績。
 ※2) 早来工場で扱っている和牛のうち、約80%がホクレン経由。
 ※3) 上記は胆振日高以外の和牛も含む。

《年間出荷頭数》

- 500頭以上
- 100頭以上 500頭未満
- 100頭未満



和牛の輸送とインフラ整備

★和牛の出荷は、生きている状態で輸送するため、輸送中のケガやストレスは、肉質や取引価格に影響を及ぼします。

★高規格自動車道や港湾などのインフラ整備と適切な維持管理は、品質のよい、おいしい和牛づくりに貢献し、皆様の食卓へお届けします。

日高自動車道

苫小牧西港区

高速道路網を利用し東京食肉市場へ

苫小牧港から八戸港へフェリー輸送

函館港から青森港へフェリー輸送

※輸送ルート等は、生産者、J A、ホクレン、畜産公社など関係者からのヒアリングにより作成

★和牛の生産は、繁殖と肥育を分業して行っている農家と、繁殖から肥育までを一貫して行っている農家があります。分業農家における子牛の誕生から、肥育牛として出荷・加工されるまでの一般的な流れを記載しました。

～ 和牛生産・出荷・加工の主な流れ ～

繁殖農家



出産

出産から8～10ヶ月前後で体重約300kgの素牛(もとうし)まで育成します。

黒毛和種の血統

- ・霜降りが特徴の黒毛和種。肉質向上ため、その血統が重視されます。
- ・系統は、主に「田尻系」「菊見系」「茂金系」「藤良系」「気高系」などあり、その掛合せで優良な和牛が生産されています。

素牛市場へ出荷、肥育農家を買取



素牛競りの様子～ホクレン北海道市場(安平町)～

素牛は、その6～7割が道外、残りが道内の肥育農家に競り落とされます。

競りでは、薬剤投与、親牛の血統などが表示され値付けの重要な要素となります。

※用語説明

肥育牛：食肉として肥育する肉牛。肉として加工され流通する。

素牛：肥育牛に育てるための子牛。

繁殖牛：素牛を生産する雌牛

肥育農家



配合飼料を増やし、また胃の力を弱めないため、稲わらなど繊維質の餌やビタミンを与えます。

生後約30月で体重750kg前後の肥育牛になります。

牧草だけでは育たない？

牧草だけを食べていると、牧草内のビタミンA(カロチン)が蓄積し、脂が黄色くなり、和牛独特の白い霜降りにならず、格付けが落ちます。

また、体格も大きくなります。

食肉加工場での加工処理の概略

個体識別番号確認

屠畜(とちく)

頭部・脊髄等
【危険部位】
の除去

内臓摘出・背割

整検計冷格冷
形査量却付蔵

部分肉加工

頭部は
BSE
(牛海綿状脳症)
検査へ

※北海道畜産公社のパンフレットを参考に作成

危険部位
焼却処分

市場

内臓出荷

枝肉出荷

部分肉出荷

※格付(2種類の等級による評価)

- ・背割し、皮、骨、内臓等を取り除いた肉を「枝肉」(えだにく)と呼び、1頭から取れた枝肉の量(割合)でA～Cの3段階で評価[歩留等級]
- ・脂肪の交雑・色・質や、肉の色・質・きめ等を総合判定し、5(高)～1(低)段階で評価[肉質等級]
- ・A～5が最高級の格付け

和牛の歴史と品種

和牛は、江戸時代まで農耕作業用として重宝されてきましたが、宗教上の理由から食べる習慣はありませんでした。

しかし、明治になり海外から牛肉を食べる文化が伝わり、外国産品種との品種改良が進み、現在の肉専用和牛となりました。和牛の品種は右の4つに大別されます。

写真提供:公益社団法人日本食肉協議会

黒毛和種



和牛生産の約90%を占めています。肉の中に細かい脂のサシ(霜降り)が入り、柔らかいのが特徴。

褐色和種



「赤牛」とも呼ばれており、黒毛に比べ脂の含有量が少なく、赤身の旨味と心地よい歯ごたえが特徴。

無角和種



黒毛にアンガス種を交配改良し、赤身が多く、アミノ酸の含有率が高い。噛むほどに旨味を味わえるのが特徴。

日本短角種



主に東北で飼育しており、子育ての能力が高い。赤身が多く、脂の少ない柔らかい肉質が特徴。