

「栗原産仙台牛」



のご紹介

栗原産仙台牛協会
JA新みやぎ北部畜産センター

1.はじめに 仙台牛の歴史

「仙台牛」の歴史は、昭和6年宮城県畜産試験場が、肉質の向上を図るために兵庫県から種牛を導入し牛の改良を手がけたことから始まります。

昭和49年兵庫県から導入した、「**茂重波号（しげしげなみごう）**」という大変優れた種牛の導入によって、最高級品質の牛肉を作りだすことに成功し、現在の「**仙台牛**」の基礎が築かれました。

現在出回っている「仙台牛」のほとんどがこの「**茂重波号**」の血統を引く息牛（そくぎゅう）です。

肥育方法の試行錯誤の末、現在の高品質の「仙台牛」が確立されました。宮城県では、年間およそ1万頭の黒毛和種が肥育牛で出荷されていますが、うち仙台牛の割合は7割以上となっております。

霜降りと赤身のバランス、きめの細かさなど厳しい基準をクリアし、最高ランクに格付けされた牛肉だけが「**仙台牛**」の称号を得ることができます。

「仙台牛」の生みの親「**茂重波号**」



2. 仙台牛の定義と栗原産仙台牛の定義

仙台牛の定義

- ①黒毛和種であること
- ②仙台牛生産登録農家が仙台牛生産肥育体系に基づき個体に合った適正管理を行い、**宮城県内**で肥育された肉牛。
- ③仙台牛銘柄推進協議会が認めた市場並びに共進会等に出品されたもの。
- ④(社)日本食肉格付協会枝肉取引規格が、A5またはB5に評価されたもの。

栗原産仙台牛の定義

仙台牛の定義①～④同じ(②**栗原市内**)

栗原産の定義の特徴

【抗菌性添加物】は一切使用しない

【モネンシンナトリウム】

**栗原産仙台牛は
モネンシンフリー**

歩留が良い Goodness of the yeild rate 出肉率等級			
肉質等級 Goodness of meat quality	A5 仙台牛 Sendai Beef 仙台牛	B5 仙台牛 Sendai Beef 仙台牛	C5 仙台黒毛和牛 Sendai-Black Beef 仙台黒毛和牛
	A4 仙台黒毛和牛 Sendai-Black Beef 仙台黒毛和牛	B4 仙台黒毛和牛 Sendai-Black Beef 仙台黒毛和牛	C4
	A3 仙台黒毛和牛 Sendai-Black Beef 仙台黒毛和牛	B3 仙台黒毛和牛 Sendai-Black Beef 仙台黒毛和牛	C3
	A2	B2	C2
	A1	B1	C1

また

膨潤発酵栗原産米給与により【脂肪質向上】UPI

膨潤発酵とは、主にデンプンが熱や水分によって膨潤する現象を指します。パンの生地を焼く際に、デンプンが膨潤することで生地が膨らみ、食感が作られる一連のプロセスです。



3. 栗原産仙台牛のこだわり (モネンシンフリーの訳)

【モネンシンナトリウム(以降モネンシン)とは】

- (1)モネンシンは抗生物質の一つで、牛の飼料添加物で、牛の成長促進に高い効果があり日本では、1978年から飼料添加物として使われるようになっていきます。
- (2)モネンシンを与えると牛の胃の中での発酵と栄養吸収効率が高まり、牛の太りが良くなります。
また、子牛の頃から食べさせると、病気もしにくく成長も良いので子牛のセリでは高い値段がつきます。
- (3)しかし、生産者の経営にとっては効果がありますが、やはり、消費者へ安全・安心な畜産物を提供する畜産農家にとっては、色々な心配が頭に浮かびます。

モネンシンを食べた牛肉の特徴は

『アミノ酸を出しうる熟成が効かない。』



『焼いた肉は和牛独特の香りがしない。』

『食べたとき味がしない。』



などがあげられます。

- (4)また、人間の体には常在菌と呼ばれるたくさんの菌が生きています。まず抗生物質をヒトの抗生物質の使いすぎは、耐性菌を生み出しますが、抗生物質が効きにくい体を作ってしまう場合や、悪い細菌だけではなく、体に良い常在菌も殺してしまうこととなります。それにより、体の調子を崩すこともあります。

◎栗原産仙台牛と生産者のこだわりとは

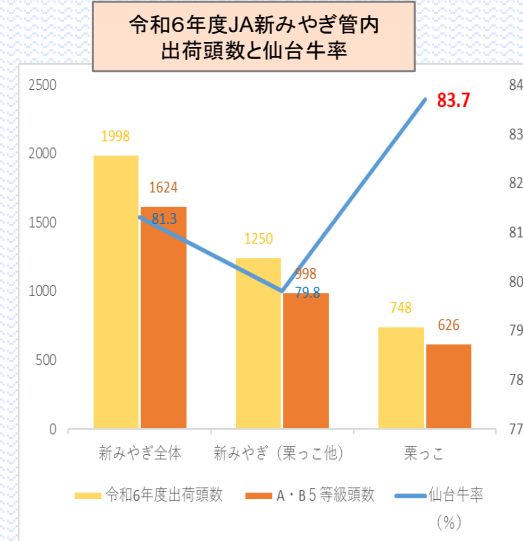
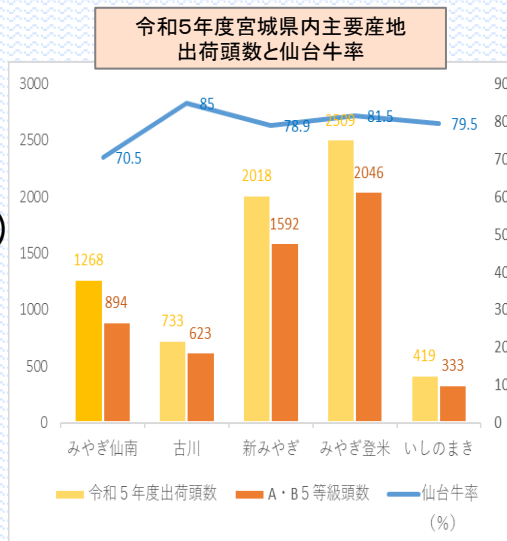
栗原市内の畜産農家は消費者を第一に考え、モネンシンフリーによる飼養管理をしております。



4.栗原管内の畜産について(JA新みやぎ扱い)

肥育牛(枝肉)

- ・農家戸数 50戸
- ・飼養頭数 1,300頭
- ・年間出荷頭数 748頭 (県内の11.3%)
- ・出荷市場 仙台(51.5%), 東京(45.7%)
その他(2.8%)
- ・仙台牛率(5等級率) 83.7%



繁殖牛(子牛)

- ・農家戸数 429戸
 - ・飼養頭数(繁殖牛) 3,396頭
 - ・年間出荷頭数(子牛) 2,426頭
(県内の17.4%)
- ※令和6年度みや総合家畜市場
子牛市場取引頭数14,048頭



参考

水田面積 15,000h (県内の15%) 水稲作付面積 8,533ha (県内の15%)
 水稲作付品種 ひとめぼれ(6,390ha)・つや姫(960ha)・萌えみのり(464ha)

栗原市は宮城県内でも全国有数の米どころです。澄んだ空気、豊富で清らかな水、広大で肥沃な大地で育ったお米の良質な稲わらの給与により、豊かな自然の恵みをいっぱい受け育ち「栗原産仙台牛」の美味しさが作られます。

5.栗原産仙台牛協会について(2015年設立)

1.設立の目的

栗原産仙台牛協会は、多様化する消費者ニーズに対応し、**栗原産仙台牛の消費及び販路拡大**の強化を図り、栗原産仙台牛の**産地銘柄の確立**と地場産品の評価向上と**農家所得の向上**を図ることを目的としております。

2.組織

栗原市・JA新みやぎ肥育部会栗っこ支部・JA新みやぎ が連携し運営

3.事業の内容

栗原産仙台牛協会は、前条の目的を達成するため、次の事業を行う。

- 一、栗原産と他産地の**差別化を図るための調査研究**に関する事項
 - ・抗生物質(**モネシン**)の無給与 **【安全・安心・美味さの追求】**
 - ・**膨潤発酵栗原産米**の給与 **【脂肪質の向上】**
- 二、栗原産仙台牛の**消費宣伝及び販路拡大**に関する事項
 - ・地産消費活動 **【栗原産牛肉の販売会】**
 - ・食農教育の一環事業 **【学校給食への牛肉提供】**
- 三、栗原産仙台牛**指定販売店の発掘及び販売店協力**に関する事項
 - ・指定店認定による栗原産仙台牛知名度の向上
- 四、栗原産仙台牛の**生産基盤の安定化**に関する事項
 - ・繁殖牛農家との連携による和牛産地の持続活動 **【栗原産子牛による枝肉共進会】**
- 五、その他の目的達成に必要な事項

6.終わりに

栗原市は宮城県内でも全国有数の米どころです。澄んだ空気、豊富で清らかな水、広大で肥沃な大地で育ったお米の良質な稲わらの給与により、豊かな自然の恵みをいっぱいを受け育ち「栗原産仙台牛」の美味しさが作られます。

また、他産地の仙台牛との差別化を図るべく、飼養管理や牛に与える飼料を吟味し育て上げております。

生産者の日々の努力により、食味は口当たりがよくやわらかで、まろやかな風味、豊かな肉汁が特徴です。

脂肪と赤身の絶妙なバランスから生まれる上質な味をぜひご堪能下さい。



栗原
みやぎ

仙台牛

ササニシキやひとめぼれの産地として
名を馳せる日本有数の米どころ、栗原。
和牛本来の風味ゆたかな脂質は
ゆたかな自然と
一頭一頭に愛情を注ぎ
磨き抜かれた飼育技術によって
育まれた味わいの芸術品。
安全と安心にこだわった
美味しい牛肉だけを
これからもお届けします。

