

世界に誇る兵庫の宝物

たじまうし
「但馬牛」と「^{たじまぎゅう}但馬牛」・「神戸ビーフ」
そして「^{さんだぎゅう}三田牛」



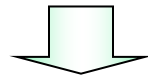
兵庫県立但馬牧場公園 但馬牛博物館

但馬^{うし}牛ってどんな牛？

一般的に生きてる牛は
「うし」、肉になったら
「ぎゅう」とよぶんだ！



兵庫県内で生まれた黒毛和種で、父母、祖父祖母・・・
と先祖代々の血統をさかのぼると、その**全てに兵庫県**
生まれの但馬牛だけがでてくる牛



兵庫県以外の牛との交配をしない

兵庫県内純血種！

しかも 美方郡の牛は先祖がすべて美方郡生まれの牛で、**世界でもここにしか**
いない貴重な血統の牛であり日本・世界農業遺産に認定されている！！

たじまうし

但馬牛が生れてから牛肉が消費者に届くまで

♂ 県有お父さん牛



交配



誕生

育成

子牛市場出荷

セリ

肥育

食肉センター出荷

セリ

指定登録食肉卸売店
とろく おろしうり

枝肉の格付検査

指定登録食肉小売店
とろく こうり

指定登録レストラン

しょうひしゃ
消費者

約9か月齢

♀ 農家にいるお母さん牛

はんしよく
繁殖農家

ひいく
肥育農家

但馬牛は生産者から消費者への流通ルートが明確
「安全・安心な食肉」を消費者にとどけている

☆平均出荷月齢

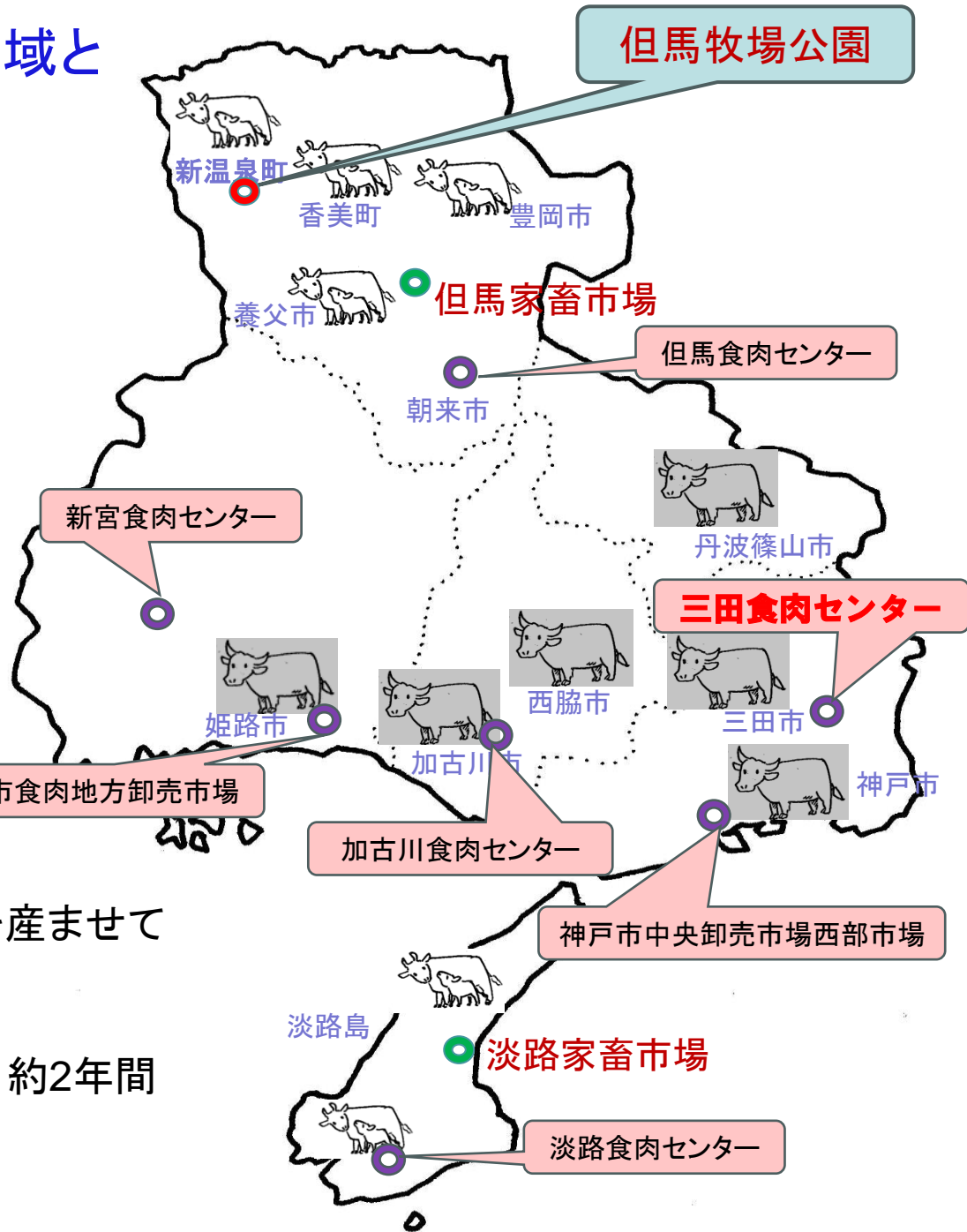
- ・去勢牛 31か月齢
- ・雌牛 33か月齢

但馬牛が多く飼われている地域と 家畜市場・食肉センター

 : 繁殖農家

 : 肥育農家

地域	母牛	肥育牛
県全体	14000頭 (1020戸)	42400頭 (120戸)



・繁殖農家は母牛を飼い、毎年子牛を産ませて9か月間育てて子牛市場で売る。

・肥育農家は子牛市場で子牛を買い、約2年間太らせてから食肉市場で売る。

但馬牛(ぎゅう)とは??

兵庫県内で生まれた**但馬牛(うし)**を兵庫県内で太らせて兵庫県の食肉センターで肉にしたものを**但馬牛(ぎゅう)**という。

但馬牛(ぎゅう)は28か月以上60か月齢以下の雌牛または去勢牛で肉質等級が5段階の2以上でなくてはならないんだ！

神戸ビーフとは??

但馬牛(ぎゅう)のうち、子牛を産んでいない雌牛 または **去勢牛**であり、次の条件に合格したものだけを“**神戸ビーフ**”“**神戸肉**”“**神戸牛**”とよぶことができる。

(1)肉質

肉質等級は 5段階の**4以上**で、ロース芯の**霜降り度(BMS)**が12段階の**6以上**であること

(2)食べられる肉がとれる割合(歩留基準値)

枝肉のうち食べられる肉の割合が**69%以上**であること

(3)枝肉の重さ

雌牛は、270kg以上から**499.9kg以下**

去勢牛は、300kg以上から**499.9kg以下** であること

このように、**神戸ビーフ**の合格条件は**世界一厳しい**条件なんじゃ！



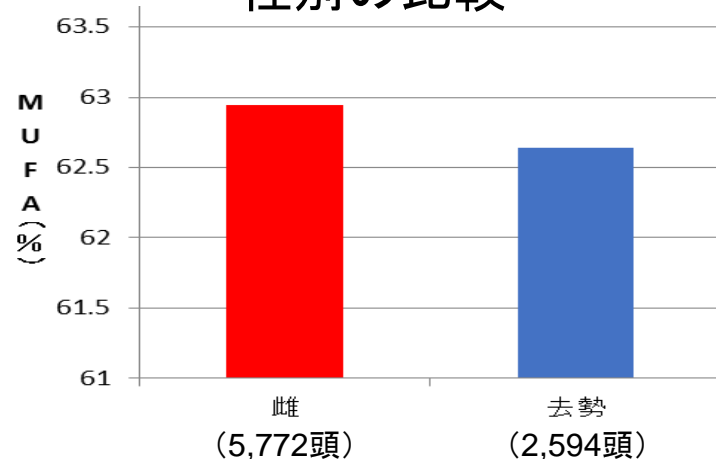
但馬牛・神戸ビーフの美味しさ

調理	項目	但馬牛	県外産
焼肉	やわらかさ	4.8	4.7
	多汁性	5.4	5.3
	あぶらっこさ	4.6	4.9
	風味	5.0	4.8
	甘味	4.4	4.4
	うま味	5.0	4.8
	総合評価	5.0	4.8
煮肉	やわらかさ	5.8	5.6
	多汁性	4.4	4.4
	あぶらっこさ	3.8	3.9
	風味	4.4	3.9
	甘味	4.0	4.0
	うま味	4.8	4.3
	総合評価	4.8	4.4

但馬牛は県外産牛より
風味、うま味、総合評価が高い！

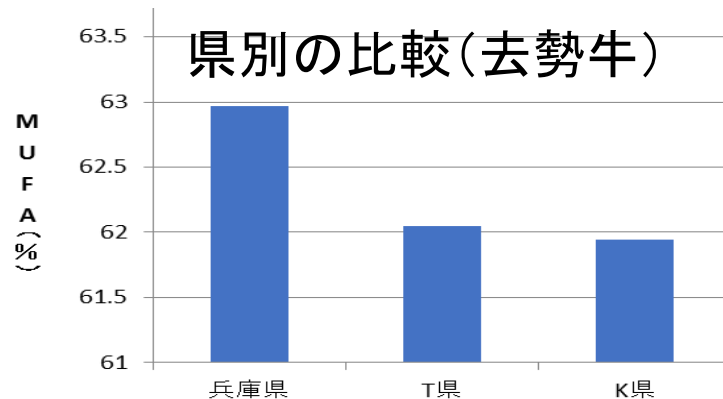
モノ不飽和脂肪酸(MUFA) 県別の比較

性別の比較



去勢牛よりも雌牛のほうがMUFA割合が高い！

県別の比較(去勢牛)



兵庫県産去勢牛は他県産牛に比べ
MUFA割合が高い！

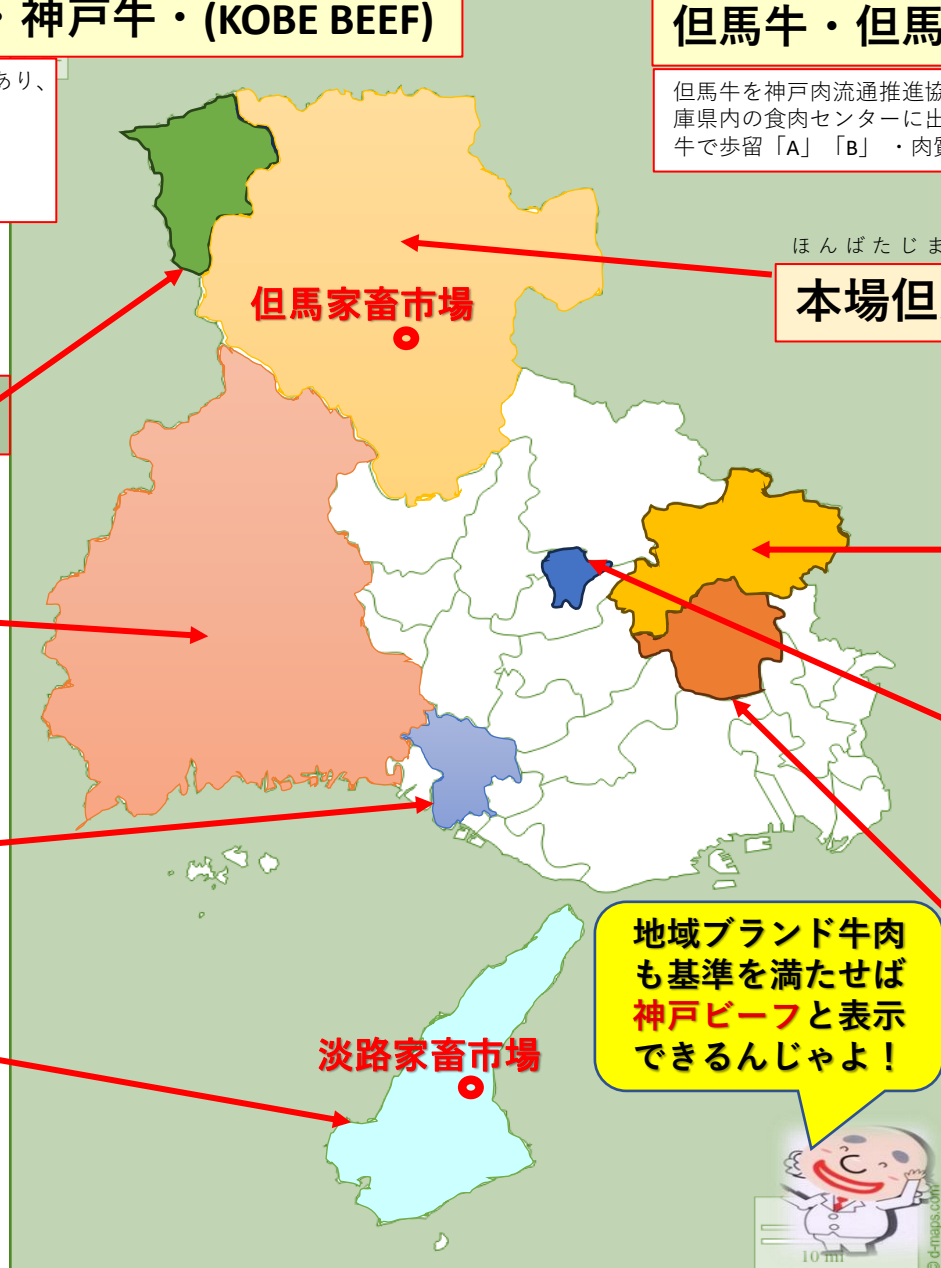
但馬牛を素牛にした兵庫県内の地域ブランド牛肉

神戸ビーフ・神戸肉・神戸牛・(KOBE BEEF)

但馬牛(ぎゅう)のうち未經産牛・去勢牛であり、歩留・肉質等級「A」「B」4等級以上、脂肪交雑BMS値No.6以上、枝肉重量・雌270kg~499.9kg、去勢300kg~499.9kg以下

但馬牛・但馬ビーフ・(TAJIMA BEEF)

但馬牛を神戸肉流通推進協議会登録会員が兵庫県内で飼養管理し、兵庫県内の食肉センターに出荷した生後28~60ヵ月齢の雌牛・去勢牛で歩留「A」「B」・肉質等級2等級以上



ほんばたじまぎゅう/ほんばけいさんたじまぎゅう

本場但馬牛/本場経産但馬牛

但馬地域で生まれ育成された但馬牛を但馬地域で肥育、県内食肉センターに出荷・処理されたBMS No.3以上 / 繁殖用雌但馬牛(うし)を但馬地域で6ヵ月以上肥育し但馬食肉センター処理

たんばささやまぎゅう

丹波篠山牛

丹波篠山市内で肥育された但馬牛肉

くろだしょうわぎゅう

黒田庄和牛

西脇市黒田庄町で肥育された但馬牛の牛肉

三田肉・三田牛

三田肉流通振興協議会が指定した生産農家で25ヵ月以上育成し30ヵ月齢以上で三田食肉センターで処理

ゆむらおんせんたじまびーふ

湯村温泉但馬ビーフ

美方郡内の農家で出荷前6ヵ月以上肥育し30ヵ月齢以上でA3以上

ぶれみあむひめじわぎゅう

PREMIUM姫路和牛

西播磨地域の生産者で但馬牛を素牛とし姫路市場でと畜しセリに掛けられたA4またはB4以上

かこがわわぎゅう

加古川和牛

加古川市内の農家によって12ヵ月以上育てられ肉質等級が2等級以上

あわじびーふ

淡路ビーフ

淡路島産但馬牛のうち、枝肉重量 去勢330kg、雌280kg(未經産)以上の月齢25ヵ月以上、BMS No.4以上

地域ブランド牛肉も基準を満たせば神戸ビーフと表示できるんじゃないよ!



三田牛(三田肉)の歴史

“神戸ビーフ”の歴史は三田から始まった！！



【但馬牛流通ルート上の使役地帯、三田の牛】

江戸時代、三田は但馬の養父市場から和泉、紀伊に向かうルート上にあり、但馬牛がたくさん飼われていた。ここは使役地帯で、農耕のほか荷物の運搬にも利用し、頻繁に神戸と往来していた。

【三田藩の奨励策】

三田藩は牛が太っているほど勤勉な農家と評価し、年貢米を荷負って運んでくる牛の中で、最も太った牛の飼い主に賞米一斗を与えた。

三田城下の大蔵に続く坂道は、年貢米を運んできた牛をつないだ所で、“牛くそ坂”と呼ばれ、ここで太った牛を選んだといわれる。

農家では、煮た麦や酒米精白カスなどを牛に食べさせる“飼い肥やし”という飼い方が広まっていた。



【牛が少なかった関東の横浜が開港】

安政6年(1859)、神奈川が開港し、横浜に外国人居留地ができた。当時関東では牛が少なく外国人の食用に調達できなかったため、慶応元年(1865)から1回に30~40頭程度、神戸港から横浜に船で運んだ。その主体が三田の牛たち。この肉がたいそう美味しく、外国人に“KOBE BEEF”と称賛された。

【二番目に神戸が開港】

明治元年(1868)、神戸が開港し、神戸に来たイギリス人が“と畜場”を作り、荷物を運んでくる三田の牛が食用にされた。

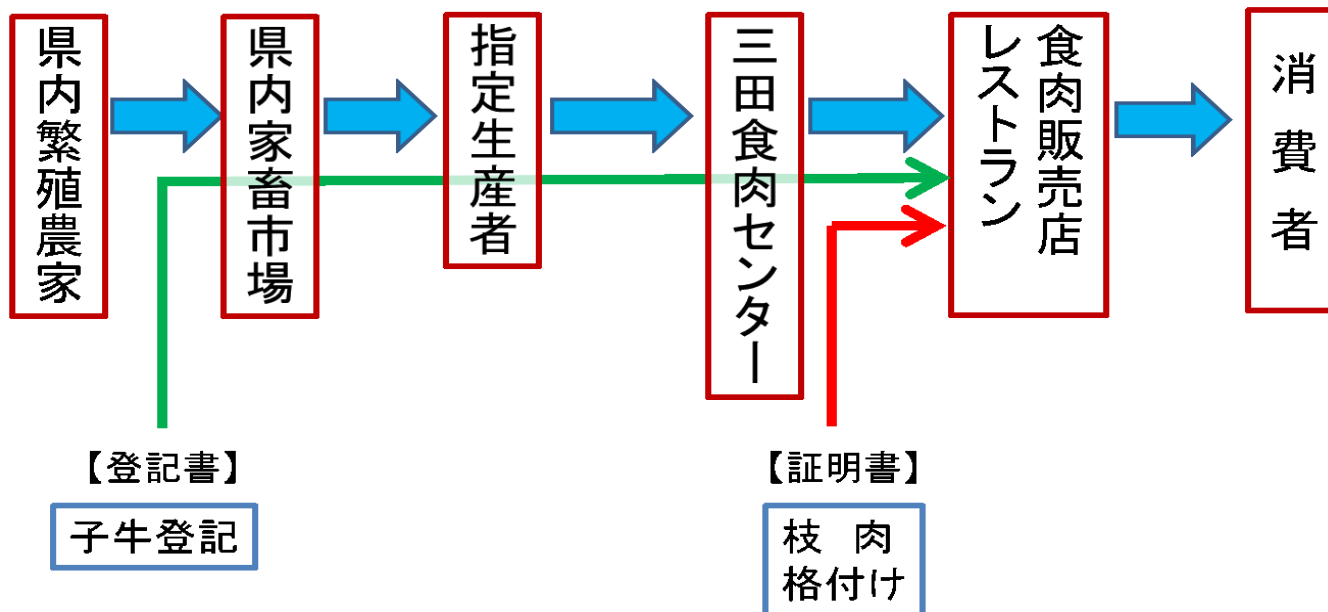
やがて牛肉料理店ができ神戸肉(神戸ビーフ)が神戸の名物になっていった。

明治16年(1883)の2歳以上の牛の値段は、但馬の雌牛が1頭約9円だったが、三田の雌牛は22円以上で、この頃すでにブランド化されていた。

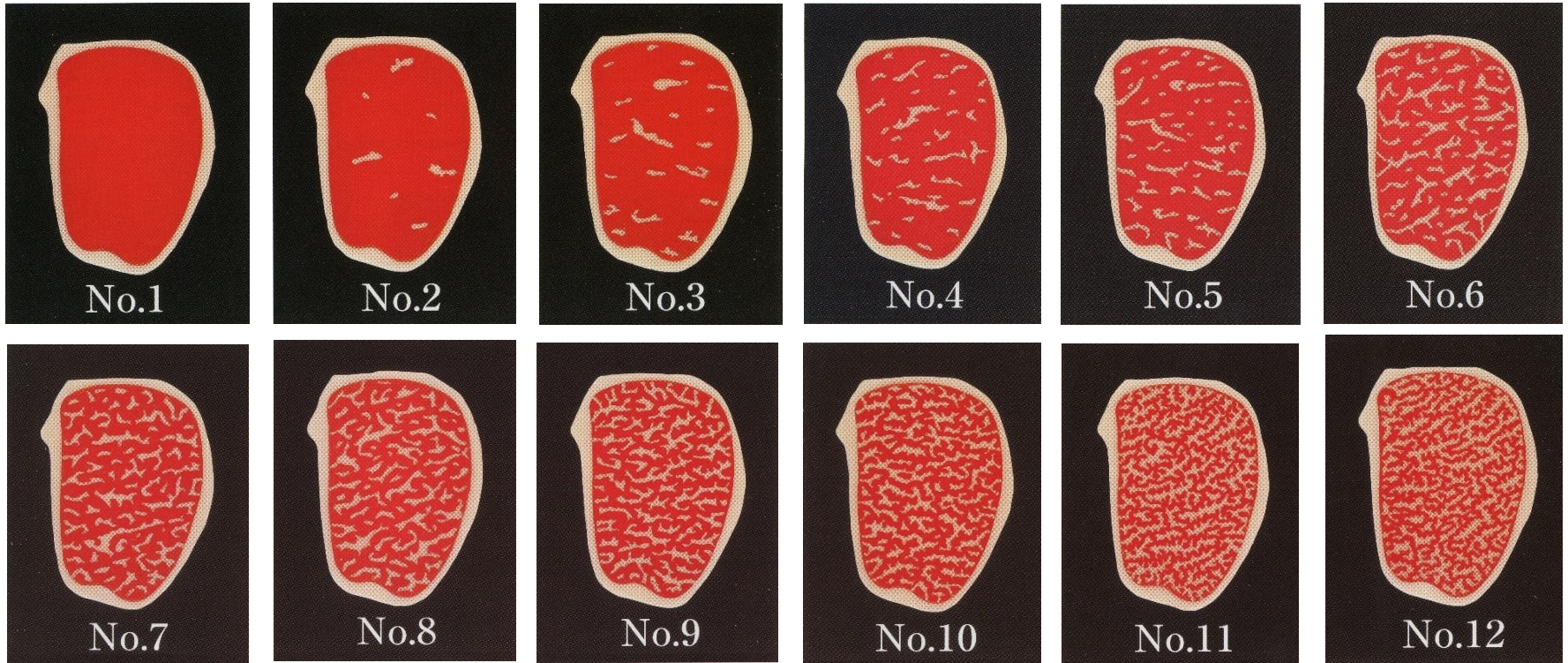


三田牛(三田肉)の基準

1. 牛を育てる人が三田市内生産者および三田肉流通振興協議会指定生産者であること
2. 育てる牛が兵庫県内産黒毛和種(但馬牛)で^{たじまうし}未經産雌または去勢牛であること
3. 育てる期間が生後28か月以上、60か月未満であること
4. 育てている間に指定生産者以外への移動歴がなく、指定生産者での肥育期間が全体の1/2以上であること
5. 三田食肉センターへ出荷され、基準に合格したもの
6. 三田牛(三田肉)のうち、未經産雌で「A」、「B」4等級、BMS NO.7以上、枝肉重量230kg以上470kg以下を、三田牛『廻』、三田肉『廻』とする。



ロース芯の霜降り度 (BMS) と肉質の等級およびブランド



霜降り度	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
等級	1	2	3		4			5				
ブランド						神戸ビーフ						
						但馬牛 (ぎゅう)						
	三田牛						三田牛「廻」					