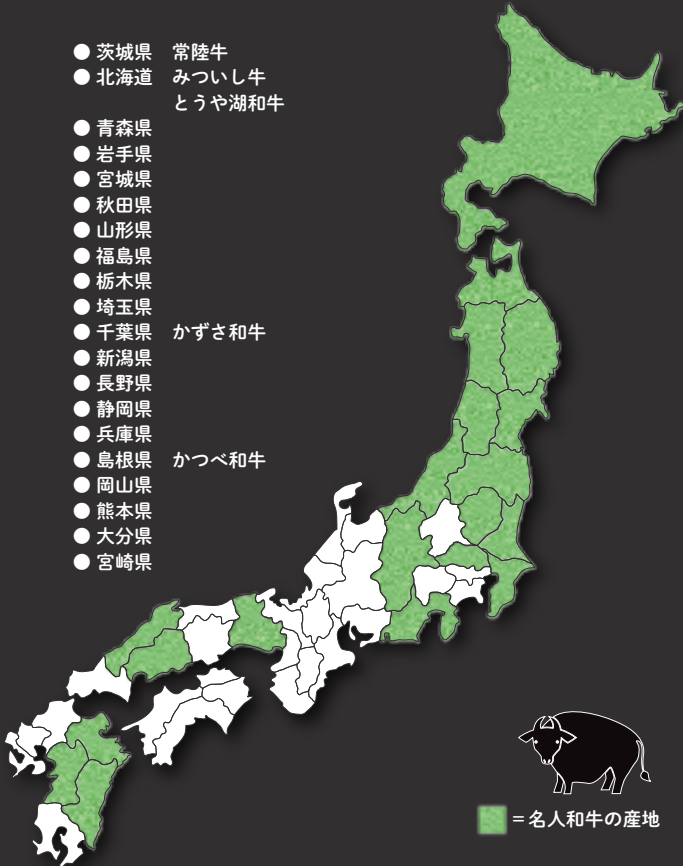


# 名人和牛

は

産地にかかわらず  
エサと管理を統一して生産された  
同じ美味しさの和牛です

- 茨城県 常陸牛
- 北海道 みついし牛  
とうや湖和牛
- 青森県
- 岩手県
- 宮城県
- 秋田県
- 山形県
- 福島県
- 栃木県
- 埼玉県
- 千葉県 かずさ and 牛
- 新潟県
- 長野県
- 静岡県
- 兵庫県
- 島根県 かつべ and 牛
- 岡山県
- 熊本県
- 大分県
- 宮崎県



■ = 名人和牛の産地

茨城県畜産農業協同組合連合会と雪印種苗株式会社が共同で開発した飼料です。

牛に与える穀物の美味しさ・嗜好性・栄養バランス・原料コスト、そして安全性等多くの試行錯誤を繰り返しながら完成したのが、配合飼料「名人」です。

「名人」は、日本人が食する穀物由来の原料を多く使用しているのはもちろん、安全性を第一に考え、動物性飼料や成長ホルモン、抗菌性物質は一切使用していません。

## 名人和牛の “証明”

「名人和牛」の枝肉には、生産履歴（給与飼料・飼育者・個体識別番号等）の情報開示を行うため、全頭に「証明書（黒毛和牛枝肉証明書）」を発行しております。



### 「名人会」運営協議会

[事務局]

茨城県畜産農業協同組合連合会

〒310-0022 茨城県水戸市梅香1丁目2番56号

TEL 029-221-5397 FAX 029-224-5070

<http://www.ibatiku.jp>



# 名人和牛





# 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。

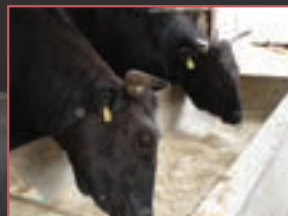
### 乳用種(ホルスタイン)

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、良質な稲ワラ以外に「B I Oバガス」と呼ばれる粗飼料を給与しています。

B I O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。

