



# 名人和牛とは

## 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。茨城県畜産では、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こその美味しさがあります。



## 「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、このような考えから開発されました。



## 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産の直営牧場や多くの農家では、良質な稲ワラ以外に「BIOバガス」と呼ばれる粗飼料を給与しています。

BIO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。



## 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。

# 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 かずさ和牛
- 新潟県
- 長野県
- 静岡県
- 兵庫県
- 島根県 かつべ和牛
- 岡山県
- 熊本県
- 大分県
- 宮崎県



■ = 名人和牛の産地

# 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

