



常陸牛のブランド力強化と品質向上、生産維持拡大について

茨城県常陸牛振興協会
事務局長 谷口 勇

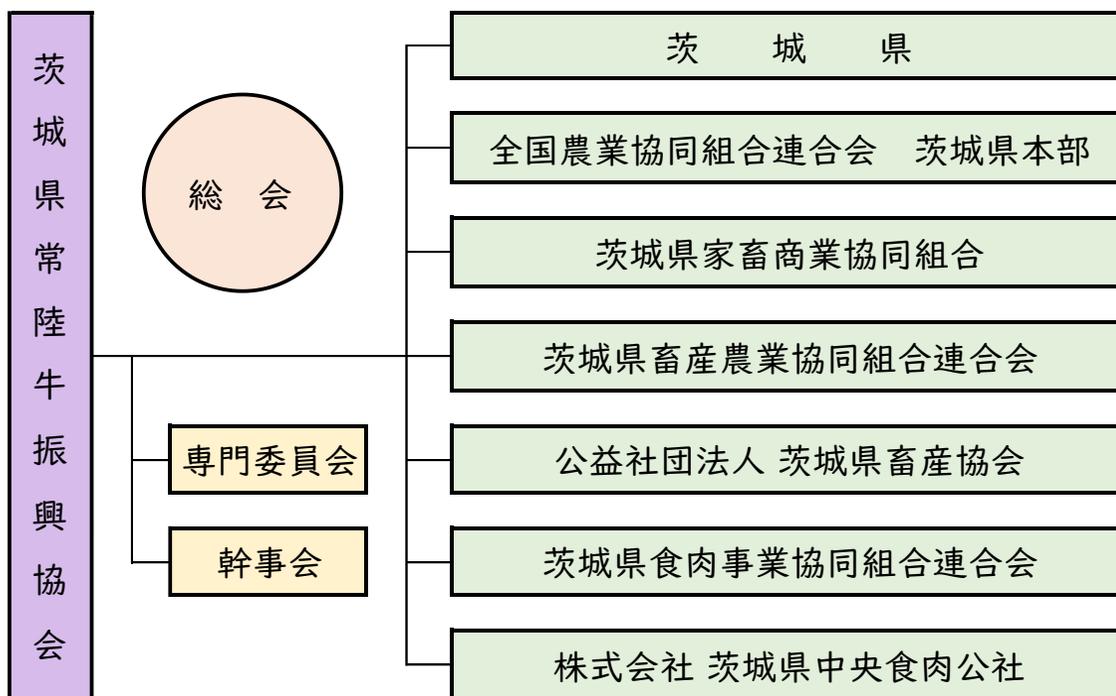
茨城県常陸牛振興協会設立目的と設立年月日と組織構成図

茨城県常陸牛振興協会設立目的

茨城県の黒毛和牛のブランド化をめざし、統一銘柄「常陸牛」として昭和52年(1977年)3月5日に茨城県常陸牛振興協会を設立しました。

事務局体制：平成16年(2004年)から2名による専任体制スタート

組織構成



名誉会長 茨城県知事

大井川 和彦

会長 全国農業協同組合連合会 茨城県本部長 鴨川 隆計



常陸牛の定義と規格

定義

「常陸牛とは、指定生産者が茨城県内で最も長く飼育した黒毛和牛の内、(公社)日本食肉格付協会の枝肉取引規格が歩留A等級又はB等級かつ肉質等級が5等級と4等級のもので、茨城県常陸牛振興協会が認定したものとする」

※特徴づくりについて

出荷牛の生後月齢は28ヶ月以上の未経産雌牛、去勢牛とする。

| | | 肉質等級 | | | | |
|------|---|------|-----|---|---|---|
| | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 歩留等級 | A | 常陸牛 | 常陸牛 | 3 | 2 | 1 |
| | B | 常陸牛 | 常陸牛 | 3 | 2 | 1 |
| | C | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |



3月5日は「常陸牛の日」

3月5日は「常陸牛の日」として平成29年に一般社団法人日本記念日協会に認定されました。

3月5日は昭和52年に茨城県常陸牛振興協会が設立された日です。制定に伴い常陸牛の知名度アップと牛肉の消費拡大および親しみを感じてもらうため「常陸牛の日キャンペーン」等を展開。例年、指定店・推奨店が参加し、オープン懸賞では県内外から多くのご応募をいただきました。



常陸牛の生産分布図 令和3年度常陸牛刻印頭数生産者数

市町村別：常陸牛刻印頭数／生産者数

県北エリア

| 市町村 | 頭数 | 生産者数 |
|-----------|--------------|-----------|
| 常陸大宮市 | 1,654 | 13 |
| 日立市 | 978 | 2 |
| 北茨城市 | 637 | 6 |
| 高萩市 | 485 | 7 |
| 大子町 | 347 | 4 |
| 常陸太田市 | 156 | 4 |
| 那珂市 | 16 | 1 |
| 小計 | 4,273 | 37 |

県央エリア

| 市町村 | 頭数 | 生産者数 |
|-----------|--------------|-----------|
| 茨城町 | 2,542 | 13 |
| 水戸市 | 312 | 13 |
| 笠間市 | 229 | 7 |
| 城里町 | 47 | 5 |
| 小美玉市 | 2 | 2 |
| 小計 | 3,132 | 40 |

県西エリア

| 市町村 | 頭数 | 生産者数 |
|-----------|--------------|-----------|
| 筑西市 | 997 | 11 |
| 常総市 | 826 | 8 |
| 八千代町 | 134 | 4 |
| 下妻市 | 78 | 5 |
| 古河市 | 108 | 3 |
| 境町 | 72 | 1 |
| 結城市 | 38 | 4 |
| 桜川市 | 54 | 1 |
| 小計 | 2,307 | 37 |

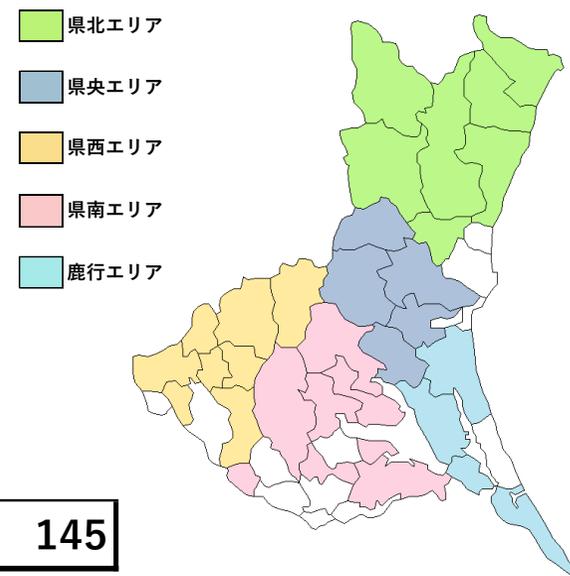
県南エリア

| 市町村 | 頭数 | 生産者数 |
|-----------|------------|-----------|
| つくば市 | 344 | 10 |
| 土浦市 | 201 | 5 |
| 石岡市 | 231 | 3 |
| 稲敷市 | 60 | 3 |
| 守谷市 | 1 | 1 |
| かすみがうら市 | 28 | 3 |
| 美浦村 | 4 | 1 |
| 牛久市 | 4 | 1 |
| 小計 | 873 | 27 |

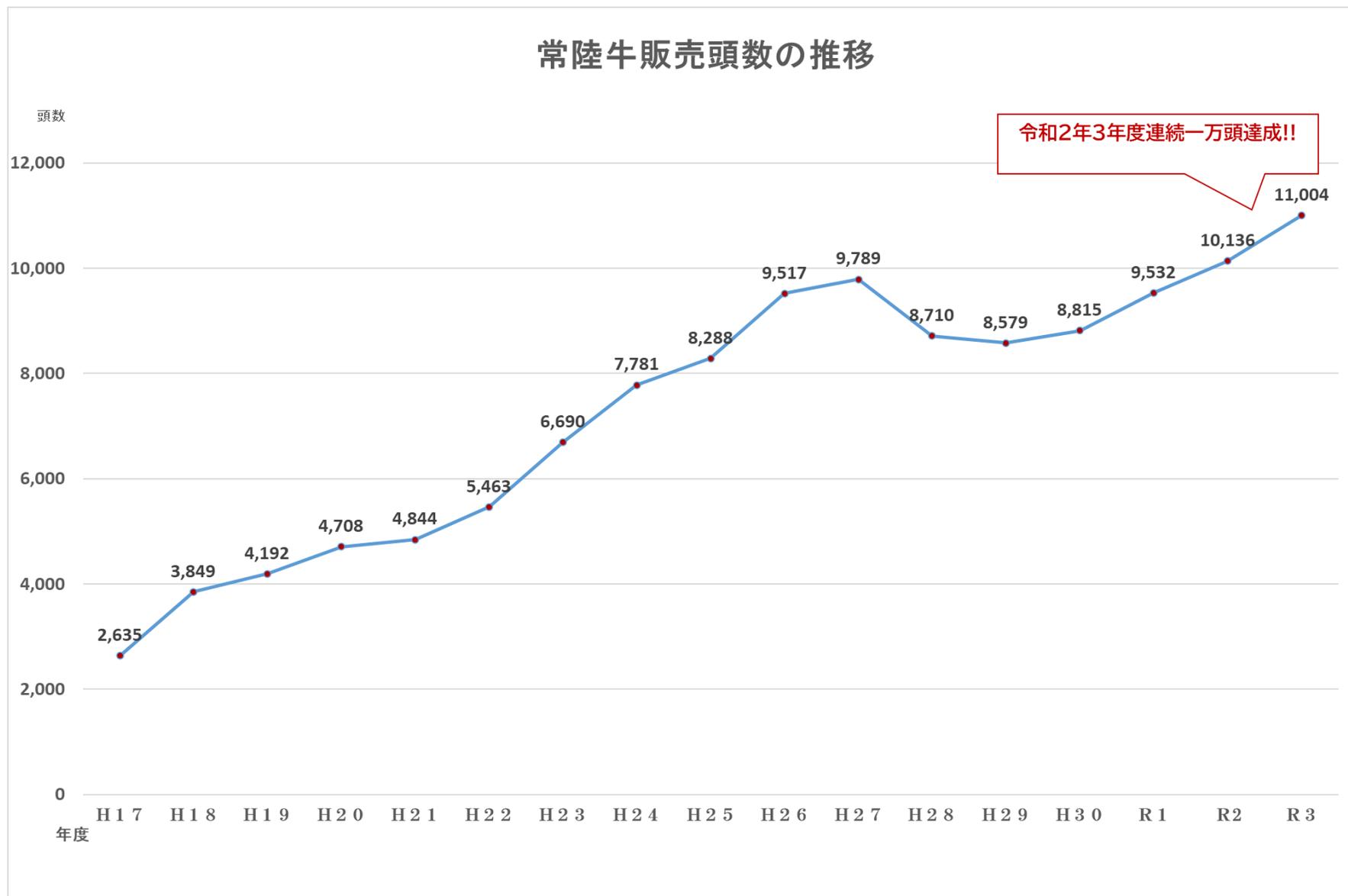
鹿行エリア

| 市町村 | 頭数 | 生産者数 |
|-----------|------------|----------|
| 鉾田市 | 289 | 1 |
| 行方市 | 120 | 1 |
| 潮来市 | 10 | 1 |
| 神栖市 | 0 | 1 |
| 小計 | 419 | 4 |

| | | |
|-----------|---------------|------------|
| 合計 | 11,004 | 145 |
|-----------|---------------|------------|

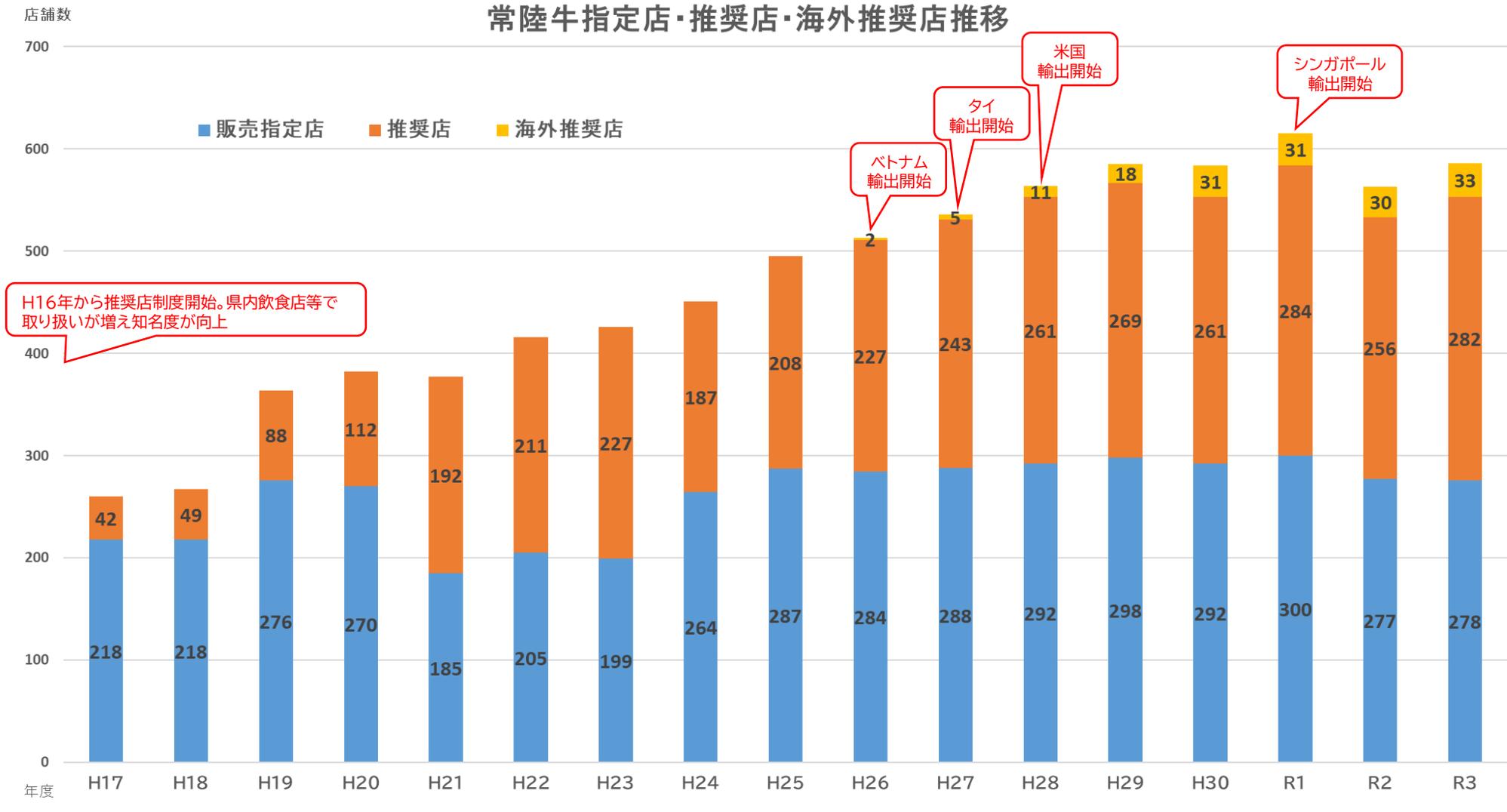


常陸牛販売頭数の推移グラフ



常陸牛販売指定店・推奨店・海外推奨店数

常陸牛指定店・推奨店・海外推奨店推移



海外への常陸牛輸出実績

| | H26 | H27 | H28 | H29 | H30 | R1 | R2 | R3 |
|--------|-----|-------|-------|--------|--------|--------|-------|--------|
| ベトナム | 400 | 400 | 2,201 | 1,511 | 541 | 1,480 | 1,386 | 2,417 |
| タイ | | 1,400 | 1,019 | 12,105 | 19,494 | 17,742 | 3,118 | 2,208 |
| 米国 | | | 175 | 696 | 771 | 2,399 | 2,352 | 2,516 |
| シンガポール | | | | | | 1,091 | 426 | 4,472 |
| 合計 | 400 | 1,800 | 3,395 | 14,312 | 20,806 | 22,711 | 7,281 | 11,613 |

単位：kg



平成30年10月 知事トップセールス(サンフランシスコ)



シンガポールでクリスマスフェア

ブランドアップのための取組

1 例目 各種県内外で開催されるイベントへの出店参加

茨城県庁の生協食堂において「3月5日は常陸牛の日」を周知するため常陸牛ハンバーグ定食を提供。7月土用の「牛の日牛肉をたべようフェア」ではキリンビバレッジ株式会社が全面的に協賛し飲料水を全食提供、今年は7月19日～29日までひばり食堂と水戸合同庁舎食堂で1620食で常陸牛丼・焼肉丼・ハヤシライス・ビビンバ丼などを提供し好評でした。

キリンビール株式会社はいばらきを食べよう応援キャンペーンを年2回茨城県内の量販店を中心に展開し、お客様へのキャンペーン賞品に常陸牛を毎回30名様～40名様へプレゼントして頂き大いに感謝しています。

常陸牛フェア（土用の牛の日）開催



7/26～30 常陸牛フェア（土用の牛の日）を開催します。
常陸牛日替わりメニューがキリン午後の紅茶おいしい無糖付で570円！是非ご賞味ください。

| 日(曜日) | 常陸牛フェア ¥570 | 混ぜ飯 休止 | 丼物 休止 |
|-------|-------------|-----------------|-------|
| 26(月) | 常陸牛・牛丼 | キリン午後の紅茶おいしい無糖付 | |
| 27(火) | 常陸牛・焼肉丼 | キリン午後の紅茶おいしい無糖付 | |
| 28(水) | 常陸牛・ハヤシ | キリン午後の紅茶おいしい無糖付 | |
| 29(木) | 常陸牛・牛丼 | キリン午後の紅茶おいしい無糖付 | |
| 30(金) | 常陸牛・焼肉丼 | キリン午後の紅茶おいしい無糖付 | |

期間：令和3年7月26日～7月30日

実施場所：茨城県庁ひばり食堂、水戸合同庁舎

詳細はこちら⇒

http://www.fureai-iks.com/b_syukan_h.html

2例目 茨城県農産物販売推進東京本部と連携して推進

東京

メトロポリタンエドモント「山彦」で常陸牛フェア6月～8月開催中
10月～11月茨城県フェア開催予定(笠間市の栗とコラボ)

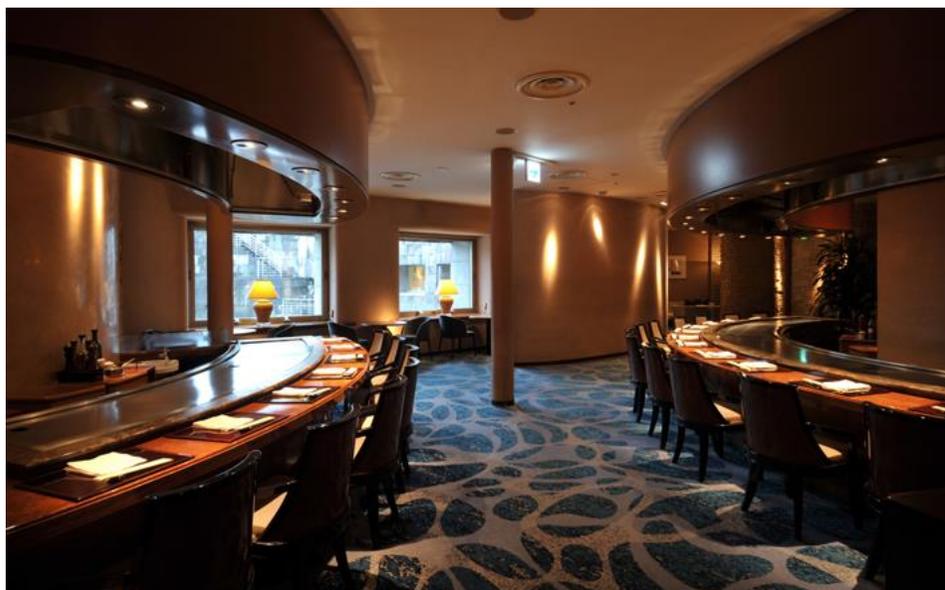
山彦



横浜

横浜ロイヤルパークホテル(ランドマークタワー内)「よこはま」にて7月～8月常陸牛フェア開催中

よこはま
TEPPAN-YAKI YOKOHAMA



東京

銀座「六雁」で常陸牛ローストビーフが好評

東京

「銀座ひらやま」に常陸牛フィレを納品・・・経済界、芸能人に人気

横浜

横浜ベイシェラトン& Towersホテル鉄板焼「さがみ」において常陸牛Tボーンステーキ(フィレとロース) 7月からメニュー化 毎年3月常陸牛フェア開催



press release

2022年6月30日

横浜ベイシェラトンホテル& Towers

報道関係者各位

所在地/横浜市西区北幸1-3-23

総支配人/石原 哲也

横浜ベイシェラトンホテル& Towers
ホテル最上階にて、日本で唯一味わえる“至極の逸品”
A5ランク「常陸牛」の希少部位をトリュフなど的高级食材とともに
「極上常陸牛 Tボーンステーキ」
鉄板焼「さがみ」にて7月1日(金)販売開始

横浜ベイシェラトンホテル& Towersでは、A5ランクの常陸牛から数枚しか取れない希少なTボーンステーキを、鉄板焼「さがみ」(28F)に7月1日(金)より販売開始いたします。

茨城県を代表する黒毛和牛の最高級ブランド「常陸牛」。指定生産者の磨かれた飼育管理技術と厳選された飼料のもと30ヶ月有余にわたり丁寧に育てられ、A5ランクに格付けされた「常陸牛」のTボーンステーキを特別にご用意いたしました。1頭から数枚しか取れない大変希少なTボーンステーキを、キャビアやトリュフ、ウニやカラスミなどの豪華食材をはじめ、「常陸牛」の牛筋をアレンジした自家製ソースとともに楽しみいただける贅沢なコースをシェフ平塚がお届けいたします。US産Tボーンステーキの約2倍の大きさでご提供するボリュームたっぷりな「極上常陸牛Tボーンステーキ」。こだわりの季節野菜や「常陸牛」の香り高い牛脂を使用した卵とじのガーリックライスとあわせて存分にご堪能ください。また、レストラン専任のソムリエが選ぶ各種ワインとのマリyajでさらに至福の時間を過ごしていただけます。シェフが見事な手捌きで好みの焼き加減に仕上げた、上質な肉質の食感を味わえる美しい「霜降り肉」のTボーンステーキは、鉄板焼「さがみ」のみでお召し上がりいただける逸品です。

ホテルの最上階から一面に広がる横浜の風景を眺めながら、目の前で豪快に焼き上げる最高峰のブランド和牛を堪能できる鉄板焼「さがみ」にて、特別なひとときをお過ごしください。



高級食材とともにお届けするボリュームたっぷり「極上常陸牛Tボーンステーキ」

横浜ベイシェラトンホテル& Towers

〒220-8501 神奈川県横浜市西区北幸1-3-23 T 045 411 1111 F 045 411 1343

URL: www.marriott.co.jp/hotels/travel/tyoys-yokohama-bay-sheraton-hotel-and-towers/

FB: www.facebook.com/YokohamaBaySheraton

TW: twitter.com/yokohamsheraton

Instagram: www.instagram.com/sheratonkyokohama/

Wedding Instagram: www.instagram.com/sheratonkyokohamaweddings LINE ID: sheratonkyokohama

【極上常陸牛Tボーンステーキ 概要】

- 場 所: 鉄板焼「さがみ」(28F)
- 期 間: 2022年7月1日(金)販売開始
- 時 間: ランチ 11:30~15:00(月~金)
11:30~16:30(土日祝)
ディナー 17:00~23:00(月~金)
16:30~23:00(土)
16:30~22:00(日祝)
- 料 金: 極上常陸牛Tボーンステーキコース
正味 約600g
55,000円(2名様)
40,000円(1名様)
単品 25,000円
※コースは平日のみ販売



ホテル最上階からの夜景が美しい鉄板焼き「さがみ」

【コースメニュー 内容】

- ・食前のお楽しみ2品
- ・6種類のさがみサラダ
- ・極上常陸牛Tボーンステーキ(約800g)
コンディメント: キャビア、トリュフ、ウニ、カラスミ、フライドガーリック、本ワサビ、ボン酢と大根おろし、グレービーソース、神戸ソース、ガーリック醤油、ほくほくのガーリックなど
- ・焼き野菜
- ・牛脂と卵とじのガーリックライス



ソムリエが厳選したワインとともに楽しむTボーンステーキ

【茨城県の黒毛和牛 最高級ブランド「常陸牛」】

茨城県の名産品である常陸牛。常陸牛は、茨城県内の指定生産者に飼育されたA、Bランクの5、4等級に格付けされた黒毛和種です。若いうちは、健康でしっかりした骨格を持った牛となるよう作物が良く育つ温暖な気候と肥沃な自然の中で大麦、小麦、とうもろこし、大豆などのミネラルが豊富で飼料をはじめ良質な乾草と稲ワラを充分食べて育ちます。大きくなると管理の徹底した牛舎で毎日しっかりと目を配り飼育。これにより筋肉が付き良質な脂肪をつくり、見た目にも美しくおいしい「霜降り肉」となります。まめ細やかな霜降りとプロの料理人が認める上質な肉は、全国でもトップクラスの品質。良質な赤身にほどよく入った脂身の甘さや旨み、格別の風味を持つ高級ブランド牛肉です。



「さがみ」でしか味わえない希少なステーキ



美しい霜降りの常陸牛を目の前で豪快に焼き上げます



RHIGA ROYAL HOTEL

2022年6月1日

【PRESS RELEASE】

リーガロイヤルホテル(大阪)

食の宝庫から「常陸牛」や「イバラキング」など大地の恵みを存分に

「茨城県フェア」

「オールデイダイニング リモネ」「メインラウンジ」「日本料理 なかのしま」

6月1日(水)～6月30日(木)

リーガロイヤルホテル(大阪)市北区中之島、総支配人 笹川 智子(さしかわ ともこ)の「オールデイダイニング リモネ」「メインラウンジ」「日本料理 なかのしま」では、2022年6月30日(木)まで、茨城県産の食材を主役に「茨城県フェア」を開催中。

いばらき 茨城もたべよう



広大な関東平野と肥沃な大地、温暖な気候に恵まれ、豊富な食材を生み出す食の宝庫と言われる茨城県。昨年に続き4度目の開催となる「茨城県フェア」では、全国第1位の生産量を誇るメロンや、高級ブランド牛肉「常陸牛」など、茨城県の選り抜かれた“ご当地食材”を主役に、素材の魅力を引き出した特別メニューを提供しています。

「オールデイダイニング リモネ」では、良質な赤身にほどよく入った脂身の甘さが特徴の黒毛和牛「常陸牛」を用いたメニューをご用意。「茨城県産 常陸牛の牛すじカレー」は、リーガロイヤルホテル伝統のオリジナルカレーと味わい深い常陸牛の牛すじを柔らかく煮込んだ一品。オリジナルカレーに、ほどよく脂ののった牛すじが溶けこみ食欲をそそります。

このほか、「メインラウンジ」「日本料理 なかのしま」でも、茨城県産メロン「イバラキング」や「稲葉酒造 すてら 純米大吟醸 無濾過」など茨城県の食材を用いたメニューや茨城県の地酒をお楽しみいただけます。

「茨城県フェア」の詳細は、次頁の通りです。

<お客様のご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル TEL.06-6448-1121(代表)

ホームページ https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/fair_list/ibaraki/

*** 本件に関する取材の問い合わせ先 ***

リーガロイヤルホテル 総支配人室 広報担当 藤本 絵理、笹川 実春、津城 周平
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684 (広報直通) FAX.06-6441-1677

「茨城県フェア」概要

【期 間】6月1日(水)～6月30日(木)

【開催店舗】「オールデイダイニング リモネ」「メインラウンジ」「日本料理 なかのしま」

【メニュー】

■ オールデイダイニング リモネ (ウエストウイング1階)

・茨城県産 常陸牛のビーフカツレツ 3,200円
素材本来の味を活かしたシンプルでありながらも上品な一品。赤ワインのソースとともにお召しあがりください。



茨城県産 常陸牛のビーフカツレツ

・茨城県産 常陸牛の牛すじカレー 2,300円

リーガロイヤルホテル伝統のオリジナルカレーに、ほどよく脂ののった牛すじが溶け込んだ食欲をそそる一品。



茨城県産 常陸牛の牛すじカレー

【イバラキング】

茨城県内の指定生産者が育てた、厳格な基準をクリアした上質の黒毛和牛のみに与えられる銘柄牛「常陸牛」。良質な赤身にほどよく入った脂身の甘さが特徴です。



■ メインラウンジ (1階)

茨城県産メロンのミルクセーキ 2,100円

上品な香りと甘さ、なめらかな口あたりが特徴の茨城県オリジナル品種「イバラキング」と、ジューシーなオレンジ色の果肉で、芳醇な甘みが特徴の「クインシーメロン」をふんだんに使用した濃厚なミルクセーキに仕上げました。



茨城県産メロンのミルクセーキ

【イバラキング】

茨城県は23年連続生産量日本一を誇るメロン産地。「イバラキング」は約400通り以上の品種を掛け合わせ誕生した茨城県のオリジナル品種です。上品な香りと甘さ、なめらかな口あたりそしてきめ細かいジューシーな果肉が魅力のメロンです。



■ 日本料理 なかのしま (タワーウイング3階)

【日本酒】

稲葉酒造 すてら純米大吟醸 無濾過 一合 1,500円

筑波山麓にある蔵で、筑波山の湧き水と山麓で育てられた山田錦を使用し、低温長期もろみで醸した「すてら」。全ての原料を茨城県産で醸した純茨城の日本酒です。趣向を凝らした日本料理とともにお楽しみください。



稲葉酒造 すてら 純米大吟醸 無濾過



稲葉酒造

※写真はすべてイメージです。
※記載の料金は、税金・サービス料を含みます。
※メニュー内容・期間は、食材の入荷状況により変更する場合があります。
※臨時休業日・営業時間等状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

3例目 プロスポーツ冠大会の優勝者へ常陸牛贈呈

- 5月開催サロンパスカップ(女子) 優勝者に常陸牛20kg贈呈
- 6月男子プロツアー選手権優勝者に常陸牛10kg贈呈
- 7月取手ケイリン「旨い常陸牛杯」 男女優勝者に各3kg贈呈

常陸牛

令和4年2月15日
『おかげさまで常陸牛2020
一万頭達成記念』杯
船橋競馬場



Japanese Wagyu
常陸牛
Hitachiwagyu Beef

令和3年7月7日
「旨い！常陸牛杯」
取手けいりん



令和3年12月
「常陸牛クリスマスフェア」
シンガポール



『おかげさまで常陸牛2020一万頭達成記念』

『冠レース：船橋競馬場』

令和3年5月9日
「ワールドレディスチャンピオン
シップ サロンパスカップ」
茨城ゴルフ倶楽部
優勝者 西村優菜選手



4例目 県内外販売指定店で常陸牛フェアを開催

お客様へのプレゼント企画 大好評



「藤井商店」にて常陸牛PR活動／守谷市



「千駄木腰塚」にて常陸牛の特売会が開催／東京都文京区



「シェフミートチグサ」にて常陸牛フェアが開催／千葉市



5 例目

【海外】今年の8月にベトナムダナン市にオープンしたリゾートホテル
三日月にて常陸牛オブジェの贈呈式を行います。

東南アジアのハブホテルとして常陸牛を食べて知名度浸透と輸出量の拡大や販路拡大を目指します。



どんす(背掛け)

リゾートホテル「ホテル三日月」グランドオープン(令和4年6月)：ベトナムダナン市



○カナダ、シンガポールにおいて販促活動を展開し輸出量拡大を目指しています。



常陸牛高品質化のための生産対策

～常陸牛10,000頭を維持しつつ、品質向上を図るための生産対策～

繁殖雌牛の増頭を支援し、県内での子牛生産頭数の拡大と肥育牛農家が一貫生産体制経営の支援

肉用牛の肥育技術の向上を目的として枝肉共励会を開催

常陸牛の品質向上が図られ、買参人にも評価されている

| 開催年 | 回数 | 開催場所 | 出品頭数 | 名誉賞 (チャンピオン) | 枝肉重量 (kg) | 枝肉単価 (円) | 枝肉金額 (円) | 規格 |
|-----------|------|--------|------|---------------------|--------------|-------------|-------------|-------|
| 令和4.3 最新 | 第49回 | 東京食肉市場 | 80頭 | 澁澤畜産(株) | 632 | 3,536 | 2,234,752 | BMS12 |
| 令和3.3 | 第48回 | 東京食肉市場 | 81頭 | 酒井 克己 | 567 | 3,833 | 2,173,311 | BMS12 |
| 令和2.3 | 第47回 | 東京食肉市場 | 80頭 | (株)大和 | 537 | 3,215 | 1,726,455 | BMS12 |
| 平成31.3 | 第46回 | 東京食肉市場 | 80頭 | 茨畜連PF銚田牧場 | 597 | 3,515 | 2,098,455 | BMS12 |
| 平成30.3 | 第45回 | 東京食肉市場 | 79頭 | 宇都木 孝浩 | 512 | 3,558 | 1,821,696 | BMS12 |
| 平成29.3 | 第44回 | 東京食肉市場 | 80頭 | (株)茨畜連 パイロットファーム | 548 | 3,614 | 1,980,472 | BMS12 |
| 平成28.3 | 第43回 | 東京食肉市場 | 80頭 | 宮本 守正 | 515 | 3,603 | 1,855,545 | BMS12 |
| 平成27.3 | 第42回 | 東京食肉市場 | 59頭 | (有)加藤牧場 | 628 | 3,558 | 2,234,424 | BMS12 |
| 平成26.3 | 第41回 | 東京食肉市場 | 60頭 | 豊島 民雄 | 471 | 2,907 | 1,369,197 | BMS12 |
| 平成25.3 | 第40回 | 東京食肉市場 | 60頭 | 宇都木一夫 | 554 | 3,176 | 1,759,504 | BMS12 |
| 平成24.3 | 第39回 | 東京食肉市場 | 50頭 | (有)中島牧場 | 524 | 3,181 | 1,666,844 | BMS12 |
| 平成23.3 | 第38回 | 東京食肉市場 | 50頭 | 吉成 邦雄 | 542 | 3,332 | 1,805,944 | BMS11 |
| 平成22.9~10 | 第37回 | 東京食肉市場 | 50頭 | (有)瑞穂農場 | 557 | 3,002 | 1,672,114 | BMS12 |
| 平成22.3 | 第36回 | 東京食肉市場 | 50頭 | 吉成 邦雄 | 527 | 3,749 | 1,975,723 | BMS12 |
| 平成21.3 | 第35回 | 東京食肉市場 | 50頭 | 関 良一 | 496 | 3,766 | 1,867,936 | BMS12 |
| 平成20.3 | 第34回 | 東京食肉市場 | 50頭 | 長島 勝男 | 600 | 2,805 | 1,683,000 | BMS12 |
| 平成19.3 | 第33回 | 東京食肉市場 | 30頭 | 谷内 定雄 | 553 | 4,156 | 2,298,268 | BMS12 |
| 平成18.3 | 第32回 | 東京食肉市場 | 30頭 | 木村 靖 | 472 | 4,035 | 1,904,520 | BMS11 |
| 平成17.3 | 第31回 | 東京食肉市場 | 30頭 | 石崎 均 | 538 | 3,553 | 1,911,514 | BMS12 |

「第49回茨城県常陸牛枝肉共励会」



80頭（去勢牛68頭、雌牛12頭）の和牛が出品され、名誉賞に筑西市の澁澤畜産(株)の出品牛が選ばれました。

血統 福之姫-安福久
枝肉重量 632.0kg
枝肉単価 3,536円
格付 A-5 / BMS No.12



「常陸牛販売1万頭達成記念枝肉共励会」



令和2年度常陸牛販売頭数1万頭突破を記念して共励会を開催しました。

90頭（去勢牛80頭、雌牛10頭）の和牛が出品され、名誉賞に北茨城市の新妻洋治氏の出品牛が選ばれました。

血統 芳乃国-安福久
枝肉重量 599.0kg
枝肉単価 3,945円
格付 A-5 / BMS No.12



優良繁殖和牛群整備対策事業

【R4当初予算額 155百万円】

(R3当初予算額186百万円)

農林水産部畜産課生産振興G (029-301-3993)

常陸牛のブランド力向上と儲かる経営体の育成のため、和牛繁殖雌牛の増頭や能力向上を支援し、子牛の生産から肥育まで一貫した生産体制の構築と常陸牛の高品質化を図ります。

1 繁殖雌牛導入支援事業

(1) 繁殖雌牛増頭支援

補助対象：増頭に必要な繁殖雌牛の導入経費等

補助率：1/2 (上限40万円)

(2) 繁殖コンサルティング支援

補助対象：獣医師によるコンサル経費

補助率：1/2

2 高能力繁殖雌牛導入支援

補助対象：肉質や増体等に関する能力が高い雌牛を
供卵牛として県外から導入する経費

補助額：定額70万円

3 繁殖牛舎の整備支援

補助対象：簡易牛舎の整備に要する経費

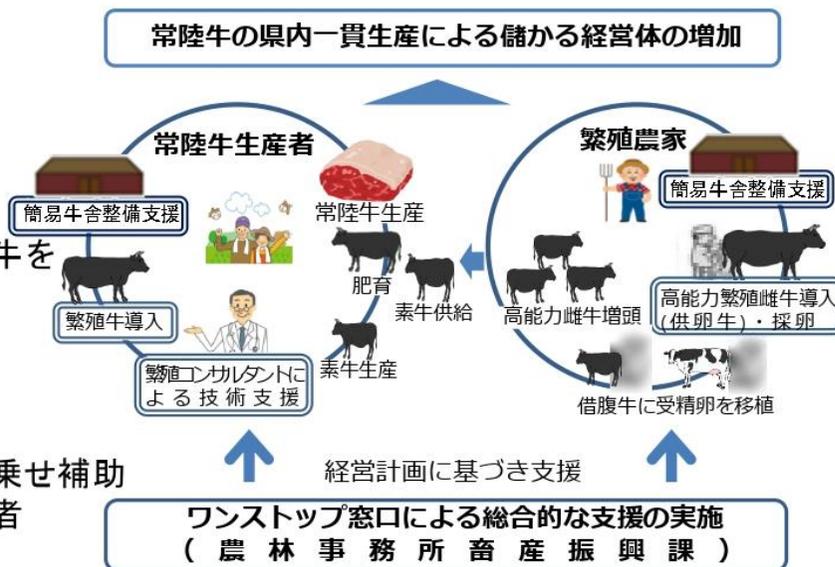
補助率：1/4 ※ALIC事業(補助率1/2)への上乗せ補助

補助要件：繁殖雌牛の飼養頭数40頭以下の生産者

4 指導体制の整備

(1) 指導体制の充実強化

(2) 高能力繁殖雌牛からの受精卵採卵及び供給



常陸牛のトップブランド化をめざし、新しい品質づくりをスタート

おいしさを保証する常陸牛の新基準の導入に関する検討について

1 主旨

常陸牛のさらなるブランド力強化を図るため、牛肉の美味しさに影響する「脂肪の質」に着目した新たな肉質基準を策定し、現行の格付け評価に付加価値を付けた評価方法を確立する。

2 新基準の検討項目

現在の常陸牛の中に、さらに品質を保証する基準を設置する。

<新基準検討項目>

項目1：オレイン酸含量

オレイン酸は、融点が低く口どけが良いだけでなく、牛肉の「旨味」にも影響しており、脂肪の量に左右されない牛肉の美味しさを保証する基準として、最も美味しくなる割合を確認し、基準値として導入する。

項目2：小ザシ基準

きめ細かい脂肪交雑の状態である小ザシは、同じ脂肪の量でも小ザシの方が口当たり良く食味を向上させると言われていることから、小ザシを判定する新システムの導入により小ザシ指数を基準化し、評価法として確立する。

3 新基準対応ブランド検討スケジュール

(1) 令和4年度

- ・枝肉のオレイン酸測定データを集積しつつ、枝肉断面を撮影し、画像解析により小ザシを指数化、解析データを集積する。
- ・官能評価による客観的な評価を実施し、オレイン酸割合及び小ザシ指数の基準値に関する検討を行う。

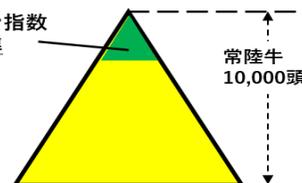
(2) 令和5年度

- ・両項目の最適な組み合わせを検討するとともに、新基準をクリアした常陸牛のテストマーケティングを行う。

(3) 令和6年度

- ・新基準を導入し、新基準をクリアした常陸牛の販売開始

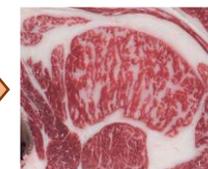
オレイン酸、小ザシ指数
に基づく新たな基準



【オレイン酸を基準化したほか産地の事例】



新型の撮影装置



BMS.No8
小ザシ指数1.9 (低)



BMS.No8
小ザシ指数3.4 (高)



ま と め

1. 数は力なり・・・販売頭数が10,000頭を超えたことにより、取引先の常陸牛を見る目が変わってきました。新規の取引先が増加傾向にあります。
※併せて県による生産頭数維持増頭対策事業の継続とトップブランド化の取組が力を発揮する。
2. 継続的な営業力により、県内、国内、海外に販路が拡大し取扱い店舗数が増加。
東京本部をはじめ営業戦略部および農林水産部との連携で効力を発揮しています。
(これから取り組むトップブランド化の取組が関心を集め注目される)
3. 異業種の一流メーカーとの交流により、ブランド化が確実に進んでいます。
(キリンビール(株) キリンビバレッジ(株)伊藤ハム(株) 日本ハム(株)等)
4. メディアとの関係を大切にして、取組等を常に発信しつづけることで常陸牛の応援者として紹介してもらっています。
5. 常陸牛指定生産者と生産団体と茨城県と常陸牛振興協会が一体となり行動し、生産者の経営基盤を支える努力を続けます。



ご清聴ありがとうございました。

