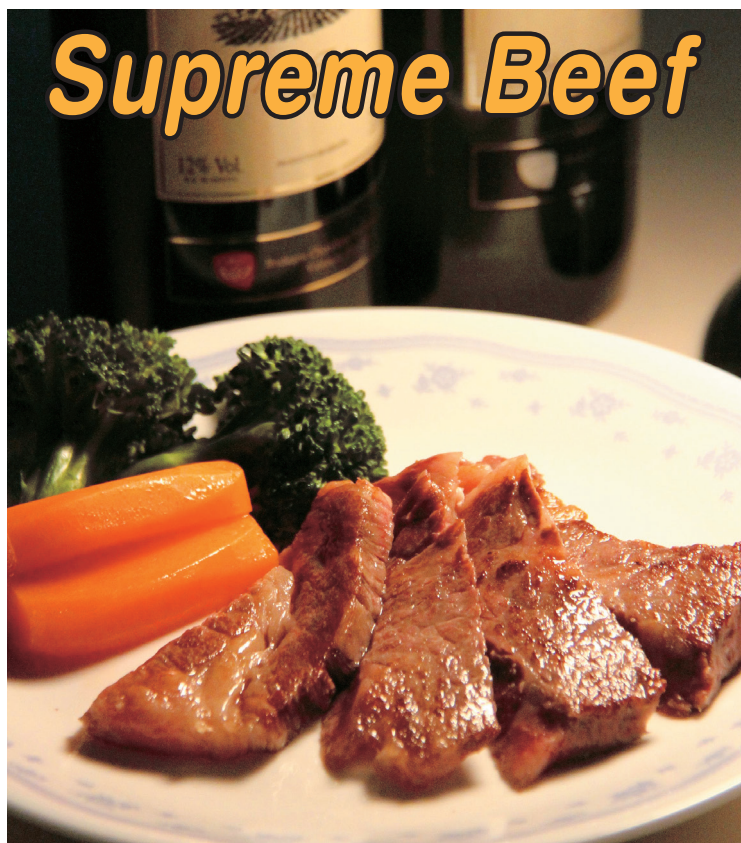




ご存知ですか？ 地元牛肉 A5ランク の評価



平成25年度の総務省家計調査で、福島県の1世帯当たりの牛肉購入量は、4.07kg/年で全国47位でした。

これは、東北地方では牛肉より豚肉をよく食べる食文化が根付いているためと思われます。しかし、牛の肥育頭数で見ると、全国13位と、実は福島県は畜産が盛んな県であることが分かります。

原町区石神地区で肥育している牛も飼料研究が実り、牛肉として最高ランクのA5評価を受ける牛を出荷できるまでになっています。

二重に安全性を確認

県では、平成23年8月25日から県内で育った全ての牛を対象に放射性物質の検査を実施し、基準値100Bq/kg未満であることを確認した安全な牛肉を出荷しています。

平成27年度に県が実施した検査では、全ての牛肉が基準値未満でした。

牛を肥育している農家では、放射性物質の検査をした牧草や稲わらなどの飼料を与え、飲み水についても安全な水道水や井戸水を飲ませています。

また、県では、定期的に肥育農家を訪問し、飼料や飲み水などの管理状況を確認しています。

本市の畜産現状



南相馬市の畜産業は、原発事故で大きな打撃を受け、現在も厳しい状況に立たされています。

市では、今後も畜産業の早期再開に向けて畜産農家への支援をしていきます。

家畜の飼養戸数及び頭数

区 分	平成22年		平成26年		増 減 率 (%)	
	戸数	頭数	戸数	頭数	戸数	頭数
肉用牛	131	3,643	49	1,833	▲63%	▲50%
乳用牛	30	969	8	176	▲73%	▲82%
豚	10	9,509	2	1,781	▲80%	▲81%
採卵鶏	5	2,180	1	150	▲80%	▲93%
肉用鶏	1	36,000	0	0	▲100%	▲100%

※相双家畜保健衛生所調査（平成26年12月31日現在）

いしがみ牛のブランド化に成功

おぐらとしたか
小倉敏孝さん（64歳／原町区押釜）

私たち、石神地区の畜産農家は、40年に渡り試行錯誤を繰り返しながら、飼料会社と一緒に飼料を研究してきました。おかげさまで肉質も良くなり、近年は市場でもA4～A5ランクの高い評価を受けており、「いしがみ牛」をブランド化することができました。

しかし、風評被害によっていまだに他県産の同ランクの牛肉と比べると価格が1割程度低い状況です。

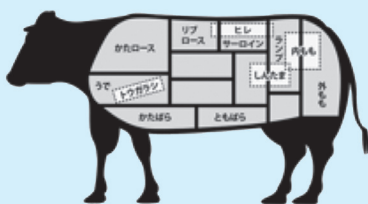
福島牛は、全頭検査を実施しており、全国で一番安全な牛肉です。みなさん、是非、安心して食べてください。

今後も風評被害に負けず、安全・安心・高品質な牛肉をみなさんに届けていきます。



二人三脚で牛の世話に励む小倉敏孝さんと美津枝さん夫婦

A5ランクの牛肉とは？



グルメ番組などで、最高級の牛肉を「A5ランク」と紹介しています。

これは、牛肉をランク付けし、美味しさを評価したものです。評価の方法は、歩留り（ぶどまり）等級（A B Cの3段階）と肉質等級（1～5段階）の2種類を組み合わせ、格付けしています。その中でA5ランクが最高のランクとなります。

①脂肪交雑（霜ふり具合） ②肉の色沢 ③肉のしまり・きめ ④脂肪の色沢と質の4項目を5等級に分けて評価し、4項目の内、最も低い等級がランクとして格付けされます。

歩留り等級

等級	評 価
A	歩留りが標準より良いもの
B	歩留りが標準のもの
C	歩留りが標準より劣るもの

肉質等級

等級	評 価
5	かなり良いもの
4	やや良いもの
3	標準のもの
2	標準に準ずるもの
1	劣るもの

※歩留りとは、1頭から取れる肉量の割合を言い、割合が大きいほど等級が高くなります。