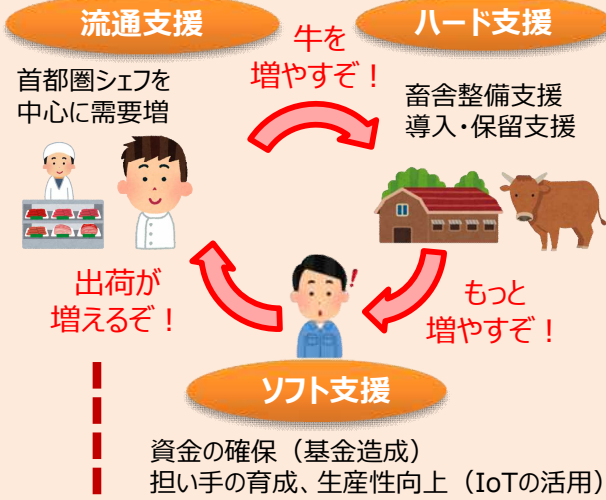


土佐あかうしのブランド化の推進

-土佐あかうしらしい新たな格付制度の創設による肉用牛経営安定-

現状

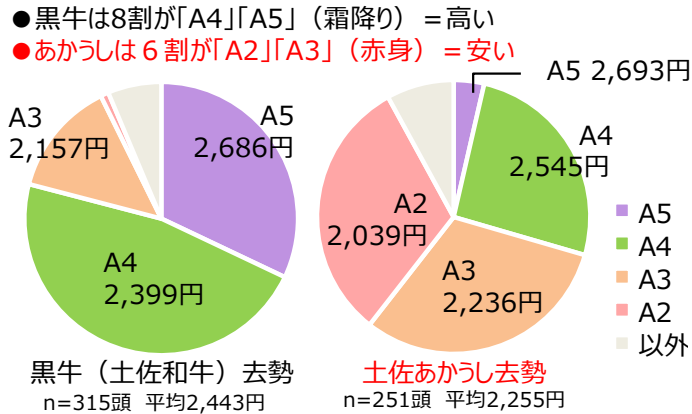
- ☆外商を中心とした取組により需要が高まり供給が不足
- ☆増頭対策として畜舎整備や子牛の導入、資金供給、生産性向上等に対して支援
- ☆土佐和牛頭数は25年度以降増加
25年度3,787頭→30年度5,027頭
(5年間で1,240頭増)



課題

☆需要増で単価は上昇したが、特にシェフ需要の高い赤身「A2」「A3」の価格と品質が一定しない。

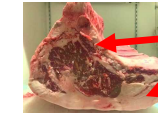
枝肉格付の割合と格付別キロ単価 (H30年度)



【考えられる原因】

・単価の高いA5を目指した嗜好性の良い濃厚飼料の多給
→脂肪が筋肉 (サシ) に入らないかわりに、皮下に蓄積

土佐あかうしは赤身が美味しいから「A2」を指定するけど、最近「良くないA2」が混じる。



ローズが小さい、形が悪い。
脂肪が厚く、歩留まり悪い。

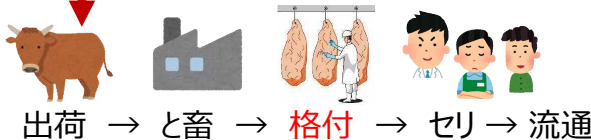
土佐あかうし「らしい」肉の基準って無いの？
シェフは良い赤身は高く買ってでも欲しいし、
生産者の目標にもなるんじゃない？

次期産振の取り組み

☆土佐あかうしの特徴を評価する独自の格付制度の創設で価格と品質の「高位安定」を目指す。

- ・日本で初となる「赤身肉格付」導入について、土佐和牛ブランド推進協議会※で決定 (R元.9.17)
 - ・生産や流通も納得する格付評価方法を創設 (R2) ※：県、JA高知県、食肉事業協同組合連合会、生産者等で構成
- (枝肉格付「A2」「A3」のうち、土佐あかうしの特徴であるローズの大きさ、皮下脂肪の薄さを測定値等で再評価)
(土佐あかうし赤身肉として標準以上の枝肉を高値でセリ販売)

牛枝肉格付制度とは



(公社) 日本食肉格付協会が行う食肉格付「A5」～「C1」の15段階で判定
あかうしでも黒牛でも、他の牛でも同じ物差し

等級表示 歩留等級：A (良い) ～ C (劣る)



どれだけ肉が取れるか判定

肉質等級：5 (かなり良い) ～ 1 (劣る)

脂肪交雑 (サシ) が中心。その他、肉の色沢・締まりきめ・脂肪の色沢と質で判定

霜降りはA5A4、赤身はA2からA3
和牛は歩留まりが良いので主にA等級が多い

枝肉格付は「A2」ですが、ローズの面積は平均以上。
皮下脂肪厚も薄いので、「かなり良いもの」です！

格付員 (日本枝肉格付協会)

では、この枝肉は高値
でセリ開始します！

セリ元 (JA高知県)

皮下脂肪うすい！
ローズも大きい！
これは良い「A2」。



「A2」でも「良い赤身」なら
最初から高い！これなら
経営安定にプラスやね。

生産者

これぞ土佐あかうし！
「A5」以上の価値だよ。
こんな肉を次も頼むよ！



シェフ

生産「基盤整備」+ 流通「高値安定化」で「更なる増頭」

増頭意欲↑を
施策で支援



出荷頭数増



高く売れるから
もっと牛を増やすぞ！

土佐あかうし「らしい」格付制度
→価格底上げによる経営安定
→赤身生産目標での肉質安定

経営安定

赤身ニーズ先に「良い赤身」を供給
更なる需要喚起で流通を支援



流通支援



高く売れるから
もっと牛を育てて！