

土佐あかうしを  
いっぱい知って  
いただきませす



土佐  
あかうし  
ものがたり

絵・文：うえたりゆ

監修：高知県畜産振興課・高知県畜産試験場

発行者：社団法人 高知県畜産会

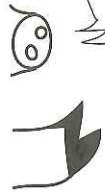


平成22年度地域畜産ふれあい体験交流活性化事業  
全国競馬・畜産振興会助成事業

土佐のあかうしさんは  
目元ぱっちり

黒いアイラインできりっとした顔立ち  
ひづめも尻尾の先も鼻も黒  
だからその器量のよさに  
周りのうしさんから  
いつも羨望のまなざしで  
見られています

うめぼれてはいかんブー  
by となりの豚



私って美人？  
かっこいい？  
かわいい？

どう？  
どう？

アンタ、そりゃあちよつと  
うめぼれてる  
んじゃないかな



ウフッ

土佐のあかうしさんは  
農耕用の使役牛として飼われていた韓牛をベースに  
高知の風土に適した牛へと  
農家さんと高知県が長い年月をかけて  
選抜と改良を重ね、作り上げてきた  
高知自慢のブランド牛なのです

土佐あかうしの  
ミニだけの話  
土佐あかうしの  
おいしい食べ方  
土佐あかうしの  
ときだち



このように  
土佐のあかうしさんは、  
えく大変貴重な  
高知県の財産です



モグモグ

モグモグ





# 土佐あかうしはどうやって育てられているの？

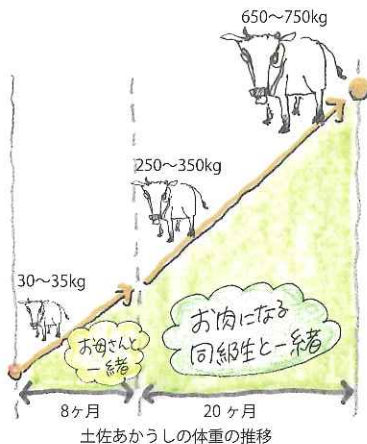
## ●生まれてから8ヶ月齢まで

妊娠期間は約285日。子牛の生時体重は、雄が35kg、雌が30kgぐらいです。4ヶ月間は母乳で、乳離れするころから牛舎に移します。牧草や穀物を食べて8ヶ月齢で250kg～300kgほどになり、家畜市場で販売されます。



## ●8ヶ月から28ヶ月齢まで

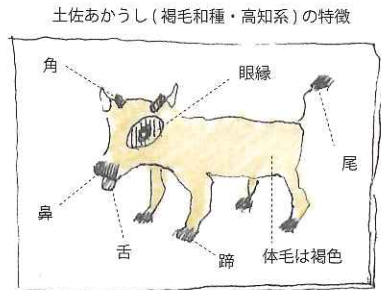
小さい時は乾燥したワラや野草をいっぱい食べさせます。大きくなったらトウモロコシなどの穀物を与えます。畜産農家さんは、牛がお腹の調子を崩さないように、食欲や健康状態を確認しながら20ヶ月間程飼育し、650kg～750kgぐらいになると、食肉センターに出荷します。



# 土佐あかうしの毛はどうして赤いの？ 目や尻尾や蹄はどうして黒いの？

## ●高知系と熊本系

土佐あかうしの毛は黄褐色から赤褐色で、品種名を褐毛和種（あかげわしゅ）といいます。現在は高知県と熊本県が主な産地ですが、互いに改良の過程が異なっていることから、同じ褐毛和種でも「高知系」、「熊本系」として区別しています。

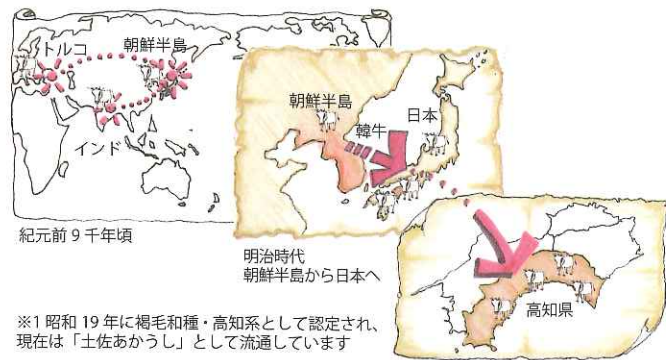


毛分けとは、褐色の被毛に、眼縁、鼻、角、蹄、舌、尾の先端などが黒い特徴を持つことを称して言います。

## ●歴史ある「毛分け」選抜

熊本系は全身が褐色（一毛：ひとけ）、高知系は体のほとんどが褐色ですが、眼縁、鼻、角、蹄、舌、尾の先端などが黒色（毛分け：けわけ）です。高知県では毛分けが「機敏で作業能力が高く、愛くるしい品位に富み、肉質が良い」として好まれて、毛分けを優先的に選抜する改良が繰り返され、現在の「土佐あかうし」が作られました。

# 土佐あかうしはどこからやってきた？



※1 昭和19年に褐毛和種・高知系として認定され、現在は「土佐あかうし」として流通しています

## ●ロマン漂う土佐あかうし DNA 1万年の旅

土佐あかうしのベースになった牛は、お隣の朝鮮半島の韓牛。明治時代に日本に輸入され、農家さんと県が一体となって改良を重ね、昭和19年に和牛として認定されました(※1)。牛の起源は諸説ありますが、家畜化されたのは紀元前9千年ごろ南東アナトリアのタウルス山脈南麓（現在のトルコ共和国）で、韓牛の祖先は、ゼビウ牛（南方系）の分系といわれる黄牛と、タウルス牛（北方系）のアジア北方の牛との混血したものの子孫とされています。土佐あかうしの遺伝子（DNA）が、1万年を超える長い旅を経て、遙か彼方の日本の高知で発現したかと思うと、何ともロマンのある話ではないでしょうか。

# 食べて、まもる。土佐あかうし。

## ●食べること。生きること。

私たちは肉を食べます。私たちが食べている牛や豚は主に食用目的に育てられている動物で家畜と言われ、最終的には肉にされます。しかしながら私たちは牛や豚を食肉にする現場を見ることなど、まずありません。店で売られているようなパックの肉になるまでには、多くの人の手間や流通を経ています。誰かが牛をと畜し、ひときれの肉にしてくれるから私たちは手を汚すことなく食材を手に入れたくことができるのです。自分のいのちが動物のいのちをいただくことで生かされているということを、しっかりと考えていくことも大切なことなのです。

## ●地元の牛で豊かな食卓を！

高知県には美味しい食材がたくさんありますね。特に地元で生産されたお肉が食べられるということは、私たちの食卓を豊かにしてくれているということです。

畜産農家さんの愛情によって大切に育てられた安全な牛だから、私たちは安心してお肉を食べることができるのですね。「土佐あかうし」を絶やさないために、「土佐あかうし」を食べて、高知県の食材をそして我が家の食卓を守っていきましょう。

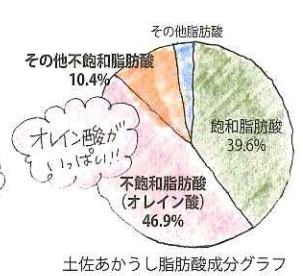
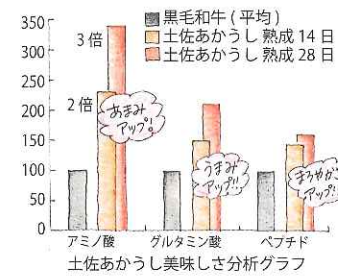
ということで、

“土佐あかうしをいっぱい知って、いただきまあす！”

# なぜ土佐あかうしは美味しいの？

## ●旨みいっぱい、甘みたっぷりの赤身肉

「土佐あかうし」は、赤身が美味しいお肉として有名です。その赤身部分は、甘く、まろやかで、旨みが多く、味が濃いのが特徴です。グルタミン酸やアラニンなど、旨みや甘みを感じるアミノ酸が豊富に含まれています。特に甘みを感じるアミノ酸は黒毛和牛の2倍以上で、熟成により3~4倍にまで増加します。



「土佐あかうし」は旨みと甘みを備えた赤身と、さっぱりとした脂肪をバランスよく兼ね備えたお肉=だから美味しいのです！

## ●さらっとして、むつこくない脂肪

「土佐あかうし」のサシ(脂肪)は入りすぎず適度な量で、黒毛和牛と比べるととてもヘルシー。また、オレイン酸などの不飽和脂肪酸が豊富で、口どけがよく体内にとどまらない良質の脂肪です。

# どうして幻の和牛なの？

## ●高知県生まれ、高知県育ち

和牛(※2)は現在 177 万頭飼われていますが、そのうちの約 3000 頭が「土佐あかうし」です。「土佐あかうし」は高知県でしか生産されていない大変希少な「高知県生まれ、高知県育ち」の和牛です。

## ●買いたくても買えない？

土佐あかうしの年間出荷量は800頭(平成21年度)で、全国の和牛生産量の0.15%しかありません。

県内をはじめ県外でも大変美味しいと評判の高い「土佐あかうし」。できるだけ多くの方に食べていただきたいのですが、子牛が生まれてからお肉として出荷されるまでには、約2年半かかります。

「おいしい和牛だが、なかなか手に入らない」そんな消費者の声もあって幻の和牛とされています。

※2 和牛とは日本で改良された①黒毛和種②日本短角種③無角和種④褐毛和種の4品種を和牛と言います。

