

牛肉A5ランクが一番おいしい？

「A5の和牛限定」といった宣伝文句を見ることがある。霜降りでうまそうだが高い。A5はよく聞くのだがB3とかC1とかもあるのだろうか。調べてみると色々なことがわかった。いや、正確には「よくわからない」ということがわかった。

「A」は味には無関係

食肉は形を変えて取引される

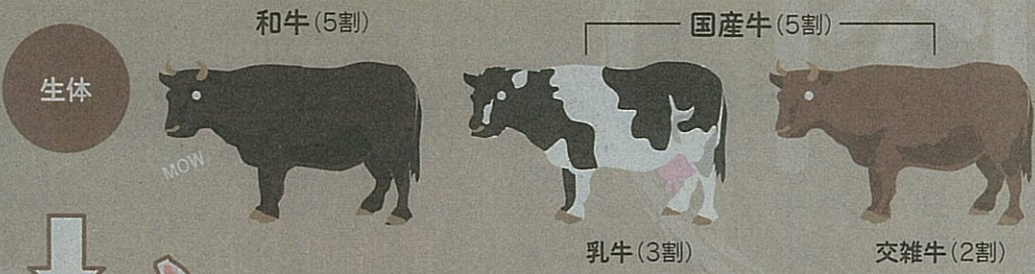


Table showing meat quality grades (肉質等級) from A5 to C1 and step grades (歩留等級) from A to C.

個体識別番号検索

牛の個体識別番号10桁(半角)を入力して検索ボタンを押してください。

検索



すき焼き しゃぶしゃぶ



焼き肉 ステーキ



カレー シチュー

等級の目安

料理

1~5の数字は霜降り程度を示す

か。A、B、Cは皮や内臓を取り去った枝肉から、商品になる部分などがどれだけ取れるかを示す。72以上だとAで、69未満ならC。つまり取引業者にとっては大事な数字で、消費者にはほとんど意味がない。

次に1から5の数字だが、こちらは消費者にとっても少し意味がある。①霜降りの程度②肉の色③締まりときめ細かさ④脂肪の色⑤と質

実際の店頭での表示はどうか。東京都内の百貨店5店とスーパー10店の計15店の精肉売り場を回った。12店では牛肉の等級表示なし。残る3店舗では「黒毛和牛シチュー用(5等級)」などの品を見つけた。「岐阜県産 最上級5等級」という表示とともに、店内にアナウンスを流すスー

パーもあった。店によってかなり違いがあるようだ。等級表示をしていない店の担当者に理由を尋ねると、「5等級以外はセールスポイントにならないし、いつも5等級の品が入るわけでもない」「4~5等級は値段も高くなるので売れ筋とは言えない」などの返事が返ってきた。

消費者向けには、価格ラベルに個体識別番号という10桁の数字が付いている。いくつかの店で肉の格付けがわかるか聞くと、「この番号をパ

ーの4項目を見た目で判定する。霜降りがほとんどなければ1~2でも多ければ5だ。霜降り好きの人は4か5を選べば間違いはない。

乳牛の雌と和牛の雄を交配した交雑牛が約2割。乳牛の値段は和牛のほぼ半分だ。雌牛の大半は処女牛で、お産をした牛の多くはC1~2としてひき肉などになるそうだ。

「格付けは全国で同じ品質の肉を同じ価格で売するためのルール」(神山氏)だ。

コンで検索すればわかります」と返ってきた。ところが、これは勘違い。個体識別番号を検索してみたところ、わかったのは牛の生年月日と雌雄の別、飼育場所など。格付け情報は含まれていない。

煮込む料理用なら3で十分おいしい

格付けの差は味の違いに反映しないのか。確かめてみた。香川県産B3とある交雑牛のスネ肉(100g)と550円)でカレーを作ってみた。

格付け、一体誰のため

「特A」の最高級ブランドが最近乱立気味の。コメの格付けは食味で決まる。「金賞」が最高とされる日本酒の鑑評会も和牛酒で争う味のことだ。本来、品質や味覚の向上を促す、需要を喚起して農家の収入増をもたらすはずの格付けが、うまく機能していない。その原因は何なのか。とても気になる。



「特A」の最高級ブランドが最近乱立気味の。コメの格付けは食味で決まる。「金賞」が最高とされる日本酒の鑑評会も和牛酒で争う味のことだ。本来、品質や味覚の向上を促す、需要を喚起して農家の収入増をもたらすはずの格付けが、うまく機能していない。その原因は何なのか。とても気になる。

記者のつぶやき

1時間半ほど煮込むと、ほどよく柔らかくなった。食べるのとカレー全体に肉の脂のうまみが染みている感じがする。さらに、山形牛の5等級(同580円)と島根県産3等級(同480円)の2つの肉を使ってビーフシチューを作った。肉質の違いがまったくわからない。カレーやシチューは、じっくり煮込めば3等級で十分だと思う。

(大久保潤)

肉のプロ、植村光一郎(ミートコンパニオン(東京・立川)常務の解説を聞きながら、立川市の焼肉店「DANRAN亭」で、4等級と3等級のロースを食べ比べた。4等級は脂が甘く柔らかい。脂が少し少ない3等級は味がやや濃く、かみ応えがある。だが、うまさの優劣は付けがたい。「焼き肉やステーキは5等級だと脂がしつこく感じ、3~4等級の方がおいしく感じる」とうた。5等級向けは「すき焼きやしゃぶしゃぶなど野菜と一緒に食べる鍋料理。上質の脂が野菜に染みて全体がおいしくなる」という。

格付けは味の観点ではあくまで参考程度。「業者向け等級より、いろんな料理で食べ比べて、自分の舌に合う独自の格付けを持てば、牛肉との付き合いはもっと楽しくなる」と植村さんは話す。結局はおいしさは「自分の舌責任」という言葉が浮かんできた。

食べ比べるために、100g246円「アメリカ産牛バラ丹用切り落とし」を試してみた。輸入牛には格付けはない。肉質は硬めだが味は悪くない。おもしろいのは松阪牛に付いていた牛脂を入れると、味が良くなったことだ。流通や店舗経営を手掛ける

「焼肉やステーキは5等級だと脂がしつこく感じ、3~4等級の方がおいしく感じる」とうた。5等級向けは「すき焼きやしゃぶしゃぶなど野菜と一緒に食べる鍋料理。上質の脂が野菜に染みて全体がおいしくなる」という。

肉のプロ、植村光一郎(ミートコンパニオン(東京・立川)常務の解説を聞きながら、立川市の焼肉店「DANRAN亭」で、4等級と3等級のロースを食べ比べた。4等級は脂が甘く柔らかい。脂が少し少ない3等級は味がやや濃く、かみ応えがある。だが、うまさの優劣は付けがたい。「焼き肉やステーキは5等級だと脂がしつこく感じ、3~4等級の方がおいしく感じる」とうた。5等級向けは「すき焼きやしゃぶしゃぶなど野菜と一緒に食べる鍋料理。上質の脂が野菜に染みて全体がおいしくなる」という。

(大久保潤)