

 **知る** (その①)

# Wagyu の基本を学ぼう

「Wagyu って和牛？オーストラリア産の和牛？」と不思議な感覚になりませんでしたか？ Wagyu は、高級な牛肉ブランドの一つになり、世界でも人気となっています。ここでは、オーストラリアの Wagyu についての基本情報を紹介します。



## オーストラリアの Wagyu について 最初は、オーストラリアの Wagyu の歴史や特徴についてご案内します。

### Wagyu とは？

オーストラリアの Wagyu には、100%和牛の血を引いている【フルブラッド】や、飼育方法の違う他の種類の牛の血も入った【クロスブレッド】があり、和牛の血のパーセンテージでランクが分かります。和牛の血の割合が50%のものが一番低いものとなりますが、それ以上でしたらどれも Wagyu と位置づけられています。

【フルブラッド (Fullblood)】… 和牛の血が100%の牛  
【クロスブレッド (Crossbred)】… 和牛の血が50%以上の牛

### では、和牛とは？

日本国内産の牛肉には、【和牛】と【国産牛】の2種類に分けられます。和牛は黒毛和種、褐色和種、日本短角種、無角和種の4種類が飼育されており、90%以上が黒毛和種です。

### オーストラリアで飼育されている **主な牛の種類**

#### 『アンガス種』

スコットランド原産の牛で、世界の広範囲にわたり飼育されています。やわらかい肉質が特徴で、その肉質のために大量の穀物を飼料としています。

#### 『ヘレフォード種』

イングランド原産の牛で、丈夫で飼育しやすいため世界に分布しています。環境の厳しいオーストラリアの中部や北部での飼育が盛んです。

#### 『マリーグレー種』

オーストラリアでスコットランド原産のショートホーンとアンガス種を交雑してできました。成長が速く、飼育効率が良いことが特徴として挙げられます。

#### 『ブラーマン種』

気候的に暑さの厳しい場所でもよく育ち、病気になりにくい強い体を持っています。このため、オーストラリア北部の熱帯地域で多く飼育されています。

### Wagyu の歴史

和牛が、オーストラリアに入って来た1990年代当時、オーストラリアには生きたままの個体を運ぶ手段がありませんでした。そのため、日本から生きた和牛を運ぶために、一度アメリカに運び、アメリカの技術を使ってオーストラリアに運ぶという手段が取られました。そうして、日本から12頭の和牛がオーストラリアに運ばれ、これをきっかけに、オーストラリアでの Wagyu 産業が始まりました。しかし、入ってきた和牛が少数だったため、産業発展のために他の牛とかけ合わせて生産していく方法がとられました。時が経ち、その後アメリカから Wagyu の遺伝子を輸入できるようになってから、さらに Wagyu 産業は加速し、現在オーストラリアは日本に次いで世界第2位の Wagyu 産国となりました。また、輸出に関しては世界第1位となり、大きな産業に発展しています。

情報参照：Australian Wagyu Association Ltd (豪州和牛協会) [www.wagyu.org.au](http://www.wagyu.org.au)



### Wagyu の特徴と飼育

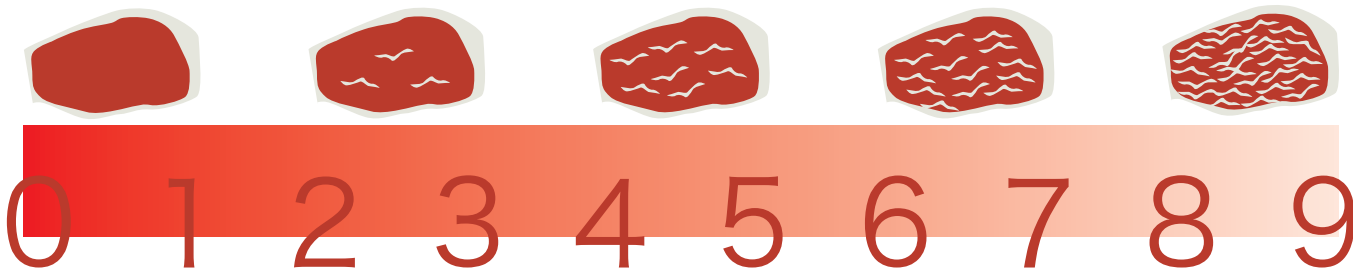
Wagyu は、オーストラリアで飼育されている他の牛と比べると、おしりの形に大きな特徴があります。オーストラリアの一般的な牛は、おしりが丸く大きいのですが、Wagyu のおしりは小さく、胸の部分が広く大きくなっています。その昔、日本で牛が食用とされる前、農業で長い間労働力として使われていたことから、インナーマッスルが強く、生命維持のために心臓も強固になったという背景があります。よって、Wagyu はオーストラリア北部の熱帯の気候の地でも、飼育可能となっています。現在、国内生産の約80%がクィーンズランド州で飼育されていますが、今後は更に広いエリアで飼育がされることが予想されます。



## マーブリングスコア (Marbling Score) とは

Wagyu は、マーブリングスコアという霜降り具合の数値によって、ランク分けされています。この数値 (1~9) が高いほど霜降りの状態が良い (最高値は 9) とされています。

情報参照: Australian Wagyu Association Ltd (豪州和牛協会) [www.wagyu.org.au](http://www.wagyu.org.au)



## 牛肉の主な部位について

牛肉には、様々な部位があります。ここでは、各部位の英名と和名、特徴をご紹介します。普段、目になっている牛肉はどの部位のお肉なのか、オーストラリアでの買い物の際やお料理にぜひ、お役立てください。

### 1 Neck — ネック

赤身の多い部位で、角切りにして煮込み料理などにおすすめです。

### 2 Chuck — かた

脂の少ない赤身の部位です。スープなどの料理に適しています。

### 3 Chuck Roll — かたロール

適度な脂と味わいがある部位で、すき焼きや焼肉など薄切りで使用する料理におすすめです。

### 4 Rib — リブローズ

きめが細かい部位で、お肉の味わいを楽しめます。ローストビーフやステーキに。

### 5 Sirloin — サーロイン

やわらかく、肉質の良い部位で、ステーキに最適です。

### 6 Fillet — ひれ

脂の気になる方におすすめ。やわらかいので、カツやステーキに適した部位です。

### 7 Brisket — ばら

赤身と脂のバランスで濃厚な味わいを楽しめる部位。シチューや焼肉に。

### 8 Topside — もも

脂が少ない部位。切り方次第で用途のバラエティーが広がります。

### 9 Silverside — そともも

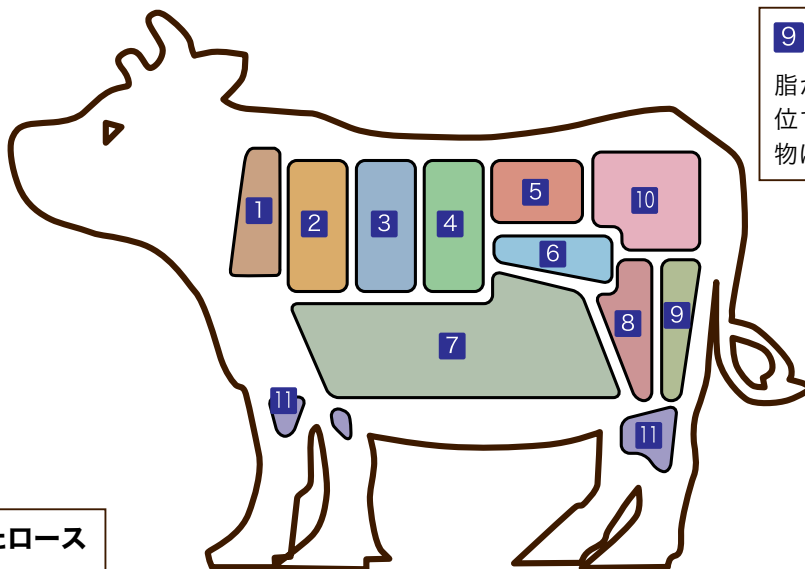
脂が少なく、やや硬めの部位ですので、薄切りで炒め物によく合います。

### 10 Rump — ランプ

味わいのあるやわらかい赤身の部位です。あらゆる料理に利用できます。

### 11 Shin — すね

スジの多い部位ですが、煮込むとやわらかくなります。カレーなどの煮込み料理に。



情報参照: 公益財団法人 日本食肉消費総合センター ウェブサイト: [www.jmi.or.jp](http://www.jmi.or.jp)  
日本食肉消費総合センターでは、食肉に関する知識及び情報の提供、食肉の消費の増進、食肉の生産・流通及び消費に関する調査研究等の様々な事業を実施している。