

Q. 松阪牛はなぜ評価されているのですか？



A. 厳しい基準や定義が確立され、肉質改良を重ねてきた歴史があるからです。

銘柄牛はそれぞれの銘柄推進協議会をつくり、定義を定めています。銘柄の定義は、牛の最終飼育場所・肥育期間・肉質等級・品種（銘柄牛＝和牛ではありません）など銘柄によって様々で、この定義が厳しいほど安定して良い牛を生産できるといえます。

【松阪牛の定義】

- 生産区域が「旧22市町村と旧松阪牛生産者の会会員」（市町村数は2004年11月1日現在）
- 松阪牛個体識別管理システムに登録された黒毛和種、未経産の雌牛
- 松阪牛生産区域（旧22市町村）での肥育期間が最長・最終であること
- 牛肉枝肉格付をするなどシステムの条件を満たし出荷されたもの

以上の条件をすべて満たしたものが松阪牛と定められています。

松阪牛が有名ブランド牛となり消費者から好まれるようになったのは、これらの定義を長い間守ってきたこと、肉質改良を重ねた長い歴史によるものが大きいといえます。

【松阪牛の特徴】

- きめの細かいサシ（霜降り）と柔らかな肉質
- 常温で溶け出すほど脂肪融点が低く、とろけるような口どけ
- 甘く深みのある上品な香り（和牛香＝霜降り肉である黒毛和牛の牛肉独特の香り）



日本三大和牛

日本三大和牛とは、和牛の中でも特に有名な3つの銘柄牛肉をいいます。

- 松阪牛
- 神戸ビーフ
- 近江牛 または 米沢牛

