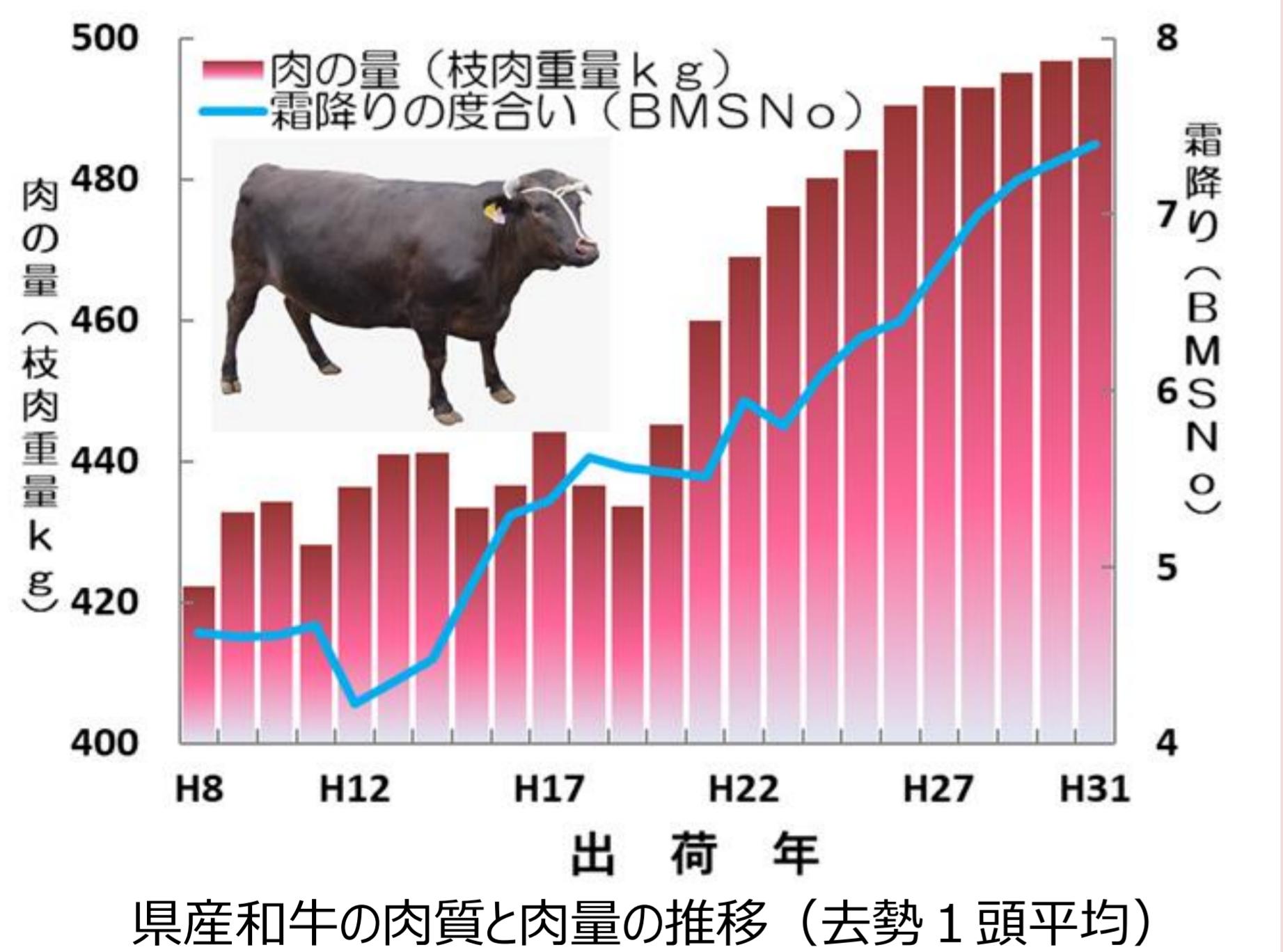
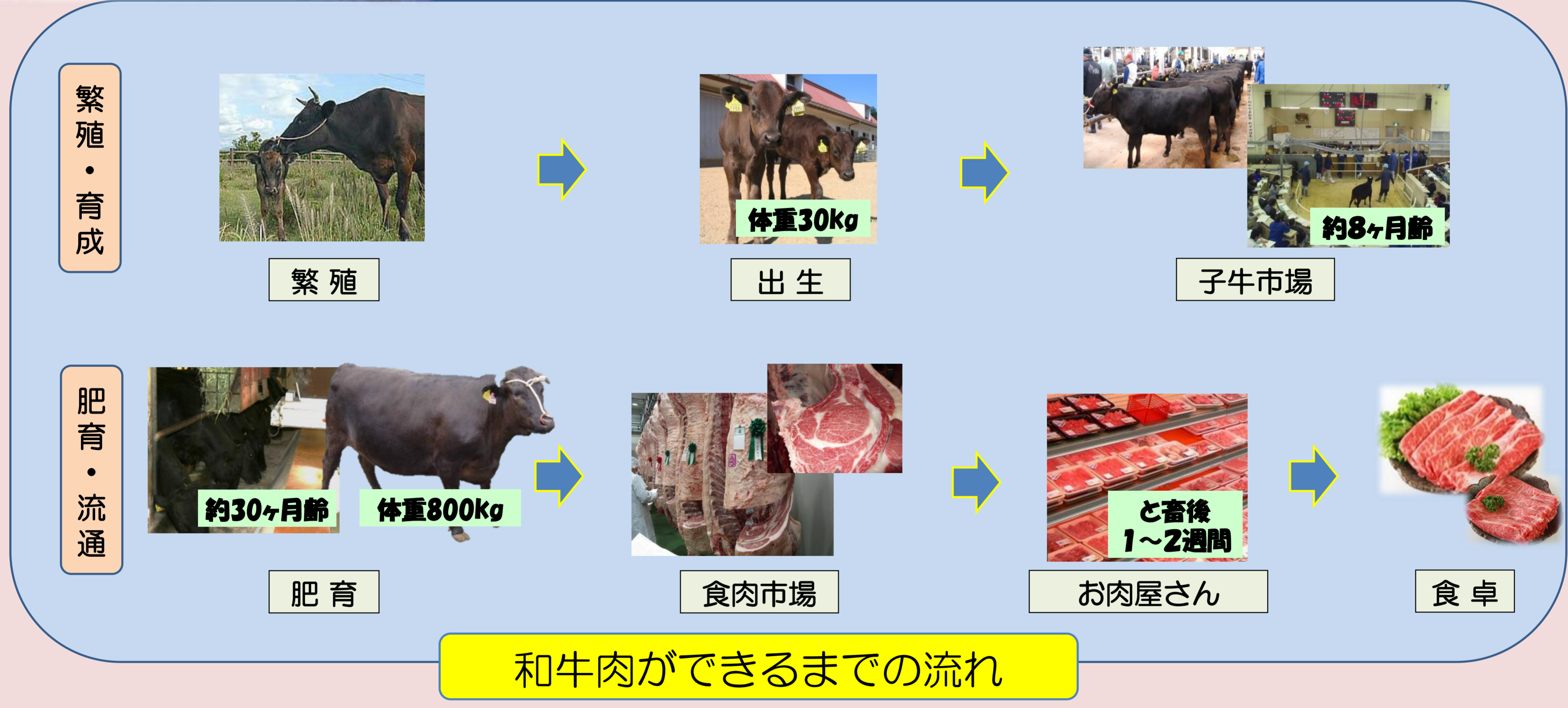


# 岡山の和牛改良

◆ 和牛は古くから日本で農耕や運搬用に飼われていましたが、食肉需要の増大と機械化の進展により、その用途を肉専用として改良され今日に至っています。  
 和牛は1頭1頭の体型や血統を記録する登録制度により、全てに血統書が付いており、古くから培った改良手法に加え産肉能力の改良を進めて、世界的にも貴重な肉用牛としてその地位を確立しました。



◆ 霜降り(脂肪交雑)と肉量を重視した改良  
 ○牛肉自由化を受け、輸入牛肉との差別化を図るため  
 ○脂肪交雑が多いほど、市場取引価格が高いため

どちらも右肩上がりに増加

◆ 美味しい和牛肉の特徴は筋肉に入った細かな脂肪いわゆる霜降りにあります。細かな霜降りの脂肪が肉の食感を柔らかくするほか、加熱されると赤肉の成分と調和してジューシーで風味豊かな味わいに大きく貢献しています。