

令和5年9月1日
農林水産部

報道関係者 各位

「総称山形牛」のおいしさの特長のPRについて
～第31回山形県内産山形牛枝肉共進会において、おいしさの「見える化」を試行します～

総称山形牛の特長を客観的にPRするため、山形肉牛協会が主催する第31回山形県内産山形牛枝肉共進会において、県の担当者から総称山形牛の食味に係る特長を説明するとともに、出品牛のうち、県有種雄牛産子の枝肉について、おいしさの目安の一つであるMUFAを目で見る形で表示する「見える化」を試行しますので、取材くださるようお願いいたします。

記

1 日時

令和5年9月11日（月）午後1時20分～午後4時

2 場所

株式会社 山形県食肉公社（山形市大字中野字的場 936）

3 内容

(1) 総称山形牛の食味に係る特長の説明（県畜産研究所職員）

午後1時20分～1時30分

- ・脂肪の口溶けの良さといった総称山形牛のおいしさを目で見る形で表示する「見える化」で特長を説明（右上図イメージ）

(2) 出品牛枝肉のせり

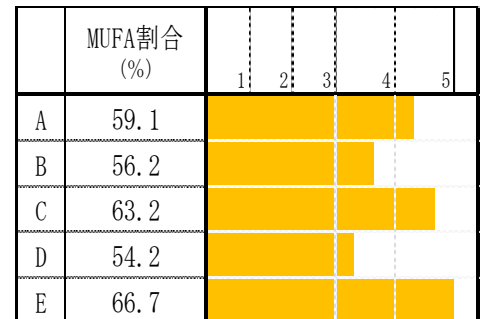
午後1時30分～午後3時

- ・せり会場に県有種雄牛産子出品牛のMUFA分析値を表示

(3) 褒賞授与式

午後3時30分～午後4時

- ・枝肉を総合的に評価したチャンピオン賞、優秀賞、優良賞の他に、脂肪の口溶けの良さ（MUFA（一価不飽和脂肪酸））が最も優れた県有種雄牛産子出品牛に対し特別賞を設定し褒賞



口溶けの良さを、5段階評価で表示。※1 数値が高い方が、口溶けが良いことを表す。

※1 5段階評価におけるMUFA割合の目安

	MUFA割合 (%)
1	36
2	43
3	50
4	57
5	65

MUFA
（一価不飽和脂肪酸）
オレイン酸を含む、MUFA
が多い脂肪は低い温度で溶
けるため、口当たりが良い
（口溶けが良い）とされて
いる。

【問い合わせ先】

農林水産部畜産振興課
畜産ブランド推進主幹 鈴木 徹
TEL 023-630-2471
FAX 023-630-3257
〔報道監〕
農林水産部次長 齋藤 邦仁