

若狭牛

(生産振興課)

1 「若狭牛」とは

越前若狭の豊かな気候風土のもと、農家が深い愛情を持って、丹精込めて育てた黒毛和種の中から、厳しい基準により認証された最高級の和牛肉です。

脂肪交雑（霜降りの度合い）のサシが密でキメが細かく、風味が良いと肉の専門店から評価されています。

若狭牛の歴史は古く、平安時代に牛車を引く牛としてその名が知られていました。



(1) 概要

① 県内の主な生産地

- ・坂井市、池田町、若狭町、敦賀市、おおい町など

② 生産頭数

- ・年間500頭～600頭（県内で生産される肉牛の約30%）

(2) 現在の取組み

① 若狭牛認証

福井県若狭牛流通推進協議会（事務局：福井県経済農業協同組合連合会）が、以下の基準を満たしたもののみ認証しています。

- ・黒毛和種で、親が優秀な血統であることが明確である和牛
- ・福井県内で12か月以上肥育された和牛
- ・肉質等級3等級以上、かつBMS4以上の和牛肉

※ BMSとは、サシの入り进行评估する数値。12段階あり12が最良

(3) 新たな展開

① 三ツ星若狭牛の発売

- ・平成26年7月から、「若狭牛」の中でも、県が飼養管理方法を確認・認定した農場で生産され、和牛肉の美味しさを増すと言われるオレイン酸の含量が特に高いもの（牛脂中55%以上）を「三ツ星若狭牛」として認証し、新しいブランドとして発売を開始しました。

※ オレイン酸とは … 身体に良いと言われている脂肪成分の一種で、オリーブオイルの主成分です。オレイン酸が多いほど、脂肪の融点が低くなり、いわゆる口どけの良い脂になります。