

## 5. 和牛肉の新たな評価基準に着目したブランド化

### ～鳥取和牛オレイン 55～

中川 隆（別府大学国際経営学部）

#### 1. 産地銘柄牛肉ブランド化の発展経過

##### 1) 鳥取県における肉用牛生産の小史～和牛の源泉としての鳥取県～

江戸時代において、鳥取県（因幡・伯耆）は有数の牛の産地であった。当時より、大山の麓では、日本三大牛馬市の1つである「大山博労座」が開催され、牛馬の取引で賑わっていた。在来の鳥取県産牛の特徴は、体質強健・性質温順、さらに肉質がよいという長所があったが、一方で、体格が小さく晩熟である短所があった。そこで、明治から大正初期にかけ、改良が進められ、在来の長所に早熟早肥の特徴を加えた「因伯種」を完成させた。大正時代には、血統を固定させるため、日本初となる和牛の登録事業（牛の戸籍管理）に取り組み、和牛改良の基礎を築いてきた。鳥取県産牛は「因伯牛」として全国に名を馳せ、九州や東北などの新興産地に多くの種牛を給することになった。

現在、黒毛和種で最も子牛登録頭数が多い雄牛は「平茂勝」号（鹿児島県）の32万8,000頭であるが、その祖父は鳥取県が生んだ「気高」号である。「気高」号は、昭和41年（1966年）に開催された第1回全国和牛能力共進会の肉牛区で1等に輝いている。発育や資質、産肉能力に優れ、9,000頭以上の子孫を残している。子孫の種牛は、全国に広がっており、「気高」号は我が国ブランド和牛の祖ともいえる存在となっている。

##### 2) 併存している鳥取県産ブランド牛（鳥取和牛、鳥取牛、鳥取 F1 牛、鳥取和牛オレイン 55）～時代的産地的背景に規定されたブランド名称～

昭和63年に牛肉・オレンジ日米貿易交渉が合意され、その3年後に、完全自由化が決定された。これへの対応として、系統農協は、鳥取県産肉牛のブランド化と産直などの流通販売体制の強化に取り組むため、平成元年9月、鳥取県牛肉流通販売対策委員会を設置している（後述の鳥取県牛肉販売協議会の前身である）<sup>[1]</sup>。ここで、鳥取県産肉牛のブランド名が①鳥取和牛（黒毛和種）、②鳥取牛（鳥取和牛以外の肉牛）、③因伯牛（種牛・子牛）、と決定され、平成2年、「鳥取和牛」（黒毛和種）と「鳥取牛」（乳用種）の2種のブランド牛（肉牛）が誕生している。「鳥取 F1 牛」（交雑牛）が生まれたのは平成15年である。

県中部には、大山乳業農業協同組合があり、酪農の大産地を抱えている。自由化以降、輸入牛肉との国際競争、産地間競争が激化するなか、肉用牛として扱われていた

乳雄牛を差別化する必要があった。一方で当時、F1の肥育は盛んでなく頭数が少なかった。このような時代的産地的背景があり、上述のように、誕生時期を異にするブランド牛が併存する状況になっている。「鳥取和牛オレイン 55」が誕生するのは、平成23年である。

## 2. ブランド推進主体の取組

### 1) ブランド推進主体の概要～鳥取県牛肉販売協議会～

ブランド推進主体は、鳥取県牛肉販売協議会（以下、協議会）である。平成2年、当時の経済連は、ブランド名を活用した県産牛肉の流通拡大、県外販売の窓口一本化、県内消費者への浸透を図るため、協議会（生産者、農協、経済連、農協中央会、鳥取県で構成）を設立した。同年7月には、大阪中央卸売市場南港市場において、「鳥取和牛」と「鳥取牛」のブランド名発表会を兼ねた肉牛枝肉共励会を開催し、鳥取県産牛肉のPRを行っている。

現在、事務局は、全国農業協同組合連合会（以下、全農）鳥取県本部とJA全農ミートフーズ（株）鳥取営業所が連帯で担っている。構成メンバーは、JA鳥取いなば、JA鳥取中央、JA鳥取西部、鳥取県畜産農協、鳥取県、全農、JA全農ミートフーズ（株）、JA西日本くみあい飼料（株）である。協議会の目的は、鳥取県産牛肉の消費拡大とブランドの確立に努め、肉用牛の生産振興と生産農家の経営安定に資することである。

平成22年に協議会設立20周年を迎える。鳥取和牛の頭数規模やこれまでのブランド化の壁を打破するため、平成22年3月以降、鳥取和牛の中でも特徴あるリーディングブランド（「鳥取和牛オレイン 55」）を創設する必要性を鳥取県と協議してきた。

### 2) ブランド牛肉の定義

3つのブランドは、「鳥取県産牛肉表示認定要領」において、次のように定められている。

- ①「鳥取和牛」は、本県内で肥育された黒毛和種とする。
- ②「鳥取F1牛」は、本県内で肥育された黒毛和種の雄と乳用種雌の交配種とする。
- ③「鳥取牛」は、本県内で肥育された乳用種とする。

但し、いずれも経産牛および肉質等級の1は除かれる。名称付与部位は、枝肉、部分肉、精肉とされ、認定対象は、協議会を通じて食肉中央卸売市場並びに鳥取県食肉センターで取引される鳥取県産牛肉とされる。

「鳥取和牛」「鳥取牛」「鳥取F1牛」については、商標登録はない。後述の新ブランドの「鳥取和牛オレイン 55」については商標登録を平成23年に取得している。

### 3. 新たな評価基準に着目した和牛肉ブランド化の取組～鳥取和牛オレイン 55～

#### 1) ブランド化の経緯～脂肪の「質」にこだわった新たな評価基準に着目～

鳥取県が以前から進めていた脂肪に含まれるオレイン酸の研究に着目していた。不飽和脂肪酸の一種であるオレイン酸は融点が低く、含有量が高まると牛肉の「美味しさ」に関係する口溶けや風味が増すという研究結果がある。また、「気高」号の血統が濃くなるほど、オレイン酸含量が高くなる傾向があることもわかった。これが、当該ブランドの創設につながっている。「試験研究に裏付けられたブランド化」である。当県は、もともと肉牛の産地でなく繁殖県であり、頭数の少ない県なので、大産地優位の「格付等級」の土俵で勝負しても意味がないものと考えてきた。



ディスプレイに表示されるオレイン酸含有量

このように、脂肪交雑などの格付基準とは一線を画した基準つまり「オレイン酸」に特化した差別化を目指したという経緯がある。平成 22 年に検討会を立ち上げ、1 年かけて、ブランドの基準を絞り込んできた。平成 23 年 2 月 9 日に、「鳥取和牛オレイン 55」の発表会を鳥取県内および東京都で開催し、新ブランドとして発足させている。

全国的には、ほかにも「信州プレミアム牛肉」（長野県）や「豊味の証（うまいのあかし）」（大分県）などのオレイン酸に着目したブランド和牛が生まれている〔2〕。

#### 2) 「鳥取和牛オレイン 55」の定義～Brand in the brandとしての付加価値形成～



「牛肉脂肪中のオレイン酸含量が 55%以上で、鳥取県の名牛「気高」号の血統を引き継ぐ鳥取和牛」と定義されている。鳥取和牛のオレイン酸含量の平均は 52%であり、人が味覚として識別できるオレイン酸含量の違いは 2.8%とされている。これが、「55%以上」をオレイン酸含量の基準とした理由である。また「55（ゴーゴー）」という語呂の良さや明瞭さもこの基準の設定を手伝っている。「鳥取和牛」の出荷頭数の約 20%が選抜され、当該ブランド牛の年間販売頭数は約 350 頭と

推定されている。

厳密には、以下の認定基準を満たし、協議会が認定した牛肉のことをいう。

### 3) 「鳥取和牛オレイン 55」の認定基準

鳥取和牛オレイン 55 の基準は、「鳥取和牛おいしさ認定基準」の認定基準(1)～(4) (平成 23 年 1 月 14 日鳥取県農林水産部長通知) に準じている。

#### (1) 生産農場及び飼養期間

協議会の会員が鳥取県内で肥育し、全飼養期間のうち鳥取県での飼養期間が最も長い肥育牛、鳥取県産牛肉表示認定要領(平成元年 1 月 29 日、鳥取県牛肉販売協議会)に定める「鳥取和牛」の認定要件を満たすものであること。

#### (2) 品種、性別、と畜場

黒毛和種の去勢牛又は未經産雌牛で、鳥取県食肉センター又は協議会の認める市場でと畜された肥育牛であること。

#### (3) 規格等

社団法人日本食肉格付協会の牛枝肉取引規格に規定される枝肉の左半丸冷と体の第 6 及び第 7 肋骨断面の筋間脂肪を食肉脂質測定装置により測定したオレイン酸含有率が 55%以上であること。ただし、牛枝肉取引規格のうち肉質等級が 2 等級以下のものを除く。

#### (4) 血統等

全国和牛登録協会が発行する子牛登記証明書又は子牛登記証明書未発行牛血統証明書を有し、記載されている三代祖までに「気高」号との血縁を有する種雄牛が確認できること。

上記(3)にあるように、肉質等級 3 等級以上が要件であるが、3 等級以上でも肉質が悪ければ認定しないという内規が定められており、基準が厳格化されている。試験場の研究では、BMS が高いほど発生率が高いという結果が出ている。発生率は 4, 5 等級であるほど高く、また雌が多いのが実態である。出荷月齢は 28～30 カ月齢である。

認定対象の牛肉部位等は、枝肉、部分肉、精肉とし、次に掲げるものを除く。

①頭部、頸部、脛部、尾部及び横隔膜を含む内臓肉

②肉ひき機でひいたもの(挽肉)及び牛肉の整形に伴い副次的に得られたもの(細切れ、切り落とし)

### 4) ブランド牛肉の年間出荷頭数と肉用牛経営戸数

鳥取県における和牛の年間出荷頭数は 3,000 頭強である(平成 22 年度)。そのうち、2,000 頭が協議会を通して出荷されており(協議会は出荷の度に生産者から賦課金を徴収している)、ブランド名「鳥取和牛」として出荷されている。「鳥取和牛オレイン 55」の推定出荷頭数は 350 頭である。「鳥取牛」の出荷は 2,356 頭である。乳雄の出荷は県全体で 4,000 頭であり、当該ブランド名での出荷のほか、「産直東伯牛」として F

コープと取引されている。「鳥取 F1 牛」の出荷は 433 頭である。

鳥取県の肉用牛経営戸数は、繁殖経営 317 戸、肥育経営 55 戸、一貫経営 37 戸、乳育成経営 3 戸の計 412 戸であり、92 戸（肥育＋一貫）の肥育経営である（平成 23 年 2 月現在）。

#### 5) 生産頭数増頭など生産体制構築に関する今までの取組

「鳥取和牛オレイン 55」の発生率を高めるための取組を行っている。「和牛王国」復活の看板を掲げ、現在の出荷推定頭数 350 頭を 3 年後には 620 頭に増やすことを目標にしている。

#### 6) ブランド牛肉の品質や商品競争力を高めるための取組

「鳥取和牛」に関しては年 1 度生産者が集い、研修会を行っている<sup>〔3〕</sup>。今年度は、「鳥取和牛オレイン 55」に絞り、飼料はまだ統一されていないので、飼料給与基準のあり方の検討も含めて、技術研修会を予定している。

#### 7) ブランド牛肉の流通・販売の取組と流通チャネル

「鳥取和牛オレイン 55」販売指定店認定要領が定める指定店の認定要件は以下のとおりである。

- ①「鳥取和牛オレイン 55」並びに鳥取県産牛肉の消費者への普及に積極的に取り組む販売店等であること。
- ②協議会が認定した認定卸売業者と取引があり、消費者の信頼に応えられる供給体制と継続性を有する販売店であること。
- ③食品の衛生管理が良好で、表示等関係法令を遵守している販売店であること。
- ④店舗所在地、連絡先等の情報公開に異議がないこと。

「鳥取和牛オレイン 55」の場合、協議会が認定した卸売業者を介しての指定店販売となっている。主な認定卸売業者は現在、大阿蘇ハム、株式会社はなふさ、鳥取県畜産農協、鳥取東伯ミート、西日本フード株式会社の 5 社であり、JA 全農ミートフーズの西日本営業本部（西宮市）と東日本営業本部（東京都港区）にも卸されている。指定店は 47 店舗である（平成 24 年 2 月現在）。

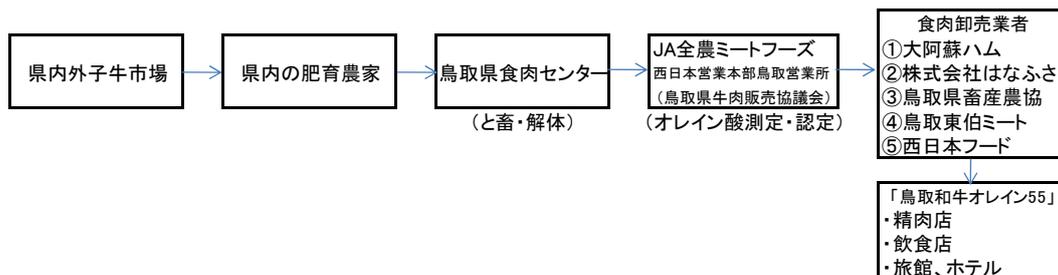
「鳥取和牛」の指定店でないと、「鳥取和牛オレイン 55」の指定店にはなれない。



鳥取和牛オレイン 55 指定店の「お肉のはなふさ 鳥取大丸店」

平成 23 年 2 月の「鳥取和牛オレイン 55」の発表後、県の支援もあり、指定店舗認定の申請が相次いだ。とりわけ、こだわりを持って消費者に情報伝達してくれる旅館・ホテルなどの飲食店の指定店を増やすことが重要な課題である。指定店の登録料は徴収しておらず、販売店舗での販促資材コストは協議会が負担している。これは頭数規模が少ない新規ブランドゆえの課題でもある。

「鳥取和牛オレイン 55」の流通チャネルを以下に示す。



素牛の導入先は、沖縄県、鹿児島県、宮崎県、北海道、そして鳥取県内である。肥育が盛んなのは県中部（繁殖、酪農、養豚等畜産全般が盛ん）である。

## 8) ブランド牛肉の販売促進活動やブランドイメージ向上のための取組

予算制約もあり、これまでテレビ媒体を使ったことはない。「鳥取和牛オレイン 55」のブランド認知を定着させることは確かに重要である。しかし、引き合いに見合う供給がなければ、ブランドイメージを逆に悪くしてしまうと考えている。生産・卸・小売・消費の流れがわかるようなブランド認知定着の手法を採りたい。その意味でも、飲食店や旅館・ホテルなどに重点を置いた供給量に合ったマーケティングの取組が重要と考えている。

購買力が高い消費者の多い県外（大阪市や宝塚市、東京都など）の高級和牛取扱飲食店からの指定店申請も現に上がってきている。

## 9) ブランド化の成果と課題

成果は、枝肉に付与されるプレミアム（100～150 円/kg）が発生率を高めるインセンティブになっており、生産農家の機運が高まってきていることである。また、平成 23 年 2 月の発表後、予想以上に反響があり、県外も含めて、指定店の申請店舗が増えたことである。一方で、末端の消費者に情報提供する飲食店等指定店のさらなる開拓が課題



筋間脂肪のオレイン酸含有量を食肉脂質測定装置より測定

である。

また、通常 52～53%である牛肉脂肪中のオレイン酸含量の基準を 55%に上げると、発生率が約 2 割に低減する。和牛の出荷頭数規模を拡大させること、発生率を高めることが最大の課題である。肥育農家における遺伝形質に優れた素牛の導入や飼料給与等飼養管理、肥育技術の研鑽が鍵となる。

## 謝辞

本稿を草するに際して、調査に御協力を頂いた（社）鳥取県畜産推進機構、鳥取県牛肉販売協議会および JA 全農ミートフーズ株式会社鳥取営業所の各関係者に対して、記して感謝の意を申し上げたい。

## 参考文献

- [1] 全国農業協同組合連合会鳥取県本部『和牛のふるさと 鳥取県和牛沿革史』2007 年、pp. 194-195.
- [2] 瀬島浩子・岡田岬「牛肉の新しい価値を求めて」農畜産業振興機構『畜産の情報』2011 年 2 月
- [3] 鳥取県「鳥取県和牛ビジョン」2009 年 4 月