

令和6年9月11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32回山形県内産山形牛枝肉共進会～

総称山形牛の特長を客観的にPRするため、従来の枝肉格付け評価に加え、県では牛肉のおいしさの目安の一つであるMUFA（一価不飽和脂肪酸）を分析し「見える化」を試行しております。その一環として、山形肉牛協会が主催する標記共進会において、出品牛枝肉（100頭）の「見える化」を用いて審査・表彰を行いますので、取材くださるようお願いいたします。

記

1 日時

令和6年9月17日（火）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) 総称山形牛のおいしさの「見える化」の取組みを説明（県畜産研究所職員）
午後1時20分～午後1時30分
- (2) 出品牛枝肉のせり 午後1時30分～午後3時
・せり会場に出品牛枝肉（100頭）のMUFA割合を表示
- (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
・特別賞：MUFA（一価不飽和脂肪酸）の割合が最も高いもの
・県有種雄牛賞：父牛が「山形県有種雄牛」で審査評価が一番高いもの

※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。
MUFA割合：一価不飽和脂肪酸／脂肪酸×100（%）

【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 高橋 和博