

令和 8 年 9 月 16 日
農 林 水 産 部

報道関係者各位

「総称山形牛」の「おいしさ」の見える化について ～MUFA(一価不飽和脂肪酸)の牛枝肉市場での測定・表示を開始します～

県では、「総称山形牛」の特長をPRするため、従来の枝肉格付けに加え、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)を評価基準に加えるべく、関係団体と連携して研究に取り組んできました。

この度、株式会社山形県食肉公社において、食肉脂質測定装置で測定したMUFA割合が60%※以上の場合は、セリ時の電光掲示板に表示する体制が整ったことから、下記の共進会を皮切りに、牛枝肉市場において継続して実施することとなりました。

つきましては、牛肉の「おいしさ」を見える化する最前線の取組みについて、ぜひ取材くださるようお願いいたします。

※R5年のMUFA全国測定平均値60.6%（家畜改良増殖目標（R7年4月 農林水産省））

記

第34回山形県内産山形牛枝肉共進会

- 1 日 時 令和8年9月28日（月）
9:00～10:30 MUFA測定
10:30～12:00 審査（非公開）
13:20～13:30 開催セレモニー
13:30～15:00 出品牛枝肉のセリ
15:30～16:00 褒章授与
- 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 主 催 山形肉牛協会
- 4 出品頭数 100頭
- 5 内 容
(1) 食肉脂質測定装置を用いたMUFAの測定
(2) 総称山形牛のおいしさの特長について説明
(3) セリ会場にて、MUFA割合60%以上の枝肉であることを電光掲示板に表示
(4) MUFA割合の最も高い出品牛に特別賞を授与
- 6 その他
筋間脂肪のMUFA割合が60%以上の肉を試食するブースを設置します。



【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 木野 昌治

TEL 023-630-2471

FAX 023-630-3257

[広報監]

農林水産部次長

小泉 篤