

福岡市食肉市場に搬入される肉用牛の代表的な種類を紹介します。

和牛

黒毛和種

日本産肉専用種の代表的な品種で、和牛の9割以上が黒毛和種です。品種改良による優れた脂肪交雑が特徴です。

褐毛和種

熊本県と高知県が主な産地で、その名のとおり褐色の体毛が特徴です。熊本では主に阿蘇周辺で飼育されています。

*和牛とは黒毛和種、褐毛和種、無角和種、日本短角種の4品種をいいます。福岡市食肉市場には上記2品種が主に搬入されます。

ホルスタイン種

もともとは乳用種のため、メスは搾乳牛として利用されますが、オスは去勢され肉用として肥育されます。

交雑種

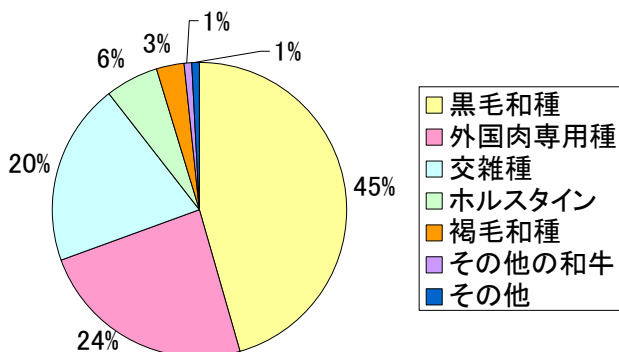
異なる品種同士を交配したものです。ほとんどが黒毛和種とホルスタイン種との交雑種で、体の一部に白斑がみられることがあります。

外国肉専用種

海外（主にオーストラリア）から生後12ヶ月前後の子牛を輸入し、日本で1年半から2年間肥育したものです。



福岡市食肉市場の肉用牛の搬入割合(平成19年度)



福岡市食肉衛生検査所

〒812-0055 福岡市東区東浜 2-85-14

TEL092-651-3404 FAX092-651-9015