



国産和牛肉と 海外産Wagyu肉の 肉質比較

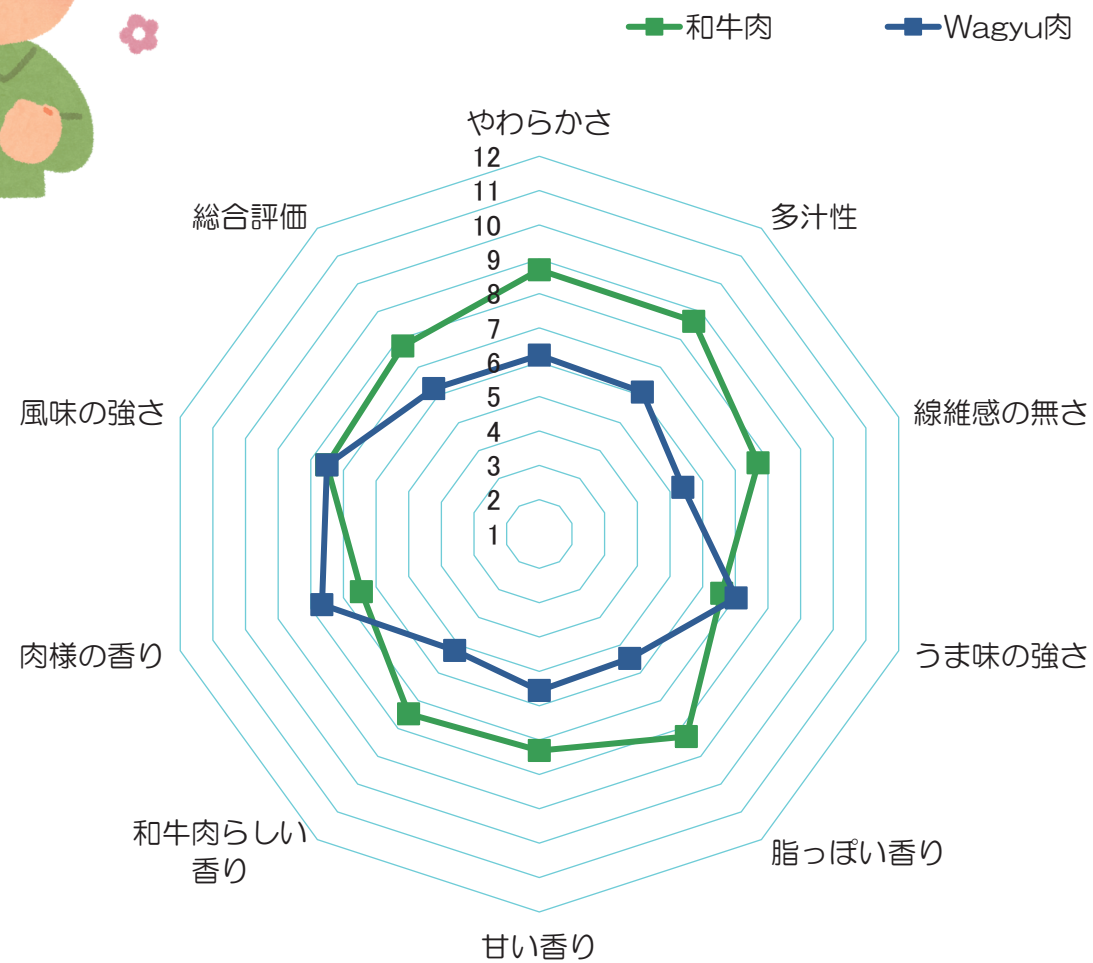


図3. 黒毛和牛と海外産Wagyu肉の官能特性
※値が大きいほど食味が強いことを示す
(日本畜産学会報より引用・一部改変)

和牛肉は海外に輸出（2024年度648億円）されていますが、海外市場では海外産のWagyu肉の方が大きなシェアを持っています。和牛肉の輸出を増やしていくためには、このように海外産Wagyu肉との違いを見える化してPRしていくことが効果的です。



【監修】 独立行政法人 家畜改良センター
松本 和典、本間 文佳

一般社団法人 全国肉用牛振興基金協会

（令和7年度環境調和型持続的肉用牛生産体制推進事業）



黒毛和牛って日本にしかないの？
海外産Wagyu肉もあるって聞いたけど。

黒毛和牛（英語名：Japanese Black）は日本独自の品種です。現在はこの貴重な遺伝資源が国外へ流出しないよう法律で防止措置が講じられていますが、30年以上前に海外に渡った黒毛和牛をもとにした海外産Wagyuが作られています。



黒毛和牛と海外産Wagyu肉では
肉質がちがうの？

黒毛和牛は霜降りになりやすい品種です。化学分析すると海外産Wagyuよりサシの量（脂肪含量）が倍以上に多いのです（右図1）。これは日本国内で黒毛和牛の改良や飼養管理技術が進んだ成果です。脂肪が多いと牛肉は柔らかさと多汁性が増すのですが、それは物理特性で数値化されます（右図2）。



せん断力価が低いほどお肉は
やわらかく、加熱損失が低い
ほどジューシーなんだね。

黒毛和牛と海外産Wagyuの
食味の違いを可視化したのが
次のページのレーダーチャート
です。

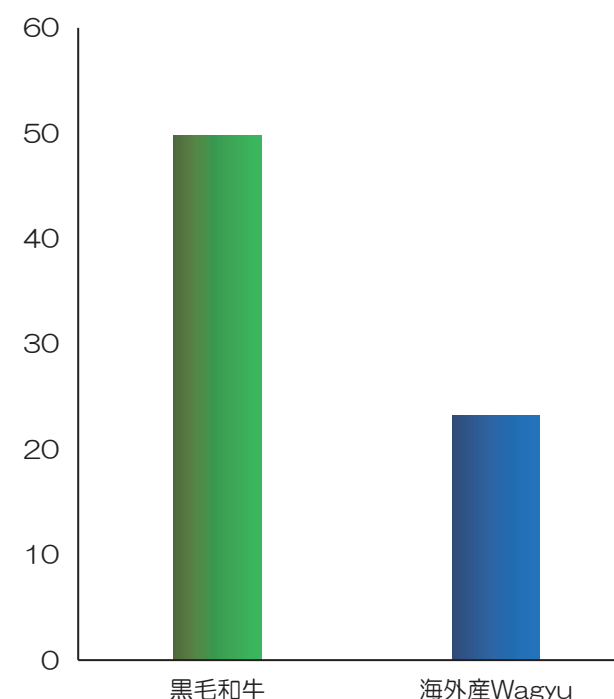


図1. 黒毛和牛と海外産Wagyuの脂肪含量 (%)

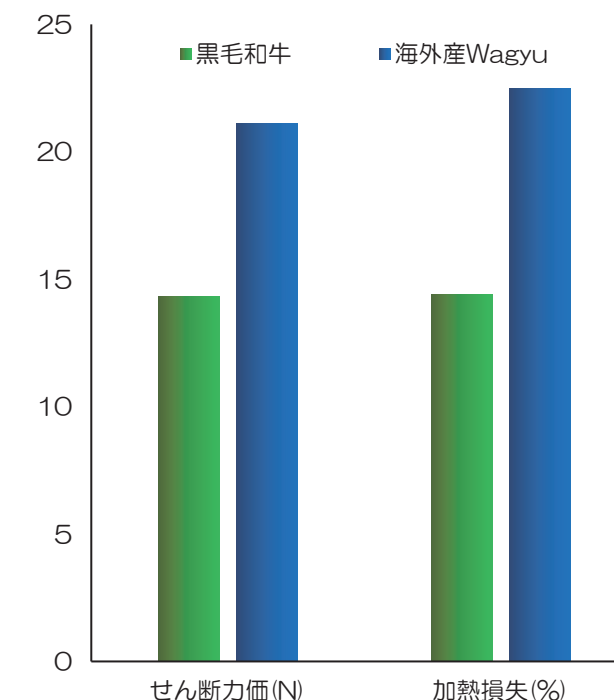


図2. 黒毛和牛と海外産Wagyuの物理特性

※ せん断力価は、肉をせん断するのに必要な力のことです。
加熱損失は、加熱した時の肉汁の損失割合のことです。