

コープの産地指定

ニュージーランドビーフについて



生活協同組合ユーコープ



# 産地指定輸入牛肉の開発目的

- 牛肉の国内自給率は、約38%の実績です。国産を応援しながらも、**将来に渡り国産牛肉と合わせて安定して供給できる産地開発を進める必要がある。**
- **国産牛と比較して安価**で利用しやすい輸入牛肉の配置を進める必要もある。
- 輸入牛肉を利用する上で組合員からお問合せ頂く事が多い「**安心・安全**」を**求める声に応えます。**





# 組合員から頂いている声

- EUは禁止されているホルモン剤が使用されていることを理由としてアメリカ産牛肉の輸入を禁止としているが、日本では輸入可能となっています。安全性に問題はありますか？
- オーストラリアビーフに成長ホルモン剤は、使用していますか？またハーブ三元豚の飼料に成長促進剤のラクトバミンを使用していますか。







# ニュージーランドは、どんな国？

- ニュージーランドは、日本のおよそ4分の3の広さで、**国土の約半分が牧草地**となっており、牧草地の3分の2が丘陵地帯。酪農や畜産など一次産業が主力産業。
- 人口は約450万人と世界でも人口密度が低い国の一つです（横浜市は、約380万人）。
- 対して肉用牛が約374万頭（乳用種は約570万頭）、羊は約3000万頭が肥育されています。





日本から9000km  
(飛行機で約11時間)

赤道

オーストラリアまで  
飛行機で約4時間

ニュージーランドはBSEや口蹄疫など深刻な家畜伝染病の発生がありません。厳格な検疫システムと、地理的に他国と離れていることが自然の防波堤となっています。








# コープの産地指定

## ニュージーランド産ビーフとは・・・

・産地指定に選んだ輸入牛肉の

ニュージーランド産ビーフの特徴とは・・・

- 
- ① **ストレスの無い**恵まれた自然環境の中で**放牧**で育てられています。
  - ② **栄養価の高い牧草**での育成
  - ③ **良質で豊富な水資源**
  - ④ **持続可能な畜産業**
  - ⑤ **肉質の良い牛の品種**（アンガスなど英国系品種が中心）
  - ⑥ **アニマルウェルフェア**（動物福祉）の取組み
  - ⑦ **成長ホルモン剤不使用**
  - ⑧ **NON-GMO**（**遺伝子組換え飼料不使用**） ※穀物肥育牛（グレインフェッド）の場合
  - ⑨ **顔の見える生産者**
  - ⑩ **トレーサビリティ**
  - ⑪ **牧草肥育牛（グラスフェッド）と穀物肥育牛（グレインフェッド）**  
の2種類の取扱い



ニュージーランドには、恵まれた自然環境、国や農家の取組みによる安全性と品質があります。





## ①ストレスの無い恵まれた自然環境での放牧



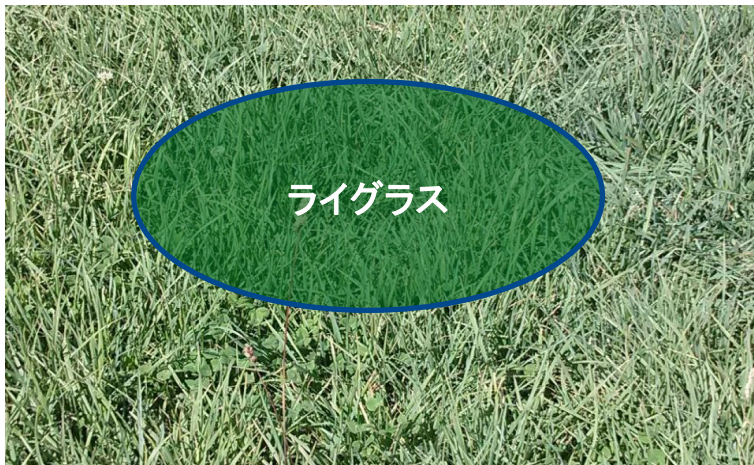
- 国土の約半分が牧草地となっており、酪農、畜産農家は、所有する牧場で、牛を放牧し育てています。
- **ニュージーランドには、牛をのびのびと育てられる環境があります。**





## ②栄養価の高い牧草での育成

- 牧草は、自然に生育している雑草ではなく、作物と同様に大切に育てています。
- 与える主な牧草の種類は？  
ライグラス（イネ系植物）、クローバー（マメ科植物）  
栄養価が高く、育て易く、肉の美味しさにも繋がります。
- 牧草地づくりは、国の研究機関が、土壌と牧草の品質改良の研究を行い、農家に指導援助しています。
- 冬時期は、ケールやビートなどを与えています。



牛を育てる出発点は、まず牧草を育てる土壌から。





牧草地は自然にあるのではなく、作物同様に作られるのです。



手入れされ質の高い牧草は濃厚飼料並のたんぱく質を含むほど栄養豊富



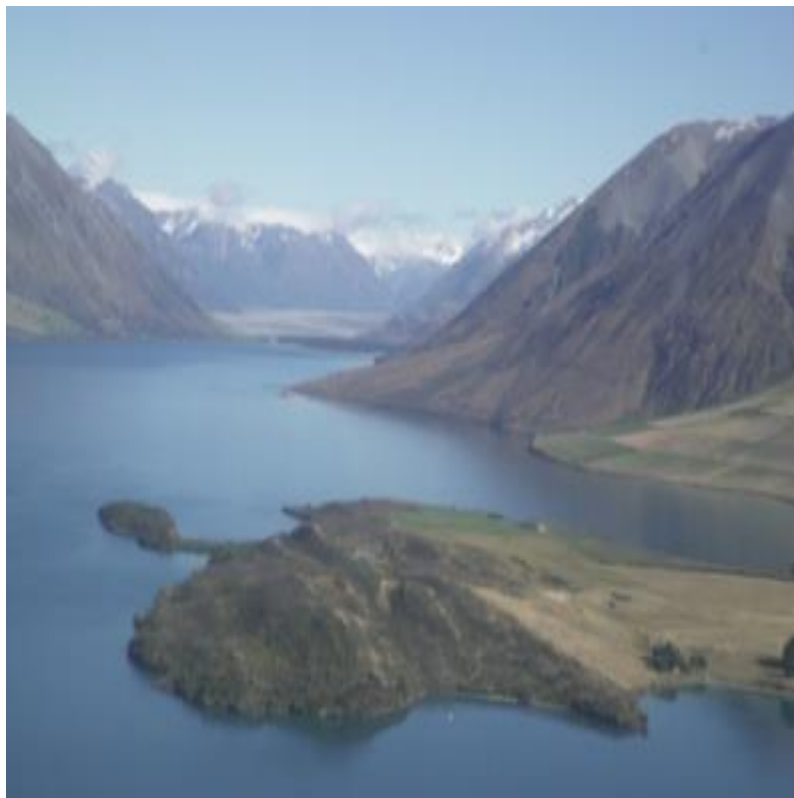
肥料のない牧草地(写真左下)と飛行機による肥料(石灰・硫黄など)の散布(写真右下)





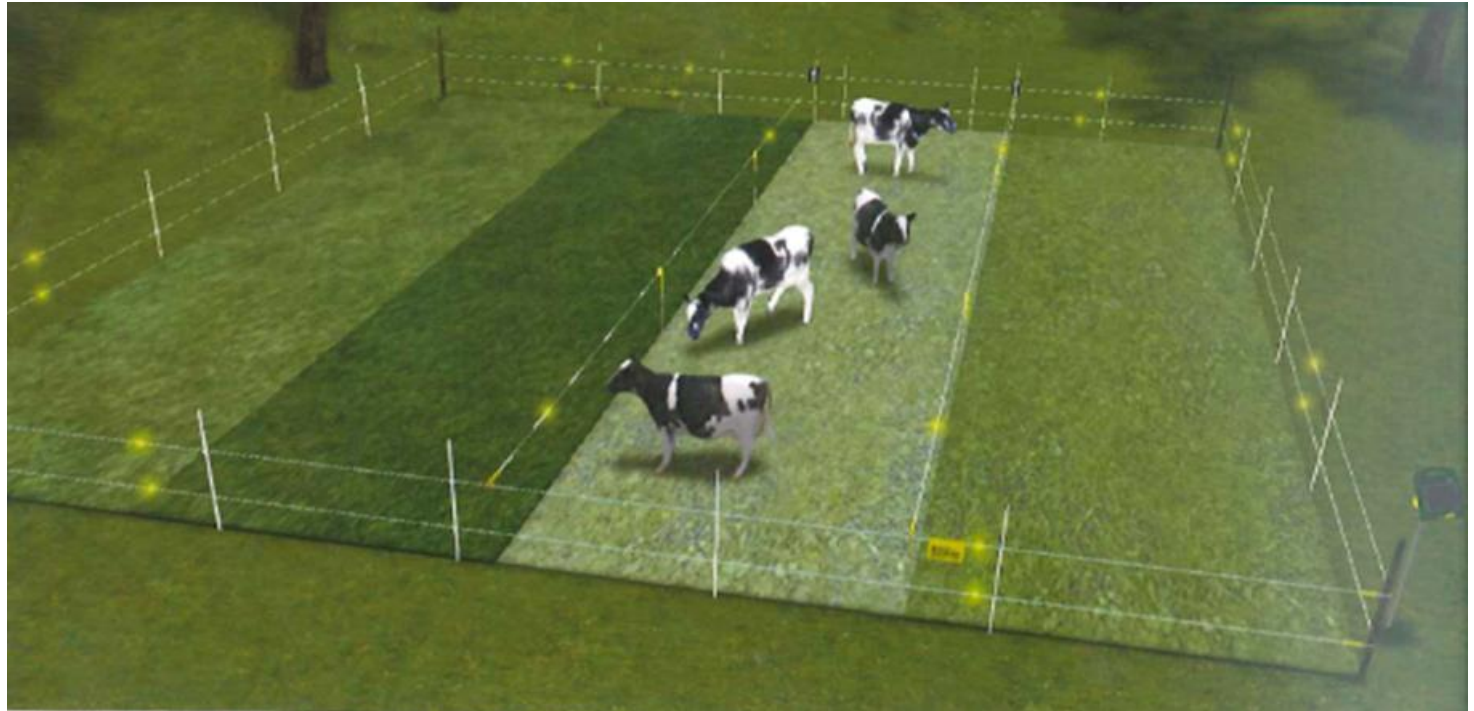
### ③良質で豊富な水資源

- 飼料と同様に、牛の体の基本をなす飲み水は非常に重要な要素です。
- ニュージーランドは豊富な降雨もあり、川や山脈からの伏流水など良質な地下水資源が豊富です。
- 豊富な水資源と安定した降雨が良質な牧草を育てます。
- 灌漑設備を使用して牧草管理を行っています。





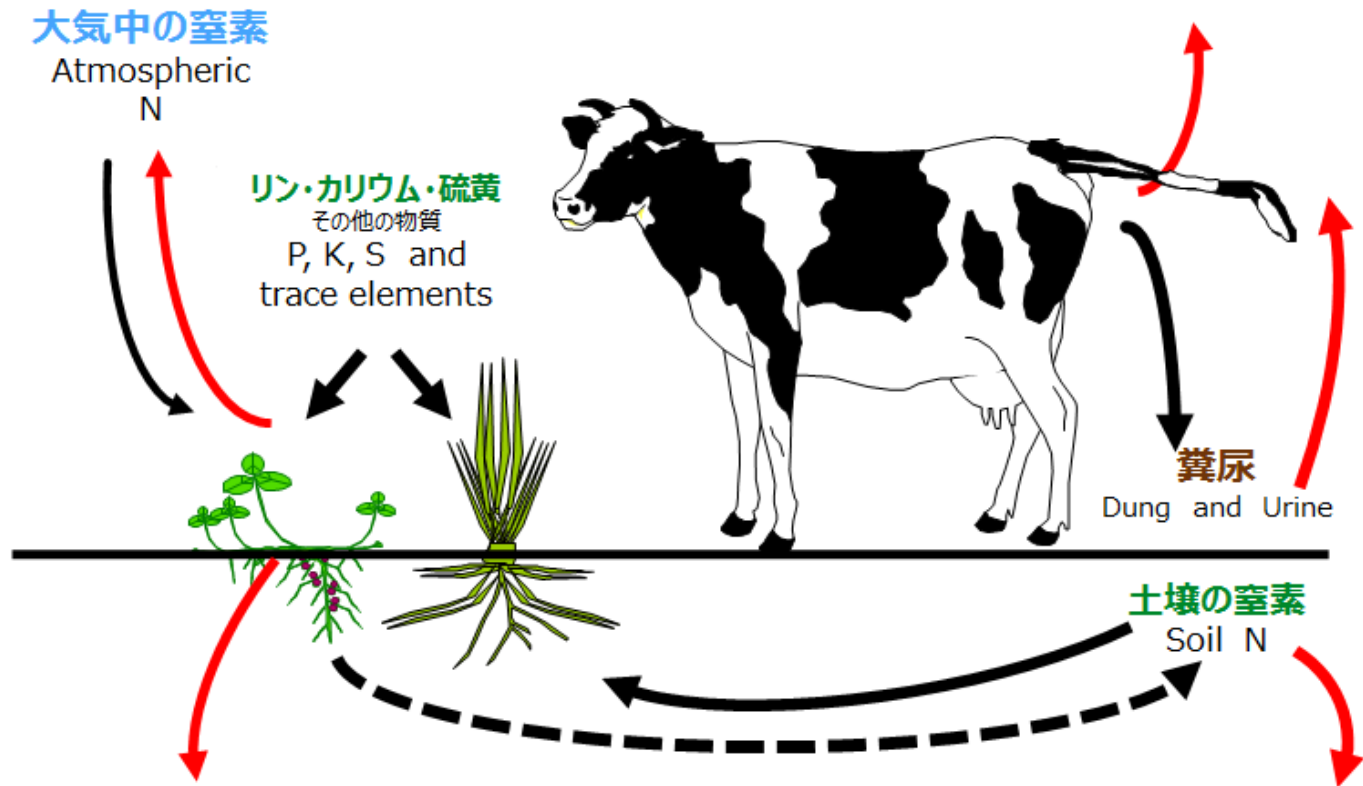
## ④持続可能な畜産業(1)



- 牧草が**疲弊しない**ように、放牧地をいくつかの区画に分けて、牛や羊の群れを移動させながら、肥育します。
- 最も**栄養価の高い**牧草を牛に与える事ができます。
- **栄養価の高い**と言われる牧草丈は**10~20cm**が理想と言われています。
- 牛の成育状態に合わせて**与える牧草の量も適正に調整**します。



## ④持続可能な畜産業(2)



- ・ ニュージーランドの放牧システムは循環型です。栄養素が牛～土～草～牛と循環します。





## ⑤肉質の良い牛の品種



アンガス種と交雑種



ヘレフォード種

- 品種の選定は、その**気候にあった品種選定が重要**です。
- 世界的に高品質な肉牛として評価の高い**アンガス種**、**ヘレフォード種**、これらの交雑種などの英国品種です。
- これらの品種は、安定して涼しい気候を好み、熱帯地域などでは肥育できず、ニュージーランドの気候は肥育地として最適であり、よい肉質を作りあげます。







## ⑥ アニマルウェルフェア（動物福祉）の取組み

- ニュージーランドでは、1999年に法律として制定されました。

「5つの自由」が奪われないという概念があります。

### ① 飢餓と渇きからの自由

例) 常に食事（餌）や水（水飲み場）の確保ができる環境の提供

### ② 苦痛、傷害又は疾病からの自由

例) 病気やけがを負った際は適切な処置を行う

### ③ 恐怖及び苦悩からの自由

例) 牛を移動させる時、電気棒で叩かない

### ④ 物理的、熱の不快さからの自由

例) 休息できるスペースの確保

### ⑤ 正常な行動ができる自由

例) 行動が制約されるような狭いエリアに長時間滞在させない、また休息できるスペースの確保

家畜を適切に扱うことが重要視されています。





## ⑦成長ホルモン剤不使用

成長ホルモン剤は、牛の成長を早める為に与えられますが、牛が成長していく力を大切にし、自然に近い形で育てています。

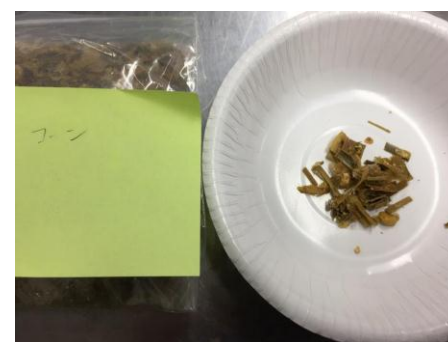
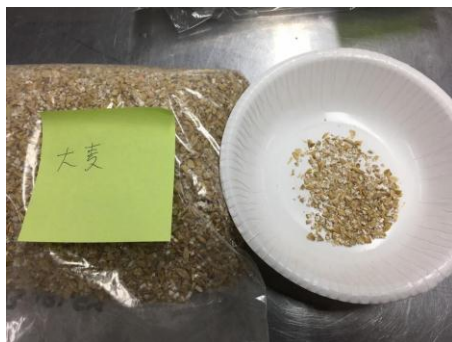
※安全性の評価については、動物用医薬品等の残留の安全性を科学的に審議する国際機関であるFAO/WHO 合同食品添加物専門家会議(JECFA)において、生涯にわたって摂取し続けても健康への悪影響がないと推定される一日当たりの摂取量である一日摂取許容量(ADI)が設定されています。

EU・ロシア・中国など多くの国でその使用や投与した家畜の輸入を禁止している実態もあります。

「生産効率よりも、安全性に疑念の残るものは使用しない」という考えで生産に取り組んでいます。



## ⑧NON-GMO(遺伝子組換え飼料不使用)



- 1日に2回、大麦・小麦・コーンサイレージを中心とした穀物を給餌します。飼料は全て非遺伝子組換えです。また、穀物の約9割は地元カンタベリー地方の契約農家から購入しています。

※飼料に混ぜる糖蜜のみニュージーランドでは生産されないため、豪州より輸入しています。





## ⑨顔の見える生産者

- 生産農家はみんな、**安全安心、持続的な生産の取り組みを重視**しています。
- そのような農家も、**国による点検や監査**を受けています。
- この生産農家の方々との強い関係が、商品のトレーサビリティと安全性への取り組みを可能にしています。

契約農家グリスさん一家(左)とハーレーさん(右)







# ⑩トレーサビリティ(2)

## ● 家畜出荷申告書

農家は、牛を出荷する際は、左記の書類に必ず、牛の情報を記載しなければなりません。

例) 牛が仮に風邪を引いた際、国が定めた薬と獣医等の下、処置を施した場合は、処置日、薬の種類、休薬期間（薬の種類によって定められた期間）を明確に記載することになっています。

→ 記載に虚偽があった場合は、罰則等が課せられます。

**Animal Status Declaration**

Ministry for Primary Industries  
New Zealand

NAIT  
NEW ZEALAND ANIMAL IDENTIFICATION SYSTEM

TBfree  
NEW ZEALAND

Declaration: I am the person in charge of these animals and I declare that I have read and understand the requirements for this ASD and that the information that follows is true and accurate.

AHB hard no. or LIC MINDA code  
(if applicable deer only)

Signature (person in charge) Address animals moved from (flood number, road code or other ID)

Name (person in charge) NAIT no.  
Phone  
Fax  
Email  
Date / /

Owner/Trade name (if different from person in charge) Owner's postal address (if different from above)

Stock type	Shear	Hoffer	Cow	Bul	Lamb	Sheep	Deer	Other
------------	-------	--------	-----	-----	------	-------	------	-------

Tailles

Description (e.g. breed, age, etc.)

Destination (e.g. name and location of person, address or farm/destiny)

1.0 Withholding periods - all animals (see note 1 of the requirements)

1.1 Are any of these animals within the withholding period of any treatment?

YES	NO
-----	----

1.2 If 'Yes', state the product name, method of treatment and dates applied  
(NB: these animals are NOT eligible for slaughter for human consumption until outside the withholding periods)

Product name	Method of treatment	Date used
		/ /
		/ /

2.0 Animal history - all animals (see note 2 of the requirements)

2.1 Were all of these animals born on your property?

YES	NO
-----	----

2.2 Were any of these animals imported into New Zealand?

YES	NO
-----	----

2.3 Are any of these animals from either an MPI surveillance listed property or under MPI movement control for residues or any purpose other than TB?

YES	NO
-----	----

3.0 Animal feeding - cattle, sheep, lambs, goats, deer, alpacas, llamas (see note 3 of the requirements)

3.1 Have any of these animals been fed ruminant protein in their lifetime?

YES	NO
-----	----

3.2 Have any of these animals been fed ANYTHING OTHER than milk or pasture (see description of Pasture feed) in their lifetime?

YES	NO
-----	----

4.0 John's Disease vaccination - where applicable (see note 4 of the requirements)

4.1 Have any of these animals been vaccinated against John's disease in their lifetime?

YES	NO
-----	----

5.0 HGP treatment - cattle (see note 5 of the requirements)

5.1 Have any of these cattle been treated with a hormonal growth promotant in their lifetime?

YES	NO
-----	----

5.2 If 'Yes', how many of these cattle have been treated with a hormonal growth promotant in their lifetime?

Number
--------

6.0 TB Declaration - cattle, deer (see note 6 of the requirements)

	Status	Number	
6.1 What is the TB status of these animals? Enter status and index number			
6.2 Have any of these animals been tested while under your management?	YES	NO	
6.3 What is the date of the last TB test for these animals and was TB detected?	Date / /	YES	NO
6.4 What is the date of the last TB test for the whole herd and was TB detected?	Date / /	YES	NO
6.5 Is the herd under TB movement control? (If 'Yes', a permit is required unless going direct to slaughter)	YES	NO	
6.6 Are these animals being moved from a property within a Movement Control Area?	YES	NO	
6.7 If 'Yes', have these animals been tested within 60 days prior to this movement? (The 60-day test is not required if the animals are going direct to slaughter)	YES	NO	
6.8 Does the herd from which these animals are being moved include cattle or deer which have been introduced from a herd of lower TB status within the last three years?	YES	NO	

I understand the obligations under the Animal Welfare Act of persons in charge of animals to ensure that their physical, health and behavioural needs are met in accordance with the minimum standards defined in Codes of Welfare under the Act

7.0 Additional information (see note 7 of the requirements)

**HAVE YOU SIGNED THIS FORM AT THE TOP LEFT?**

Mar 2010 (updated Nov 2011)



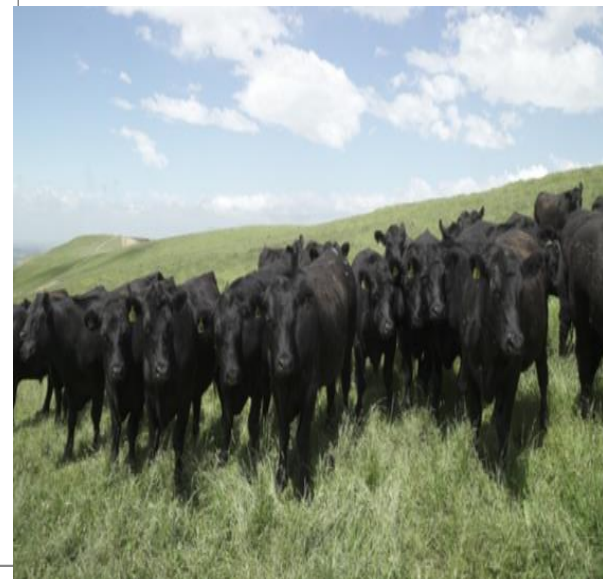
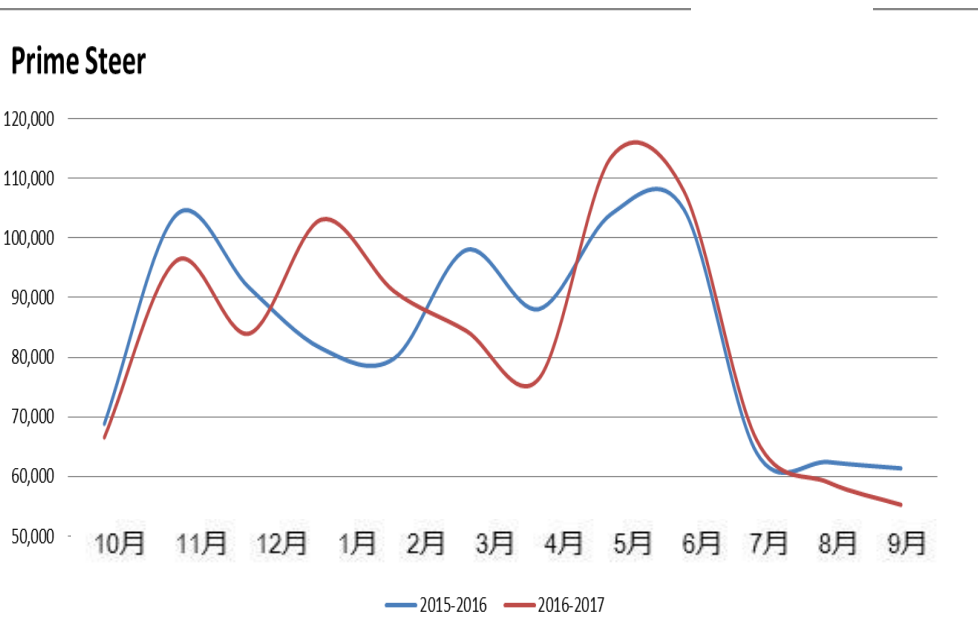


# ⑪牧草肥育牛と穀物肥育牛の2種類の取扱い(1)

## ● ニュージーランド グラスフェッドビーフ (牧草肥育牛)

生まれてから離乳以降、**牧草**を食べて育った牛で脂肪が少なく**赤身の美味しい肉質**が特徴です。  
**栄養価の高い牧草**で育てているため、臭みもなく、脂肪の色はやさしいクリームホワイトです。  
**冬季には牧草が減る為、7月～9月特に出荷量が減少**します。

※ニュージーランドは南半球で日本と四季の時期が逆です。



## ⑪牧草肥育牛と穀物肥育牛の2種類の取扱い(2)

- ニュージーランドビーフ(穀物肥育牛)

栄養価の高い牧草で育てた後、生後約18か月の牧草牛を穀物肥育牧場に導入し、穀物(大麦・小麦・コーンサイレージ)を与えることで脂肪(サシ)が加わり、日本人好みの味わいに仕上がります。また、穀物肥育期間(約130日間)を持つ事により年間を通し、計画的に出荷できます。



太平洋に面した世界的にも珍しいこの牧場は、太平洋からの海風が牧場の空気を常に清潔に保ちます。





# 2018年下期宅配の商品取扱い計画

カテゴリー	種類	商品名	温度帯	規格	ユニット 単価	点単価	企画サイクル			
ステーキ	ニュージーランド グラスフェッドビーフ	牛モモステーキ	冷凍	200g (2枚入り)	325	649			●	
	ニュージーランドビーフ	牛ヒレステーキ	冷凍	200g (2枚入り)	740	1,480		●		
	ニュージーランド グラスフェッドビーフ	牛サーロイン ステーキ	冷凍	300g (2枚入り)	493	1,480	●			
かたまり	ニュージーランド グラスフェッドビーフ	牛モモかたまり	冷蔵	350g	243	850		●		●
味付焼肉	ニュージーランドビーフ	牛バラ味付焼肉用 (ブルコギ風)	冷凍	250g	159	398				
切り落とし	ニュージーランドビーフ	牛切り落とし (肩またはモモ・ばら)	冷凍	300g	227	680	●		●	
	ニュージーランドビーフ	牛小間切れ ※定期便企画	冷蔵	200g	200	399	●	●	●	●
	ニュージーランドビーフ	牛小間切れ (定期便)	冷蔵	200g	199	398				
味付焼肉	ニュージーランドビーフ	牛バラ味付け 焼肉用	冷凍	250g	200	499				●
うすぎり	ニュージーランドビーフ	牛肩ロース うすぎり	冷凍	200g	350	699	●	●	●	●

- ・牧草肥育牛は3品、穀物肥育牛は7品、合計10品。
- ・毎週4品の取り扱いを行います。
- ・定期便の「牛小間切れ」も現行のオーストラリア産からニュージーランド産へ切り替えとなります。





# 2018年下期店舗の商品取扱い計画

カテゴリー	種類	商品名	温度帯	規格	ユニット 単価	点単価	大型	中型	小型
ステーキ	ニュージーランド グラスフェッドビーフ	牛サーロインステーキ	冷凍	300g (2枚入り)	493	1480	●	●	●
	ニュージーランド グラスフェッドビーフ	牛モモステーキ	冷凍	200g (2枚入り)	325	649	●	●	●
	アメリカ (ニュージーランド)	牛サーロインステーキ	冷蔵	約150g	499	749	●	●	●
	アメリカ	牛肩ロースステーキ	冷蔵	約280g	248	694	●	●	●
かたまり	ニュージーランド グラスフェッドビーフ	牛モモかたまり	冷蔵	約400g	249	872	●	●	●
焼肉	アメリカ	牛バラ焼肉用	冷蔵	約100g	369	369	●	●	●
	アメリカ		冷蔵	約200g	359	738	●	●	●
味付焼肉	ニュージーランド ビーフ	牛バラ味付焼肉用 (ブルコギ風)	冷蔵	300g	160	480	●	●	●
	ニュージーランド ビーフ	牛バラ味付焼肉用 (ねぎ塩)	冷蔵	300g	160	480	●	●	●
切り落とし	ニュージーランド ビーフ	牛小間切れ	冷蔵	約160g	199	318	●	●	●
	ニュージーランド ビーフ		冷蔵	約250g	199	498	●	●	
うすぎり	ニュージーランド ビーフ	牛肩ロースうすぎり	冷蔵	約140g	349	489	●	●	●
	ニュージーランド ビーフ		冷蔵	約240g	349	838	●	●	
カレー	ニュージーランド・アメリカ	牛角切カレー・シチュー用	冷蔵	約200g	199	398	●	●	●
挽肉	ニュージーランド ビーフ	牛挽肉	冷蔵	約250g	149	373	●	●	●

- 牧草牛3品、穀物牛5品の配置となります。
- 2019年には、ステーキを除く全ての商品を牧草牛(グラスフェッドビーフ)へ切り替える計画です。
- 焼肉、ステーキについては、ニュージーランド産では、対応できない為、別途アメリカ産牛肉の産地開発(成長ホルモン剤不使用、生産者指定など)を進めます。





## 2019年に向けて

- グラスフェッドビーフの取扱を増やします。  
増やす上での課題は・・・
- グラスフェッドビーフは、7月～9月の冬季、牧草の減少と合わせて牛の出荷が減少。⇒年間安定して仕入、供給が出来るように産地と調整します。
- グラスフェッドビーフは、現在ステーキ、焼肉用以外の多くの部位はハンバーガー用の商品、原料となっています。
- グラスフェッドビーフは、世界でも人気の高まっている商品です。⇒調整には、他国との調整も必要条件です。





# まとめ

- 恵まれた土地、自然環境の中、**ニュージーランド**では、持続可能な畜産を営み、品質の高い製品を生産しています。

また、安全性についても国を挙げて重点的に取り組んでいます。

自信をもってお勧めできる商品が、新たに取り組む**産地指定ニュージーランド産ビーフ**です。

今回、新たな取り組みとして、おいしさ、安心・安全な牛肉を組合員の皆様へお届けできればと思います。





## おいしくいただくための冷凍牛肉の解凍方法

### 1. 「冷蔵庫」で自然解凍(最もおいしくいただける方法)

調理する前日に、「冷蔵庫から冷蔵庫に移し」じっくり時間をかけて解凍をします。(約 12 時間で解凍ができます) ↓

この方法ですと、肉の外側と内側の温度差が少ないので、肉汁の流出を極力抑えて解凍できます。一番おすすめの解凍方法です。 ↓

### 2. 流水解凍(どうしても時間がない時)

調理する当日に、お肉を袋に入れて水を出しっぱなしにし、常に水をかけ続けて解凍をします。(約 20～30 分で解凍ができます) ↓

この方法ですと、冷蔵庫での自然解凍よりも短時間で解凍ができます。 ↓

また、肉の内側と外側の温度差をさらに減らすために、氷水につけて解凍をすると、より肉汁が出るのを減らすことができます。(約 1 時間程度で解凍ができます) ↓

#### \*調理する前に

① 上記のように解凍後、調理する前に袋から出してそのまま、または軽くラップに包んで常温で 5 分程度おいてください。加熱調理する際の温度差が少なくなり、よりおいしくできあがります。 ↓

② 肉汁(ドリップ)はキッチンペーパーなどでよくふき取ってから、調理してください。 ↓

## おすすめしません。

### 1. 室温での解凍

お肉の外側と内側の差が大きく、肉汁を大量に逃してしまいます。せっかくのおいしい肉を台無しにしてしまいます。 ↓

### 2. 凍ったままの調理

凍ったままのお肉を火にかけると温度差によってお肉の細胞が壊され、大量の肉汁が出てしまいます。 ↓

### 3. 電子レンジでの解凍

電子レンジの機能もますます向上しています。ご自宅のレンジの取扱い説明書をよく読んで、解凍性能の程度を判断してご利用ください。性能が悪いとおいしく召し上がれない場合があります。 ↓

## サーロインステーキ

① 解凍(左記文書参照) ↓

② 冷蔵庫から出して袋からお皿もしくはバットに取り出し、ペーパータオル等で肉の両面のドリップ(血)を軽くふき、常温で 30 分程度おく。 ↓

③ 焼く直前に肉の両面に塩コショウをまんべんなくまぶす。 ↓

④ フライパンに油を小さじ 1 杯入れてなじませ、中火にかける。 ↓

⑤ フライパンが温まったら、ステーキを立て側面の脂をフライパンにつけて、脂の部分を中火で 2～3 分焼く。 ↓



ニュージーランドビーフのお取引先である「アンズコフーズ」さんのサイト内の焼き方動画が見られます。 ↓

<https://www.anzco.co.jp/products/beef/grassfed-beef/862/>

⑥ 脂から出た油をフライパンになじませたら、中火で表面・裏面を約 1 分ずつ焼く。 ↓

⑦ 両面に焼き色がついたらお皿もしくはバットに取り出し、そのまま 5 分ねかせる。 ↓

## 切り落とし

① 解凍(左記文書参照) ↓

② 冷蔵庫から出して袋からお皿もしくはバットに取り出し肉を広げ、常温で 5 分程度おく。 ↓

③ 肉の全面に塩コショウをまんべんなくまぶす。 ↓

④ フライパンに油を小さじ 1 杯入れてなじませ、中火にかける。 ↓

⑤ フライパンが温まったら、肉を入れて中火で炒める。 ↓

⑥ 肉の赤身が無くなったら、仕上げに強火で 10 秒ほど炒める。 ↓



グラスフェッドビーフ サーロインステーキ  
のおいしい焼き方



下記URLよりご覧ください

<https://www.anzco.co.jp/products/beef/grassfed-beef/862/>

