

物価高で注目・交雑牛は和牛よりうまくなる！？

飼料で「おいしさ」変わる。調査結果を発表



東日本産直ビーフ研究会は、交雑牛の飼料が肉質やおいしさに与える影響に関する調査結果を、3月X日に公式ホームページで発表しました。

同会はこれまで、等級に依存しない“健康でおいしい牛肉づくり”を目指し、ドリップロスが少なく鮮度を保ちやすいオリジナル飼料「しあわせのふりかけ」を開発。今回、その飼料が肉質にどのような変化をもたらすのかを検証し、データとして公開しました。

戦後、日本において牛肉はなかなか食べられないぜいたく品でした。その後の高度経済成長とともに消費が拡大し、やがて“豊かさの象徴”として霜降り和牛ブームが到来しました。高等級であることが一つの価値基準となり、和牛ブランドが国内外で確固たる地位を築いてきました。

一方で近年は、物価高や健康志向の高まりを背景に、赤身と脂のバランスが良く、価格も比較的安定している国産交雑牛が評価され始めています。牛肉の味は等級だけで決まるものではありません。今回の調査発表を通じて、飼料という視点から“本当の牛肉の美味しさ”を考えるきっかけになればと考えています。

牛肉のおいしさは、等級だけでなく飼料で変わる。調査データを公開

本当にうまい牛肉を追求し、生産・提供をする東日本産直ビーフ研究会は、交雑牛の飼料が肉質やおいしさに与える影響に関する調査結果を、3月18日に公式ホームページで発表しました。

▽飼料が牛肉の肉質やおいしさに与える影響に関する調査結果

<https://shiawase-beef.jp/news/1225/>

同会はこれまで、等級・格付けを鑑みつつも、それだけに依存しない“健康でおいしい牛肉づくり”を目指し、ドリップロスが少なく長く鮮度を保ちやすいオリジナル配合飼料（専用ミックス※）「しあわせのふりかけ」を開発しました。

「しあわせのふりかけ」は、牛の免疫力を維持する成分（植物多糖体）、肉の鮮度を保つビタミンE、健康を保つ漢方の素材などを配合しています。それらが、牛の健康や肉質、さらにおいしさに与える影響をデータで示すことで、「本当においしいお肉とは何か」考えるきっかけとしていただければ幸いです。普段は食肉業界に直接関わりのない一般の方でも、視覚的に分かりやすくデータをまとめていますので、ぜひご覧ください。

各成分や素材が与える影響については、下記にもまとめています。

※専用ミックス：健康な牛を育成するために不可欠なビタミン、ミネラル、アミノ酸、酵素などの微量成分をあらかじめ混合した飼料

物価高で注目。脂身と赤身のバランスが良い交雑牛は、肉質がおいしさの鍵

戦後しばらくの間、日本において牛肉は一般家庭ではなかなか口にできないぜいたく品でした。その後、高度経済成長期に食生活の洋風化が進み、牛肉の消費は徐々に拡大。1980年代に入ると経済の安定成長とともに和牛のブランド化が進み、「霜降り＝高級」というイメージが広く定着し、「サシの多い牛肉こそ良い肉」という価値観が形成され、和牛は国内外で高い評価を確立していきました。

しかし近年は、物価高の影響により、高価格帯の牛肉に買い控えの動きが見られます。実際、2025年12月の東京市場におけるA5ランク和牛（去勢）の枝肉相場は前年同月比で1%下落しました。加えて、若年層を中心に健康志向が高まり、サシの多さよりも赤身とのバランスを重視する傾向も強まっています。

こうした背景の中で注目されているのが国産の交雑牛です。交雑牛は、和牛とホルスタイン種を掛け合わせた牛で、和牛の脂のジューシーさとホルスタインの赤身のうまみをあわせ持つとされています。和牛より価格が比較的安定し、脂身が控えめで赤身を楽しめる点が評価され、注目を集めています。

見た目が美しく、ジューシーで、しっかりとうまみを感じられること。

東日本産直ビーフ研究会では、交雑牛における「本当においしい牛肉」とは、等級だけではなく、肉質の良さによって評価されるべきものだと考えています。

しあわせのふりかけを与えることによる牛肉への影響

本当においしい牛肉を消費者に届けるため、東日本産直ビーフ研究会では、オリジナル配合飼料（専用ミックス）「しあわせのふりかけ」を開発しました。本飼料には、牛の免疫力を維持する成分（天然植物多糖体／ピアミックス）、肉の鮮度を保つビタミンE、健康を保つ漢方の素材などを配合しています。

▽「しあわせのふりかけ」を与えた牛肉と与えていない牛肉の肉色の違い（7日目相当）



<特徴的な成分が肉質に与える影響>

■天然植物多糖体／ピアミックス — 牛の体を内側から守る“免疫サポート成分” —

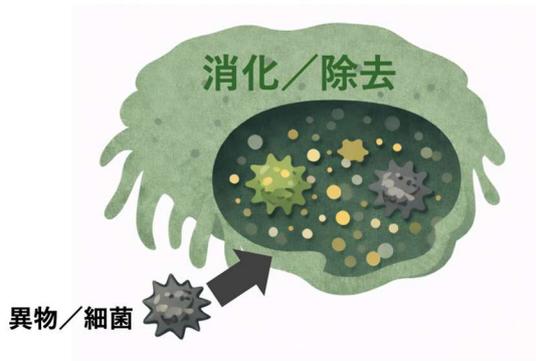
健康な牛を育てるためには、病気に負けない＝免疫機能が高い体づくりが欠かせません。

その免疫機能を高めるのが、植物由来の成分である「天然植物多糖体（ピアミックス）」です。本成分は、牛の体の中にある免疫力を高める下記の細胞の働きを活性化します。

- ・体に入り込んだ細菌や異物を見つけて食べる細胞「マクロファージ」
- ・病原菌を包み込んで酵素で分解する細胞「好中球」

その結果、牛の免疫機能が安定し、病気にかかりにくく、健康的な発育を支えます。

免疫細胞「マクロファージ」



- ・分解酵素をもち、異物を偽足でとりこみ、消化し、除去。免疫を活性化。

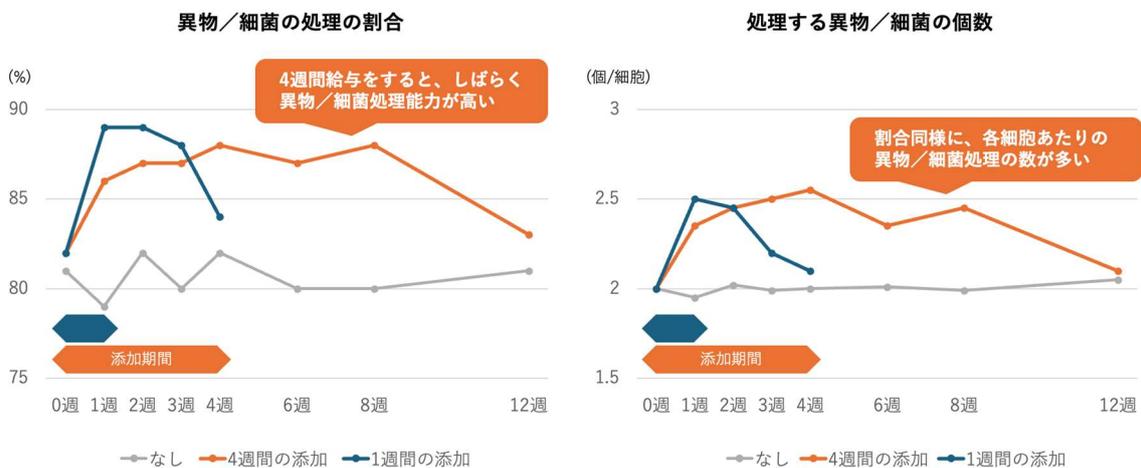
好中球



- ・体内に侵入した細菌や真菌を食べて殺菌。炎症が発生した場所に集まって体を守る。

▽ピアミックス投与によるマクロファージの活性化試験と持続効果に及ぼす影響

ピアミックス給与による、免疫細胞「マクロファージ」の働き ～異物/細菌の処理能力が高まる～



※オリジナル・イメージ株式会社 (旧山之内製薬株式会社) 調べのデータをもとに、東日本産直ビーフ研究会が作成

■ ビタミンE — ドリップロスが減らし、鮮度を守る —

牛肉ははじめ鮮やかな赤色ですが、時間が経つと、色がだんだん茶色く変色します。これは、牛肉の中にある「ミオグロビン」という成分が酸化することが原因です。

「しあわせのふりかけ」には、この変色を防ぐため、強い抗酸化作用があり、お肉の酸化を防ぐビタ

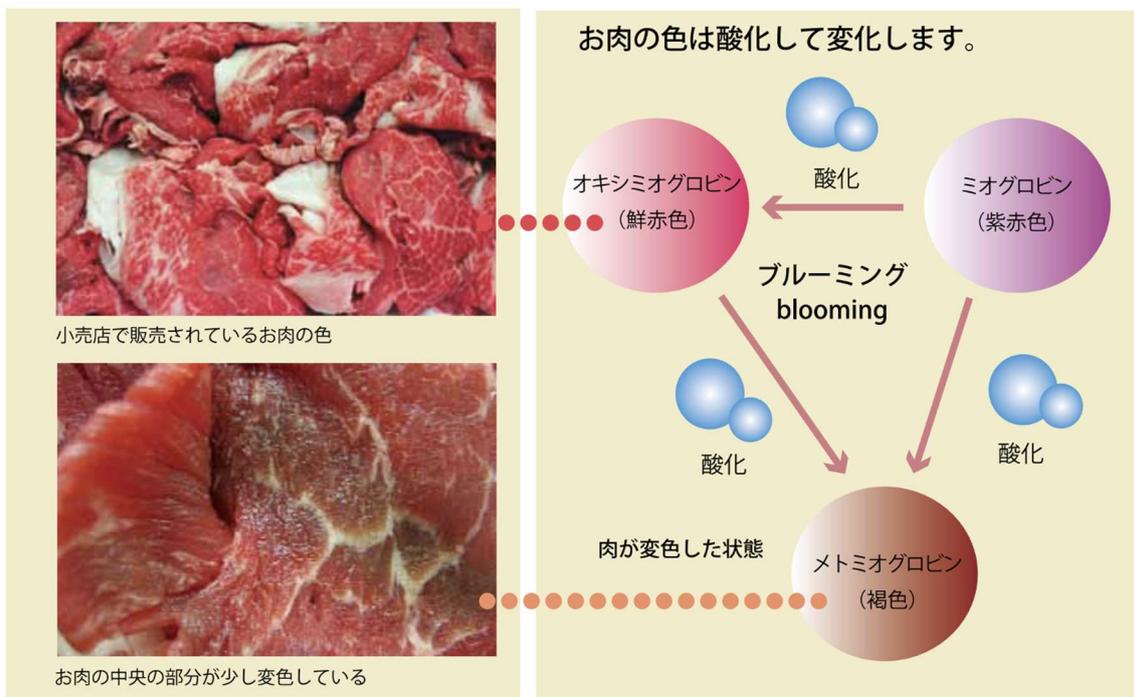
ミンEを高濃度で配合しています（15,000mg/kg）。そのため、店頭に並んだ後も、鮮やかな赤色を長く保つことのできる牛肉になります。

また、ビタミンEにはドリップロス（肉汁の流出）を抑える効果があります。ドリップロスとはお肉の細胞からうまみや栄養成分を含んだ液体が流れ出る現象です。ビタミンEは細胞の膜を安定させる働きがあるため、肉汁の流出を抑え、ジューシーな牛肉を届けることができます。

その結果、色持ちが良く見た目がきれいで、うまみとジューシーさが逃げにくくなります。

▽肉色と肉の色素（ミオグロビン）の変化

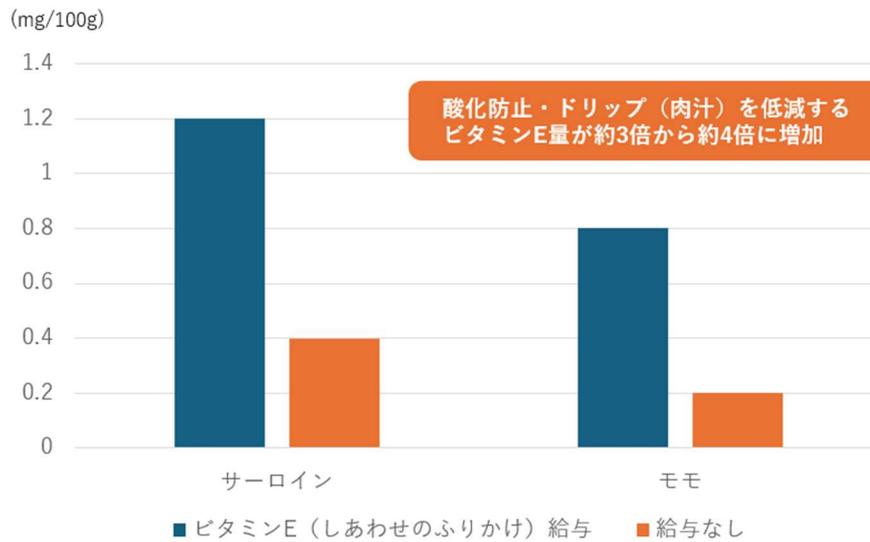
酸化による肉の色の变化



全国食肉事業協同組合連合会より

▽しあわせのふりかけを与えた牛と与えていない牛の比較

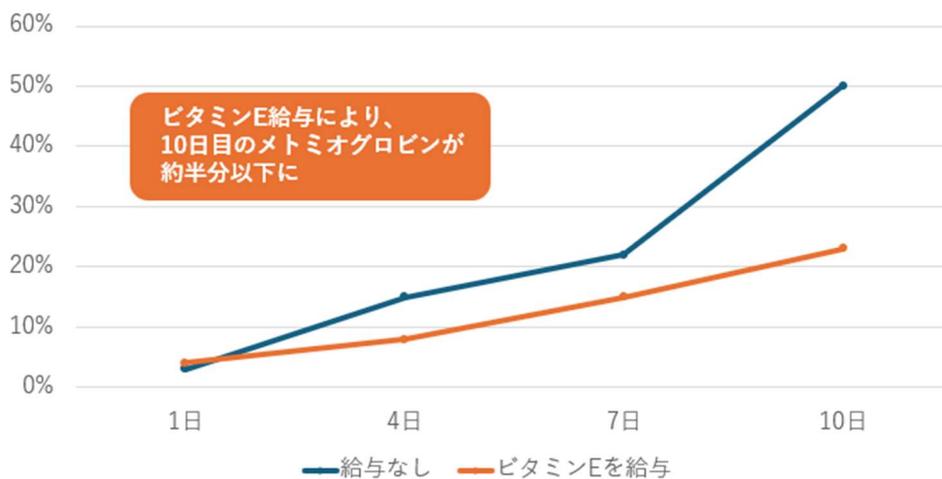
「しあわせのふりかけ」によるビタミンE量の変化 ～酸化防止・ドリップ低減の効果があるビタミンEを増加～



※日清丸紅飼料株式会社調べのデータをもとに、東日本産直ビーフ研究会が作成

▽ビタミンE投与が牛肉中のメトミオグロビン量に及ぼす影響

ビタミンE給与によるメトミオグロビン量の変化 ～肉の酸化・変色の指標であるメトミオグロビンを低減～



※三津本ら報告のデータをもとに、東日本産直ビーフ研究会が作成

■漢方由来の植物原料 — 自然の力で、牛の健康を支える —

「しあわせのふりかけ」には、漢方にも使われてきた植物由来の原料を使用しています。具体的に

は、南瓜子（かぼちゃの種）、オオバコ、ベニバナ、スイカズラなど、古くから動物の健康維持に活用されてきた植物素材です。これらの植物原料は、牛の体調を内側から整え、健康な身体づくりをサポートします。

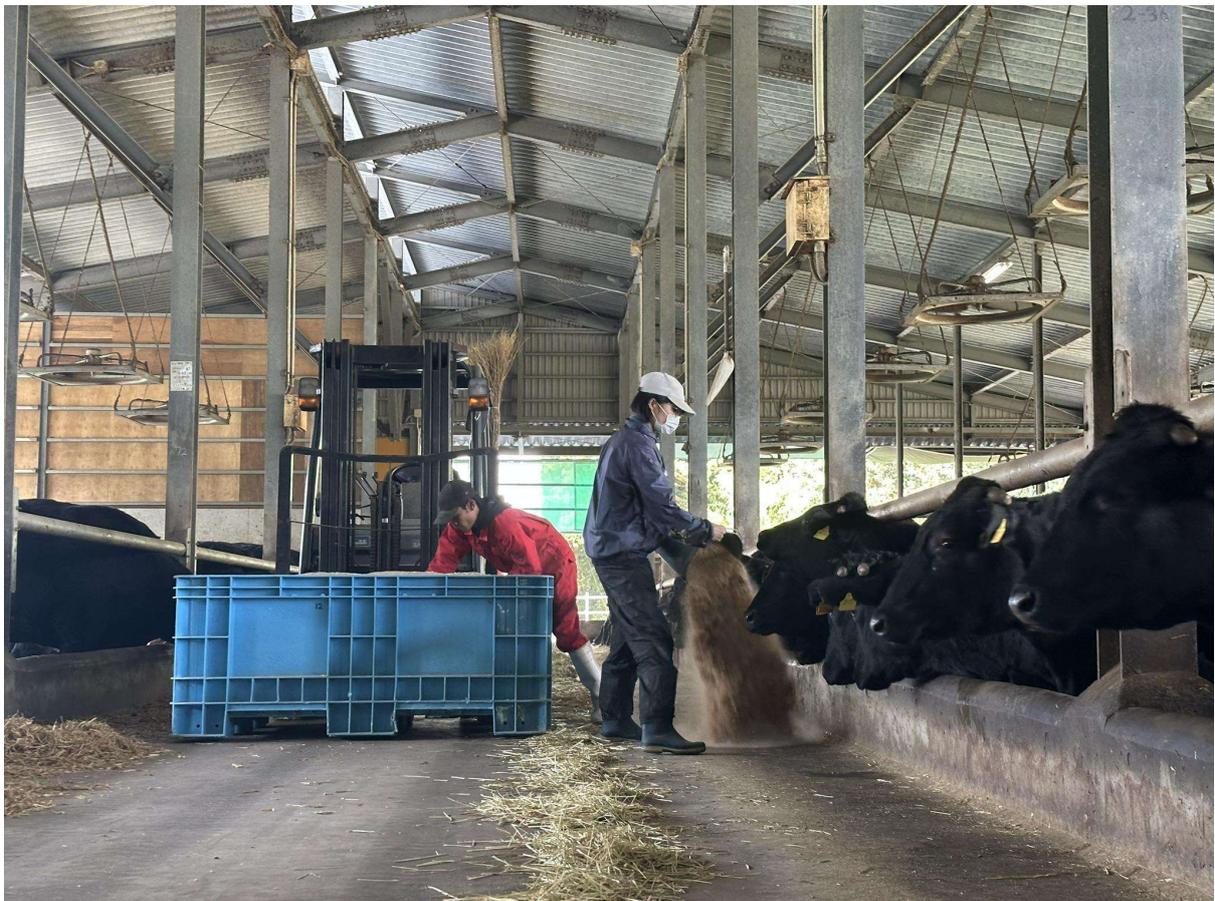
このように「しあわせのふりかけ」を与えることで、牛の健康を内側から支え、見た目が美しく、肉質の良い、本当においしい牛肉を消費者の皆さまへ届けることができます。

交雑牛はもともと赤身と脂のバランスが良く、筋肉もつきやすい特長があります。「健康」と「肉質」を丁寧に整えることで、和牛とはまた違った食べやすいおいしさを実現できます。

ピアミックスや高濃度ビタミンE、漢方由来成分を配合した「しあわせのふりかけ」は、決して安価な飼料ではありません。それでも私たちは、牛の健康と、その先にいる消費者の皆さまへ、安心して安全、そして本当においしい牛肉を届けるため、この飼料を与え続けています。

牛の健康を守ること、そして本当においしいお肉を届けること。
その思いこそが、東日本産直ビーフ研究会の原動力です。

「本当においしいお肉とは？」を真面目に追求する肥育者であり続ける



【プレスリリース】

東日本産直ビーフ研究会

2026年3月X日

これまで交雑牛は、サシの多い和牛が高く評価される風潮のなかで、その本来の価値が十分に知られてきませんでした。しかし牛肉のおいしさは、等級だけで決まるものではありません。私たちは、等級に関わらず、また和牛か交雑牛かに関わらず、「本当においしい牛肉とは何なのか」を個人が知り、考え、選択できる市場を作っていきたいと考えています。

そして、食用牛を真面目に育てている肥育者が、正当に評価される社会を実現したいと思っています。おいしい交雑牛を育て、その価値が伝わることで、生産者も正当な評価を受けられる社会につながると考えています。

東日本産直ビーフ研究会はこれからも、牛と真摯に向き合い、消費者と向き合い続けます。「安心・安全だけでなく、その先にある“しあわせ”をお届けする」ことを目指していきます。

【東日本産直ビーフ研究会とは】

「安心・安全だけでなく、その先にある“しあわせ”をお届けする」ことを使命に掲げています。ただ牛肉を届けるだけでなく、日々の食卓から、特別な記念日まで、食べた時に“しあわせ”があふれるよう願いを込めて、生産の一つひとつに丁寧に向き合う約30名の会員からなる組織です。

■組織名：東日本産直ビーフ研究会

■住所：千葉県旭市岩井1967番地（株式会社岩渕畜産内）

■代表者：岩渕 一晃

■設立：2002年4月

■活動：「しあわせ絆牛こそ、本当においしい牛肉だ」

私たちは、皆様にこのように思っただけのよう

生産・研究・魅力の発信に取り組んでいます。

また、千葉県のプロバスケットチームである千葉ジェッツとオフィシャルサプライヤー契約を結び、牛肉を提供し共に日本一を目指しています。

■HP：<https://shiwase-beef.jp/>