

山肉牛協第 46 号
令和 8 年 9 月 18 日

関 係 各 位

山 形 肉 牛 協 会 会 長
(公 印 省 略)

産地証明書記載内容の変更（MUF A 表示）について

時下、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

「総称山形牛」につきましては、日ごろ格別なるご愛顧を賜り厚くお礼申し上げます。

この度、山形県のすすめる「おいしさの見える化」事業として、MUF A（一価不飽和脂肪酸）の表示を実施することとなりました。開始時期および表示要件については下記のとおりとなっております。

つきましては、産地証明書の記載内容について事前連絡させていただきます。なお、今回の変更にあたって発行費用の増加などはございません。ご確認何卒よろしくお願いいたします。

記

1. 開始時期：令和 8 年 9 月 28 日（月）上場取引分より

2. 表示要件

（1）「総称 山形牛」として認定され、株式会社 山形県食肉公社における山形牛枝肉市場にて上場取引されたもの

（2）食肉脂質測定装置で測定した MUF A 割合が 60% 以上のもの

（3）生産者から MUF A に関する表示について承諾を得たもの

※上記の（1）～（3）を満たす枝肉について、産地証明書に「MUF A：60% 以上」と記載する

3. 添付資料

（1）産地証明書 記載例（新）

（2）山形県農林水産部 プレスリリース

（3）山形県農業総合研究センター畜産研究所 PR チラシ

以上

山 形 肉 牛 協 会

担 当：草刈・菊地・西塚

住 所：〒990-0042 山形市七日町 3-1-16

電 話：023-634-8151 F A X：023-631-5451

産地証明書

発行No. _____



生産地 : 山形県・

生産者 :

取引
場所 :

枝肉
No :

個体識別
No :

格付:

MUFA: 60%以上

令和 年 月 日

山形肉牛協会



山形肉牛協会HP

<https://www.yamagata-gyu.org/>

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、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。

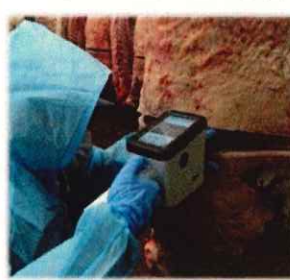
つきましては、牛肉の「おいしさ」を見える化する最前線の取組みについて、ぜひ取材くださるようお願いいたします。

※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

総称山形牛のおいしさの特長

和牛は「霜降り」から「おいしさ」へ

黒毛和牛の「おいしさ」の指標の一つとして ^{エム ユー エフ エー} MUFA※1に注目

MUFAとは？

オレイン酸等に代表される
脂肪の溶けやすさに関わる成分

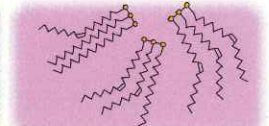
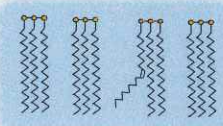
MUFAの割合が高い牛肉の味は？
口の中で脂肪が溶けやすくなり
牛肉を「おいしく」感じやすい

イメージ図

MUFA割合が

低い脂肪

高い脂肪



真っすぐが多い

曲がっているが多い

まとまりやすい

散らばりやすい

固まりやすい

溶けやすい

総称山形牛※2は
「脂肪の口溶けが良くおいしい」
と評価されている。

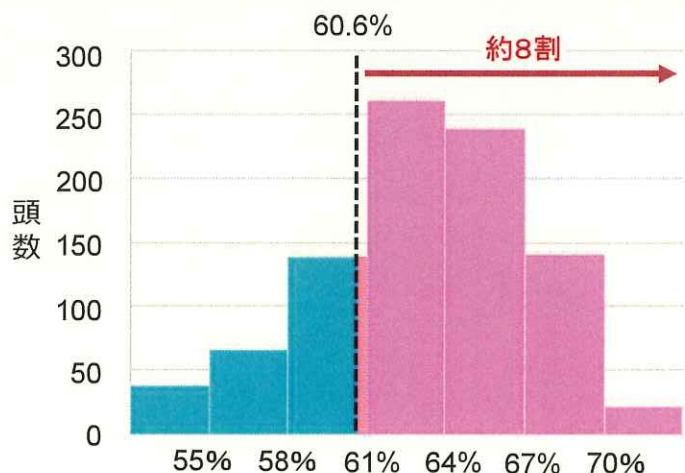
簡易測定によりMUFA割合を
迅速に「見える化」



総称山形牛の
約8割 (令和7年度実績) が

生産者の
高い技術力！
強いこだわり！

MUFA割合
全国平均 60.6%※3以上



山形県内でと畜された枝肉の筋間脂肪のMUFA割合別頭数
(令和7年度)

総称山形牛は「脂肪の口溶けが良くおいしい」ことが科学的に裏付けされた

※1 MUFAは、Mono-Unsaturated Fatty Acid（一価不飽和脂肪酸）の略称。

※2 総称山形牛は山形県産黒毛和種牛肉のブランドであり、米沢牛や尾花沢牛などの地域ブランドも含む。

※3 令和5年平均値（出典：家畜改良増殖目標 令和7年4月策定）