

第12回全国和牛能力共進会にて最高賞・内閣総理大臣賞受賞
世界に誇る最高峰の肉で、世界遺産を再現したフードアートを公開
「世界遺産 by 宮崎牛」

JA宮崎経済連(所在地：宮崎県宮崎市)は、今月10月開催の第12回全国和牛能力共進会にて最高賞・内閣総理大臣賞※を受賞した宮崎牛のPR動画「世界遺産 by 宮崎牛」を公開します。

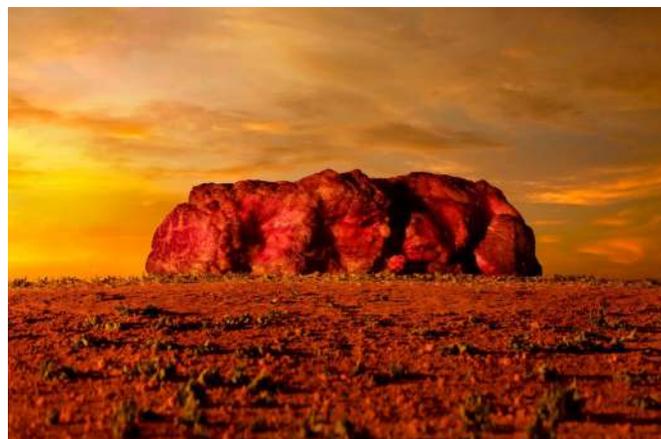
5年前、100万回以上視聴されるなど大きな話題を呼んだ「宮崎牛赤富士」

(<https://www.youtube.com/watch?v=Y1FnQLJOFhi>) をスケールアップさせたフードアート作品として、世界を目指す想いとともにより4つの世界遺産の再現に挑みました。

宮崎牛は、世界を舞台に闘うアスリートや、アカデミー賞授賞式公式パーティーに選ばれるなど、世界的にもその評価を高めつつあります。今回の受賞と本PR動画により、更に知名度を上げ、世界中の皆さまに最高峰の和牛を体験いただきたいと思います。

「世界遺産 by 宮崎牛」

- ・ YouTube URL : <https://youtu.be/4le6vF63Dg0>
- ・ 特設サイトURL : <https://wagyu.miyazaki.jp/>



※宮崎牛は全国和牛能力共進会第7区で肉牛の部の最高賞・内閣総理大臣賞を受賞。和牛の新たな価値観を打ち出す第7区（脂肪の質評価群）では、オレイン酸などMUFA（一価不飽和脂肪酸）の含有量を審査。MUFAの量が多いことで口溶けが良くなり、香りも際立つことから、サシだけではなく和牛の新しい「おいしさ」の指標とされています。

宮崎牛

こだわり抜いた、フードアート

世界に誇る最高峰の肉「宮崎牛」を世界に向けて発信するため、世界遺産のピラミッド、エアーズロック、グランドキャニオン、富士山をフードアート作品として再現。

肉は全て宮崎牛で、トータル110.7kg、総額約150万円（テスト検証含む）を使用して完成しました。歴史的価値の高い世界遺産にふさわしい見え方になるよう、テスト段階から様々な肉の部位や配置を検証。質感や肉の表情まで考慮するため、肉の特性や背景との相性も踏まえ、焼き加減、調理方法、ライティングなどの試行錯誤を繰り返し、細心の注意と工夫によって仕上げています。

その過程をご覧いただけるメイキング動画もご用意しました。あわせてお楽しみください。

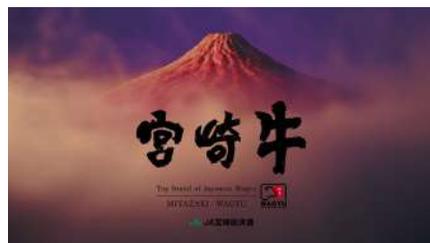
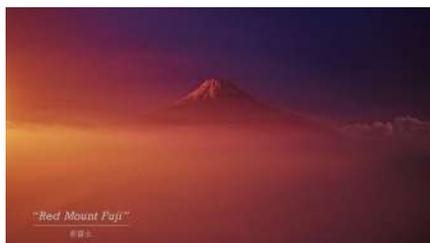
・メイキング動画URL：<https://youtu.be/4uf-NrFBAIQ>

特に工夫した点

- ・ピラミッド：最終的にブロック一つ一つがきれいに揃うよう、逆算して、肉をカットしました。
- ・エアーズロック：エアーズロックに相応しい部位を、肉のオーディションを行い決定しました。
- ・グランドキャニオン：部位や焼き色を様々組み合わせ、特徴的な崖の切れ目や風景を表現しました。
- ・赤富士：頂上と裾野で表情に差が出るよう、脂身のバランスを上手く探りながら、配置しました。

※撮影で使われた宮崎牛は、スタッフみんなで美味しくいただきました。

動画カット



メイキング動画カット



和牛能力共進会について

全国の優秀な和牛を5年に1度、一堂に集めて、改良の成果やその優秀性を競う全国大会で、1966年に始まり56年もの歴史があります。

雄牛・雌牛の体型の良さなど、改良成果を月齢別に審査する「種牛の部」と、枝肉の状態で脂肪の入り具合などの肉質を審査する「肉牛の部」に、全国の代表牛約500頭が出品されます。

優秀な成績を収めることで、その和牛ブランドの市場価値が全国的に高まるため、参加道府県にとっては、まさに威信をかけた大会となります。第12回目となる今回は、鹿児島県で10月6日(木)～10日(月)まで開催されました。



本大会で、宮崎牛は全国和牛能力共進会第7区で肉牛の部の最高賞・内閣総理大臣賞を受賞しました。4大会連続での最高賞受賞は、史上初のことです。和牛の新たな価値観を打ち出す第7区（脂肪の質評価群）では、オレイン酸などMUFA（一価不飽和脂肪酸）の含有量を審査。MUFAの量が多いことで口溶けが良くなり、香りも際立つことから、サシだけではなく和牛の新しい「おいしさ」の指標とされています。



宮崎牛について

宮崎県内で生産肥育された黒毛和種で、（公社）日本食肉格付協会による格付において肉質等級が4等級以上のもので、県内種雄牛、もしくは家畜改良のため指定された種雄牛を一代祖にもつもの。

なお、「宮崎牛（ミヤザキギュー）」については、地域団体商標に登録されています。



【本件に関する報道関係様お問合せ先】

「世界遺産 by 宮崎牛」PR事務局（株式会社キャッチボール内） 担当者名：新甚、川田

MAIL：miyazaki-wagyu@catch-ball.co.jp TEL：050-6877-5861