

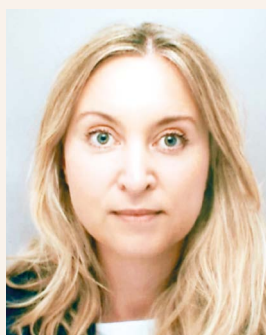


## Japonské hovězí – jedna z nejluxusnějších potravin na světě



MINISTERSTVO ZEMĚDĚLSTVÍ

Ing. IRENA LEOPOLDOVÁ,  
česká agrární diplomatka pro Japonsko, MZe



### Japonský trh s potravinami

Situace s potravinami a nápoji na japonském trhu úzce souvisí se stavem zemědělského sektoru, který se vyznačuje vysokými vstupními náklady, zemědělci ve většině případů staršími věku 65 let a malou výměrou farem. Výsledkem je, že se Japonsko snaží zmírnit potenciální dopady slabého zemědělství prostřednictvím podpory domácí produkce, revitalizací venkovských oblastí, podporou městského zemědělství a důrazem na inovace a nové technologie. Japonská vláda vede kampaň na podporu domácí zemědělské

produkce, od prosazování domácí stravy přes nové způsoby pěstování plodin až po akce namířené proti plýtvání potravinami.

Japonský trh s potravinami a nápoji významně závisí na dovozu. Mezi nejvíce dovážené produkty patří vepřové, hovězí i drůbeží maso, ryby, kukuřice, sója, pšenice a tabák. Japonský dovoz zemědělských a potravinářských výrobků v roce 2020 zaznamenal oproti minulému roku pokles o 5,8 % a činil 1,2 bilionů Kč. Pokud jde o obchodní partnery, Japonsko dováží téměř čtvrtinu zemědělsko-potravinářských výrobků z USA, následuje EU a Čína. Maso a masné výrobky z hlediska hodnoty tvoří více než 20 % celkového japonského zemědělsko-potravinářského dovozu.

I když se japonský trh spoléhá na dovoz, domácí výrobci potravin se snaží udržet si svůj podíl na trhu nabídkou převážně tradičních produktů. Japonsku se daří vyvážet produkty jako potravinové přípravky, omáčky a kvašené nápoje z rýže, i když v globálním měřítku v relativně malém množství.

### Japonské hovězí maso

Existuje jedna položka, kterou naopak Japonsko úspěšně dobývá zahraniční trhy a je na ni patřičně hrdé. Je jím hovězí maso japonského plemene wagyu. Zatímco v roce 2013 činila hodnota exportu masa wagyu necelou miliardu korun, v roce 2020 dosáhla pětinasobku této hodnoty. Tato částka odpovídá téměř pěti tisícům tun exportovaného masa. A zájem, především v asijských zemích, stále roste. Není tak divu, že si Japonsko tento artikl chrání a vývoz genetického materiálu je omezen.

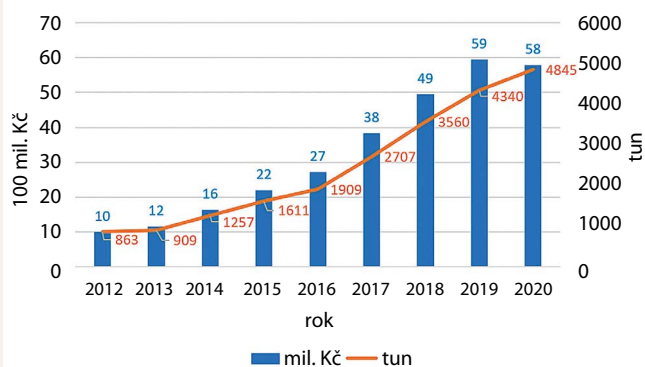
### Vývoz hovězího masa wagyu z Japonska podle zemí v roce 2020

Země	Hodnota (mil. Kč)	Objem (t)	Podíl dle hodnoty (%)
Kambodža	1546	1175	26
Hongkong	1082	1091	18
USA	840	525	14
Tchaj-wan	830	815	14
Singapur	352	320	6
Ostatní země	1126	919	19
EU	282	154	5
<b>Celkem</b>	<b>5774</b>	<b>4 845</b>	<b>100</b>

Zdroj: MAFF

## Agrární diplomaté

## Vývoz hovězího masa wagyu (2012–2020)



Zdroj: MAFF

Pomalou, ale jistě se japonské lahůdkové hovězí dostává do povědomí i v Česku. Nejenže ho lze ochutnat ve specializovaných restauracích či pořídit v on-line obchodu, ale máme zde již nyní farmy, které se chovem tohoto plemene zabývají.

Ale i tak je toho spousta zajímavého, s čím české čtenáře seznámit. V Japonsku je maso wagyu fenomén. A jako takové se s železnou pravidelností objevuje nejen na jídelních lístcích, ale i v mnoha článcích, ať už v tištěné podobě nebo na internetu.

## Charakteristika a typy plemen

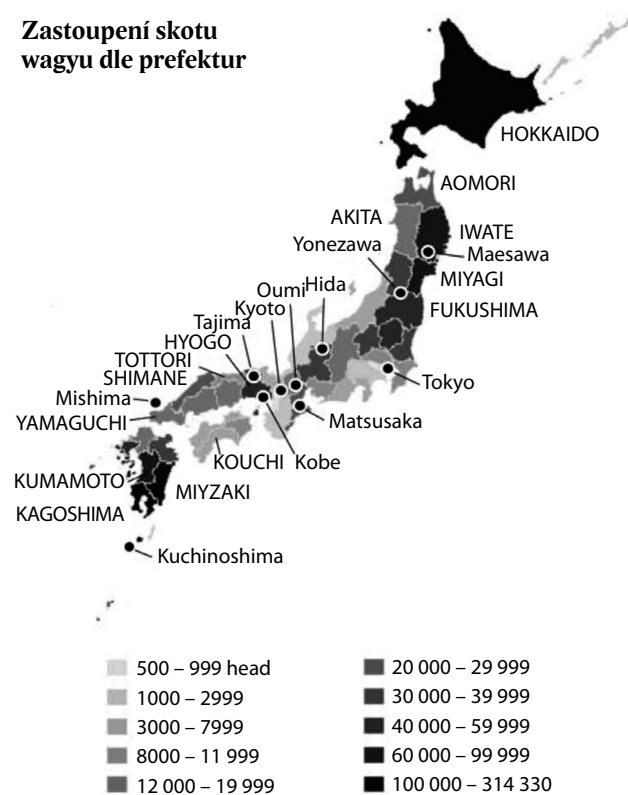
Skot wagyu („wa“ znamená japonský a „gyu“ dobytek) pochází z původních japonských plemen, které se vyvinuly přizpůsobením se jedinečnému podnebí a prostředí Japonska. Vzhledem k tomu, že v 60. letech 20. století začala v Japonsku vzkvát moderní kultura konzumace hovězího masa, wagyu bylo šlechtěno s důrazem na kvalitu masa, aby uspokojilo chuťové preference japonských spotřebitelů. Nejvýznamnější charakteristikou hovězího masa wagyu je jeho intenzivní mramorování. Kromě toho se složení tuku v masě výrazně liší od složení u jiných masných plemen. V roce 2013 bylo wagyu zařazeno na seznam světového dědictví UNESCO jako nehmotné kulturní dědictví a neustále si získává popularitu u gurmánů na celém světě. Pozoruhodný je také jeho jedinečný výrobní systém, díky němuž se daří vyprodukovat maso vysoké kvality, a to od počátku řetězce, kde je menší zemědělec, systém



registrace telat, proces sledovatelnosti až po celostátní jednotný systém hodnocení a specializované techniky řezu masa.

V současnosti existují čtyři japonská plemena, která se označují jako wagyu: černé (Kuroge Washu), hnědé (Akage Washu), krátkorohé (Tankaku Washu) a bezrohé (Mukaku Washu). Nejrozšířenější plemeno je japonské černé, kterého je přibližně 97 % a zahrnuje typy Tajima, Hida, Tottori, Shimane a Kumamoto. Jeho maso je známé charakteristickým mramorováním. Japonské hnědé se chová hlavně v prefekturách Kumamoto a Kochi a vyznačuje se vynikající vyvážeností červeného masa a tuku s bohatou chutí. Japonské krátkorohé plemeno pochází z oblasti Tahoku a Hokkaido a jeho maso je velmi bohaté na aminokyseliny. Japonské bezrohé plemeno je vzácně se vyskytující druh chovaný v prefektuře Yamaguchi. Maso je méně tučné a vyznačuje se šestou chutí, tzv. umami.

## Zastoupení skotu wagyu dle prefektur



Často se lze setkat s pojmenováním tohoto masa jako Kóbe. Jde o regionální značku hovězího masa, pocházející ze zvířete, které se narodilo, bylo vykrmeno a poraženo právě v tomto japonském regionu. I když je pro mnohé Kóbe synonymem pro wagyu, jde podobně jako třeba u šampaňského o unikátní označení původu. Kóbe není v Japonsku jedinou populární značkou. Podobným pojmem je i hovězí Matsuzaka, pocházející stejně jako Kóbe ze stejnojmenného regionu.

Aby maso mohlo nést název „wagyu“, je třeba, aby splňovalo několik kritérií: musí jít o výše zmíněná plemena, ať už čistokrevná nebo navzájem křížená, skot se musí narodit a chovat pouze v Japonsku, musí být evidován v centrálně vedeném registru telat a uveden v registru sledovatelnosti. Pouze hovězí maso, které splňuje tyto požadavky, může používat ochrannou známku, která potvrzuje, že jde o skutečné wagyu.

## Ochranná známka wagyu beef



## Registr a označování

Každý kus má svůj rodokmen čítající mnoho generací. Systém označování skotu v Japonsku funguje už od roku 1920 a zajišťuje s pečlivostí Japoncům vlastní, aby nedocházelo k příbuzenské plemenitbě. V současné době jsou ze zhruba tří milionů kusů hovězího dobytka chovaného v Japonsku téměř dva miliony kusů čistokrevných wagyu.

Vývoz wagyu byl zahájen v 90. letech minulého století, avšak z důvodu výskytu nemoci BSE v roce 2000 v Japonsku, Spojených státech, Kanadě i jinde ve světě došlo k dočasnému zákazu dovozu i vývozu hovězího masa. Japonská vláda mezitím zavedla nařízení o sledovatelnosti hovězího masa s cílem zefektivnit monitorování skotu a zlepšit hygienický dohled v jednotlivých fázích výroby a zpracování masa pomocí individuálních identifikačních čísel. Všichni jedinci japonského wagyu jsou počínaje rokem 2007 označeni desetiferným číslem, které umožňuje identifikovat plemeno, místo narození, místo výkrmu, identifikace matky a otce ve veřejně dostupné databázi organizace Japanese Livestock Breeding. Jde o důkaz, že dobytek byl chován na domácím trhu a splňuje požadované podmínky pro toto plemeno. Zákazník, který si maso koupí, si tak může ověřit potřebné informace na internetu.

Přestože je wagyu svázáno s Japonskem, není jeho jediným světovým producentem. Díky importu krav tohoto plemene se s ním můžeme setkat i ve Spojených státech a Austrálii. Protože však došlo ke křížení s místními plemeny skotu, mramorování tukem je jiné, na první pohled rozpoznatelné. I v obou těchto zemích je považováno za luxusní lahůdku dostupnou pouze ve vybraných restauracích.

## Specifika chovu

Masné farmy jsou obvykle situovány v horách. Skot je chován pokud možno izolovaně, aby se vyhnul stresu ze styku s civilizací, protože stres způsobuje vyplavování hormonu kortizol, který negativně ovlivňuje kvalitu masa. To se jeho působením stává tuhé a žvýkavé. Prvních sedm až deset měsíců probíhá výkrm mladého skotu na pastvě, pak se stěhuje do stájí. Krmivo je převážně rýžovou slámou. Nikdy se jim nepodávají růstové hormony. Výkrm je pomalý, protože právě dlouhý a pomalý výkrm zajišťuje ukládání tuku ve sva-lech. Na porážku jde dospělý skot, když dosáhne věku přibližně tří let. Maso se následně nechává zrát ve čtvrtkách asi 45 dní. Pouze pupek a svičková se vyřezává asi o tři týdny dříve, aby se zabránilo vyschnutí.

## Využití umělé inteligence

Na své si v souvislosti s wagyu přijde uplatnění nejmodernějších technologií, jako je umělá inteligence. Tedy ne přímo na chování hovězího, ale na ohodnocování kvality zpracovávaného masa. V Japonsku byl totiž vyvinut unikátní systém ohodnocování masa. Stanovení kvality masa je pětistupňový proces, který hodnotí mramorování, barvu, pevnost a strukturu tuku a lesk masa. Mramorování není hodnoceno procentuálním množstvím, nýbrž zda odpovídá vzoru. Výsledné hodnocení se skládá z písmene (A až C) označující množství použitelného masa, které lze z poraženého kusu odebrat. Číslo (1 až 5) pak udává kvalitu dle dříve zmíněných parametrů, přičemž A5 je maximální hodnocení, kterého lze dosáhnout. Přestože je hodnocení dozorováno odbornou asociací, výsledek může být ovlivněn subjektivním názorem hodnotitele. Tomuto jevu se snaží kamerový systém s natrénovanou umělou inteligencí zabránit. Výsledky se pak také používají při hodnocení plemenných býků. Tato metoda hodnocení kvality se již používá nejen v Japonsku, ale i ve Spojených státech a Austrálii.

## Cena

Kolik vlastně takové wagyu stojí? Rozhodně to není laciná záležitost. Není to jen z důvodu zmiňované délky výkrmu či nadstandardní péče. Do ceny promlouvá i zvýšená poptávka ze světa, díky níž je toto maso významným zemědělským exportním produktem. Takže výsledná cena dosahující 10 000 korun za kilogram masa nejvyšší kvality není ničím výjimečným. Bývá doporučováno pořizovat maso kvality A4. Zatímco rozdíl v kvalitě a chuti je v porovnání s kategorií A5 minimální, cena je v takovém případě poloviční.

## Mýty a novinky

Kolem wagyu se také traduje spousta mýtů. Například, že jsou jim poskytovány masáže, akupunktura a třeba i používána klasická hudba, tedy takové „Plánickovy metody“ zvyšování užitekosti. Nebo také, že se jim dává pít saké a pivo. Tyto mýty ale sami farmáři vyvracejí. Při obvyklé velikosti stáda 150 kusů by kromě masírování nic jiného nestíhali. To ale neznamená, že se občas někdo nepokusí o úspěšnou změnu přístupu. Například staření masa nikoliv chladem, ale přímo mrazem nebo přikrmování skotu vylišovanými



## Agrární diplomaté



olivami. Pro někoho by to mohlo představovat zhýralost či zmlsanost, ale maso takto živěného skotu slaví úspěch nejen na takzvané japonské wagyu olympiádě, ale i mezi zahraničními zákazníky.

### Wagyu olympiáda a festival

Takzvaná wagyu olympiáda se koná každých pět let a účastní se jí vybraný skot z většiny prefektur. A prefektura je i vítězem. Kategorii je devět, prvních šest se zabývá kravami a býky, zbylé tři přímo masem. U skotu se hodnotí vzhled, postava, rodová linie, plodnost a potomci. U masa jsou to pochopitelně již zmiňované parametry. Možná překvapivě se tato olympiáda obejde bez ochutnávání. V posledním ročníku pořádaném roku 2017 první tři místa obsadil skot z prefektur na ostrově Kjúšú na jihu Japonska.

Když zrovna neprobíhá pandemie covidu, koná se v Tokiu každoročně festival „Tokyo Wagyu Show“ zaměřený právě na wagyu, kde už si labužníci přijdou na své. Není pochopitelně jediný, ale je největší, a tak přitahuje pozornost až 130 tisíc návštěvníků. Znalci i diváci mohou ochutnávat různé druhy hovězího masa, z různých míst i připravené různými způsoby.

### Spotřeba

Spotřeba wagyu na jednoho obyvatele v Japonsku je přibližně 1 kg/rok, zatímco roční spotřeba hovězího masa je okolo 6 kg. Vzhledem k rostoucí popularitě japonské kuchyně po celém světě se současná politika vlády zaměřuje na vývoz hovězího masa wagyu jako jednoho z hlavních produktů japonské kuchyně. V důsledku toho množství vývozu

hovězího masa z Japonska roste. Jeho produkce je však omezená, a tudíž je omezený i vývoz.

### Wagyu na talíři

Možností, jak lze wagyu konzumovat, je spousta. Je možné si koupit hamburger (je nutné si dávat pozor – nejkvalitnější wagyu je příliš jemné, než aby z něj šla vytvořit placička), rostbíf, delikátní tatarák nebo steak. Sukiyaki, jedno z nejznámějších japonských jídel, spočívá v dochucování natenko nakrájeného masa sójovou omáčkou, cukrem, vejcem a saké. Shabu-shabu je pro změnu založeno na přípravě v takzvaném hotpotu neboli na vařiči uprostřed servírovacího stolu. Seiro-mushi je připravené na páře se zeleninou. Nebo třeba jen jako ogrilovaný kousek masa na špejli ve stáncích rychlého občerstvení. Asi nikoho nepřekvapí, že v Japonsku může být wagyu servírováno i ve formě sushi. Inspirace Čínou zase přináší plněné knedlíky. Nejlépe ze všech je však hodnocený medium rare steak, díky němuž je možné si vychutnat chuť hovězího nejlahodněji. Doporučené jsou i přílohy, které se chutí tohoto masa nejlépe pojí, jako například v pivním těstíčku smažené cibulové kroužky, grilovaná rajčata, orestovaný česnek či houby shitake. Spíše než se doporučuje párovat wagyu steak s pivem. Rozhodně bych ale doporučila posezení v restauraci s rodinou nebo přáteli, neboť přeci jen není nad sdílené potěšení.

Doufám, že jsem ty z vás, kteří ještě neměli čest tento druh masaokusit, nalákala k ochutnávce. A ty už zasvěcené k dalšímu kolu degustace a případnému rozšíření znalostí a obzorů.