

4 格付協第 2 2 9 号

令和 4 年 5 月 1 0 日

各位

公益社団法人日本食肉格付協会

会 長 大 野 高 志

豚枝肉取引規格の改正について

時下ますます御清栄のこととお慶び申し上げます。

平素、当協会の食肉格付事業の推進につきましては、格別の御理解と御協力を賜り厚くお礼申し上げます。

さて、標記の豚枝肉取引規格の改正につきましては、令和 4 年度臨時総会（令和 4 年 4 月 2 1 日開催）において承認されましたのでお知らせいたします。

なお、新規格は令和 5 年 1 月 1 日から施行することといたしますことを御報告申し上げますとともに、引き続き御指導賜りますようお願い申し上げます。

添付資料

1. 豚枝肉取引規格及び豚枝肉格付手数料の改正等について
2. 格付結果等情報提供の新しい仕組み（ポンチ絵）
3. 豚枝肉取引規格の改正スケジュール
4. 公益社団法人日本食肉格付協会牛・豚枝肉格付規程
5. 改正のお知らせ（A 4 判チラシ）

令和 4 年 4 月

関係者の皆様

公益社団法人日本食肉格付協会

豚枝肉取引規格及び豚枝肉格付手数料の改正等について

1. 改正の背景・理由

- (1) 主要国との貿易・経済連携協定が一通り発効した新たな国際環境の下で、輸入豚肉との差別化による競争力の強化を図るため国産豚肉の生産性及び品質の向上が重要な課題となっています。
- (2) 令和 2 年 3 月に農林水産省が策定・公表した「家畜改良増殖目標」においても、豚について更なる肉質の改良と生産性の向上の必要性が謳われており、出荷体重に関して「現状の 115 kg から 120 kg に引上げる目標」とともに、「出荷体重の増加は、豚枝肉等の取引基準との整合を図りながら進めるよう努める」とされています。（出荷体重の 5 kg の引上げは、枝肉に換算すると約 3 kg の引上げに相当。）
- (3) このような中で、前回の豚枝肉取引規格の改正から 26 年が経過し、豚枝肉の重量も増加しており、枝肉重量の分布のピークが現行の取引規格の重量帯の中心よりも上方に移ってしまっている状況にあります。今回、取引規格の重量帯の上限・下限を 3 kg 引上げるにより、取引規格の重量帯に枝肉重量の分布が上・下ほぼ均等にバランスよく収まる形となります。
- (4) このため、豚肉の品質向上に資する情報提供の充実とフィードバックのためのシステムの拡充・整備を行うとともに、現状に即した形で豚枝肉取引規格の重量帯の引上げを行うこととしました。

2. 改正の概要

豚枝肉取引規格の本文及び別記 2 の「枝肉重量と背脂肪の厚さによる等級判定表」における各等級（極上、上、中及び並）の重量範囲について上限・下限とも 3 kg 引上げます。

3. 今後の取組等

改正された豚枝肉取引規格については、十分な周知期間を確保するため、令和5年1月1日から施行することとし、これと時期を合わせて次の（１）から（３）の取組等を開始・施行します。今後、改正規格等の施行日までに関係の方々への説明を通じて具体的な内容をご案内してまいります。

- （１）豚枝肉取引規格の改正と併せて、豚肉の品質向上に資する情報提供の充実とフィードバックのためのシステムの拡充・整備を行い生産者の方々等に対して格付及び関連情報を電子データで提供するサービスを開始します。
- （２）また、希望される生産者の方々等に対して格付のオプションとして別料金（１６５円／頭）で豚枝肉でのオレイン酸等の脂肪酸組成の測定と測定結果の提供を開始します。
- （３）豚肉の品質向上に資する情報提供の充実と高度化のためのシステムの構築と維持・運用等に加え、豚枝肉の格付及び関連情報の充実に対応した格付員の技能の高度化を図るための体制整備、並びに公正かつ厳正な格付を安定的に継続するための協会財政基盤の強化に充てることを目的として、平成１０年７月１日から据え置いてきた豚枝肉の格付手数料を１１０円から１２１円（いずれも消費税込み）に改定します（牛・豚枝肉格付規程の一部改正）。

**ご不明な点は（公社）日本食肉格付協会の
支所・事業所にお問い合わせください。**



支所・事業所

格付結果等情報提供の新しい仕組み

資料 2

従来の方法



新しい方法

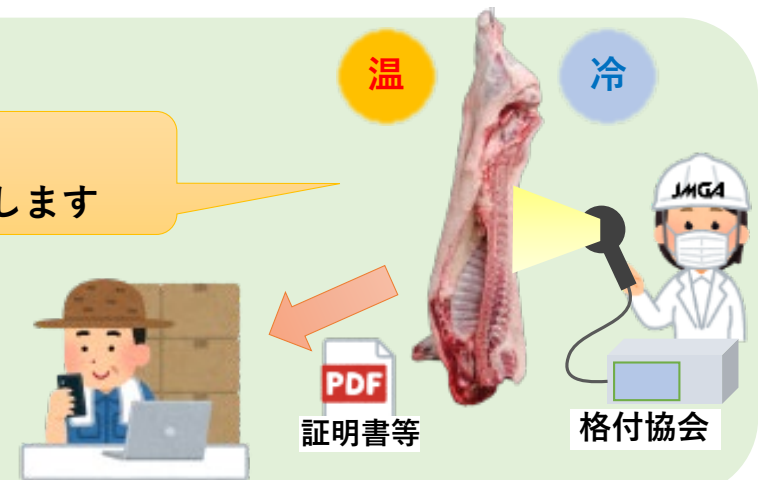


オレイン酸測定について

肉の美味しさに関わるとされるオレイン酸の含有量について
冷却枝肉・温枝肉のどちらでも高い精度で測定・結果の提供をします

ポイント

これまでの目視等による脂肪の質の評価に加え
改良や生産技術の向上のための有益な情報の提供が
新しいシステムで利用可能に!



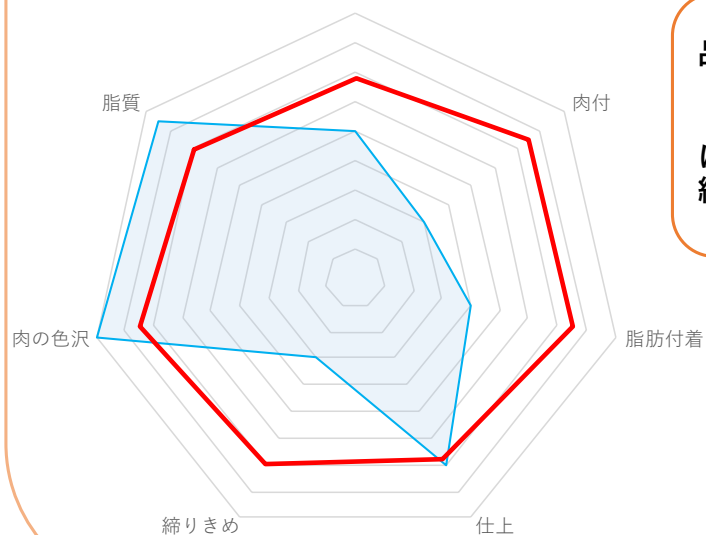
情報提供システムで閲覧できるグラフのイメージ

「上」以上項目の割合
では8項目ごとに
「特に良かった・良かった」
割合を示しています

「上」以上項目の割合

〇〇畜産 全国平均

均称



品質は
「肉の色沢」
「脂質」
について良い
結果でした

様々なグラフや帳票で
自農場で生産した
豚枝肉の分析ができます

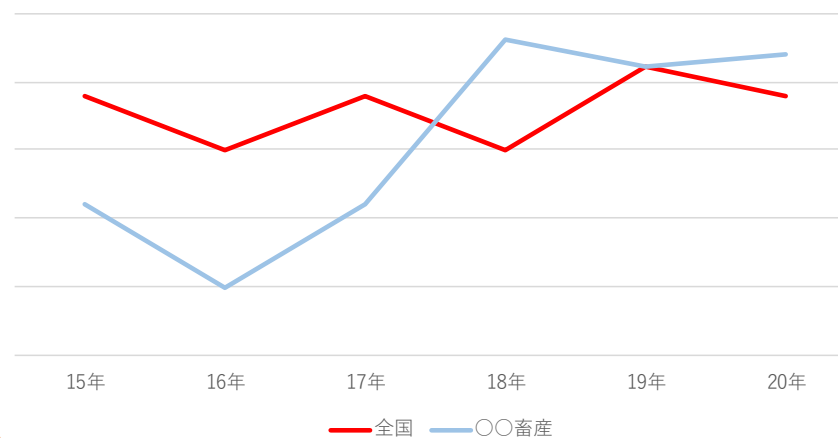


集計範囲（年
月）・性別・
農場（複数あ
る場合）を指
定して全国平
均との比較が
できます

集計範囲 201506 ~ 202106 性別 ☒ 雄 ☐ 雌 ☐ 去勢
対象ユーザ 選択した生産者(3) 集計



「上」以上の肉質等級の年度別推移



豚枝肉取引規格の改正等スケジュール

3 年 1 0 月 2 9 日 格付協会臨時理事会開催

〔豚枝肉取引規格一部改正案並びに手数料改訂案
を総会に上程することにつき承認取付け〕



格付協会 7 支所・7 8 事業所で延べ 3 6 0 回の事前説明

➡ 施行期日を明らかにした上でより具体的な説明
をすることについて強い要望



4 年 3 月 2 4 日 定時理事会開催

〔令和 4 年度事業計画及び収支予算と併せて臨
時総会の開催期日を上程し承認取付け〕



4 年 4 月 2 1 日 臨時総会開催

〔規格改正並びに手数料改訂の施行期日を令和
5 年 1 月 1 日とすることを上程し承認取付け〕



周 知 期 間

〔全支所・事業所を通じて、改正・改訂内容を
関係者の方々にご案内〕



規格改正・手数料改訂の施行

5 年 1 月 1 日

令和 3 年 1 0 月 2 9 日改正

令和 5 年 1 月 1 日施行

公益社団法人日本食肉格付協会 牛・豚枝肉格付規程（抜粋）

（定義）

第 2 条 この規程において「枝肉」とは、牛及び豚の 1 頭分の枝肉をいう。

（規格）

第 3 条 この規程による枝肉の格付の基準となる規格は、別表第 1 及び別表第 2 のとおりとする。

第 4 条 枝肉の格付は、牛枝肉は歩留及び肉質について、豚枝肉は枝肉重量と背脂肪の厚さ、外観及び肉質について、前条に定める規格に基づいて個体ごとに行う。

2 前項の枝肉重量は、格付場所における秤量の重量をもって当該枝肉の重量とする。

ただし、食肉中央卸売市場（独立行政法人農畜産業振興機構業務方法書（平成 1 5 年 1 0 月 2 日農林水産省指令 15 生産第 4153 号）第 1 1 条第 2 項第 2 号に規定する市場を含む。以下同じ。）以外の場所で、格付の委託をしようとする者（以下「委託者」という。）又はその代理人が理由を付して秤量の重量に代わりうる重量の採用方法を協会の会長に申請し、会長がそれを承認した場合に限り、承認を受けた方法による重量をもって格付のための当該枝肉の重量とする。

（格付手数料）

第 7 条 格付手数料（税込み）は、次のとおりとする。

牛枝肉 1 頭分 567 円

豚枝肉 1 頭分 121 円

ただし、衛生検査による廃棄等により、半丸枝肉の格付を行った場合においても 1 頭分とする。

（格付の表示）

第 1 1 条 格付員は前条第 1 項により格付を行い、その枝肉が規格に適合すると認めるときは、牛枝肉は、半丸枝肉の切開部位上部の背側又は腹側に、別記様式第 2 号（1）による等級印を、また、豚枝肉は、半丸枝肉のもも、ロース、ばら及びかたの 4 カ所に、別記様式第 2 号（3）による等級印を押印する。

ただし、半丸豚枝肉については、もも 1 カ所に押印して、これに代えることができる。等級印の色は、紅色とする。

2 前項による牛枝肉の格付を行い、その枝肉に瑕疵が認められたときは、別記様式第 2 号（2）による瑕疵印を押印するものとする。

別表第 2

（別添のとおり）

附 則（令和 3 年 1 0 月 2 9 日）

（施行日）

この規程は、協会の会長が別に定める令和 4 年度のいずれかの日から施行する。

別表 2

豚 枝 肉 取 引 規 格

(一) 豚枝肉取引規格

改正 令和 4 年 4 月 2 1 日
施行 令和 5 年 1 月 1 日

等 級	重量及び背脂肪 の厚さの範囲	外 観				肉 質			
		均 称	肉 づ き	脂 肪 付 着	仕 上 げ	肉の締まり 及 びきめ	肉の色沢	脂 肪 の 色 沢 と 質	脂 肪 の 沈 着
極 上	皮はぎ 73kg 以上 81kg 以下 湯はぎ 79kg 以上 87 kg 以下 (背脂肪の厚さの区分は別記 2 による。)	長さ、広さが適当で厚く、もも、ロース、ばら、かたの各部がよく充実して、釣合の特に良いもの	厚く、なめらかで肉づきが特に良く、枝肉に対する赤肉の割合が脂肪と骨よりも多いもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着が適度のもの	放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のないもの	締まりは特に良く、きめが細かいもの	肉色は、淡灰紅色で、鮮明であり、光沢の良いもの	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに特に良いもの	適度のもの
上	皮はぎ 68kg 以上 83kg 以下 湯はぎ 74kg 以上 89kg 以下 (同上)	長さ、広さが適当で厚く、もも、ロース、ばら、かたの各部が充実して、釣合の良いもの	厚く、なめらかで肉づきが良く、枝肉に対する赤肉の割合が、おおむね脂肪と骨よりも多いもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着が適度のもの	放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のほとんどないもの	締まりは良く、きめが細かいもの	肉色は、淡灰紅色で又はそれに近く、鮮明で光沢の良いもの	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに良いもの	適度のもの
中	皮はぎ 63kg 以上 88kg 以下 湯はぎ 69kg 以上 94kg 以下 (同上)	長さ、広さ、厚さ、全体の形、各部の釣合において、いずれにも優れたところがなく、また大きな欠点のないもの	特に優れたところもなく、赤肉の発達も普通で、大きな欠点のないもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着に大きな欠点のないもの	放血普通で、疾病などによる損傷が少なく、取扱の不適による汚染、損傷などの大きな欠点のないもの	締まり、きめともに大きな欠点のないもの	肉色、光沢ともに特に大きな欠点のないもの	色沢普通のもので、締まり、粘りともに大きな欠点のないもの	普通のもの
並	皮はぎ 63kg 未満 88kg 超過 湯はぎ 69kg 未満 94kg 超過 (同上)	全体の形、各部の釣合ともに欠点の多いもの	薄く、付着状態が悪く、赤肉の割合が劣っているもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着に欠点の認められるもの	放血がやや不十分で、多少の損傷があり、取扱の不適による汚染などの欠点の認められるもの	締まり、きめともに欠点のあるもの	肉色は、かなり濃いか又は過度に淡く、光沢の良くないもの	やや異色があり、光沢も不十分で、締まり粘りともに十分でないもの	過少か又は過多のもの
等 外	(1) 以上の等級のいずれにも該当しないもの (2) 外観又は肉質の特に悪いもの (3) 黄豚又は脂肪の質の特に悪いもの			(4) 牡臭その他異臭のあるもの (5) 衛生検査による割除部の多いもの (6) 著しく汚染されているもの					

(二) 豚枝肉取引規格の適用条件

1. この規格は、別記 1 に定める解体整形方法によって整形した皮はぎ、湯はぎの冷却枝肉又は温枝肉の両者を対象とする。
2. この規格は、品種、年令、性別の如何にかかわらず適用する。
3. この規格による背脂肪の厚さは、第 9～第 13 胸椎関節部直上における背脂肪の薄い部位の厚さとする。
4. この規格の適用については、枝肉重量と背脂肪の厚さ、外観、肉質の 3 者について、その等級の条件を同時に具備しているものを当該等級に格付けする。格付に当たっては、まず、枝肉重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表によって該当する等級を判定し、次いで外観と肉質の各項の条件によって等級を決定する。

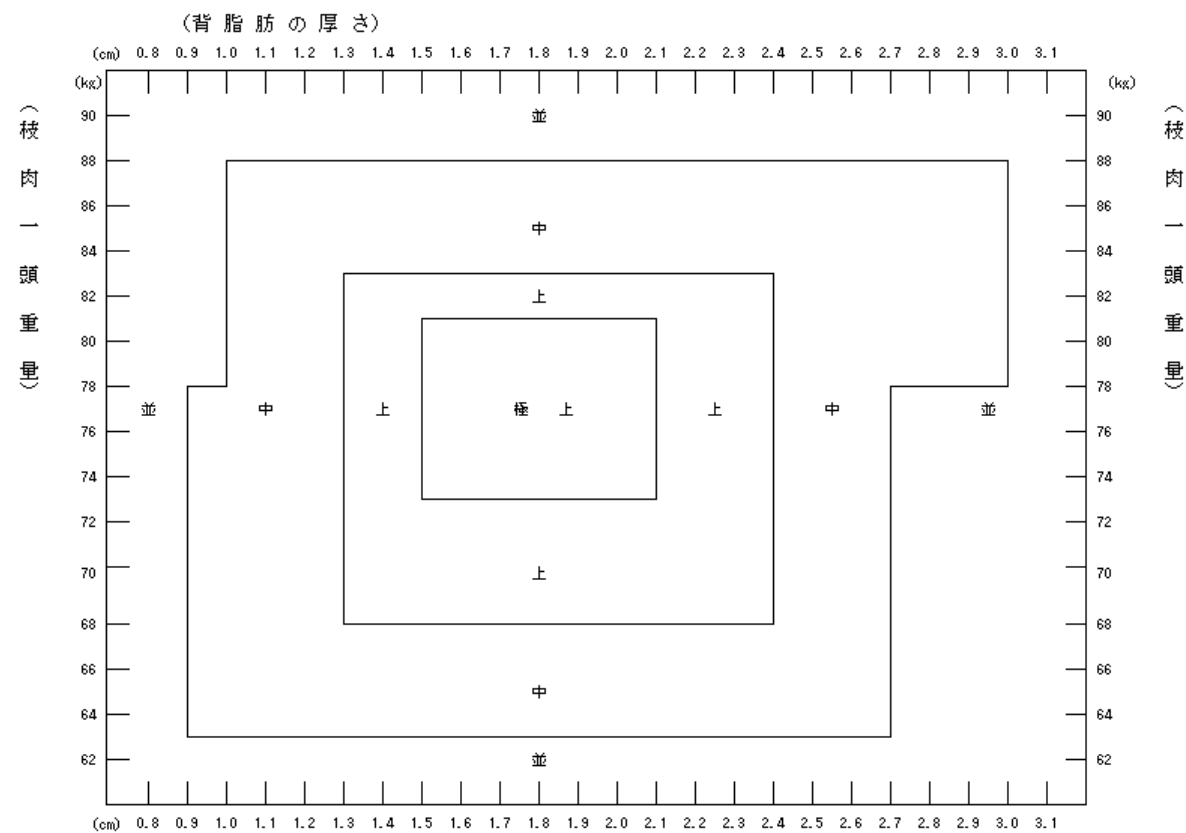
別記 1

解体整形方法

項目	要 領	
	皮はぎ	湯はぎ
はく皮、はく毛	真皮の内面に沿ってはく皮する。	短時間湯に浸した後、はく毛する。
頭部切断	はく皮後、頬肉は頭部に残し、他の頬部は枝肉につけ、後頭骨端と第 1 頸椎との間で切断する。	頬肉は頭部に残し、他の頬部は枝肉につけ、耳は頭に残し、後頭骨端と第 1 頸椎との間で切断する。
内臓割去	腹側正中線に沿って、頸、胸、腹を切り開き、横隔膜はその脚筋とともに体壁付着部から切離し、腎臓及び腎臓脂肪は枝肉に残し、陰茎、精巣は内臓とともに摘出する。	皮はぎの場合と同じ
前肢切断	手根骨と中手骨の間を切断する。	皮はぎの場合と同じ
後肢切断	足根骨と中足骨の間を切断する。	皮はぎの場合と同じ
尾切断	尾根部は、第 3～第 4 尾椎間で切断する。	皮はぎの場合と同じ
枝肉の分割	骨盤結合及び脊柱の中央線に沿って左右の半体に切断し、左右の半丸枝肉とする。	皮はぎの場合と同じ

別記 2

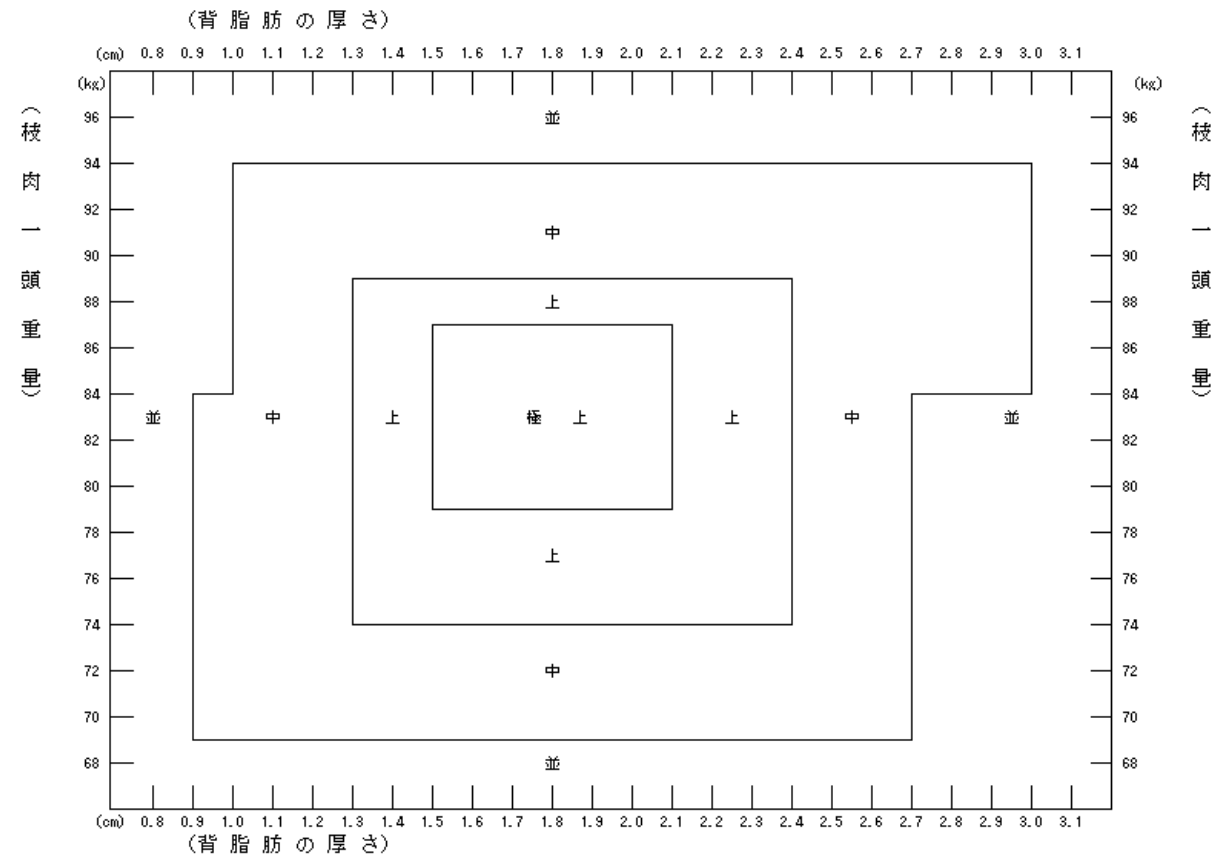
(1) 枝肉重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表（皮はぎ用）



枝肉重量と背脂肪の厚さの範囲

等級	重量(kg)	背脂肪(cm)
「極上」	以上 以下 73.0～81.0	以上 以下 1.5～2.1
「上」	以上 以下 68.0～83.0	以上 以下 1.3～2.4
「中」	以上 未満 63.0～78.0 以下 78.0～88.0	以上 以下 0.9～2.7 1.0～3.0
「並」	未満 63.0 以上 未満 63.0～78.0 以下 78.0～88.0 88.0超過	未満 超過 0.9 2.7 1.0 3.0

(2) 枝肉重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表（湯はぎ用）



枝肉重量と背脂肪の厚さの範囲

等級	重量(kg)	背脂肪(cm)
「極上」	以上 以下 79.0～87.0	以上 以下 1.5～2.1
「上」	以上 以下 74.0～89.0	以上 以下 1.3～2.4
「中」	以上 未満 69.0～84.0 以下 84.0～84.0	以上 以下 0.9～2.7 1.0～3.0
「並」	未満 69.0 以上 未満 69.0～84.0 以下 84.0～84.0 94.0超過	未満 超過 0.9 2.7 1.0 3.0

改正のお知らせ

令和 4 年 4 月

各 位

公益社団法人日本食肉格付協会

令和 5 年 1 月 1 日から改正豚枝肉取引規格等が適用されます

1. 豚枝肉取引規格（枝肉重量）が改正されます

等 級	枝肉重量(kg)※	背脂肪(cm) (変更ありません)
「極上」	以上 以下 73.0 ～ 81.0	以上 以下 1.5 ～ 2.1
「上」	以上 以下 68.0 ～ 83.0	以上 以下 1.3 ～ 2.4
「中」	以上 未満 63.0 ～ 78.0 以下 78.0 ～ 88.0	以上 以下 0.9 ～ 2.7 1.0 ～ 3.0
「並」	未満 63.0 以上 未満 63.0 ～ 78.0 以下 78.0 ～ 88.0 88.0超過	未満 超過 0.9 2.7 1.0 3.0

※皮はぎ枝肉の場合（湯はぎ枝肉は上表に 6 kg 加算します）

2. 豚枝肉格付手数料が改正されます

豚枝肉 1 頭分 110 円 → 121 円（税込）

3. 豚枝肉のオレイン酸等の脂肪酸測定を開始します

豚枝肉 1 頭当たり 165 円（税込：オプション）

（測定については、格付を受検したものを対象に別料金で実施します）

4. 格付情報をインターネット経由で提供します

アクセスには事前登録が必要です

QRコードから申請してください



格付提供申請

5. お問い合わせ先

最寄りの支所・事業所にお問い合わせください



支所・事業所