

# 豚枝肉取引規格の概要

# 豚 枝 肉 取 引 規 格

## (一) 豚枝肉取引規格

等級	重量及び背脂肪の厚さの範囲	外 観		
		均 称	肉 づ き	脂 肪 付 着
極上	皮はぎ73kg以上81kg以下、湯はぎ79kg以上87kg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
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
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
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
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

- 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。
- この規格は、品種、年齢、性別の如何にかかわらず適用する。
- 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。
- 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。

昭和50年2月1日  
 農林水産省50畜A第423号承認  
 改正昭和54年10月1日  
 農林水産省54畜A第4183号承認  
 改正平成元年3月1日  
 農林水産省元畜A第502号承認  
 改正平成8年8月22日  
 農林水産省8畜A第1815号承認  
 改正令和4年4月21日

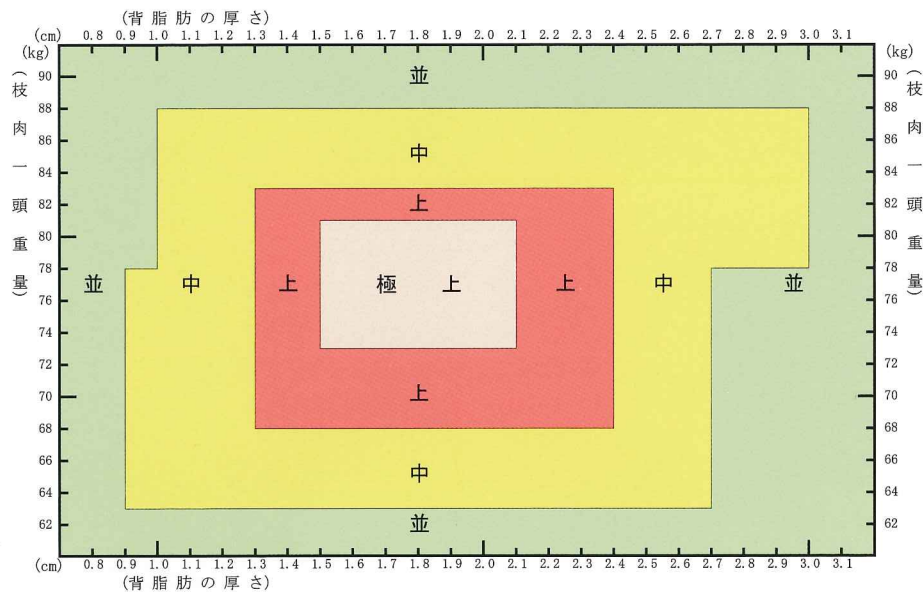
仕 上 げ	肉 質			
	肉の締まり及びきめ	肉 の 色 沢	脂肪の色沢と質	脂肪の沈着
放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のないもの	締まりは特に良く、きめが細かいもの	肉色は、淡灰紅色で、鮮明であり、光沢の良いもの	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに特に良いもの	適度のもの
放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のほとんどないもの	締まりは良く、きめが細かいもの	肉色は、淡灰紅色で又はそれに近く、鮮明で光沢の良いもの	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに良いもの	適度のもの
放血普通で、疾病などによる損傷が少なく、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
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

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附着部から切離し、腎臓及び腎臓脂肪は枝肉に残し、陰茎、精巢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

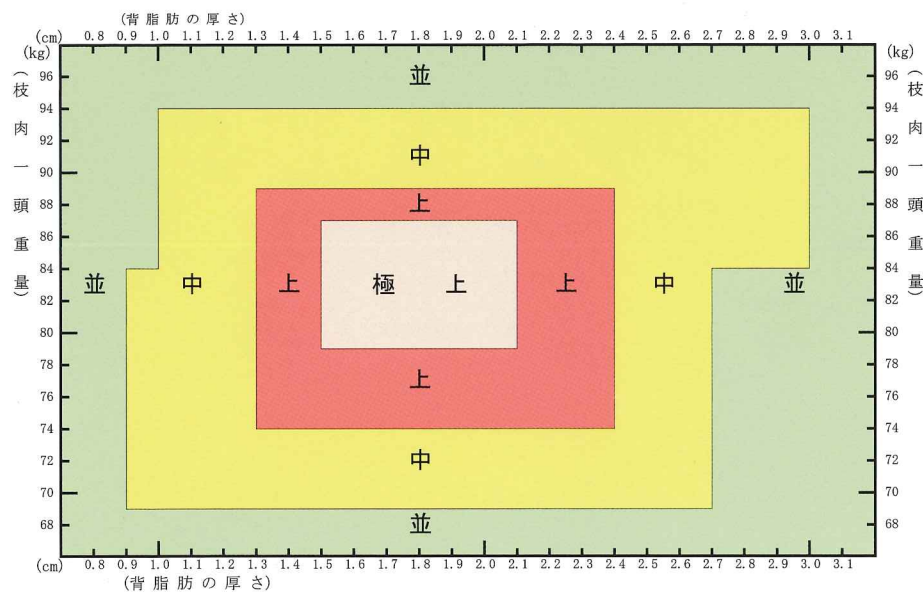
### 1. 枝肉重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表(皮はぎ用)



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

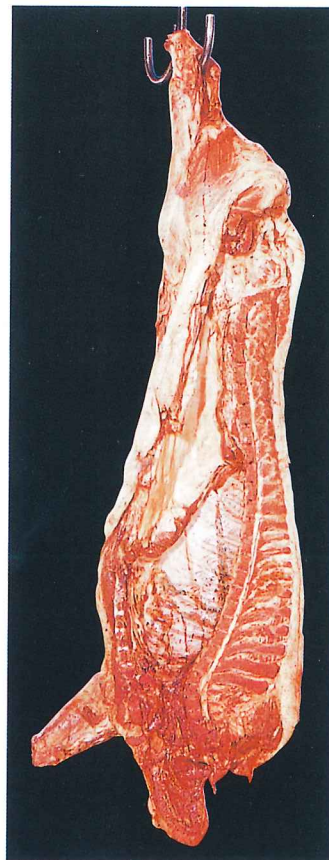
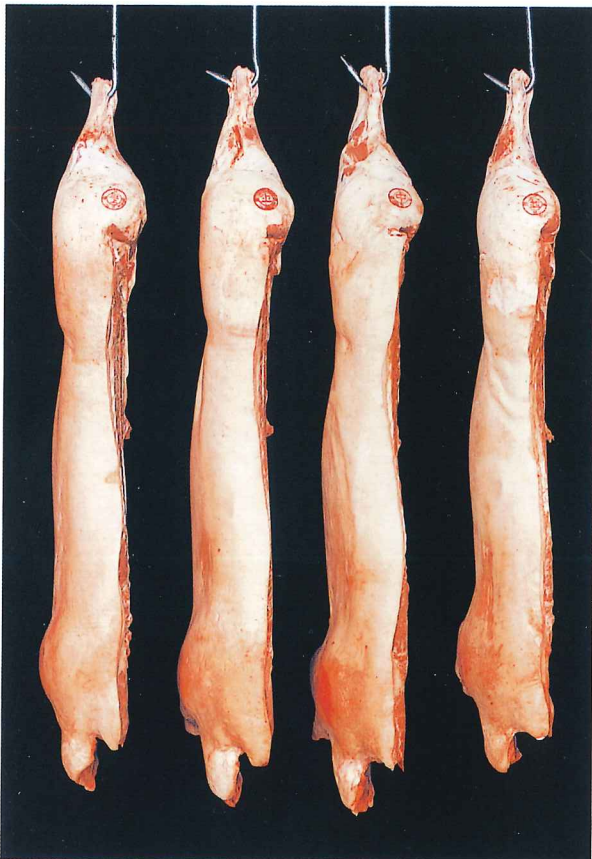
等級	重量(kg)	背脂肪(cm)
「極上」	以上 以下 79.0~87.0	以上 以下 1.5 ~ 2.1
「上」	以上 以下 74.0~89.0	以上 以下 1.3 ~ 2.4
「中」	以上 未満 69.0~84.0 以下 84.0~94.0	以上 以下 0.9 ~ 2.7 1.0 ~ 3.0
「並」	未満 69.0 以上 未満 69.0~84.0 以下 84.0~94.0 94.0超過	未満 超過 0.9 2.7 1.0 3.0

# 外 観

## < 均 称 >

極 上	上	中	並
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	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	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	全体の形、各部の釣合ともに欠点の多いもの

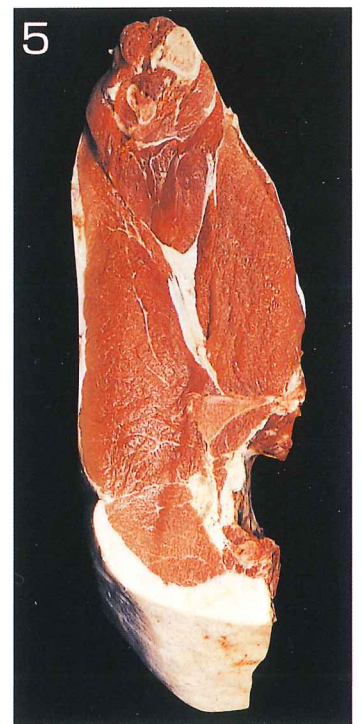
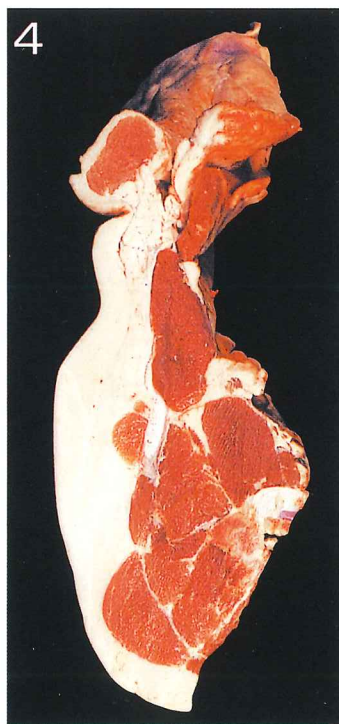
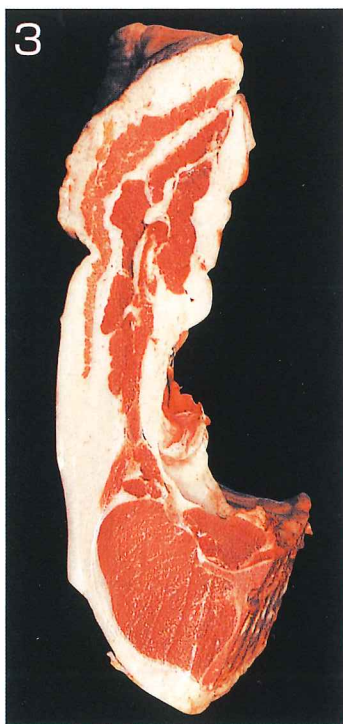
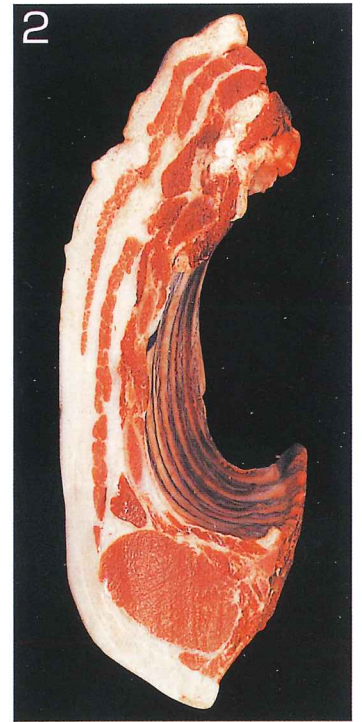
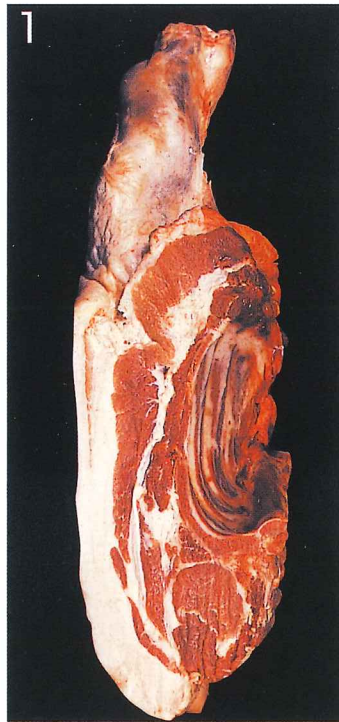
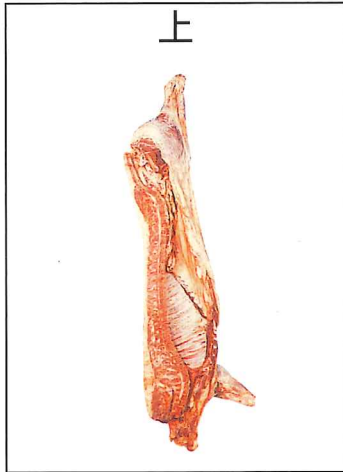
極上      上      中      並

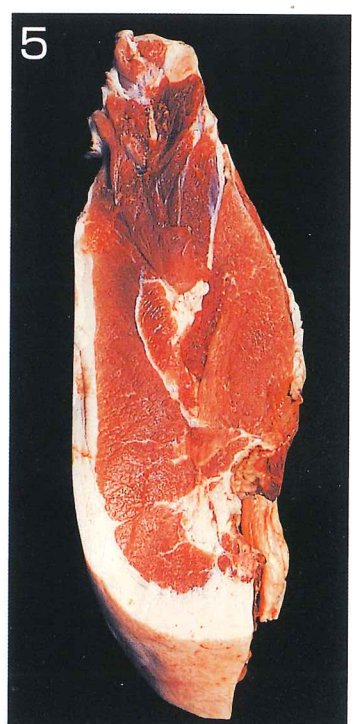
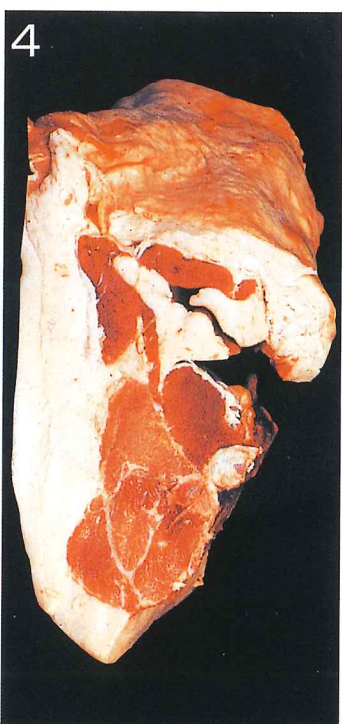
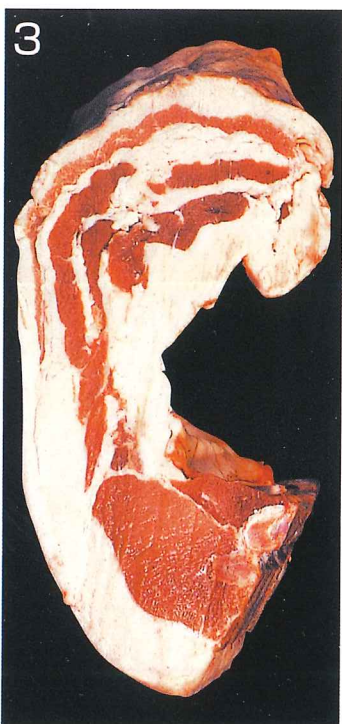
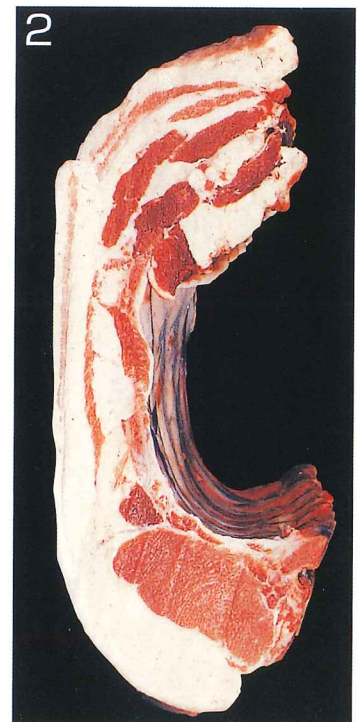
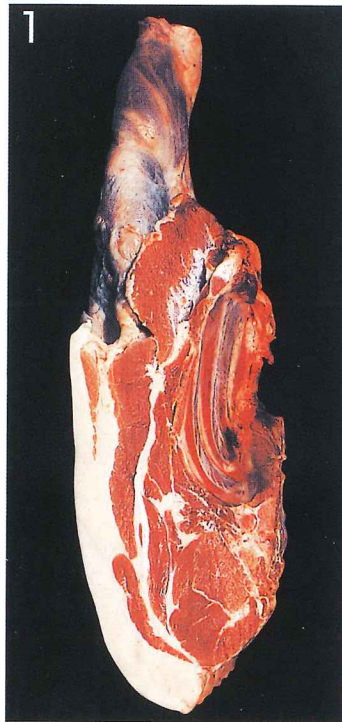
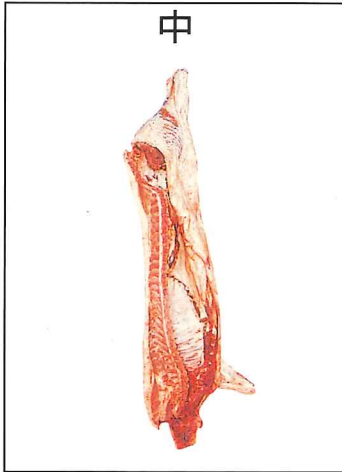
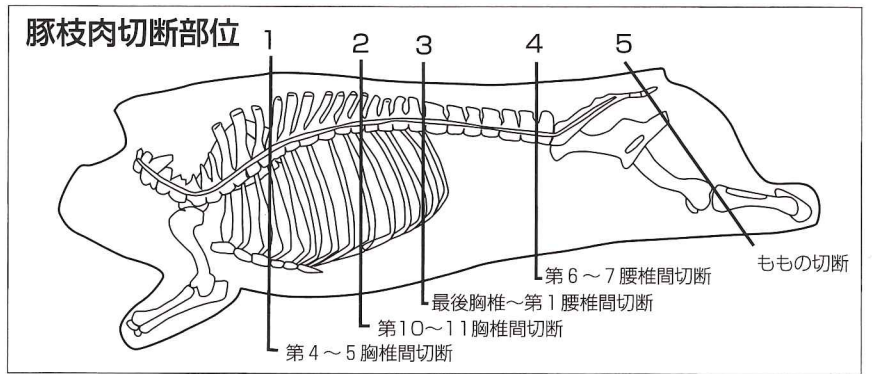


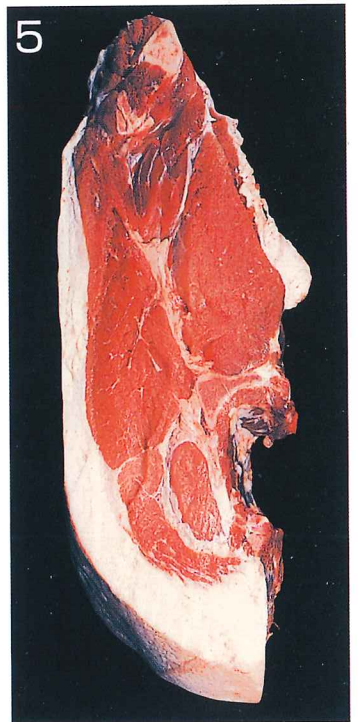
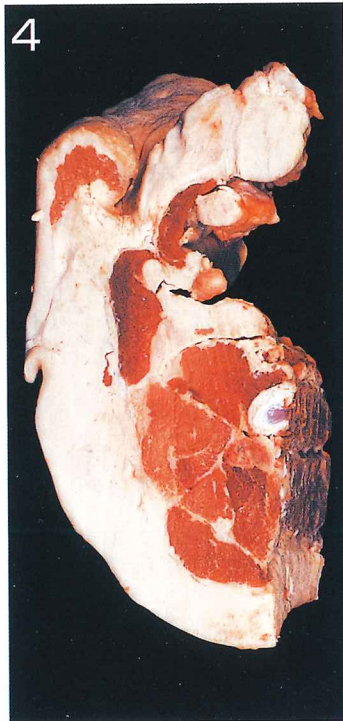
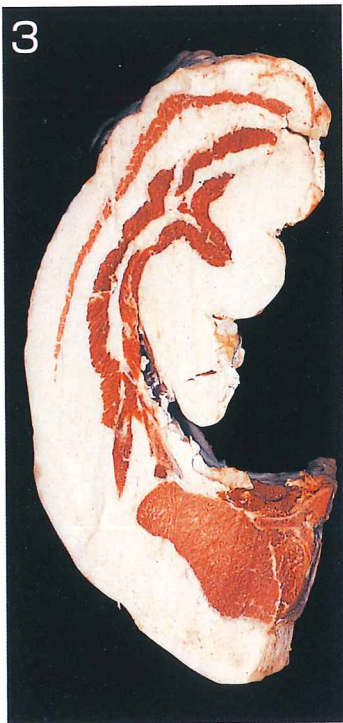
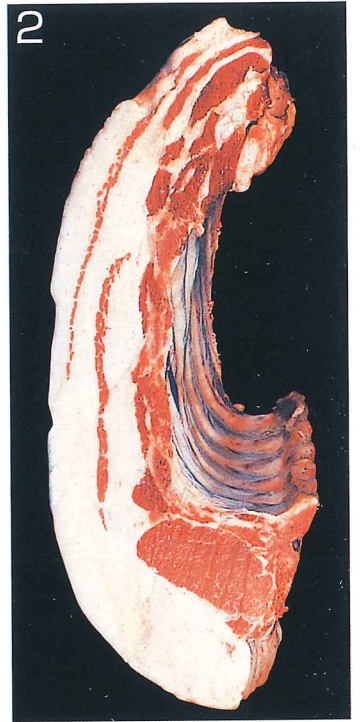
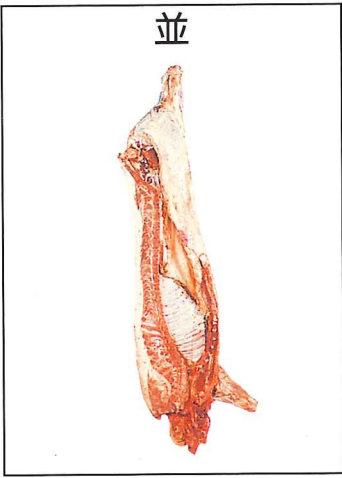
ももが小さく、肩勝ちで釣合に欠点のあるもの。

<肉づき>

極 上	上	中	並
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	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	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	薄く、付着状態が悪く、赤肉の割合が劣っているもの

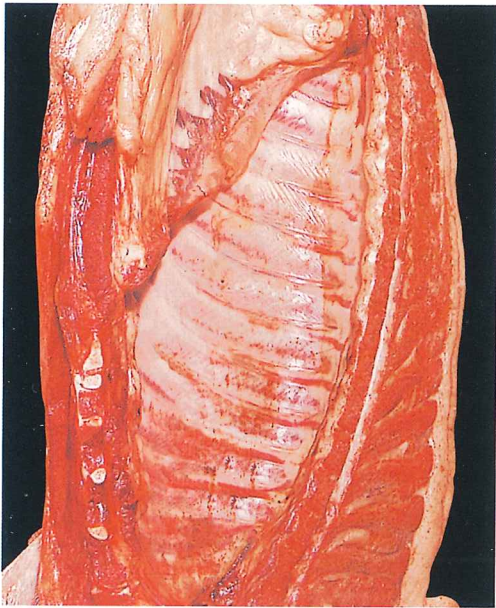








肋張り

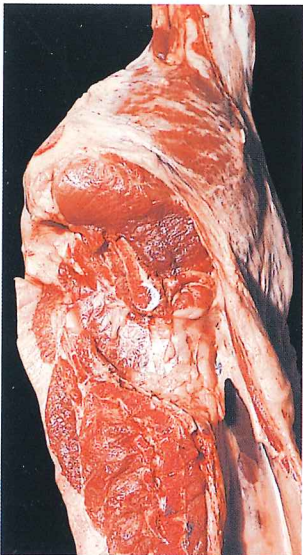


浅いもの

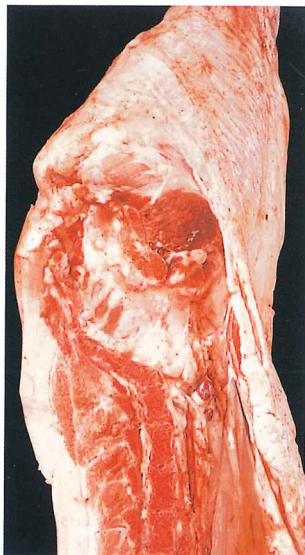


深いもの

も も

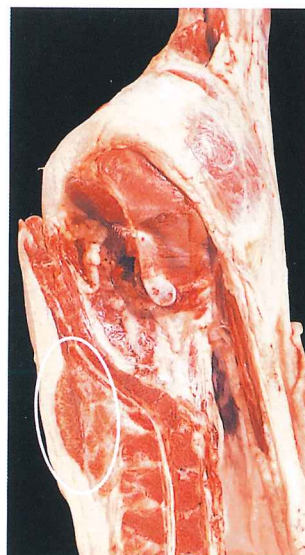


充実したもの



小さいもの

ランジリ



大きいもの



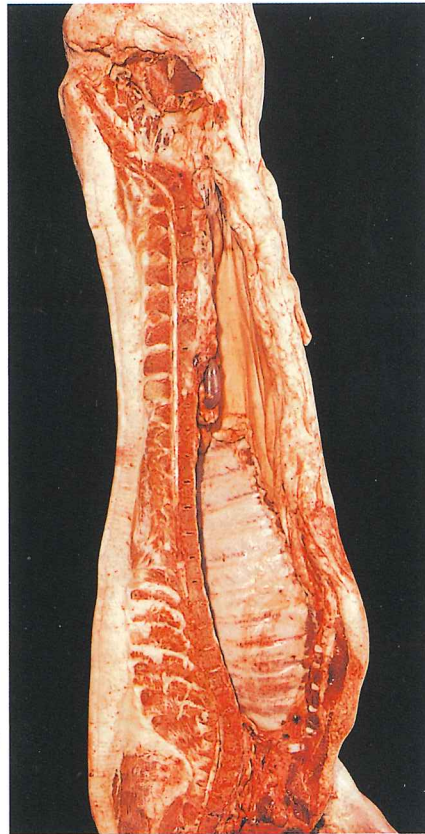
小さいもの

< 脂肪付着 >

極 上	上	中	並
背脂肪及び腹部脂肪の付着が適度のもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着が適度のもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着に大きな欠点のないもの	背脂肪及び腹部脂肪の付着に欠点の認められるもの



脂肪付着の薄いもの



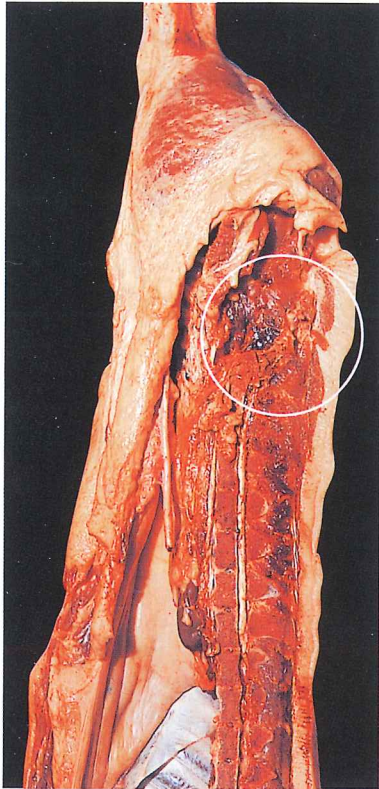
脂肪が厚く被覆しているもの  
腹部脂肪の厚いもの  
腰の厚いもの



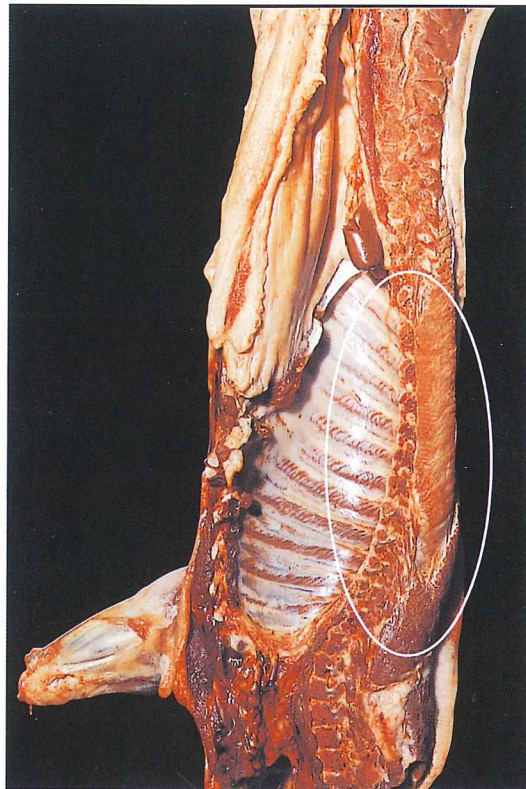
皮下脂肪が厚く被覆しているもの  
(第6～第7腰椎間の切断面)

< 仕上げ >

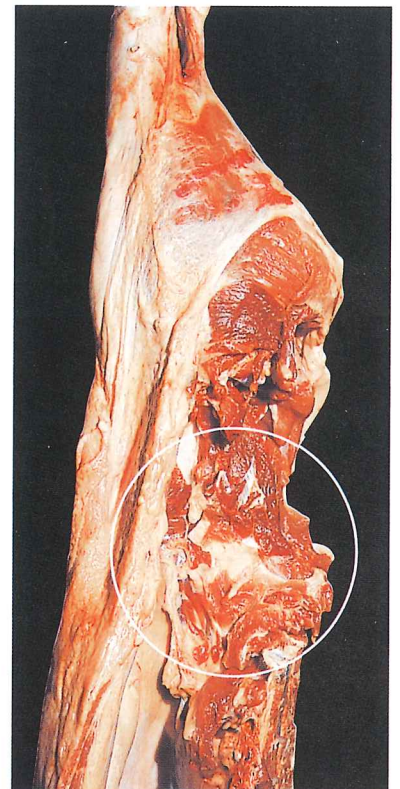
極 上	上	中	並
放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のないもの	放血が十分で、疾病などによる損傷がなく、取扱の不適による汚染、損傷などの欠点のほとんどないもの	放血普通で、疾病などによる損傷が少なく、取扱の不適による汚染、損傷などの大きな欠点のないもの	放血がやや不十分で、多少の損傷があり、取扱の不適による汚染などの欠点の認められるもの



骨折

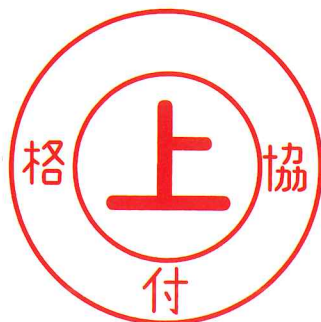


ローズに損傷のあるもの



衛生検査による割除部の多いもの

等級表示



## 肉質

## &lt; 肉の締まり及びきめ &gt;

極上	上	中	並
締まりは特に良く、きめが細かいもの	締まりは良く、きめが細かいもの	締まり、きめともに大きな欠点のないもの	締まり、きめともに欠点のあるもの

## &lt; 肉の色沢 &gt;

極上	上	中	並
肉色は、淡灰紅色で、鮮明であり、光沢の良いもの	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	肉色、光沢ともに特に大きな欠点のないもの	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

## &lt; 脂肪の色沢と質 &gt;

極上	上	中	並
色白く、光沢があり、締まり、粘りともに特に良いもの	色白く、光沢があり、締まり、粘りともに良いもの	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	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

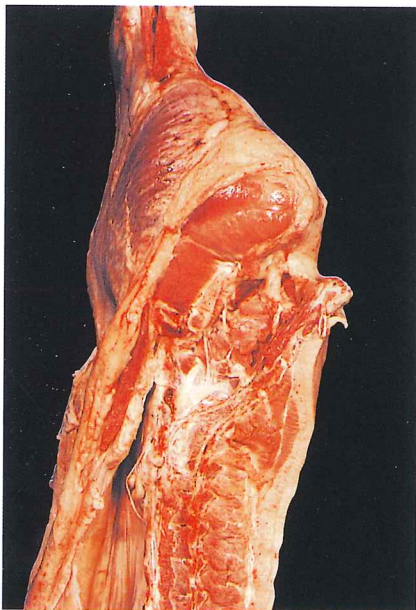
## &lt; 脂肪の沈着 &gt;

極上	上	中	並
適度のもの	適度のもの	普通のもの	過少か又は過多のもの

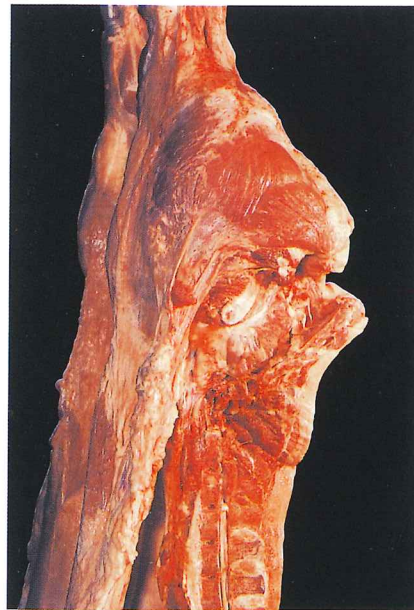
ポークカラー・スタンダード(胸最長筋における肉色判定)



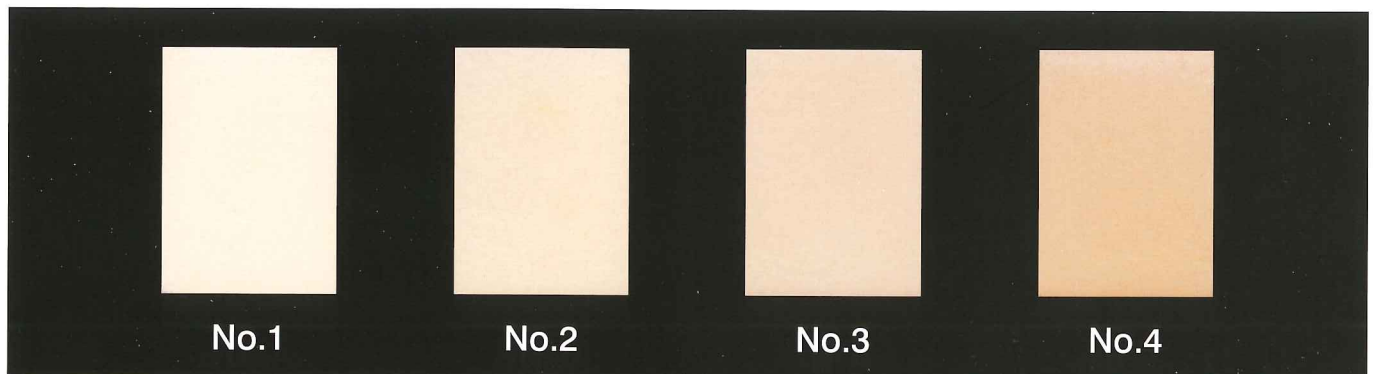
うちももの肉色の淡いもの



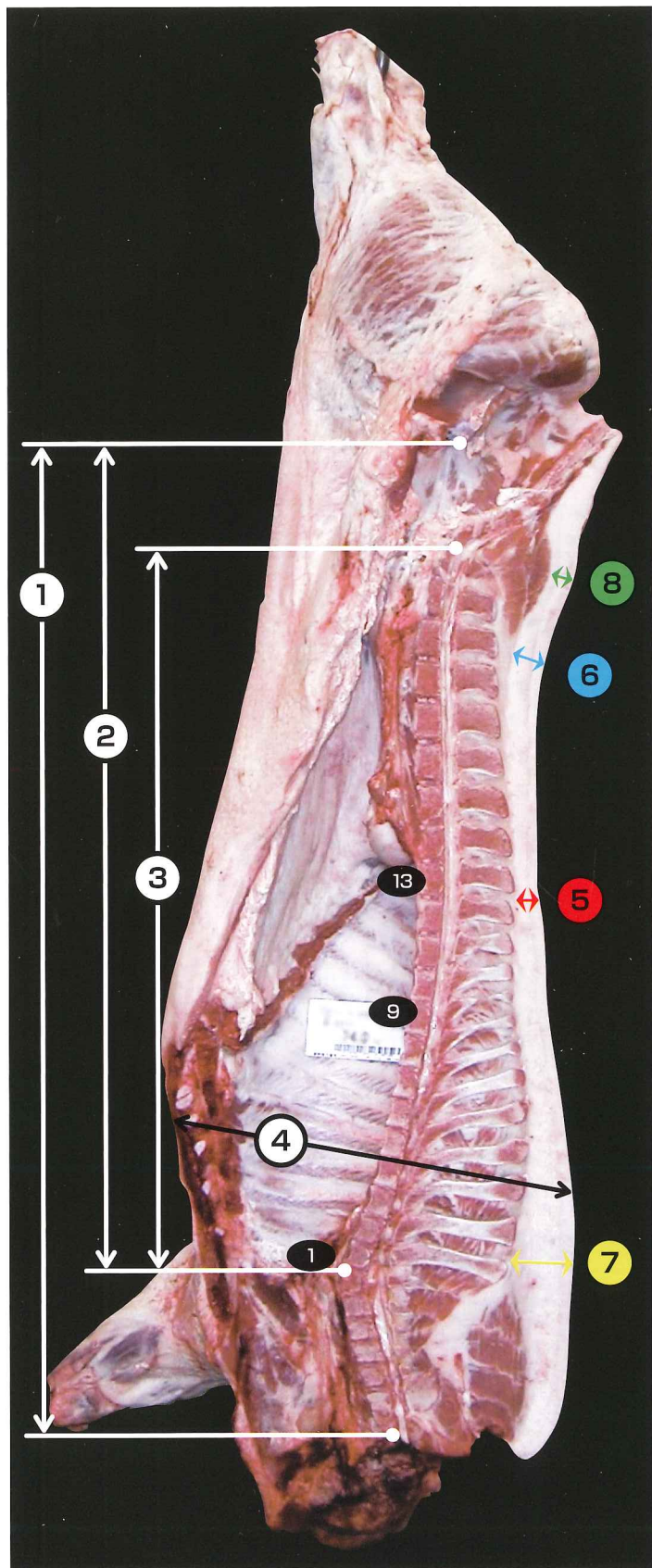
うちももの肉色の濃いもの



ポークカラー・スタンダード(脂肪色判定)



# 豚枝肉の計測部位



①と 体 長：第1頸椎凹窩部から恥骨  
前端までの長さ

②背 腰 長 I：第1胸椎前縁から  
恥骨前端までの長さ

③背 腰 長 II：第1胸椎前縁から  
最後腰椎後縁までの長さ

④と 体 幅：前躯切断部位の幅  
(部分肉規格では  
第4～第5肋骨間)

⑤背 脂 肪：第9～第13胸椎関節部  
直上における  
背脂肪の薄い部位

⑥腰 脂 肪：腰部における背脂肪の  
最も厚い部位

⑦肩 脂 肪：肩部における背脂肪の  
最も厚い部位

⑧ランジリ ランジリ中央部直上の  
中央部の脂肪：背脂肪の厚さ

① ⑨ ⑬：第1・第9・第13胸椎

※⑤⑥⑦⑧については  
体表面に対して直角に測定する

①②③④については養豚用語辞典(日本養豚学会編)引用

性別

雌



去勢

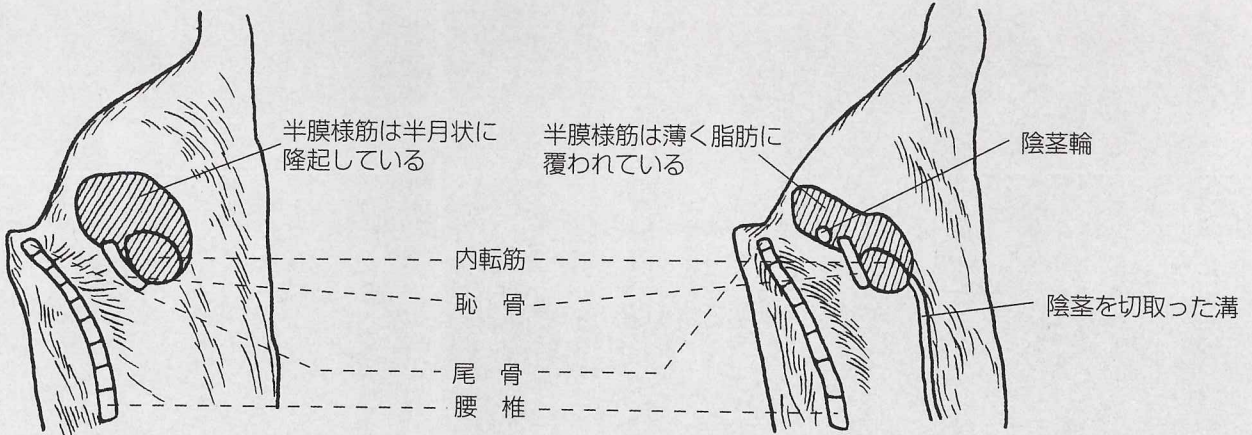


雄



雌

去勢



(雄は去勢に比べて陰茎輪が大きい。)



**公益社団法人 日本食肉格付協会**

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町2-1-2

PHONE:03-3257-0220 FAX:03-3257-0224

URL:<http://www.jmga.or.jp/>

平成30年8月