

豚枝肉取引規格改正の経緯(皮はぎ)

	等級	項目						外観	肉質	主な改正点
		極上		上		中				
		枝肉重量	背脂肪	枝肉重量	背脂肪	枝肉重量	背脂肪			
設定 昭和36年10月	4段階: 上、中、並、等外	kg.以上～kg.未満	cm以上～cm未満	kg.以上～kg.未満 21～23 23～27 27～32 32～38	cm以上～cm未満 1.0～2.0 1.2～2.2 1.2～3.0 1.2～3.5	kg.以上～kg.未満 18～21 21～23 23～27 27～32 32～38 38～42	cm以上～cm未満 0.5～2.0 0.5～3.0 0.5～3.0 0.5～3.5 1.0～4.0 1.2～4.0	均称 肉づき 脂肪付着 仕上げ	肉のきめとしまり 肉の色沢 脂肪の質と色沢 脂肪の沈着	
改正 昭和45年1月	5段階 極上、上、中、並、等外	24～25 25～28 28～34	1.3～2.0 1.3～2.3 1.5～2.5	21～23 23～28 28～38	1.1～2.0 1.1～2.5 1.3～3.0	18～21 21～27 27～32 32～42	0.5～2.0 0.5～3.0 0.5～3.3 1.0～3.8	均称 肉づき 脂肪付着 仕上げ	肉のきめとしまり 肉の色沢 脂肪の色沢と質 脂肪の沈着	極上を新設し、等級を5段階とした。 半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表の一部改正
改正 昭和48年11月	5段階 極上、上、中、並、等外	27～32 32～36	1.1～2.1 1.3～2.3	24～29 29～34 34～39	0.8～2.3 1.0～2.5 1.1～2.6	21～23 23～28 28～33 33～42	0.5～2.3 0.5～2.6 0.5～3.0 0.8～3.2	均称 肉づき 脂肪付着 仕上げ	肉のきめとしまり 肉の色沢 脂肪の色沢と質 脂肪の沈着	半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表の一部改正
改正 昭和54年10月	5段階 極上、上、中、並、等外	30～37	1.4～2.1	28～33 33～39	1.1～2.2 1.3～2.4	25～30 30～35 35～42	0.8～2.5 0.8～2.7 1.0～3.0	均称 肉づき 脂肪付着 仕上げ	肉のきめとしまり 肉の色沢 脂肪の色沢と質 脂肪の沈着	半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表の一部改正
改正 平成1年3月	5段階 極上、上、中、並、等外	kg.以上～kg.以下 32～37	cm以上～cm以下 1.4～2.0	kg.以上～kg.未満 31～35 kg.以上～kg.以下 35～39	cm以上～cm以下 1.1～2.1 1.3～2.3	kg.以上～kg.未満 29～34 34～39 kg.以上～kg.以下 39～42	cm以上～cm以下 0.8～2.4 0.8～2.6 1.0～2.9	均称 肉づき 脂肪付着 仕上げ	肉の締め及びきめ 肉の色沢 脂肪の色沢と質 脂肪の沈着	半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表の一部改正
改正 平成8年8月	5段階 極上、上、中、並、等外	kg.以上～kg.以下 35～39	cm以上～cm以下 1.5～2.1	kg.以上～kg.以下 32.5～40	cm以上～cm以下 1.3～2.4	kg.以上～kg.未満 30～39 kg.以上～kg.以下 39～42.5	cm以上～cm以下 0.9～2.7 1.0～3.0	均称 肉づき 脂肪付着 仕上げ	肉の締め及びきめ 肉の色沢 脂肪の色沢と質 脂肪の沈着	半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表の一部改正
改正 令和4年4月	5段階 極上、上、中、並、等外	kg.以上～kg.以下 73～81	cm以上～cm以下 1.5～2.1	kg.以上～kg.以下 68～83	cm以上～cm以下 1.3～2.4	kg.以上～kg.未満 63～78 kg.以上～kg.以下 78～88	cm以上～cm以下 0.9～2.7 1.0～3.0	均称 肉づき 脂肪付着 仕上げ	肉の締め及びきめ 肉の色沢 脂肪の色沢と質 脂肪の沈着	枝肉重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表の一部改正

※ 令和4年4月改正の枝肉重量は1頭重量である。(それ以前は半丸枝肉重量で表示している)