

## 牛枝肉取引規格改正の経緯

	等級 半丸重量(kg) 脂肪交雑	項 目			
		外 観	肉 質	ロース切開部位	
設定 昭和36年10月	5段階	極上 上 中 並 等外	均称、肉づき	脂肪交雑、肉の色沢、肉のきめとしまり	第5～10肋骨間 2分体にも適用可
	半丸重量	130 115 95 80	脂肪付着、仕上げ	脂肪の色沢、脂肪の質	
設定 昭和38年8月	5段階	極上 上 中 並 等外	均称、肉づき	脂肪交雑、肉の色沢、肉のきめとしまり	第5～10肋骨間 2分体にも適用可
	半丸重量	130 115 95 80	脂肪付着、仕上げ	脂肪の色沢、脂肪の質	
		「極上」の枝肉重量に例外適用	「極上」の「脂肪付着」、「脂肪交雑」及び「肉の色沢」について規格本文の一部改正		
改正 昭和46年1月	6段階	特選 極上 上 中 並 等外	均称、肉づき	脂肪交雑、肉の色沢、肉のきめとしまり	第5～9肋骨間 2分体にも適用可
	半丸重量	130 130 115 100 85	脂肪付着、仕上げ	脂肪の色沢と質	
	脂肪交雑	+4以上 +3以上 +2以上 +1以上 +0以上 「脂肪交雑基準」の適用基準及び「特選」等級の追加		脂肪判定項目の1本化	
改正 昭和51年8月	6段階	特選 極上 上 中 並 等外	均称、肉づき	脂肪交雑、肉の色沢、肉のきめ及び締まり	第5～8肋骨間 2分体にも適用可
	半丸重量	130 130 120 120 100	脂肪付着、仕上げ	脂肪の質及び色沢	
	脂肪交雑	+4以上 +3以上 +2以上 +1以上 +0以上		項目名称の一部改正	
改正 昭和54年11月	6段階	特選 極上 上 中 並 等外	均称、肉づき	脂肪交雑、肉の色沢、肉のきめ及び締まり	第5～6肋骨間原則 第6～7、第5～6肋骨間、2分体にも適用可 切開部位を「原則」と「例外」に規定
	半丸重量	130 130 120 120 100	脂肪付着、仕上げ	脂肪の質及び色沢	
	脂肪交雑	+4以上 +3以上 +2以上 +1以上 +0以上			
改正 昭和63年4月	15段階	歩留等級 A、B、C	歩留等級：冷と体左半丸重量、胸最長筋面積、ばらの厚さ、皮下脂肪の厚さ (基準値 72以上：A、69以上72未満：B、69未満：C)		第6～7肋骨間切開 外観上、歩留等級がCであって、かつ、肉質等級が1に該当すると認められる枝肉は、切開しなくても差し支えない。
		肉質等級 5、4、3、2、1	肉質等級：脂肪交雑、肉の色沢、肉の締まり及びきめ、脂肪の色沢と質 (BMS 1～12、BCS 1～7、BFS 1～7)		
	瑕疵	6区分	瑕疵の種類：シミ、ズル、シコリ、アタリ、カツジョ、その他		

は改正箇所。下線部は改正内容の説明。

昭和63年4月の改正は「抜本改正」のため、改正月欄に を付した。

昭和63年4月以前の「半丸重量」は、各等級における半丸枝肉の最低重量条件である。