

第10編 肉豚審査標準と豚枝肉および部分肉格付事業

第1章 肉豚審査標準

1. 肉豚審査標準制定の経緯

わが国では戦前および戦後約10年ぐらいの間は、肉豚の取引は庭先あるいは屠畜場での生体取引が主流であって、枝肉による取引はほとんどなく、従って枝肉取引規格もなかった。その間に第11編記載のように昭和27年（1952年）3月、（社）日本種豚登録協会主催の第1回全日本豚共進会が静岡県三島市において開催され、種豚と肉豚が出品されたが、肉豚には当時未だ肉豚審査標準（生体、屠体）がなかったので、主催者の登録協会は学識経験者に依頼して暫定的に「肉豚審査要綱」を定めて審査が行われた。

そして、共進会の肉豚の部の審査委員には、大学、農林省農技研肉研究室、芝浦屠畜場肉検査所関係者の中から3名（木塚静雄（山口大教授、主任）、石井 徹（農技研肉研室長）、中島実（芝浦肉検査所長）と、芝浦屠畜場の豚肉取引実務経験代表者3名（松井鹿之助、鈴木滝治、山崎国太郎）の6氏が委嘱された。審査委員長をつとめられた佐々木清綱先生（農技研家畜部長、東京大学教授）は初めての試みなので審査が円満、適切に行われるか大変心配しておられたが、両部門から選出された委員6名の審査結果はよく一致し、全く問題なく終了した。

続いて2年後の昭和29年（1954年）3月に神奈川県平塚市で第2回の全日本豚共進会（種豚、肉豚）が開催されることに決まったので、恒久的な肉豚審査標準を制定することとなり、下記の方々が専門委員に委嘱された。

肉豚審査標準制定専門委員（イロハ順）

石井 徹、橋本吉雄、丹羽太左衛門、保谷千代松、神尾正夫、中原重樹、中島 実、山本兵三郎、山崎国太郎、松井鹿之助、佐々木清綱、齊藤昌蔵、木塚静雄、北本弥三郎、篠原圭介、鈴木滝治

専門委員会は昭和28年（1953年）8月以降5回にわたって開催され、同年10月15日別記の肉豚審査標準が制定された。

この標準は、種豚の審査標準と関連をもたせて項目、評点が定められており、生体審査標準と屠体審査標準から出来ている。生体審査標準は屠体審査標準との関連の上に乗って生体にお

ける体型および資質の目標を示したものであるが、なお次の如き諸点をも考慮されている。

① 本格的な大共進会においては両者を併用して審査を実施することができるが、小規模な共進会等では会期、設備等の関係から、いずれか一方の審査標準のみで行うこともあるので、どちらを使っても審査を行い得るよう考慮されていること。

② 屠体審査を行う場合、(イ) 枝肉(半丸)のまま審査を実施する場合と、(ロ) 半丸を更に大割肉片として詳細に実施する場合とが考えられるので、屠体の審査標準はそのいずれの場合にも適用し得るよう考慮されていること。

③ 屠体審査標準の評点は、生体審査標準における部位別の評点と密接な関連をもたせて両者の審査適合度の一致をはかり、またこれらは共に種豚審査標準の部位別評点との関係も考慮されていること。

④ 審査標準の備考として、肉豚の肥育完成時における月齢、体重および屠体の大きさの目標が掲げられているが、これらは現在(当時)わが国の市場において適当と認められている大きさの範囲をやや幅をもたせて示したものであり、また月齢は肉の熟度からいってこの辺が適当と考えられるからである。

(備考:)

「種豚審査標準」および「肉豚審査標準」の詳細な解説は、(社)日本種豚登録協会から「審査委員、検定委員、検査員必携(昭和31年1月)」として発行されており、その後審査標準、登録関係諸取扱い手続等の改正に伴い数度にわたり改正、増補されて「登録委員必携」として発行されている。

肉豚審査標準(昭和28年10月15日制定)

(社)日本種豚登録協会

審査標準を分けて生体審査標準及び屠体審査標準とする

生体審査標準

項目	説明	評点
頭部および頸部	頭は大きさ適度で、粗野でなく、頬は軽く、頸は長さおよび幅中庸で頭部と前軀への移行がよいもの	6
前軀	肩はよく締まり、傾斜も適度で、前膝に至るまで肉付きよく、中軀への移行も良好で胸は広く、深く充実しているもの	15
中軀	肋はよく開張し、腹部は豊かで、締まりがあり、下臍部は深く充実し、背腰部は長く広く、平直で、肉付きがよく、後軀への移行がよいもの	25
後軀	尻は広く、長く、肉付き良好でなるべく傾斜がなく、腿は厚く、広く、深くて飛節に至るまで充実しているもの	25

第 10 編 肉豚審査標準と豚枝肉および部分肉格付事業

資 質	毛は質がよく、光沢があり、皮膚は薄くて皺がなく、管は細く強く、蹄質良好で、品位に富み、性質は温順で、健康なもの	9
一般外貌	発育良好で、長さ、深さおよび幅に富み、各部の釣合がよく、体上線はやや弓状に見え、体下線ほぼ平直で、肢は長すぎず、正しく立ち、肉締まり、過肥でなく、仕上がりのよいもの	20
合 計		100
備 考	肉豚は肥育の完成時において月齢 8 カ月乃至 10 カ月、体重 90 キロ（24 貫）乃至 110 キロ（30 貫）を目標とする	

屠体審査標準

項 目	説 明	評点
一般外貌	屠体は長く、広く、厚く、大きさ適度で均整がよく、肉付良好で、よく締まり適度の厚さの脂肪で一樣に覆われ、赤肉との割合も適度で、仕上がりがよく、歩留良好なもの	25
品 質	肉は、きめ細かく、よく発達し、淡灰紅色で、光沢があり、鮮明で、異臭がなく脂肪の交雑がよいもの	12
	脂肪は色白く、よく締まり、滑かで異臭のないもの	6
	皮は薄く、滑かで、柔かなもの	3
	骨は細く、質の緻密なもの	2
肩	広く、厚く、肉付き良好で、よく締まり適度の脂肪で覆われているもの	12
脇 腹	厚く、長く、広く、肉付き一樣で脂肪と赤肉の割合がよく、締まりのよいもの	6
背 腰	厚く、長く、広く、均整がよく、肉付き良好で、よく締まり、適度の脂肪で滑かに覆われているもの	14
腿	厚く、広く、充実し、飛節に至るまで肉付きがよく、適度の脂肪で覆われ、締まりのよいもの	20
合 計		100
備 考	屠体の大きさは、半丸で 26 キロ（7 貫）乃至 37.5 キロ（10 貫）を目標とする	

審 査 要 領

1. 生体審査と、屠体審査をあわせ行なう場合の配点は、生体審査 4 割、屠体審査 6 割の比率とする。

2. 生体審査の実施要領

(1) 個体審査

測定部位 体重

体高（肩から地上までの距離）

体長（正姿勢で両耳間の中央から体上線に沿った尾根までの長さ）

胸囲（肘の直後における体の周りの長さ）

胸深（肘の直後における胸の深さ）

管囲（左前肢の管部における最も細い部位の周りの長さ）

前幅（前軀の最も広い部位の幅）

胸幅（肘の直後における胸の幅）

後幅（後軀の最も広い部位の幅）

（2）比較審査

3. 屠体審査の実施要領

- 1) 12 時間以上絶食し、体重を秤量した後屠殺する
- 2) 屠体は背割を行ない、頭および尾は除去する
- 3) 屠肉歩留を測定する
- 4) 屠殺後 5 時間以上放冷した後審査する
- 5) 測定部位

屠体長 恥骨前端より第 1 頸椎（凹窩部）まで

背腰長（Ⅰ）恥骨前端より第 1 胸椎（前縁）まで

（Ⅱ）最後腰椎より ”

屠体幅 第 5～第 6 胸椎直上部（前軀切断部位）の幅

脂肪層の厚さ

肩……肩の最も厚い部分

背……背の最も薄い部分

腰……腰の最も厚い部分

らんじる部（前端，中央，後端）

腹部脂肪

前……胸骨後端部

中……横隔膜附着部

後……最後腰椎部

6) 大割肉片として審査を実施する場合は、次の要領による。

- （イ）左半丸を大割肉片とし、各肉片の歩留を測定する。
- （ロ）肩……第 5 胸椎と第 6 胸椎の間で背線に直角に切断する。
- （ハ）脇腹及び背腰……内腰筋の外側からおよそ 5 cm のところを背線に平行に切断する。
- （ニ）腿……最後腰椎一節を腿につけて、ほぼ背線に直角に切断する。

（1）個体審査

（2）比較審査

(参考)

腿の肉、脂肪、骨の割合は大約その屠体の全赤肉、脂肪及び骨の割合に近似するもので、肉60、脂肪30、骨10の比率のものは良好な腿である。

屠体における性の鑑別法

屠体は性別により若干の差が認められる。雄は前勝ちで肩及び頸は発達がよく特に肩部皮下脂肪層は結締織が発達して厚くなっている（シールドと呼ばれる）。肉豚には睾丸（精巣）をもつものはほとんどないが、まれに陰睾のもので去勢不能のものにみられる。その他骨太で一般に背線部の皮下脂肪は薄い（頸及び前軀に比較的厚く背腰に薄い）。なお雄去勢（♂）と雌（♀）との鑑別は図10.1に示すように、

- ① ♂（♂）は坐骨弓の中央部（恥骨縫際切断部）に陰茎輪（陰茎切断片が残る）が付着していること、及び同部位に坐骨海綿体筋及び球海綿体筋（Ischio-cavernosus muscle, Bulbo Cavernosus muscle）が存在しているが♀にはこれらがない。
- ② 内股部諸筋「薄筋（大腿薄筋）半膜様筋」の皮下脂肪膜からの露出ぐあい♀は半月状であり、♂（♂）は凹状である。そして♀は内股肉は膨隆しているが♂（♂）は膨隆度が少ない。
- ③ 左右いずれかの半屠体の腹部割線に陰茎切除溝および精巣挙筋を発見するものは♂（♂）であり♀ではこれを認めない（図10.1参照）。

なお、この肉豚審査標準（生体審査標準、屠体審査標準）は制定後に開催された第2回全日

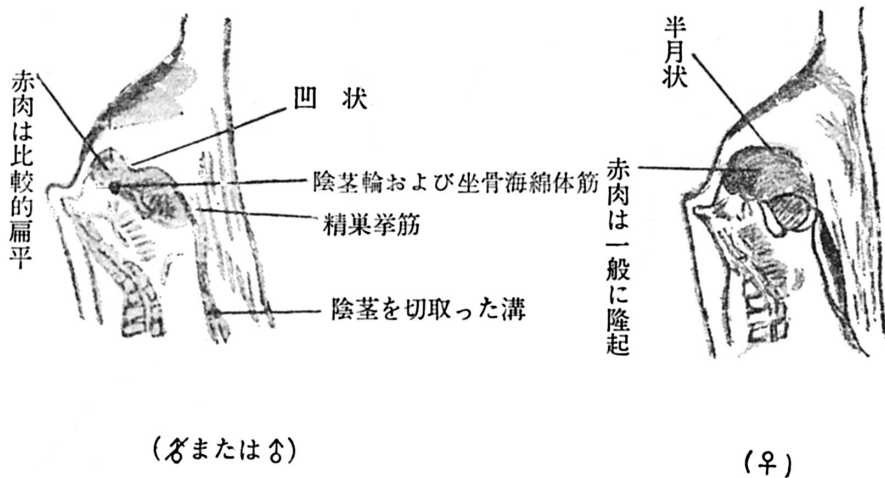


図10.1 枝肉における性の鑑別

本豚共進会（昭和 29 年 3 月，神奈川県平塚市），第 3 回同共進会昭和 32 年 3 月，千葉県成田市），第 4 回同共進会（昭和 36 年 4 月，群馬県高崎市），第 5 回同共進会（昭和 39 年 11 月，愛知県豊橋市），第 8 回同共進会（昭和 51 年 10 月，静岡県御殿場市，この回のみ改正後（昭和 51 年 4 月 1 日）の肉豚審査標準（下記 2 参照）を使用した）の肉豚の部の審査および第 6 回全日本肉豚共進会（昭和 45 年 10 月，東京都立川市）の審査に用いられたほか，後述（現行）のわが国「豚枝肉取引規格」の制定に際して貴重な基礎資料となった。

2. 改正 肉豚審査標準（現行）

昭和 51 年 4 月 1 日，種豚審査標準とともに肉豚の審査標準も改正された。改正の主要点は，種豚審査標準と肉豚審査標準の整合性を図るため，生体審査区分の順序（一般外貌，頭・頸，前軀，中軀，後軀）を合わせると同時に評点についても密接な関連性をもたせた。この改正「肉豚審査標準」の全文は下記のとおりで，屠体の審査標準についてもより使い易いように改めた。また生体仕上時の体重および屠体の半丸重量の目標値（備考）を実情に合うよう改正した。

改正 肉豚審査標準（昭和 51 年 4 月 1 日改正）

（社）日本種豚登録協会

肉豚審査標準を分けて生体審査標準及び屠体審査標準とする

生体審査標準

区 分	説 明	評点
一 般 外 貌	発育良好で，長さ幅及び深さに富み，各部の釣合がよく，体上線は弓状に見え，体下線はほぼ平直で，皮膚は薄く，肉付き良好で，適度な脂肪でおおわれ，体がよく締まり，肢蹄の正常なもの	30
頭 ・ 頸	頭は小さめで，ほおは軽く，頸は長さ及び幅適度で，よく締まっているもの	5
前 軀	肩は重すぎず，肩後，前膝に至るまで肉付き良好で，よく締まり，胸は広く深く充実しているもの	15
中 軀	背腰は長く広く，肉付き良好で，肋はよく開張し，腹はよく締まり，下脰は深く充実しているもの	25
後 軀	しりは広く長く，肉付き良好で，なるべく傾斜がなく，腿は厚く広く飛節まで充実し，よく締まっているもの	25
合 計		100

備考 生体重は 100 kg 前後を目標とする。

屠体審査標準

区分	説明	評点
枝肉	長く、広く、厚く、大きさ適度で、各部の釣合がよく、長方形を呈し、肉付き良好で、よく締まり、骨格は正常で、適度の厚さの脂肪で一様におおわれたもの	30
品質	肉は淡灰紅色で光沢があり、きめ細かく、締まり及び弾力に富み、保水性がよく、異臭のないもの 脂肪は白色で、光沢があり、よく締まり、異臭のないもの	20
肩 (かた)	広く、厚く、肉付き良好で、ジョールは軽く、筋間脂肪は少なく、適度の皮下脂肪で一様におおわれ、締まりのよいもの	10
背腰・脇腹 (ロース・ばら)	長く、広く、厚く、肉付き良好で、ロース芯は太く、腎囲脂肪は少なく、適度の脂肪で一様におおわれ、締まりのよいもの	20
腿 (もも)	厚く、広く、充実し、飛節まで肉付き良好で、適度の脂肪でおおわれ、締まりのよいもの	20
合計		100

備考 屠体は半丸重量で、皮はぎによる場合は32kg前後、湯はぎによる場合は35kg前後を目標とする。

審査要領

1. 肉豚の審査について

審査の意義及び心得については、種豚審査と同様に考えてよいが、肉豚審査では、とくに屠体審査が中心となるため、審査に当たる者は、屠体を熟知しているとともに、屠体における美点、欠点及びこれらの補償の状態と、生体における美点、欠点及び補償の状態との関連性に精通している必要があり、常に生体と屠体を一体としてとらえて審査を行わなければならない。

採点方法と減率基準についても、種豚審査の場合と同様である。

2. 生体審査と、屠体審査を併せて実施する場合の成績は、原則として屠体審査に重点を置く。

3. 生体審査の実施要領

1) 測定部位 (太字は最小限測定部位)

体重

体高 (肩から地上までの距離)

体長 (正姿勢で両耳間の中央から体上線に沿った尾根までの長さ)

胸囲 (肘の直後における体の周りの長さ)

胸深 (肘の直後における胸の深さ)

管囲 (左前肢の管部における最も細い部位の周りの長さ)

前幅 (前軀の最も広い部位の幅)

胸幅 (肘の直後における胸の幅)

後幅 (後軀の最も広い部位の幅)

2) 個体審査

3) 比較審査

4. 屠体審査の実施要領

1) 12時間以上絶食し、体重を測定した後屠殺する。

2) 屠体は背割をして、頭、尾及び肢端は除去し、仕上がり状態は良好であること。

3) 原則として冷屠体（屠体の肉温は、表面で1~2℃、深部で5℃程度）とし、屠体重を測定する。

4) 原則として左半丸は大割肉片とする。大割肉片の切断方法は次のとおりとする。

ア. 肩（かた）

第5胸椎と第6胸椎の間で背線に直角に切断する。

イ. 背腰・脇腹（ロース・ばら）

肩と腿を除いた部分。いわゆる三枚肉の状態を見るために、背腰と脇腹を切断する場合は、大腰筋（内ロース）の外側から約5cmの部分で背線に平行に切断する。

ウ. 腿（もも）

最後腰椎を腿につけて、背線に直角に切断する。

5) 測定部位

屠肉歩留	冷屠体重の屠殺前体重に対する割合
屠体長	恥骨前端より第1頸椎（凹窩部）まで
背腰長（Ⅰ）	恥骨前端から第1肋骨前縁まで
背腰長（Ⅱ）	最後腰椎後縁から第1胸椎前縁まで
屠体幅	第5~第6胸椎直上部（肩切断部位）の幅

背脂肪層の厚さ

肩	肩の最も厚い部分
背	背の最も薄い部分
腰	腰の最も厚い部分

腹部脂肪層の厚さ

前	胸骨後端部
中	横隔膜付着部
後	最後腰椎部

ロース断面積 第5~第6胸椎間（肩切断部位）のロースの断面

ハムの割合 大割肉片腿重量の%

6) 個体審査

7) 比較審査

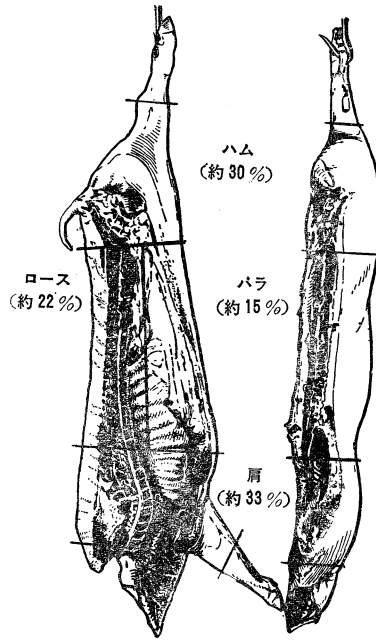


図 10.2 肉豚の屠体

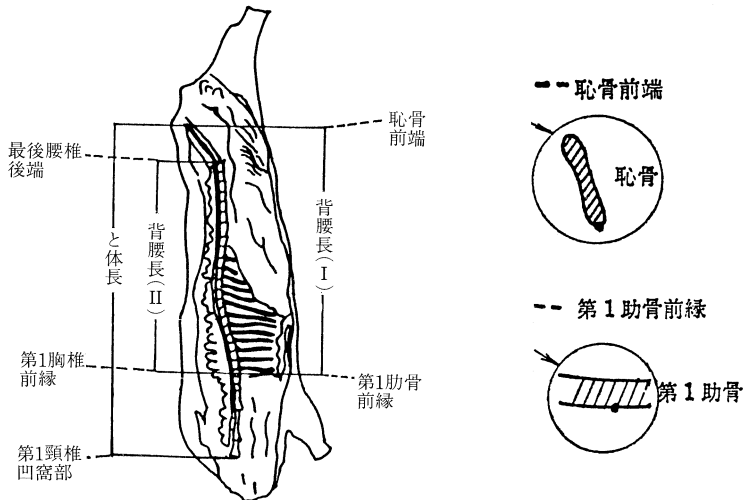


図 10.3 屠体長、背腰長の測定位置