

第 2 章 豚枝肉および部分肉格付事業

1. 規格の設定による取引推進の経過と必要性

(1) 従来肉畜および食肉の取引は、農家の庭先あるいは屠畜場における生体取引が主体であったが、戦後次第に枝肉取引が広まり、昭和 33 年に大阪市に開設された食肉中央卸売市場をはじめ、大宮市、東京都、横浜市、名古屋市、神戸市、京都市、広島市および福岡市に開設された各食肉中央卸売市場ならびに地方公共団体の条例による食肉市場などにおいて枝肉取引が一般的に行われるようになった。

(2) しかし、取引上の品質の評価については、昭和 37 年頃までは全国的な共通の格付基準がなかったため、土地の取引慣行による商取引の状況であった。

従って枝肉取引を合理的な取引方法として確立し、全国的に枝肉の公正円満な大量取引を可能にする規格の必要が痛感され、昭和 36 年豚枝肉取引規格が設定された。

(3) 食肉中央卸売市場における公表価格は、生産者ならびに需要者の指標としてきわめて重要であるが、従来は公表の形式、内容ともに各市場によって異なっていた。枝肉の規格取引が実施されると、全国共通の規格による価格公表が行われることにより、出荷者および需要者による市場の選択が容易になる。

(4) 規格取引が実施されることにより、必要な場合、「畜産物の価格安定等に関する法律」に基づく食肉中央卸売市場での食肉価格安定措置（買入れ、調整保管）が効果的に実施できる。

2. 豚枝肉取引規格設定の経緯

1) (社)日本種豚登録協会の「豚枝肉取引規格」

(社)日本種豚登録協会（会長 田口教一氏）は豚の枝肉取引規格を作定するため、昭和 32 年 7 月 12 日以降 7 回にわたって専門委員会（農林省、厚生省、東京都の係官、生産者、加工業者、流通業者等による懇談会）を開催して検討し、また大阪地方関係者の意見も聴取して、同年 10 月 23 日「豚枝肉取引に関する規格」を作定し農林省に報告した。農林省畜産局長はこれを関係方面に公表した。

2) 畜産物取引規格設定協議会の設置

農林省畜産局は昭和 35 年 10 月、37 名の委員からなる畜産物取引規格設定協議会を発足させ、牛と豚の枝肉ならびに鶏卵、鶏肉の取引規格設定について諮問した。

(目標)：食肉および鶏卵の農業経営および国民食生活に占める地位が高まり、その流通過程の合理化が強く要請されていることに対処し、また臨時生鮮食料品卸売市場対策調査会の答申に

もかんがみ、食肉および鶏卵の合理的な取引規格を定めて取引の公正円滑化に資することが必要である。

このため農林省畜産局長の諮問に応じ、畜産物の取引規格の設定等について審議し、答申することを目的とする畜産物取引規格設定協議会（以下「協議会」という）を農林省畜産局におく。

（組織）：協議会は委員 37 人以内で組織する。②委員は、関係行政機関の職員ならびに食肉、鶏卵および鶏肉に関し学識経験を有する者のうちから畜産局長が委嘱する。

（部会）：協議会に枝肉部会、鶏卵部会および鶏肉部会をおく。部会に属すべき委員は会長が指名する。部会に部会長をおく。

（庶務）：協議会の庶務は、畜産局経済課において処理する。

（存続期間）：この協議会の存続期間は昭和 36 年 3 月 31 日までとする。

畜産物（枝肉、鶏卵、鶏肉）取引規格設定協議会委員（イロハ順）

（枝肉部会委員（17 名）のみ記録した。なお、鶏卵部会委員は 10 名、鶏肉部会委員は 10 名であった。）

同協議会は、昭和 36 年 3 月 23 日それぞれの規格案をとりまとめて答申した。

農林省畜産局は、昭和 36 年 10 月さらに「畜産物規格取引普及研究の会」を開催し、協議会から答申のあった取引規格案について実地に具体的な検討を加え、最終的な規格案を策定答申するとともに、牛および豚枝肉の取引規格について普及のための解説書を作成した。

畜産物（枝肉）取引規格設定協議会委員（イロハ順）

種目	氏 名	所 属 及 び 役 職 名
枝	石 井 孝 義	東京都立芝浦屠場長
	石 原 盛 衛	全国和牛登録協会専務理事
	長 谷 川 清	元畜産局長
	丹羽 太左衛門	農業技術研究所家畜部繁殖科長
	川 辺 長 次 郎	日本食肉加工協会会長
	横 地 敬 二	中央畜産会事務局長
	吉 岡 伊 勢	東京食肉卸協同組合常務理事
	土 屋 平 四 郎	中国農業試験場畜産部肉利用研究室長
	中 原 重 樹	日本食肉研究会会長
	中 島 辰 平	日本食肉加工業協同組合監事
	中 島 実	東京都衛生研究所技師
	上 坂 章 次	京都大学教授
肉	福 田 紀 重	日本種豚登録協会事務局長
	嶋 村 義 雄	東京都食肉環境衛生同業組合専務理事
	重 富 卓	全国畜産農業協同組合連合会常務理事
	千 石 虎 二	全国販売農業協同組合連合会畜産部長
	杉 本 政 一	日本食肉市場卸売協会会長

3. (社)日本食肉協議会の設立と格付事業の開始

1) 昭和 36 年末から昭和 37 年初めにかけて豚肉価格の急激な下落と低迷に対し、国は「畜産物の価格安定等に関する法律」に基づき畜産振興事業団による豚枝肉の買入を実施する事態となった。農林省では同法施行規則第 3 条で指定食肉（豚肉）の規格を定め、畜産局長は昭和 37 年 2 月食肉卸売市場の開設者にあて、豚枝肉の格付体制の整備と、格付に基づく価格公表を実施する通達を行った。

これを受けて農林省は、当初、新たな格付機関の設置を検討したが、種々検討の結果、昭和 37 年 2 月、(社)日本食肉輸入協議会を改組して設立された (社)日本食肉協議会を格付ならびに規格取引の普及を図る実施機関として指定した。設立時の会長は大石武一氏、会員 13 団体（以後中央畜産会、全販連、全畜連、畜産振興事業団、新設の中央、地方卸売市場の荷受会社が会員加入）、常勤理事 1 名で、新たに食肉の格付に関する事業が開始された。

2) (社)日本食肉協議会設立後の主な動きと活動

昭和

37.3

① 中央市場の格付員候補者および指定産地買入場所の暫定格付員候補者を対象に横浜市場で格付員養成講習会を開催（2～3 月）。

② 大宮、横浜、名古屋、大阪、広島、福岡の 6 中央卸売市場に格付員 7 名、格付補助員 5 名を委嘱して格付業務を開始。また指定産地買入場所 16 ヶ所の格付業務を暫定格付員 32 名により実施し、買入業務に協力。

37.3 農林省は畜産物価格審議会を開催し、37 年度の指定食肉（豚肉）の安定価格を決定、告示。

皮はぎの基準価格 250 円 上位価格 340 円

湯はぎの “ 225 円 “ 305 円（大阪市、神戸市）

“ “ 220 円 “ 300 円（岡山市、広島市、福岡市）

37.6 農林省は全国 4 ブロックで都道府県、生産者団体、食肉関係団体の担当者を対象に「豚枝肉規格取引普及講習会」を開催し、その普及に努めた（6～9 月）。

38.6 牛・豚枝肉の取引規格の再検討および部分肉の取引規格を検討するため「食肉の取引規格設定専門委員会」を常設した。当初の委員は下記 10 名であった（敬称略）。

石原盛衛、丹羽太左衛門、川辺長次郎、横地敬二、高尾寿郎、高橋一夫、中島 実、上坂章次、福田紀重、菊崎忠義

40.2 食肉卸売市場で、豚枝肉省令規格（「上」「上以外」）格付から 4 段階の規格（「上」「中」「並」「等外」）格付に移行し、豚価も 4 段階の公表となる。

- 40.9 豚枝肉規格の重量は皮はぎ法による重量を基準にして湯はぎ法による重量は一律に皮の重量を 2kg（皮の厚さ 1mm）として適用することからこれを是正する基礎資料とするため横浜中央卸売市場で枝肉の重量区分別の皮の重量試験を実施（9～10 月）。
- 41.3 畜産振興事業団が第 2 回豚肉買入れを 3 月 18 日から食肉卸売市場 10 市場及び指定産地買入場所 40 ヶ所で実施。これと平行して 41 年 12 月から全販連による豚枝肉の調整保管も実施、42 年 7 月末の買入終了までに豚肉約 88 万 5,000 頭分を買入れた。
- 42.7 畜産振興事業団保管の買入豚肉を東京、大宮食肉市場で放出始まる。43 年 6 月までに全量 3 万 7,435 トンを売渡す。
- 43.5 牛・豚枝肉の減耗量（水引き率）の調査を 43～44 年度に大宮、福岡、岐阜各食肉市場において実施。
- 45.1 食肉の取引規格設定専門委員会は、「豚枝肉取引規格」の内容のうち特に「半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の一部改正」、「極上」の新設、規格の適用条件の一部改正等について調査検討し、最終的な取引規格の改正案を策定、これに伴う解説書を改訂して、畜産局長の承認を受けた。

豚枝肉取引規格（（社）日本食肉協議会）

1. 規格作成の根本方針

- （1）従来の規格を基礎とし、商取引の現状を尊重した。
- （2）品種別、年齢別、性別には区分しない。
- （3）規格の等級は、「極上」、「上」、「中」、「並」、「等外」、の 5 段階とする。
- （4）規格を決定する際の枝肉の形は、半丸枝肉を原則とする。
- （5）規格は、皮はぎまたは湯はぎした枝肉を対象とする。
- （6）解体整形方法を統一した。
- （7）規格は、冷却枝肉または温枝肉の両者を対象とする。
- （8）この規格は、半丸重量と背脂肪の厚さ、外観、肉質の三者を判定の要素としている。

2. 豚枝肉取引規格の内容

1) 規格の適用条件

- （1）この規格は、第 1 表によって整形した皮はぎ、湯はぎの冷却枝肉また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、半丸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する。格付に当っては、まず半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表（第 2 表(1)、(2)）によって該当する等級を判定し、ついで外観と肉質の各項の条件（第 3 表）によって等級を決定する。

2) 解体整形方法

第 1 表 解体整形の方法

項目	要	領
	皮 は ぎ	湯 は ぎ
はくく皮毛	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	腹側正中線にそって、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、睪丸は内臓とともに摘出する。	皮はぎの場合と同じ
前肢切断	手根骨と中手骨間で切断する。	皮はぎの場合と同じ
後肢切断	足根骨と中足骨間で切断する。	皮はぎの場合と同じ
尾断切	尾根部（第 3～第 4 尾骨間）で切断する。	皮はぎの場合と同じ
枝分肉割の	骨盤結合およ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

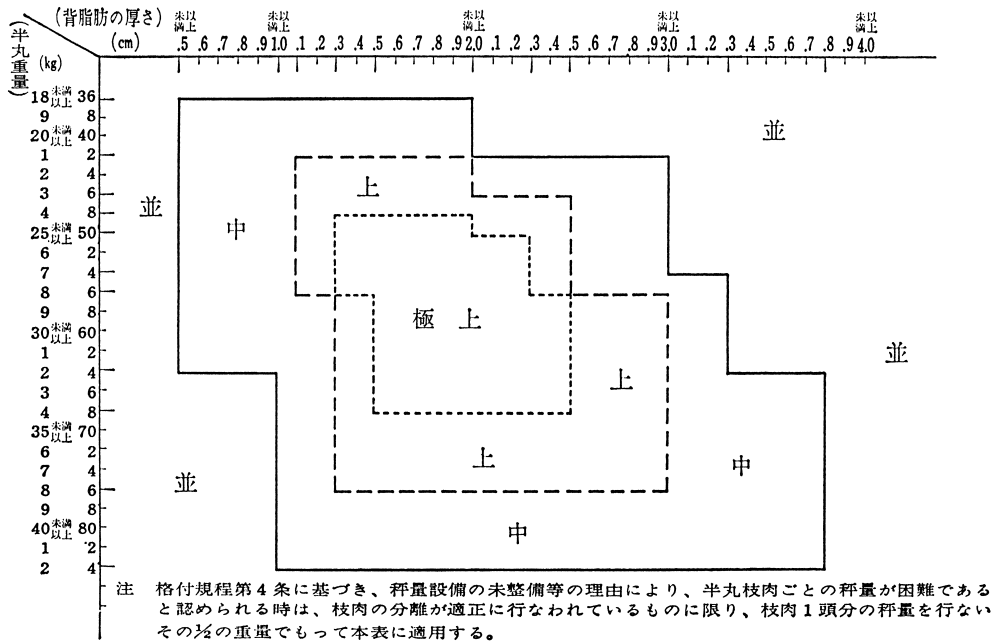
3) 背脂肪の厚さの測定

背脂肪の厚さは、第 9～第 13 胸椎関節直上における背脂肪の薄い部位で測る。

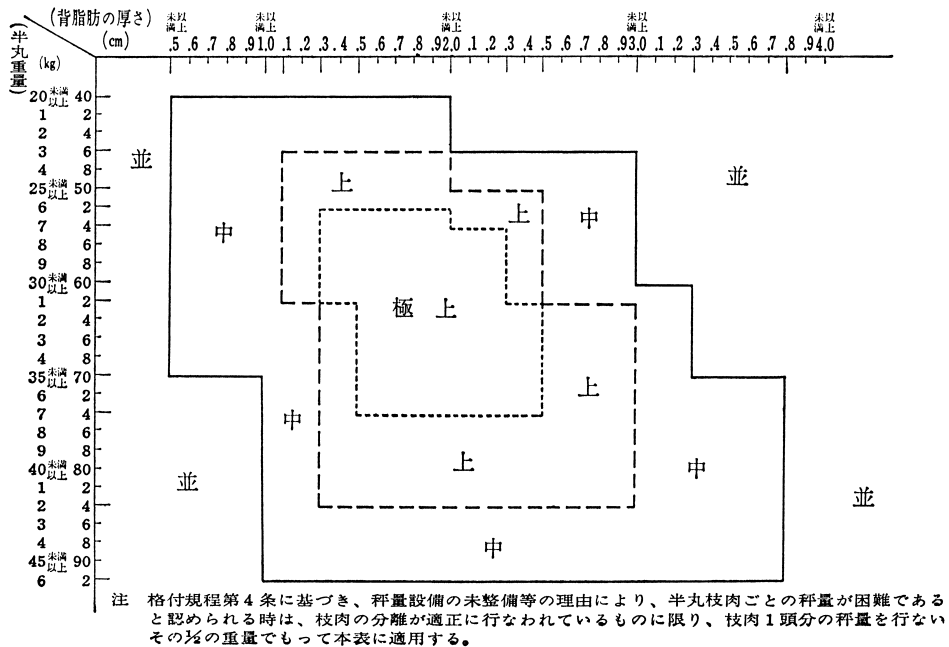
4) 規格本文

- (1) 枝肉の重量（第 3 表参照）
- (2) 半丸重量と背脂肪の厚さ（第 2 表(1)、(2)参照）
- (3) 外観：a) 均称、b) 肉づき、c) 脂肪付着、d) 仕上げ（第 3 表参照）
- (4) 肉質：a) 肉のきめとしまり、b) 肉の色沢、c) 脂肪の色沢と質、d) 脂肪の沈着（第 3 表参照）
- (5) 等外（第 3 表参照）

第2表(1) 半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表(皮はぎ用)



第2表(2) 半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表(湯はぎ用)



第3表 豚枝肉取引規格 (社)日本食肉協議会 (昭和37年, 45年1月改正, 第2表(1)(2), 第3表とも)

等級	外			観		肉		質	
	重量範囲（半丸）	均 称	肉 づ き	脂 肪 付 着	仕 上 げ	肉のきめとり	肉 の 色 沢	脂肪の色沢と質	脂肪の沈着
極上	皮はぎ24 kg以上34 kg未満、湯はぎ26 kg以上37 kg未満(背脂肪の厚さに従う区分に従い第2表(1)、(2)で定める範囲内のものに限定)	長さ、広さが適当で、厚く、腿、ロース、バラ、カタの各部がよく充実して、つりあいのよいもの	厚く、なめらかで肉づきがよく、枝肉の割合が脂肪と骨より多いもの	背脂肪およ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	きめがこまかく、しまりの特によりよいもの	肉色は淡灰紅色で、鮮明であり、光沢のよいもの	脂肪の色白く、特によりしまり、ねばりがあり、光沢のよいもの	適度のもの
	皮はぎ21 kg以上、38 kg未満、湯はぎ23 kg以上、42 kg未満(同上)	長さ、広さが適当で厚く、腿、ロースの各部が充実して、つりあいのよいもの	厚く、なめらかで肉づきがよく、枝肉に對する赤肉の割合が、おおむね脂肪と骨よりも多いもの	背脂肪およ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	きめがこまかく、しまりのよいもの		肉色は、淡灰紅色またはそれに近く鮮明で光沢のよいもの	脂肪の色白く、よくしまり、ねばりがあり、光沢のよいもの
中	皮はぎ18 kg以上、42 kg未満、湯はぎ20 kg以上、46 kg未満(同上)	長さ、広さ、厚さ、全体の形、各部のつりあいに優れていなくても、ところどころに優れたところがない、また大きな欠点のないもの	とく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	背脂肪およ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	きめ、しまりともに大きな欠点のないもの	肉色、光沢ともに、とくに大きな欠点のないもの	脂肪は色沢普通のもので、しまりともに、ねばりな欠点のないもの	普通のもの
並	皮はぎ18 kg未満、42 kg以上、湯はぎ20 kg未満、46 kg以上(同上)	全体の形、各部のつりあい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	背脂肪およ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	きめがややあらう、しまりもないもの	肉色はかなり濃い色かまたは濃度に薄く、光沢のよいもの	脂肪はやや異色があり、光沢も不十分で、しまりねばりともに十分でないもの	過少または過多のもの
等外	(1) 以上の等級のいずれにも該当しないもの (2) 外観または肉質のとくに悪いもの (3) 黄豚または脂肪の質のとくに悪いもの (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								

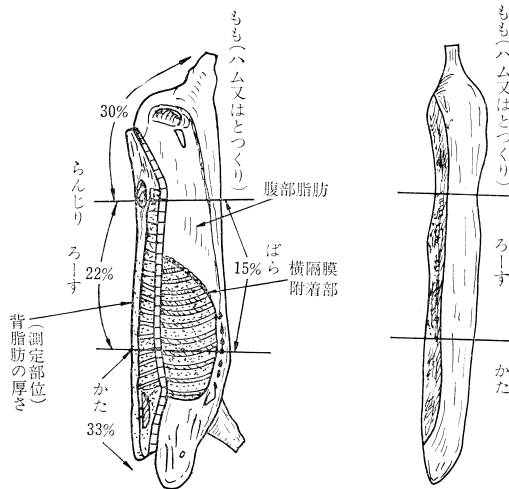


図 10.4 屠体の外観

なお、この間、日本食肉協議会の枝肉格付は、食肉卸売市場長の推せんによる委嘱格付員によって格付が行われてきたのであるが、専門技術者による格付を行う必要から専従格付員の養成を行い、昭和 47 年 7 月までに、日本食肉協議会の専従格付員を支部（現在の事業所）の開設とともに配置した。

また産地における取引の合理化および地場需要の拡大等を図るため食肉センターを補助事業として設置することとしたほか、枝肉規格取引普及講習会の開催、格付員養成研修の実施、全国の卸売市場や生産地の食肉センターに支部を増設して規格格付事業の推進に努力した。

そのほか、日本食肉協議会（会長 増田 久）は格付業務の推進と同時に、下記メンバーによる食肉流通近代化促進対策研究部会（技術関係）を数次にわたり開催して、食肉の需給総合対策、流通近代化促進対策等にも熱心に取り組んだ。

食肉流通近代化促進対策研究部会（技術関係）メンバー

丹羽太左衛門（部会長）、東 平八郎、江口和夫、海老沢 清、菊崎忠義、高尾寿郎、高橋一夫、広井瑞希、松岡 登、山崎一雄

（農林省）石倉文雄

なお、（社）日本食肉協議会の格付業務が（社）日本食肉格付協会へ引き継がれた時点の（社）日本食肉協議会の会長は増田 久氏、副会長は牧野忠夫氏、常務理事は本多政治氏であった。

4. （社）日本食肉格付協会（Japan Meat Grading Association, JMGA）の設立とその事業活動

1）（社）日本食肉格付協会の設立

前項で記述のとおり、わが国の食肉格付事業は「畜産物の価格安定等に関する法律」の制定公布により、昭和 36 年末から 37 年初めにかけての豚価暴落に際し、昭和 37 年畜産振興事業団

による豚枝肉の緊急買入を行ったが、その際新たに豚枝肉の格付実施機関として（社）日本食肉協議会（以下「日食協」と略）が指定され、その後昭和 41 年 3 月から第 2 回目の買入が行われ、買入場所も 10 中央市場のほか産地買入場所 40 ヲ所に拡大され、「日食協」の格付事業は多くの困難な問題を抱えつつもその業務を果し、定着してきた。

しかしながら、今後益々重要となる格付事業をさらに積極的に推進するためには出来る限り独立した機関で専門的に行うことが好ましいとの関係各界からの強い要請に応え、且つ「日食協」が格付以外の種々重要な事業も実施していて多忙な実情にも考慮して、この格付事業を「日食協」の事業から切り離して、国（畜産振興事業団、現農畜産業振興事業団）、都道府県（47）、生産・流通関係団体（7）、（計 55）を会員とする（社）日本食肉格付協会（以下「日格協」と略）が昭和 50 年 2 月 1 日に設立され、同年 5 月 26 日農林省告示第 582 号により農林大臣の指定するわが国唯一の食肉格付機関として発足した。

2) 「日格協」の事業内容

「日格協」は牛・豚枝肉および牛・豚部分肉の格付事業を柱として、次の事業を実施している。

(1) 食肉（牛・豚枝肉、部分肉）規格格付に関する事業 (2) 食肉格付員の養成および技術の研修に関する事業 (3) 食肉の規格取引の普及推進に関する事業 (4) 食肉の規格格付に関する情報の提供 (5) 食肉流通の改善および合理化のための調査研究 (6) その他協会の目的を達成するために必要な事業

3) 「日格協」の組織機構と役職員、所在地など

(1) 「日格協」の組織機構は図 10.5 のようである。

(3) 「日格協」の所在地

本所 東京都千代田区神田駿河台 1-2（馬事畜産会館内）

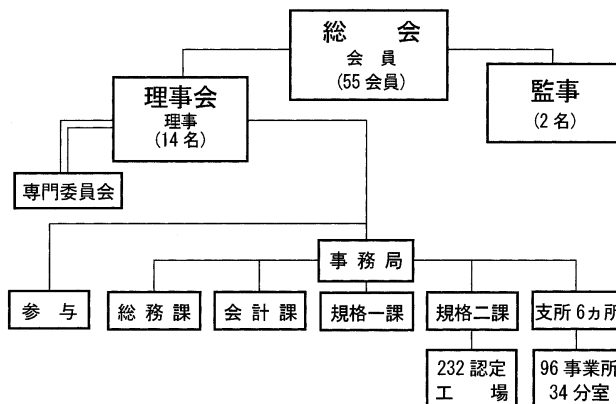


図 10.5 「日格協」の組織機構

(2) 「日格協」の役員（敬称略）、職員数

役 員	設 立 時 (昭 50.2)	設立 10 周年時 (昭 60.2)	現 在 (平成 12.3)
会 長	太田康二	増田 久	関谷俊作
副 会 長	菊池 宏	江口和夫	江口和夫
専 務 理 事	江口和夫		
常 務 理 事	中原正夫	神武健也	下瀬川吉治
理 事	9 名	11 名	11 名
監 事	2 名	2 名	2 名
職 員 数		213 名	254 名

支所 北海道（江別市角山 584）

東 北（仙台市宮城野区扇町 6-3-6）

関 東（東京都港区港南 2-7-19）

東海・北陸（名古屋市中川区高畑 1-202）

近畿・中・四国（大阪市住之江区南港南 5-2-48）

九 州（福岡市東区東浜 2-85-14）

4) 「日格協」設立後の動きと格付規格の部分的改正

①(社)「日格協」は昭和 50 年 2 月 1 日に設立され、食肉の規格格付に関する一切の業務を(社)「日食協」から継承した。

②同年 5 月新たに専門委員会を設置し、専門委員 20 名を委嘱した。

後山繁之、東 平八郎、海老沢 清、菊崎忠義、山本文平、鈴木可一、杉本政一、田口博信、高橋一夫、高尾寿郎、竹中久一、土屋平四郎、並川 澄、丹羽太左衛門、広井瑞希、福島豊一、牧田専治、矢野幸男、山崎一雄、和島昭一郎（敬称略）

③昭和 50 年 8 月東京食肉市場の豚肉卸価格「上」が 912 円に高騰、さらに昭和 51 年 7 月 3 日には「上」941 円に暴騰し、10 月 9 日には 610 円に暴落した。緊急対策として 10 月、豚肉の自主調整保管が始まり 10 月 1 日より翌年 2 月末日までに 138, 079 頭を保管した。

④「日格協」は、その後の肉豚の生産、流通の構造変化、特に枝肉の大型化に伴い枝肉の評価条件の変化に対応するため、取引規格について昭和 52 年 6 月、10 月および昭和 53 年 3 月並びに昭和 53 年 10 月に開催された専門委員会豚肉部会において検討を加え、昭和 54 年 2 月専門委員会において次の点について改正案を策定答申し、昭和 54 年 10 月に農林水産省畜産局長の承認を受け同年 11 月より実施した。

(イ)「半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表」(皮はぎ用および湯はぎ用)についての改正。

(ロ)規格本文の重量範囲(半丸)の改正。

⑤「日格協」は、肉豚の生産構造、需要動向の変化、特に枝肉の大型化の安定定着に対応する

ため取引規格について、昭和61年2月、6月、10月、昭和62年2月、6月、さらに昭和63年6月、9月、10月の長期に亘り専門委員会豚枝肉・部分肉部会において検討を加え、昭和63年11月開催の専門委員会において最終改正案を取りまとめ、平成元年3月に農水省畜産局長の承認を受け同年4月より実施した。

(イ)「半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表」(皮はぎ用および湯はぎ用)についての改正。

(ロ) 重量および肉質項目における字句の一部変更。

⑥「日格協」は、豚肉の需要動向の変化、部分肉流通の増大、輸入豚肉の増加等に対応するため、取引規格について、平成7年5月、10月、11月および平成8年1月に亘り、専門委員会豚枝肉・部分肉部会において検討を加え、同年3月開催の専門委員会において最終改正案を取りまとめ、平成8年8月に農水省畜産局長の承認を受け、同年10月より実施した。

(イ)「半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表」(皮はぎ用および湯はぎ用)についての改正。

(ロ) 規格本文の重量範囲(半丸)の改正。

⑦最終改正による豚枝肉重量と背脂肪の厚さの範囲の推移を示すと表10.1のとおりである。

表10.1 規格改正による枝肉重量と背脂肪の厚さの範囲の推移一覧 (日格協)

等級 改正 年月	極 上		上		中	
	重 量	背 脂 肪	重 量	背 脂 肪	重 量	背 脂 肪
昭和45年 1月	kg 以上 kg 未満	cm 以上 cm 未満	kg 以上 kg 未満	cm 以上 cm 未満	kg 以上 kg 未満	cm 以上 cm 未満
	48.0～50.0	1.3～2.0	42.0～46.0	1.1～2.0	36.0～42.0	0.5～2.0
	50.0～56.0	1.3～2.3	46.0～56.0	1.1～2.5	42.0～54.0	0.5～3.0
	56.0～68.0	1.5～2.5	56.0～76.0	1.3～3.0	54.0～64.0	0.5～3.3
48年11月	54.0～64.0	1.1～2.1	48.0～58.0	0.8～2.3	42.0～46.0	0.5～2.3
	64.0～72.0	1.8～2.3	58.0～68.0	1.0～2.5	46.0～56.0	0.5～2.6
			68.0～78.0	1.1～2.6	56.0～66.0	0.5～3.0
					66.0～84.0	0.8～3.2
54年10月	60.0～74.0	1.4～2.1	56.0～66.0	1.1～2.2	50.0～60.0	0.8～2.5
			66.0～78.0	1.3～2.4	60.0～70.0	0.8～2.7
					70.0～84.0	1.0～3.0
平成元年 3月	以上 以下	以上 以下	以上 未満	以上 以下	以上 未満	以上 以下
	64.0～74.0	1.4～2.0	62.0～70.0	1.1～2.1	58.0～68.0	0.8～2.4
			以下		未満	
			70.0～78.0	1.3～2.3	68.0～78.0	0.8～2.6
8年 8月	以上 以下	以上 以下	以上 以下	以上 以下	以上 未満	以上 以下
	70.0～78.0	1.5～2.1	65.0～80.0	1.3～2.4	60.0～78.0	0.9～2.7
					以下	
					78.0～85.0	1.0～3.0

注) 1. 皮はぎ枝肉

2. 昭和45年1月、同48年11月の数値は「日食協」時代の改正、その後の分は「日格協」による改正

5. 「日格協」の「豚枝肉取引規格」と豚枝肉格付の実績

1) 「日格協」の「豚枝肉取引規格」

「日食協」時代に使用されていた規格と（1）規格作成の根本方針，（2）豚枝肉取引規格の適用条件，（3）解体整形方法等に変化はなく，規格本文の枝肉重量（半丸）および背脂肪の厚さの範囲等に改正が行われている程度である（前項 4 参照）。

表 10.2 枝肉半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表（皮はぎ用）

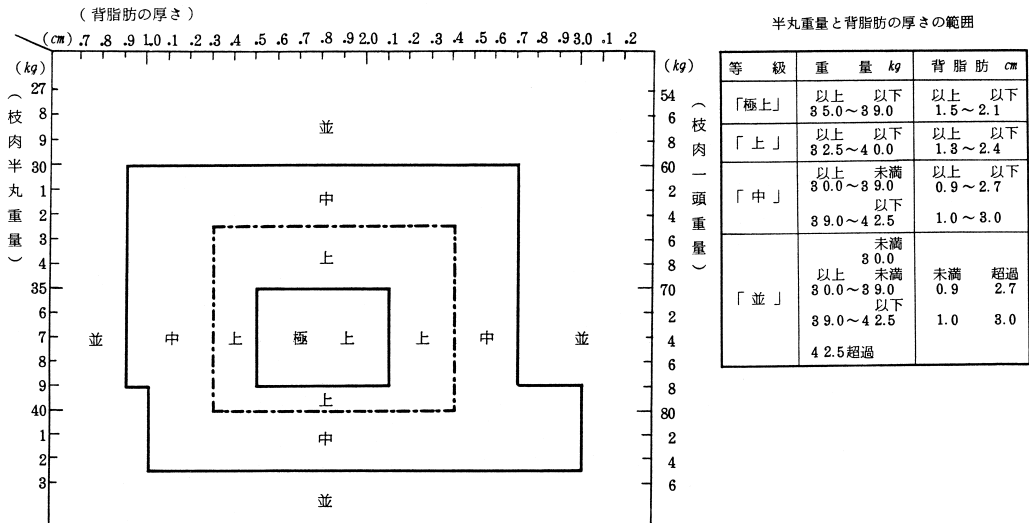


表 10.3 枝肉半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表（湯はぎ用）

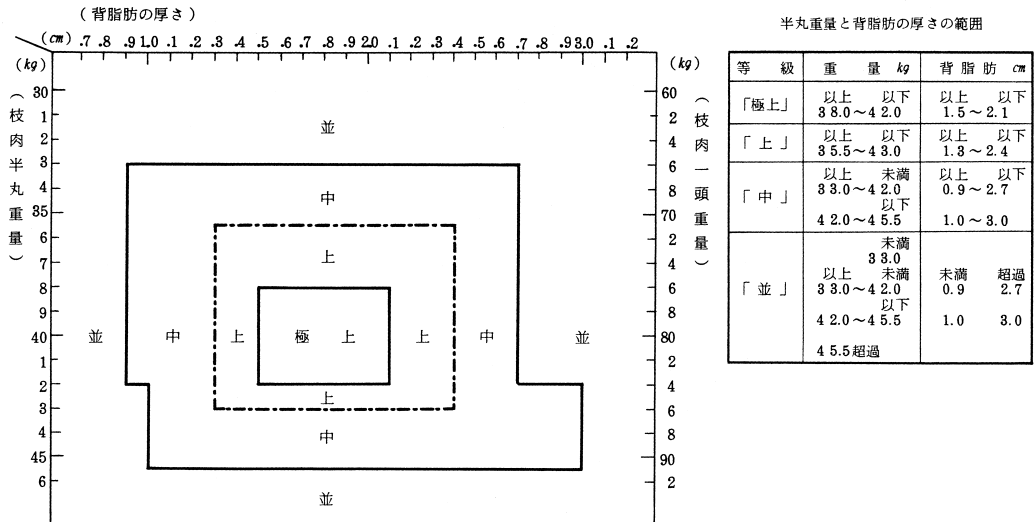


表 10.4 豚枝肉取引規格 (現行) (社)日本食肉格付協会

改正 平成 8 年 8 月 22 日
農林水産省 8 畜 A 第 1815 号承認

等級	重量及び背脂脂肪の厚さの範囲(半丸)	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	脂肪の洗着	
極 上	皮はぎ35kg以上、上39kg以下、湯はぎ38kg以上42kg以下(背脂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、もちも、ローズ、なかたの各部がよく充実しているもの	厚く、なまきが、肉づき、枝肉に肉を割る割合が多いため	背脂脂肪及び腹部脂脂肪の付着が適度のもの	放血が十分で、疾病などによる取捨の不適、損傷がなく、汚染、欠点のないもの	締まりは特によく、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	
	皮はぎ32.5kg以上40kg以下、湯はぎ35.5kg以上43kg以下(同上)	長さ、広さが適当で、厚く、もちも、ローズ、なかたの各部が充実しているもの	厚く、なまきが、肉づき、枝肉に肉を割る割合が多いため	背脂脂肪及び腹部脂脂肪の付着が適度のもの	放血が十分で、疾病などによる取捨の不適、損傷がなく、汚染、欠点のないもの	締まりは良く、きめが細かいもの	肉色は、淡灰紅色で、又は鮮明に近く、鮮明なもの	色白く、光沢があり、粘りともに良いもの	適度のもの	
中	皮はぎ30kg以上、42.5kg以下、湯はぎ33kg以上、45.5kg以下(同上)	長さ、厚さ、全体の形、各部の釣合にすおれに、優れたところがないもの	特に優れたところもなく、赤肉で、普通欠点のもの	背脂脂肪及び腹部脂脂肪の付着に大きな欠点のないもの	放血が普通で、疾病などによる取捨の不適、損傷がなく、汚染、欠点のないもの	締まり、きめともに、大きな欠点のもの	肉色、光沢ともに、特になきもの	色沢普通のもので、締まり、粘りともに、欠点のないもの	普通のもの	
並	皮はぎ30kg未満、42.5kg超過満、45.5kg超過(同上)	全体の形、各点の釣合の多いもの	薄く、悪く、赤肉の割合が劣るもの	背脂脂肪及び腹部脂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、取捨の不適による汚染の認められるもの	締まり、きめともに、欠点のあるもの	肉色は、かなり濃く、又は過度に淡く、光沢の良いもの	やや異色があり、光沢も、粘り、きめともに、十分でないもの	過少か又は過多のもの	
等 外	(1) 以上の等級のもの (2) 外観又は肉質の特に悪いもの (3) 黄豚又は背脂脂肪の特に悪いもの	(4) 杜阜その他異常のあるもの (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								

つぎに「日格協」使用の現行「豚枝肉取引規格」（表 10.4）と、「枝肉半丸重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表（皮はぎ用，湯はぎ用）」（表 10.2，表 10.3）を示した。

2) 「日格協」の豚枝肉格付実績

（１）枝肉格付頭数，格付率の推移を見ると表 10.5 のとおりである。

すなわち，①豚枝肉の格付頭数および（格付率）は，昭和 50 年次には 383 万頭（26.6％）に過ぎなかったが，昭和 60 年次には 1,019 万頭（49.4％）にまで増加し，平成 11 年次には 1,035 万頭（61.3％）に達し，順調な発展を示している。

②市場，センター別格付頭数および構成割合をみると，昭和 50 年次以降平成 11 年次までの格付場所数，格付頭数およびその構成割合は表 10.6 のとおりで，場所数は昭和 60 年次以降とくに産地食肉センター等の増加が目立ち，また格付頭数および構成割合とも食肉中央卸売市場，指定市場は減少の傾向にあるが，産地食肉センター等は年々増加し，平成 7 年次以降 70％を超え，11 年次には 75.3％に達している。

表 10.5 格付頭数及び格付率の推移

（社）日本食肉格付協会

年次 区分	昭和 50	55	60	平成 2	7
格付頭数	3,831,451.5	8,374,721.5	10,188,066.5	10,959,627	10,097,814.5
と畜頭数	14,384,063	19,943,353	20,638,965	20,910,170	17,605,932
格 付 率	26.6	42.0	49.4	52.4	57.4

注）と畜頭数は，農林水産省「食肉流通統計」による。ただし，10 年次は確定値

表 10.6 市場，センター別格付頭数および構成割合

年次	食肉中央卸売市場			指 定 市 場			産地食肉センター等		
	場所数	格付頭数	（構成割合）	場所数	格付頭数	（構成割合）	場所数	格付頭数	（構成割合）
		万頭	%		万頭	%		万頭	%
昭和 50	10	123	32.2	14	113	29.5	26	147	38.3
“ 60	10	154	15.1	20	211	20.7	62	654	64.2
平成 7	10	110	11.0	20	165	16.3	81	734	72.7
“ 11	10	105	10.2	20	150	14.5	81	779	75.3

表 10.7 格付結果の推移

単位：頭，％

年次	等級		極 上		上	
	格付頭数					
昭和 50	3,831,451.5	100.0	28,414.5	0.7	1,662,469.5	43.4
60	10,188,066.5	100.0	37,888	0.4	4,043,471	39.7
平成 7	10,097,814.5	100.0	28,938	0.3	4,645,454.5	46.0
11	10,345,367	100.0	25,358	0.2	4,936,609	47.7

③次に格付結果の推移をみると、年次により多少の変動はあるが、「極上」はほぼ 0.3% で推移し、「上」は 63 年次（表略）以降増加の傾向にあり、11 年次の「上」以上の率は 47.9% となっている（表 10.7）。

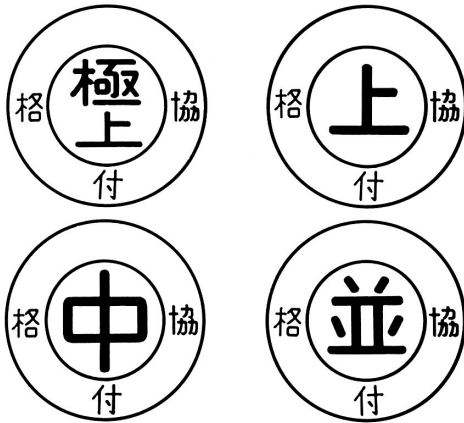


図 10.6 豚枝肉の等級表示（「日格協」）



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で測定する。

図 10.7 背脂肪の厚さの測定（「日格協」）

表 10.5（続き）

8	9	10	11
10,089,743.5	10,409,216	10,471,682.5	10,345,367
16,852,582	17,015,692	17,077,180	16,870,499
59.9	61.2	61.3	61.3

であるが、11 年次の数値は概算値。

なお、「日格協」では「中」「並」「等外」の欠格要因その他の関連事項について詳細な調査を行い、毎年「格付結果の概要」として公表している。

（関連事項）

1) 昭和 50 年頃から台湾からの豚肉輸入が逐年増加してきたが、当時(財)台湾区肉品発展基金会執行長の蘇 振杰博士（前台湾省農林庁長）は、豚枝肉の規格格付事業が豚枝肉の品質

表 10.7（続き）

中		並		等 外	
1,438,412.5	37.5	527,839	13.8	174,316	4.5
3,883,198.5	38.1	1,524,049	15.0	699,460	6.9
3,491,362.5	34.6	1,378,649.5	13.7	553,410	5.5
3,408,974	33.0	1,430,161.5	13.8	544,264.5	5.3

向上、適正価格の形成公表、および枝肉取引上（とくに対日輸出上）きわめて重要な条件であることを認識され、わが国の「日格協」に対し技術援助を要請された。これに応じて「日格協」から専門技術者（和田治男氏）が台湾へ出張し、豚枝肉格付技術の指導を行った（1977 年）。その後台湾からの対日輸出は一層増加し、デンマーク国を抜いて第 1 位の対日輸出国となった（1997 年台湾に口蹄疫発生のため、現在は輸入禁止となっているが（2000 年末現在））。

2) 昭和 52 年（1979）11 月、養豚経営安定推進会議が発足し、中央畜産会が事務局となって豚の生産調整の検討が開始された。この会議による協議の結果、毎年繁殖母豚の飼育頭数の調整が行われ、国内での生産・飼育頭数、ひいては出荷屠殺頭数の調整等に役立ち、養豚経営および豚価の安定にも寄与している。

（関連研究）

上記の豚枝肉取引価格（「日食協」規格第 3 表および「日格協」規格表 10.4）に示されている等外の項目についての審議に当たり、専門委員会では下記の関連研究等が参考資料となったことを記録しておく（編末、「主な参考資料」参照）。

1) 等外項目 (2)外観又は肉質の特に悪いもの。

肉質の不良なものとしては肉色が淡く保水性に欠けるもの、或いは色はそれほど淡くないが、きめ、締りに欠けるもの等があり、その代表的な異常肉とされているものに「ふけ肉」「むれ肉」、ウォーターリーポーク（waterly pork）、PSE 豚肉と呼ばれるものがある。

waterly pork については昭和 32 年頃から異常豚肉として散見されていたが、この問題についてわが国で最も早く、詳細な解説を行って紹介されたのは藤巻正生教授（東大）が、昭和 41 年（1966）の日本養豚研究会（現、学会）で行われた特別講演であった。その内容はこの異常肉の理論的解釈、処理法等にふれられたもので、以来次第に関心が高まった。

その後、開催された PSE（いわゆる「ふけ肉」について）の日本養豚研究会のシンポジウムにおいて西尾重光、斉藤不二男、星野忠彦、和田治男の各氏がそれぞれの立場から研究・調査の結果を発表された。

PSE 豚肉とは、ロースの断面やももの一部の肉色が淡く（Pale）、柔らかで締りがなく（Soft）、水っぽい（Exudative）性状の異常肉である。

渡辺昭三氏は農林省畜試で行われた PSE 豚肉とストレス感受性因子（ハロセン感受性遺伝子）と H 血液型、PHI および 6-PGD 赤血球凝集素型との関係、血清中の骨格筋由来酵素活性との関係等についての研究成績、生前における子豚のハロセンテストにより PSE 豚の排除（摘発）の可能性に論及されている。

2) 等外項目 (3)黄豚又は脂肪の質の特に悪いもの。

従来漁港付近、養蚕地帯、都市近郊の残飯地帯などで飼育される豚の中に、時折その脂肪が

黄色ないし黄褐色に変色して悪臭を呈するものが見受けられる。これらは俗に黄豚、栗豚、黄あがり、茶豚などと呼ばれ、異常な色調のほか、脂肪がきわめて軟質であること、脂肪と肉に独特の異臭があることなどの理由により肉豚としての価値がきわめて低く、時として利用不能なこともある。

丹羽ら（1962）は黄豚に関する研究の第一段階として飼料中にさなぎ粕（30%）、さなぎ油 3%、5% を混じたものを 120 日間給与した場合はきわめて軽い黄豚が発生し、たら肝油 3%、いわし油 3% の給与では軽度の黄豚を、さなぎ粕 50%、たら肝油 5% の給与では中等度の黄豚を生じ、さらにいわし油 5%、同 10% の給与では重度の黄豚を生じた。豚の品種および性別と黄豚発現との間には差がないようであった。また、黄豚の生前診断法についても報告している。

さらに西尾（1962）はこの黄豚の肉質について、斉藤不二男ら（1962）は黄豚脂肪の性質および脂肪酸組成について報告している。

3) 等外項目 (4) 牡臭その他異臭のあるもの。

昭和 41 年 8 月に開催された豚枝肉取引規格の専門委員会における牡臭の解釈は次のようであった。

「ここでいう牡臭とは、繁殖に供用している、あるいは供用した牡豚で、牡相を呈し、牡臭の強いもので、外観、肉質ともに肉豚としての屠殺適期でないもの。

精巢（睪丸）があっても、牡として繁殖に供用せず、牡臭が局所的で軽く、肩の張っていないようなものは等外とする必要はなく、一般的には「中」でよい。

これらは悪ければ当然肉のきめ、色沢で落ちる」。

6. 「日格協」の「豚部分肉取引規格」と部分肉格付の実績

1) 豚部分肉格付業務の経緯

昭和 36 年末から 37 年初めにかけての豚肉価格の急激な下落と低迷に対し「畜産物の価格安定等に関する法律」に基づき畜産振興事業団により大量買入された豚枝肉は、部分肉として凍結保管され、売り渡された。

これを契機として昭和 40 年代半ばから部分肉流通が急激に普及し、食肉の流通は枝肉から部分肉の形態へと移行した。この傾向はその後にも確実に予想されたことから、「日格協」はこれに対応して、農林省の指導と関係者の協力により全国統一の部分肉規格を策定し、昭和 51 年 2 月 9 日付で農林省の承認を受けた。

同時に「日格協」は、昭和 51、52 年度に農林省の補助を受けて部分肉格付を実施する部分肉認定申請工場において、その格付にあたる委嘱格付員候補者を対象とする技術研修会を行い、また全国的に食肉関係者、消費者を対象とする部分肉規格取引普及講習会を開催した。

このようなことから、「日格協」の部分肉認定工場数と委嘱格付員は昭和 53 年 3 月には 159 工場、301 名であったが、平成 7 年 2 月には 271 工場、601 名となり、順調に発展を続けている（詳細は後述）。

2) 豚部分肉取引規格

豚部分肉取引規格は、昭和 51 年 2 月に設定以来、54 年 11 月に部分肉の生産と流通形態の変化に関連して、等級及び分割、整形方法の改正を行った。

その後、部分肉の生産と流通形態の変化及び流通量の増大等から、豚部分肉の取引の実態を勘案した合理的な取引規格の見直しを行うため、60～63 年度に亘り専門委員会において検討を行い改正案を策定した。

この改正案は、平成元年 3 月農林水産省畜産局長の承認を受け、同年 4 月より実施された。改正の内容は、規格等級、分割方法、整形方法、重量区分の新設、収納容器の表示項目の変更等である。

現行規格の等級は、肉質及び形状の等級が「Ⅰ」、「Ⅱ」の 2 区分であり、重量区分として「S」、「M」、「L」の 3 区分が設定されている。

豚 部 分 肉 取 引 規 格

昭和 51 年 2 月 9 日	農林水産省 51 畜 A 第 366 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

(1) 豚部分肉取引規格

(1) 部分肉の分割及びその名称

この規格に定める豚部分肉は、半丸枝肉を別表 1 に定める分割・整形方法により分割・整形するものとし、その各部分肉の名称は「かた」、「ヒレ」、「ロース」、「ばら」、「もも」の 5 とする。

(2) 等級及び重量区分

① 等級

部分肉の等級は、別表 2 に定める各部分肉ごとの「肉質及び形状」により判定するものとし、その等級の呼称は「Ⅰ」及び「Ⅱ」とする。

② 重量区分

部分肉の「重量区分」は、別表 3 に定める「重量区分」によるものとし、その区分の呼称は「S」、「M」及び「L」とする。

(2) 豚部分肉取引規格の適用条件

別表 1 分割・整形方法

(1) 分 割		(2) 整 形	
区 分	方 法	区 分	方 法
か た	第 4～第 5 肋骨間において背線とほぼ直角に切断して、「かた」を分離する。次いで、肩甲骨、上腕骨、前腕骨、手根骨、胸椎、頸椎、肋骨（肋軟骨を含む）及び胸骨を除骨する。	か た	肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）を除去し、胸椎、頸椎、肩甲骨跡周辺に残る軟骨及び小肉と、その他血液、リンパ節及び靱帯を除去する。背脂肪を棘突起跡の筋肉面に沿って切り落とし、脂肪の厚さを 8 mm 以内に除去して整形する。頬部（ジョール）の内面脂肪は、リンパ節とともに筋層まで除去し、筋肉の先端で切り落として整形する。
		(かたロース) (うで)	肩関節直上部で背線と平行に切り開き、肩甲骨上端部で背線と平行に切断して、「かたロース」と「うで」に分離する。「かたロース」の先端は「かた」切断面と平行になるように切り落として整形する。
ヒ ロ ー ス ば ら	恥骨の前下方において「ヒレ」を後端から最後腰椎の部分まで切り離し、後肢外側の大腿筋膜張筋（とも三角）の前縁に沿って腹直筋（ささ肉）を切り進み、仙椎と最後腰椎との結合部において背線とほぼ直角に切断して、「ヒレ・ロース・ばら」を分離する。次いで、「ヒレ」を分離する。次に、横隔膜の体壁附着部を除去し、胸椎、腰椎、胸骨（剣状軟骨を含む）を除骨（肩甲骨を含む）したのち、第 5 肋骨の長さ（肋軟骨は含まない）の 3 分の 1 に相当するところで背線とほぼ平行に切断して、「ロース」と「ばら」に分離する。	ヒ レ	表面に付着する脂肪は全て除去し、大腰筋と小腰筋の間にある腱は、形状を損なわない程度に除去する。
		ロース	肋間筋に残る壁側胸膜及び胸椎跡に残る小肉を除去する。背脂肪を棘突起跡の筋肉面に沿って切り落とし、次いで、脂肪の厚さを 8 mm 以内に除去して整形する。「もも」との切断面のふぞろいは、「かた」切断面とほぼ平行になるように切り落として整形する。
		ば ら	白線部を 10 mm の幅で除去する。腹部脂肪を除去し、次いで、脂肪の厚さを 8 mm 以内に除去して整形する。「もも」との切断面のふぞろいは、「かた」切断面とほぼ平行になるように切り落として整形する。
も も	寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨、足根骨、仙椎及び尾椎を除骨する。	も も	寛骨内面の小肉（めがねの小肉）を取り除き、膝蓋骨及びともずねに付着する靱帯を除去する。背脂肪は筋肉面に沿って切り落とし、脂肪の厚さを 8 mm 以内に除去し、併せてリンパ節を除去して整形する。

(1) この規格は、(1) の (1) の 5 の部分肉を対象とするものとする。

ただし、「かた」を細分した場合は「かたロース」、「うで」、「ヒレ」、「ロース」、「ばら」、「もも」の 6 の部分肉とする。

(2) この規格は、冷蔵部分肉及び冷凍部分肉について適用するものとする。

別表 2 肉質及び形状

名称	等級 肉質及び形状	「Ⅰ」	「Ⅱ」
		肉は締まりがあり、きめ細かく、肉及び脂肪の色沢、質がいずれも良いもの	肉の締まり及びきめ、肉及び脂肪の色沢、質に難のあるもの
か た		厚く、肉づきが良く、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さの適度のもの	厚さ、肉づき、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さに難のあるもの
かたロース		厚く、肉づきが良く、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さの適度のもの	厚さ、肉づき、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さに難のあるもの
う で		肉づきの良いもの	肉づきに難のあるもの
ヒ レ		太く、形状のよいもの	太さ、形状に難のあるもの
ロース		厚く、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さの適度のもの	厚さ、ロースしんの大きさ及び筋間脂肪の厚さに難のあるもの
ば ら		厚く、広く、肉づき一様で赤肉と脂肪の割合の適度のもの	厚さ、広さ、肉づき及び赤肉と脂肪の割合に難のあるもの
も も		厚く、充実し、肉づきの良いもの	厚さ、肉づきに難のあるもの

別表 3 重量区分

部分肉名	区分		
	「S」	「M」	「L」
か た	kg 未満 8.0	kg 以上 kg 未満 8.0～ 9.0	kg 以上 9.0
かたロース	2.0	2.0～ 2.5	2.5
う で	6.0	6.0～ 6.5	6.5
ヒ レ	0.5		0.5
ロース	4.5	4.5～ 5.0	5.0
ば ら	4.0	4.0～ 4.5	4.5
も も	7.5	7.5～ 8.5	8.5
半丸セット	24.5	24.5～27.5	27.5

(3) この規格の適用については、豚部分肉の規格に定める「肉質及び形状」がその等級の条件を具備しているものを、当該等級に格付するものとし、「Ⅰ」は規格「極上」及び「上」の枝肉から、「Ⅱ」は規格「中」の枝肉からつくられたものであることを原則とする。

(4) 部分肉を収容した容器には、次の各項を表示するものとする。

ただし、①の「部分肉の名称」のうち、半丸枝肉の各部分肉をセットで収容した場合は「半丸セット」とする。

また、④の「脂肪の厚さ」については、その数値を表示する。

①部分肉の名称、②等級、③重量区分、④脂肪の厚さ、⑤収納本（箇）数及び内容重量、⑥製造年月日、⑦製造者及び製造工場名、⑧部分肉格付認定工場番号、⑨保存温度

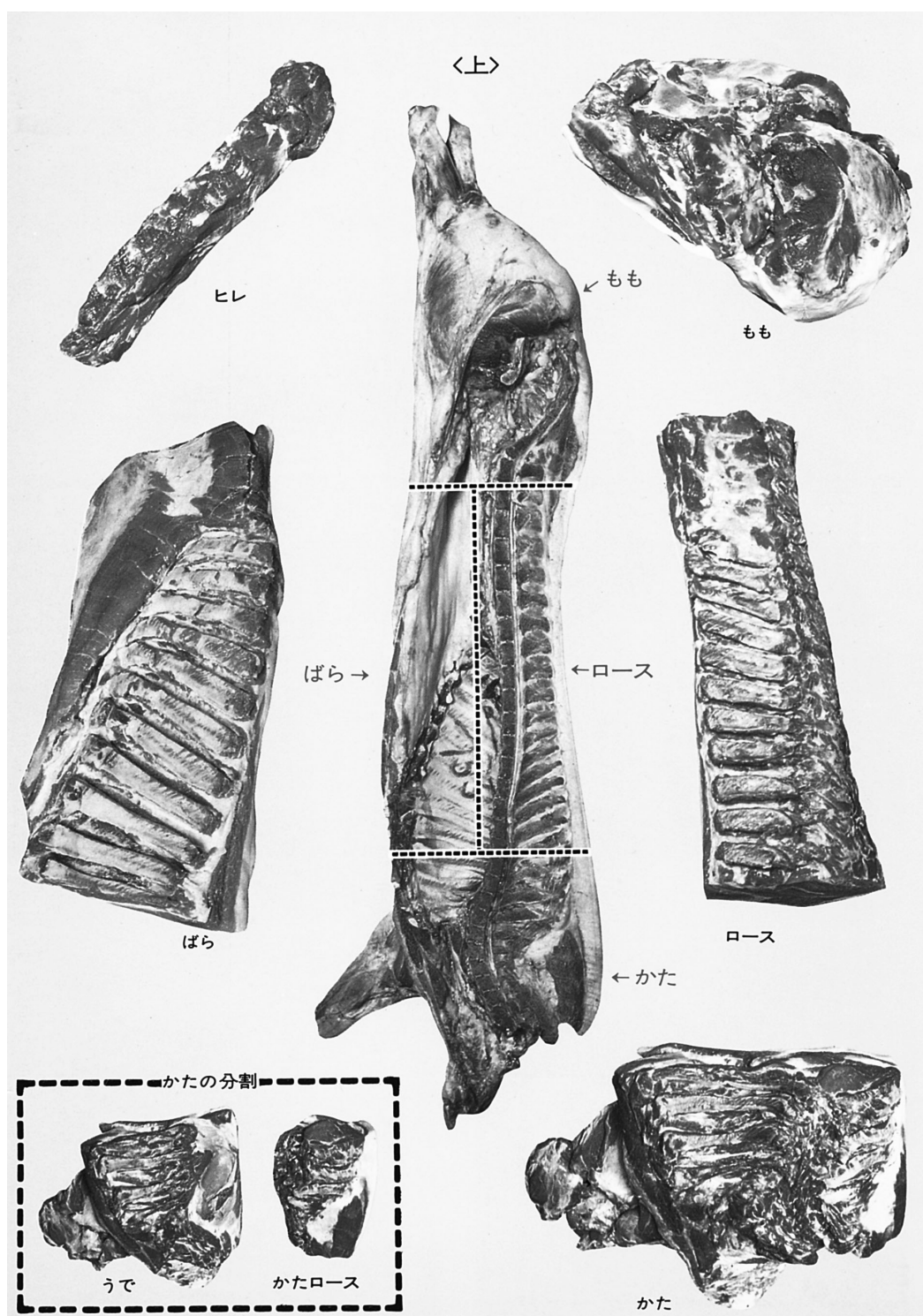


図 10.8 豚部分肉取引規格に基づく部分肉（「日格協」）

3) 豚部分肉格付の実績

表 10.8 豚部分肉認定工場数と格付数量の推移 (社)日本食肉格付協会

(1) 認定工場数の推移

地域 年次	全 国
昭和 51 年	113
55	201
60	256
平成 2 年	258
7	269
8	237
9	230
10	230
11	231

規格証票

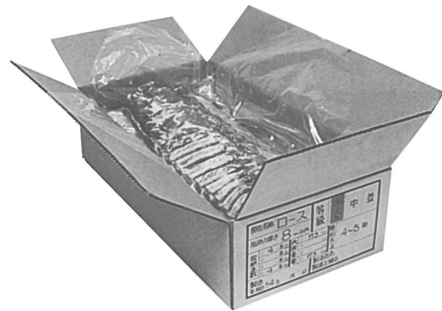
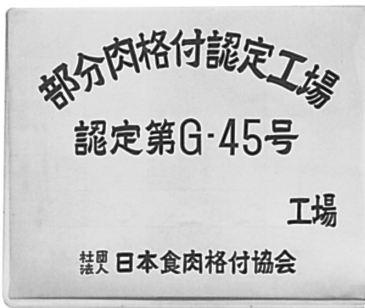


図 10.9 部分肉認定工場
(屋外用表示看板)

図 10.10 部分肉の規格証票 (上) と包装状態 (下)

(2) 部分肉格付数量の推移

年 次	格付数量	上		中		並	
	kg	kg	%	kg	%	kg	%
昭和 51 年	2,390,707.6	1,935,357.8	81.0	455,349.8	19.0	—	—
55	20,041,541.1	15,419,611.9	76.9	4,440,933.5	22.2	180,995.7	0.9
60	28,847,576.3	24,508,476.8	85.0	3,793,401.2	13.1	545,698.3	1.9
年 次	格付数量	I		II			
平成 2 年	34,556,828.8	29,886,942.8	86.5	4,669,886.0	13.5		
7	30,883,541.8	26,993,119.8	87.4	3,890,422.0	12.6		
8	29,105,327.6	24,991,991.4	85.9	4,113,336.2	14.1		
9	27,540,882.6	23,435,708.8	85.1	4,105,173.8	14.9		
10	24,860,808.4	21,678,546.2	87.2	3,182,262.2	12.8		
11	23,098,243.4	20,304,570.5	87.9	2,793,672.9	12.1		

注) 1. 部分肉格付事業は、昭和 51 年 6 月より実施した。

2. 部分肉の規格は平成元年 4 月に改正した。

(付) 食肉小売品質基準

食肉小売品質基準

○昭和 52 年 1 月 26 日
52 畜 A 第 98 号畜産局長通達
○昭和 54 年 10 月 30 日一部改正
○平成 5 年 2 月 15 日一部改正
○平成 8 年 4 月 30 日一部改正
○平成 11 年 9 月 1 日一部改正

豚肉小売品質基準

1. 目的

この小売品質基準は、豚部分肉を小売用に分割及び整形する方法並びに小売店において小売販売される豚肉の部位及び品質の表示の方法等を定めることを目的とする。

2. 適用範囲

この小売品質基準は、小売店において小売販売される豚肉について適用する。

3. 定義

この小売品質基準について、豚肉の部位の名称は、特に定める場合を除き、社団法人日本食肉格付協会の豚部分肉取引規格（昭和 51 年 2 月 9 日付け 51 畜 A 第 366 号農林省畜産局長承認。以下「豚部分肉取引規格」という。）に定めるところによる。

4. 豚部分肉の分割，整形方法

(1) 豚部分肉の分割方法

豚部分肉（豚部分肉取引規格に定める豚部分肉をいう。以下同じ。）は、次のように細分するものとする。

区 分	内 容
か た ロース ば ら も も ヒ レ	うで、かたロース及びかたばらに細分する。 細分しない。 細分しない。 うちもも、しんたま及びそとももに細分する。 細分しない。

⑨ (1) かたの分割方法

かたロース（胸最長筋等）は、かたの第一頸椎下縁除去部から背線に平行に切り離す。次いでかたばら（腹鋸筋及び胸筋等）を切り離し、残部をうで（大円筋，広背筋，上腕三頭筋長頭，棘上筋，棘下筋，肩甲下筋等）とする。この場合，うでからはネック（頸顔面皮筋及び上腕頸筋等）及びすね（伸筋及び屈筋等）を取り除いてもよい。

⑨ (2) ももの分割方法

ももは、うちもも（半膜様筋、内転筋、薄筋等）を切り離し、残部をしんたま（大腿四頭筋）と、そともも（大腿二頭筋、半腱様筋、臀筋等）とに分割する。

この場合、そとももからすね（下腿の伸筋及び屈筋）を取り除いてもよい。

(2) 豚肉の整形方法

(1) により細分した豚肉は、腱、筋膜及び余剰脂肪を取り除き、周辺の不揃いを削りとり、表面脂肪の厚さは、かたばら及びばらを除き、次に定めることとなるように整形するものとする。

う	で	8mm	以	内		
か	た	ロース	8mm	以	内	
ロ	ー	ス	8mm	以	内	
う	ち	も	も	適度に取り除く。		
し	ん	た	ま	8mm	以	内
そ	と	も	も	8mm	以	内
ヒ	レ	完全に取り除く。				

5. 部位表示の方法

(1) 小売店における小売用豚肉の部位表示は、輸入に係る豚肉（生きた豚を輸入した日から2カ月以内に屠畜して生産された豚肉を含む。以下同じ。）を含め次の区分により行うものとする。

区 分	内 容
豚 か た	うでをいう。（輸入に係るピクニックを含む。）
豚かたロース	かたロースをいう。（輸入に係るボストンバット、カラーを含む。）
豚 ロ ー ス	ロースをいう。（輸入に係るロインを含む。）
豚 ば ら	かたばら及びばらをいう。（輸入に係るベリーを含む。）
豚 も も	うちもも及びしんたまをいう。（輸入に係るハムを含む。）
豚 そ と も も	そとももをいう。（輸入に係るハムを含む。）
豚 ヒ レ	ヒレをいう。（輸入に係るテンダーロインを含む。）

(注) 輸入豚肉のうち、本表に記載する部位以外の部位については、類似部位に準ずるものとする。

(2) (1) の豚肉を2種類以上の部位を混合して小売販売する場合には、次の区分により使用重量の多い順に表示するものとする。

区 分	内 容
豚 か た	(1) の豚かたをいう。
豚ロース	(1) の豚かたロース、豚ロース及び豚ヒレをいう。
豚 ば ら	(1) の豚ばらをいう。
豚 も も	(1) の豚もも及び豚そとももをいう。

(3) 小間切及びひき肉は部位表示をしなくてもよい。

(4) 部位表示に用いる文字は、小売店において選択するものとする。

6. 輸入に係る豚肉の表示方法

輸入に係る豚肉については、原産国(地)を表示するものとする。

7. 黒豚の表示方法

パークシャー純粋種の豚肉のみを「黒豚」と表示できるものとする。

(附則) この基準の変更は平成11年9月1日から適用するものとする。

(関連研究)

黒豚肉の科学的推定法

最近、高品質の豚肉を要望する消費者のニーズが高まり、特に黒豚(パークシャー種)の肉が市場で高く評価されている。これに伴って、黒豚肉の偽物が出廻っている事態を防ぐため、上記の表示方法が適用されたが、これを裏付けする豚肉品種の科学的推定法が農水省畜産試験場育種部(三橋忠由ら)の研究によって開発された。

その方法は、毛色関連遺伝子の塩基配列多型を複数の制限酵素を用いた切断長多型で検出することにより、食肉段階で品種を推定できると考えられた。なお、この方法はハム・ソーセージについても応用可能であった(下記、主な参考資料26)参照。

主 な 参 考 資 料

- 1) 佐々木清綱：第1回全日本豚共進会の概況と受賞豚の体型 畜産の研究6巻5号(1952)
- 2) (社)日本種豚登録協会：肉豚審査標準 昭和28.10.15(1953)
- 3) 佐々木清綱：肉豚審査標準の制定について 畜産の研究8巻1号(1954)
- 4) (社)日本種豚登録協会：審査委員，検定委員，検査員必携 昭和31.1(1956)
- 5) (社)日本種豚登録協会：登録委員必携 昭和49.4
- 6) (社)日本種豚登録協会：改正(昭和51.4.1)肉豚審査標準，登録委員必携 昭和51.4，56.4，平成6.4，9.4
- 7) (社)日本種豚登録協会：豚枝肉取引に関する規格 昭和32.10
- 8) 農林省畜産局：牛および豚枝肉取引規格解説書 昭和36.10
- 9) (社)日本食肉協議会：枝肉取引規格解説書，豚枝肉取引規格編 昭和37年，45.1改正
- 10) (社)日本食肉協議会：牛・豚枝肉格付規程 昭和39.10，改正47.11
- 11) (社)日本食肉協議会：食肉需給総合対策研究専門委員会，食肉流通近代化促進対策研究部会(技術関係)第3回議事録 昭和52.10(1977)
- 12) (社)日本食肉格付協会：創立10周年を迎えて 昭和60.2
- 13) (社)日本食肉格付協会：創立20周年を迎えて 平成7.2
- 14) (社)日本食肉格付協会：牛・豚枝肉取引規格の解説書—カラー写真による—昭和54(1979)
- 15) (社)日本食肉格付協会：枝肉取引規格解説書，豚枝肉取引規格編 平成元年，8年
- 16) 丹羽太左衛門，石井 徹，高橋 明，斉藤不二男，西尾重光，矢野幸男：黄豚に関する研究 I. 黄豚の作出について，農技研報(G)21号，81-88(1962)

- 17) 西尾重光：同研究 II. 所謂黄豚の肉質に関する研究，同報告（G）21 号，89-104（1962）
- 18) 斉藤不二男，矢野幸男，石井 徹：同研究 III. 黄豚脂肪の性質および脂肪酸組成について，同報告（G）21 号，105-112（1962）
- 19) 藤巻正生：Waterly pork について，日豚研誌 3 巻 1 号（1966）
- 20) 日本養豚研究会：豚の PSE（いわゆる「ふけ肉」）について）シンポジウム．（話題提供） 1) PSE 筋の種類について，西尾重光 2) PSE（Waterly）ポーク研究の現状，斉藤不二男 3) PSE 豚の発生について，星野忠彦 4) 豚枝肉の規格格付からみた「ふけ肉」発生の実態について，和田治男。日豚研誌 13 巻 1 号，54-64（1976）
- 21) 川井田博：養豚ハンドブック（丹羽太左衛門編著） 第 6 章産肉 養賢堂（東京）（1994）
- 22) 渡辺昭三：豚のストレス感受性と産肉性について 日豚研誌 17 巻 1 号（1980）
- 23) （社）日本食肉格付協会：牛・豚部分肉取引規格の解説書—カラー写真による—昭和 54（1979）
- 24) （社）日本食肉格付協会：牛・豚枝肉，牛・豚部分肉取引規格解説書，平成 8 年（1996）
- 25) 農林省畜産局長通達：食肉小売品質基準 昭和 52.1.26
- 26) 三橋忠由：毛色関連遺伝子の多型情報を用いた食肉からの豚品種推定，日豚会誌 37 巻 2 号（2000）