

牛枝肉取引規格の概要

asahi.jp.com

牛 枝 肉 取 引 規 格

昭 和 5 0 年 2 月 1 日
農 林 水 産 省 5 0 畜 A 第 4 2 3 号 承 認
改 正 昭 和 5 1 年 5 月 2 4 日
農 林 水 産 省 5 1 畜 A 第 2 1 5 1 号 承 認
改 正 昭 和 5 4 年 1 0 月 1 日
農 林 水 産 省 5 4 畜 A 第 4 1 8 3 号 承 認
改 正 昭 和 6 3 年 3 月 1 日
農 林 水 産 省 6 3 畜 A 第 6 4 6 号 承 認

(一) 牛枝肉取引規格

(1) 歩留等級

等級	項目	歩 留
A		部分肉歩留が標準より良いもの
B		部分肉歩留の標準のもの
C		部分肉歩留が標準より劣るもの

(2) 肉質等級

項目 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
5	胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がかなり多いもの	肉色及び光沢がかなり良いもの	締まりはかなり良く、きめがかなり細かいもの	脂肪の色、光沢及び質がかなり良いもの
4	胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がやや多いもの	肉色及び光沢がやや良いもの	締まりはやや良く、きめがやや細かいもの	脂肪の色、光沢及び質がやや良いもの
3	胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑が標準のもの	肉色及び光沢が標準のもの	締まり及びきめが標準のもの	脂肪の色、光沢及び質が標準のもの
2	胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がやや少ないもの	肉色及び光沢が標準に準ずるもの	締まり及びきめが標準に準ずるもの	脂肪の色、光沢及び質が標準に準ずるもの
1	胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋における脂肪交雑がほとんどないもの	肉色及び光沢が劣るもの	締まりが劣り又はきめが粗いもの	脂肪の色、光沢及び質が劣るもの

(二) 牛枝肉取引規格の適用条件

(1) 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冷却枝肉を対象とするものとし、温枝肉については、これを準用するものとする。

(2) この規格は、品種、年齢、性別にかかわらず、いずれの枝肉にも適用するものとする。ただし、子牛の枝肉には適用しないものとする。

(3) この規格は、枝肉の 2 分体で第 6 ～第 7 肋骨間において平直に切り開き、胸最長筋、背半棘筋及び頭半棘筋の状態並びにばら、皮下脂肪及び筋間脂肪の厚さがわかるようにしたものに適用するものとする。

ただし、当分の間、明らかに外観上、「歩留等級」が「C」であって、かつ、「肉質等級」が「1」に該当するものと認められる枝肉については、切り開かなくても差し支えないものとする。

(4) この規格の適用については、歩留及び肉質のそれぞれについて等級の格付を行い、連記して表示するものとする。

また、枝肉に瑕疵の認められるものについては、瑕疵の状況を別記 2 の種類区分により等級の表示に付記して表示するものとする。

(5) 「歩留等級」の適用基準は原則として「A」は別記 3 に定める算式により算出された歩留基準値が 72 以上、「B」は 69 以上 72 未満、「C」は 69 未満とする。ただし、上記の規定にかかわらず枝肉が次のいずれかに該当する場合には、1 等級下に格付けしても差し支えないものとする。

① 切開面における筋間脂肪が、枝肉重量及び胸最長筋面積に対して相対的に厚いもの

② 「もも」の厚みに欠け、かつ、「まえ」と「もも」の釣合を著しく欠くもの

(6) 「肉質等級」は、「脂肪交雑」、「肉の色沢」、「肉の締まり及びきめ」並びに「脂肪の色沢と質」の 4 者について判定するものとし、その項目別等級のうち、最も低い等級に格付けするものとする。

① 「脂肪交雑」のうち胸最長筋の脂肪交雑の適用基準は、「肉質等級 5」はビーフ・マーブリング・スタンダード（以下「B. M. S.」という。）No.8 以上、「同 4」は B. M. S. No.5 以上、「同 3」は B. M. S. No.3 以上、「同 2」は B. M. S. No.2 (0+) 以上とし、「同 1」は B. M. S. No.1 とする。

- ② 「肉の色沢」のうち肉色の適用基準は、「肉質等級5」はビーフ・カラー・スタンダード（以下「B. C. S.」という。）No.3からNo.5までのもの、「同4」はB. C. S. No.2からNo.6までのもの、「同3」はB. C. S. No.1からNo.6までのもの、「同2」はB. C. S. No.1からNo.7までのものとし、「同1」は「同5」から「同2」までに該当しないものとする。
- ③ 「脂肪の色沢と質」のうち脂肪の色の適用基準は、「肉質等級5」ビーフ・ファット・スタンダード（以下「B. F. S.」という。）No.1からNo.4までのもの、「同4」はB. F. S. No.1からNo.5までのもの、「同3」はB. F. S. No.1からNo.6までのもの、「同2」はB. F. S. No.1からNo.7までのものとし、「同1」は「同5」から「同2」までに該当しないものとする。

別記1 解体整形方法

項 目	要 領
は く 皮	真皮に沿ってはく皮する。
頭 部 切 断	はく皮後、後頭骨端と第1頸椎との間で切断する。
内 臓 割 去	腹側の正中線に沿って切り開き、胸骨及び骨盤結合を縦に鋸断し、肛門及び外陰部は周囲組織より分離し、横隔膜は体壁付着部より切離する。腎臓及び腎臓脂肪は枝肉に残し、その他の内臓はすべて摘出する。 陰茎、精巣、乳房（未経産を除く）は切除する。
前 肢 切 断	手根骨と中手骨の間を切断する。
後 肢 切 断	足根骨と中足骨の間を切断する。
尾 切 断	尾根部は第1～第2尾椎間で切断する。
枝 肉 の 分 割	尾椎及び仙椎を縦断し、脊柱の中央に沿って左右の半丸枝肉に切断する。
半丸枝肉の切開	第6肋骨と第7肋骨との間で平直に切り開く。

歩留等級

「歩留等級」は、左半丸枝肉を第6～第7肋骨間で切開し、切開面における胸最長筋（ロース芯）面積（ cm^2 ）、ばらの厚さ（ cm ）、皮下脂肪の厚さ（ cm ）及び半丸枝肉重量（ kg ）の4項目の数値を下の算式に入れ計算し、歩留基準値を決めます。

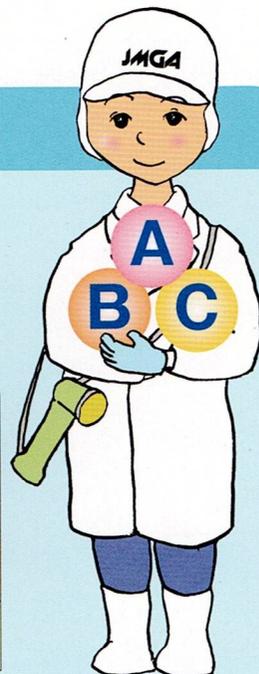
$$\begin{aligned} \text{歩留基準値} = & 67.37 + \{0.130 \times \text{胸最長筋面積}(\text{cm}^2)\} \\ & + \{0.667 \times \text{「ばら」の厚さ}(\text{cm})\} \\ & - \{0.025 \times \text{冷と体重量}(\text{半丸枝肉}(\text{kg}))\} \\ & - \{0.896 \times \text{皮下脂肪の厚さ}(\text{cm})\} \end{aligned} \quad (\text{別記3})$$

ただし、肉用種枝肉の場合には2.049を加算します。
また、筋間脂肪が枝肉重量、胸最長筋面積に比べかなり厚いとか、「もも」の厚さに欠け、かつ、「まえ」と「もも」の釣り合いが著しく欠けるものは、歩留等級が1等級下になる場合があります。

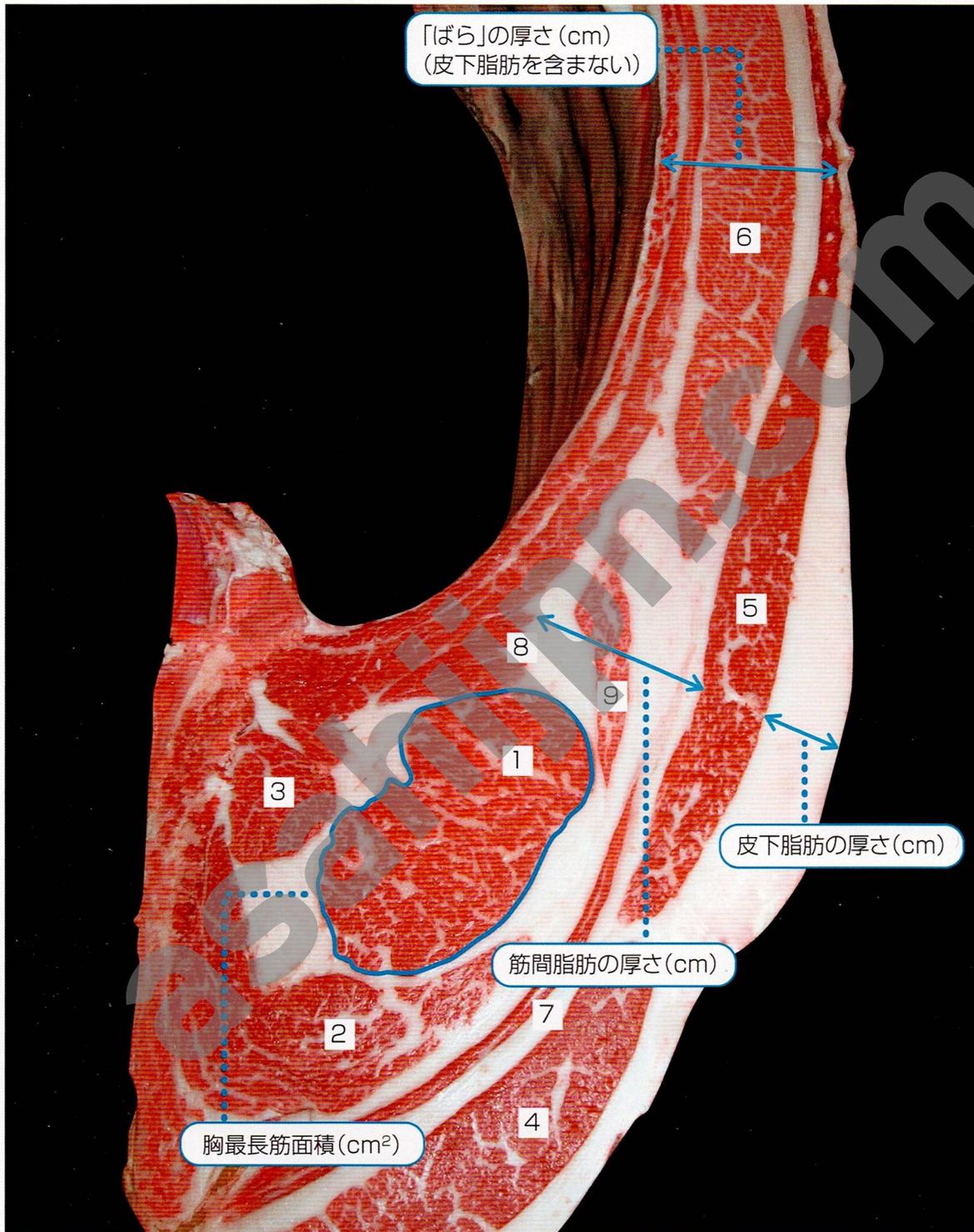
歩留等級の区別

歩留等級の区別は、下表のとおりで、「A」「B」「C」の3等級に決定されます。

等級	歩留基準値	歩留
A	72以上	部分肉歩留が標準より良いもの
B	69以上72未満	部分肉歩留の標準のもの
C	69未満	部分肉歩留が標準より劣るもの



〈第6～第7肋骨間切開面の測定部位〉



- 筋肉の名称
 1…胸最長筋 2…背半棘筋 3…頭半棘筋 4…僧帽筋 5…広背筋
 6…腹鋸筋 7…菱形筋 8…腸肋筋 9…前背鋸筋

肉質等級

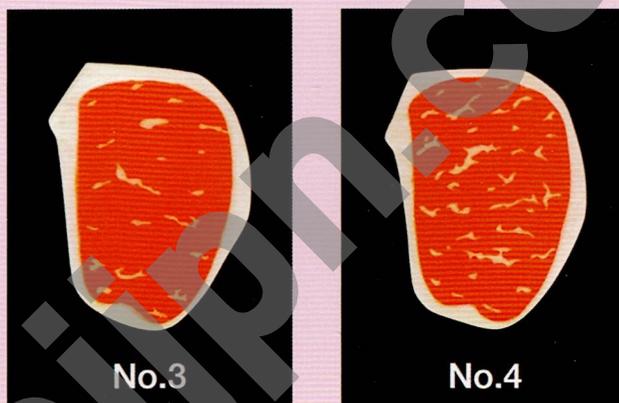
肉質等級は、**脂肪交雑**、**肉の色沢**、**肉の締まり及びきめ**、**脂肪の色沢と質**の4項目で判定されます。

1

脂肪交雑

脂肪交雑の判定基準は No.1～No.12 のビーフ・マーブリング・スタンダードで判定されます。より正確に判定するため、「写真による脂肪交雑基準」(11～14頁参照)を用いて判定します。

●標準的な脂肪交雑(等級「3」)



●脂肪交雑の等級区分

等級	B.M.S.
5 かなり多いもの	No.8～No.12
4 やや多いもの	No.5～No.7
3 標準のもの	No.3～No.4
2 やや少ないもの	No.2
1 ほとんどないもの	No.1

B.M.S. No.と等級区分の関係は、次のようになります。

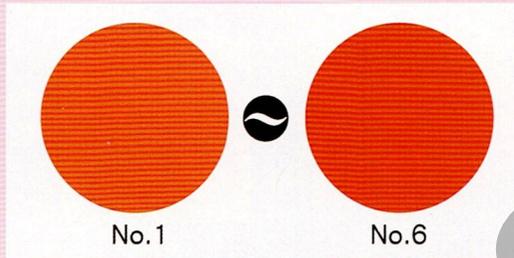
B.M.S. No.	No.1	No.2	No.3	No.4	No.5	No.6	No.7	No.8	No.9	No.10	No.11	No.12
等級	1	2	3	4			5					

2

肉の色沢

この項目の判定基準は、肉色については、牛肉色基準 (B.C.S.) で、光沢は、肉眼で判定して等級が決定されます。

●等級「3」に該当する肉色



●肉色及び光沢の等級区分

等級	肉色 (B.C.S.No.)	光沢
5	No.3~5	かなり良いもの
4	No.2~6	やや良いもの
3	No.1~6	標準のもの
2	No.1~7	標準に準ずるもの
1	等級5~2以外のもの	



3

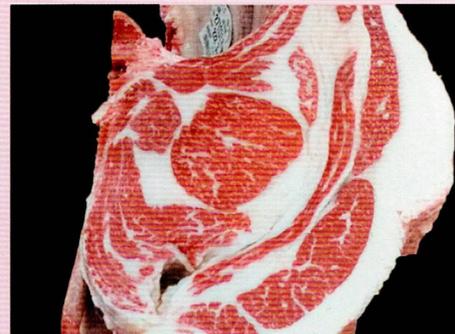
肉の締まり及びきめ

この項目の判定基準は、肉眼で締まり及びきめを判定し、等級が決定されます。

●肉の締まり及びきめの等級区分

等級	締まり	きめ
5	かなり良いもの	かなり細かいもの
4	やや良いもの	やや細かいもの
3	標準のもの	標準のもの
2	標準に準ずるもの	標準に準ずるもの
1	劣るもの	粗いもの

●標準的な締まり及びきめ(等級「3」)



肉質等級

4

脂肪の色沢と質

この項目の判定基準は、脂肪色については、牛脂肪色基準 (B.F.S.) で、光沢及び質は、肉眼で判定して等級が決定されます。

- 等級「3」に該当する脂肪色



- 脂肪の色沢と質の等級区分

等級	脂肪色 (B.F.S.No.)	光沢と質
5	No.1~4	かなり良いもの
4	No.1~5	やや良いもの
3	No.1~6	標準のもの
2	No.1~7	標準に準ずるもの
1	等級5~2以外のもの	

肉質等級の決定

肉質等級は、脂肪交雑、肉の色沢、肉の締まり及びきめ、脂肪の色沢と質の4項目のうち、最も低い等級に決定されます。

肉質等級	3
脂肪交雑	4
肉の色沢	4
肉の締まり及びきめ	3
脂肪の色沢と質	4



等級の表示

等級は、歩留等級と肉質等級を下記の表示区分によって連記表示されます。

●規格の等級と表示

歩留等級	肉質等級				
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

●等級表示(例)



等級印



か し 瑕疵の表示

枝肉に瑕疵が認められたものは、その種類によって等級表示に付記されます。

●瑕疵の種類区分と表示(別記2)

瑕疵の種類	表示
多発性筋出血(シミ)	ア
水腫(ズル)	イ
筋炎(シコリ)	ウ
外傷(アタリ)	エ
割除(カゾジョ)	オ
その他	カ

なお、その他(カ)は、背割不良、骨折、放血不良、異臭、異色のあるもの及び著しく汚染されているもの等ア～オに該当しないものである。

●筋炎の場合の表示(例)

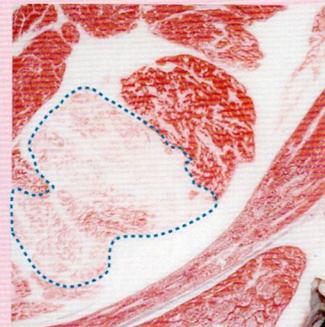
筋炎(シコリ)



等級印



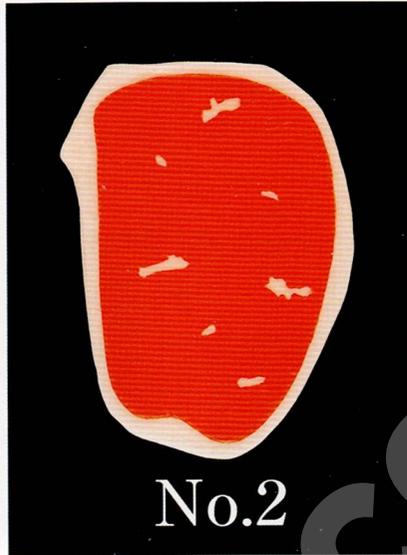
瑕疵印



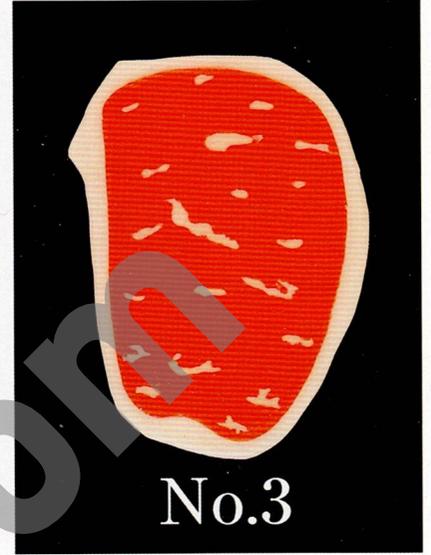
牛枝肉の格付判定時の
脂肪交雑基準の適用について



No.1

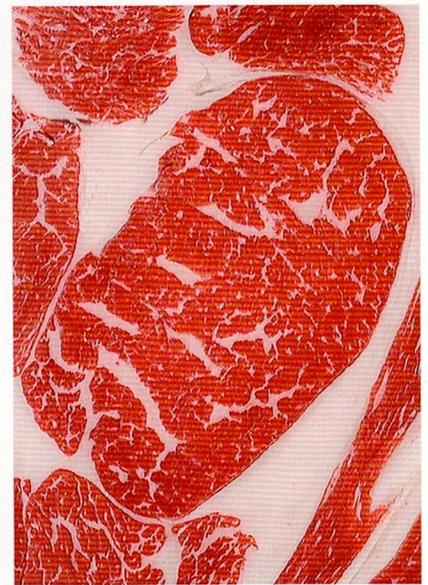


No.2



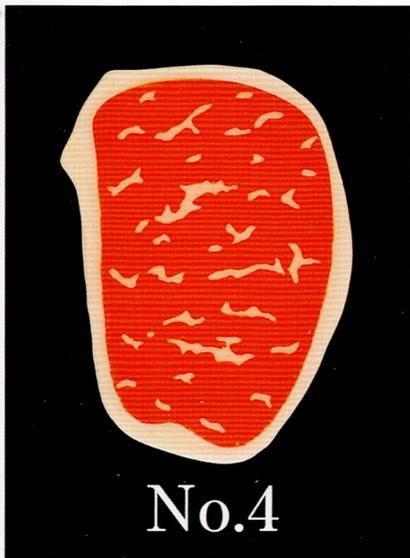
No.3

B.M.S. No.1は脂肪交雑の認められないもの、
B.M.S. No.2はB.M.S. No.3に満たないものである
ため、写真によるスタンダードを作成していません。

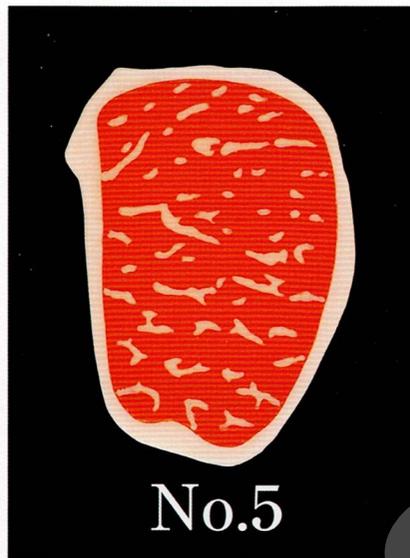


No.3

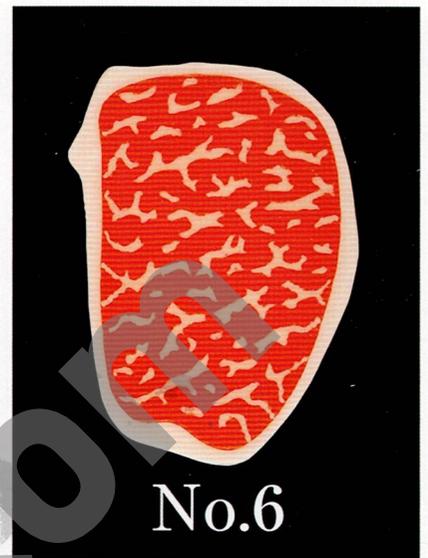
※上段はシリコン樹脂製の脂肪交雑基準（ビーフ・マーブリング・スタンダード）
下段は写真による脂肪交雑基準



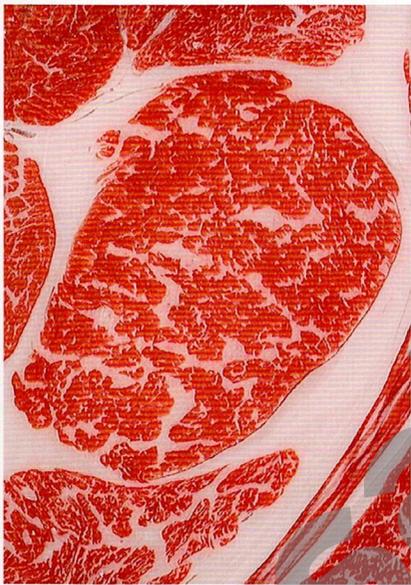
No.4



No.5



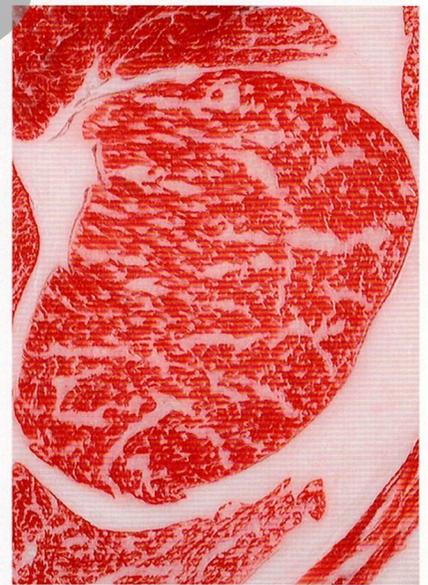
No.6



No.4

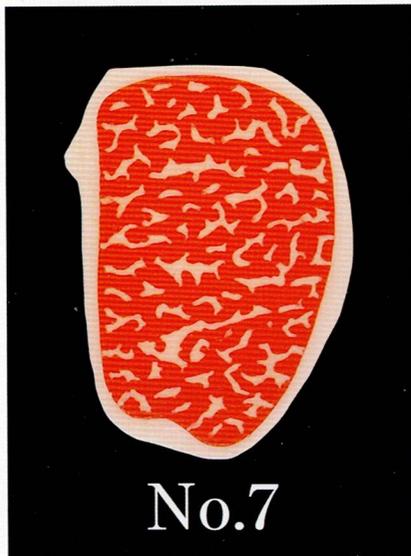


No.5

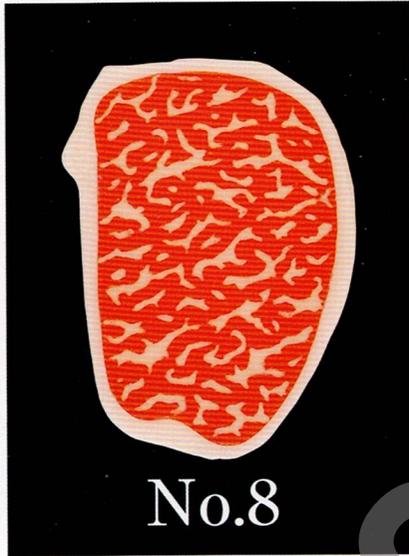


No.6

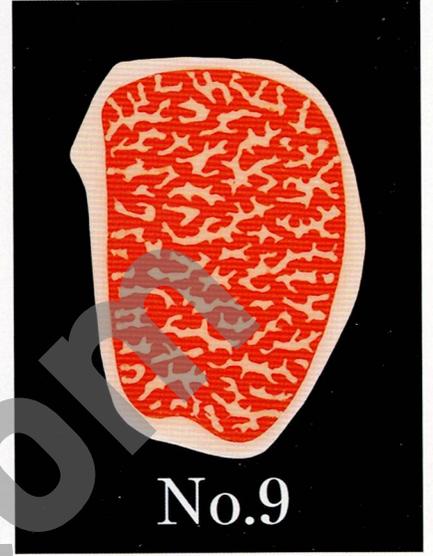
- 牛枝肉取引規格における脂肪交雑の判定基準にあたっては、農林水産省畜産試験場にて作成されたこととなっています。
- 近年、画像解析技術が飛躍的に向上したことからシリコン樹脂製の脂肪交雑基準を補完し、判定の「S.」とする。)を作成しました。
- 「写真B. M. S.」は、現行規格の脂肪交雑基準を変更するものではありません。
- 掲載した写真は原画を縮小したもので、実際の脂肪交雑の判定には原画によるスタンダードを適用



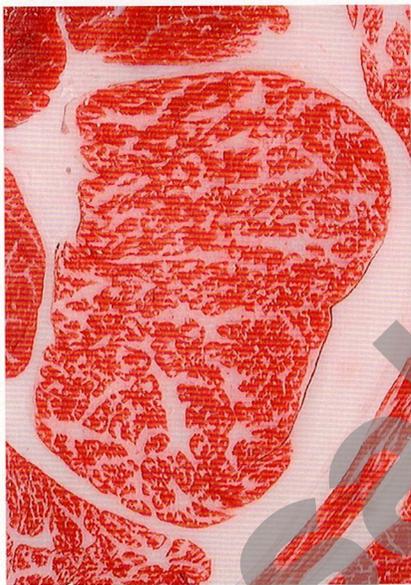
No.7



No.8



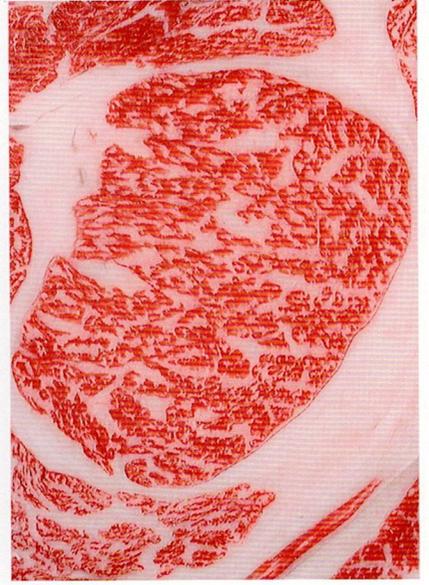
No.9



No.7



No.8



No.9

シリコン樹脂製の脂肪交雑基準（ビーフ・マーブリング・スタンダード：B. M. S.）に基づいて行なう適用基準を明確にするために「写真によるビーフ・マーブリング・スタンダード」（以下「写真B. M.」）
しています。

