

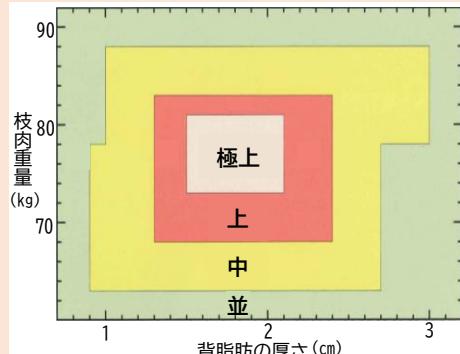
〈今月の特集〉
豚枝肉の格付について



格付とは、日本食肉格付協会の取引規格に基づいて肉の品質を評価して等級を付けることです。今回は、豚枝肉の格付についてご紹介します。

格付の流れ

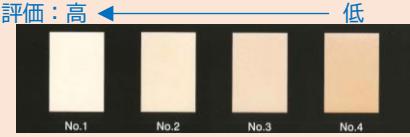
枝肉重量と背脂肪の厚さ



仮等級の決定

肉質の評価

4項目：肉の締まりときめ、肉の色沢、脂肪の色沢と質、脂肪の分布



外観の評価
4項目：均称、肉づき、脂肪付着、仕上げ
均称 (kōshū)
(全体の形、各部の充実度とバランス)



（8項目 + 仮等級のうち
最も低い等級を採用
極上／上／中／並／等外）

極上 上 中 並

等外
・並～極上に該当しないもの
・外観、肉質の特に悪いもの
・黄豚または脂肪の質が特に悪いもの
・牡臭その他異臭がするもの
・衛生検査による割除部の多いもの
・著しく汚染されているもの



Q. 格付って何のためにあるの？

A. 食肉の品質を見る化するため

品質の見える化による効果

- ・価格の適正化
- ・生産者へのフィードバック

- ・公正な食肉取引の推進
- ・飼養管理の改善

(出典：公益社団法人 日本食肉格付協会)

等級と豚枝肉の価格の関係



令和6年度 豚枝肉の等級別市場価格の平均値
(出典：JMMA日本食肉市場卸売協会)

等級が高い

市場価格が
高くなる

収益が上昇して
経営の安定に
つながる

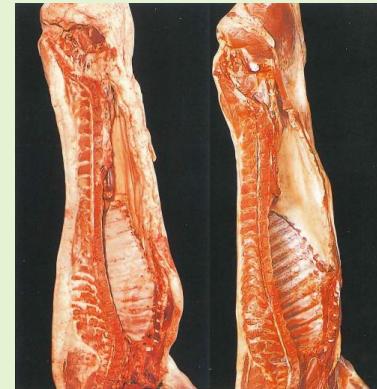
等級を上げるために…

等級を落としている主な要因は、
脂肪付着の欠点です。

脂肪は厚すぎても（厚脂）薄すぎても（薄脂）、等級を落とします。

適度な脂肪付着にするために、
以下の点に注意しましょう！

- ・体重や日齢に合った飼料の使用
- ・疾病を排除し、発育を促進する環境の整備
(適正な温度/密度/換気量を保つ等)



厚脂

薄脂