



ちょっと勉強室

No.227

平成29年 1月

今回のテーマは 牛肉の格付

(1) 基礎知識

牛肉には、品種や部位の他、ブランド、格付けなど、様々な分類があり、特に、ブランドと格付けは、品質、価格にも大きく影響します。

牛肉のブランドは、産地（地理的表示）、血統（品種）、枝肉の格付、飼育法などにより、ある一定の基準を満たしたものに付けられているのが一般的です。産地（地理的表示）については、都道府県内の地域ごとにブランド名が異なることが多く、同じ地域で飼育されていても、ある生産者組合に加入している人が飼育した場合のみブランド表示が許されたり、農協系とそうでないグループ等の間でもブランド名が異なる場合もあります。また、小売りや飲食店段階の民間流通業者が生産地域とは関係なく命名している例もあります。

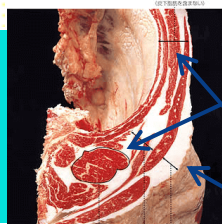
格付は、（公社）日本食肉格付協会によって定められた全国統一の枝肉の取引規格に基づいて、中立の立場で、取引される食肉について1頭毎に品質評価（格付け）が行われます。この格付けが全国の食肉の品質指標とされ、全国各地の食肉卸売市場、食肉センター等で公正な取引が行われます。日本食肉格付協会によって認定された工場は全国に176施設あり、そのうち青森県には6施設あります。ブランド牛肉は、格付けを定義に加え、一定規格以上の枝肉にブランドの呼称を認めるのが一般的ですが、例えば、神戸ビーフのように格付け項目の一部を用いているもの、近江牛や松阪牛などのように全く格付けを利用していないもの、あるいは、熊野牛のように格付けを用いても用いなくても良いものもあります。

(2) 格付の方法

格付けは、客観的に公正に行うため、適用条件が定められ、品種、年齢、性別にかかわらず、定められた解体整形方法によって成形した冷枝肉を対象とし、仔牛の枝肉には適用しないものとしています。

1 歩留等級：枝肉の第6～7肋骨間を切開した面の3点について測定し、計算式により算出された値でA～Cの3区分に分けられる。

等級	歩留基準値	歩留	測定部位
A	72 以上	部分肉歩留が標準より良いもの	①胸最長筋面積
B	69 以上 72 未満	部分肉歩留が標準のもの	②「ばら」の厚さ
C	69 未満	部分肉歩留が標準より劣るもの	③皮下脂肪の厚さ



2 肉質等級：枝肉の第6～7肋骨間切開面における胸最長筋並びに背半棘筋及び頭半棘筋の断面について、4項目を判定し、項目別等級のうち最も低い等級に決定して格付けされる。

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
		B.M.S.No.	脂肪交雑評価基準			
5	かなり多いもの	No.8～12	2+以上	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	やや多いもの	No.5～7	1～2	肉色及び光沢がやや良いもの	締まりはかなり良く、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	脂肪交雑が標準のもの	No.3～4	1～1	肉色及び光沢が標準のもの	締まりはかなり良く、きめが標準のもの	脂肪の色、光沢及び質が標準のもの
2	やや少ないもの	No.2	0+	肉色及び光沢が標準に準ずるもの	締まりはかなり良く、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	ほとんどないもの	No.1	0	肉色及び光沢が劣るもの	締まりが劣り、きめが粗いもの	脂肪の色、光沢及び質が劣るもの

※脂肪交雑のうちBMSは、基準を明確化するため「写真による脂肪交雑基準」に基づき判定を行う。

上記1歩留等級と2肉質等級の組み合わせで、A5～C1の等級表示となります。