

第7回和牛甲子園

(事前学習資料)

枝肉勉強会 2023.11.20



公益社団法人
日本食肉格付協会

でもその前に！

- 日本人はたくさんの動物のお肉を食べています。



- 格付協会は、このうち牛と豚を対象として格付け事業を行っています。
- 格付けは、枝肉という形で実施しています。



和牛枝肉に大切なこと

それは……………三高！！

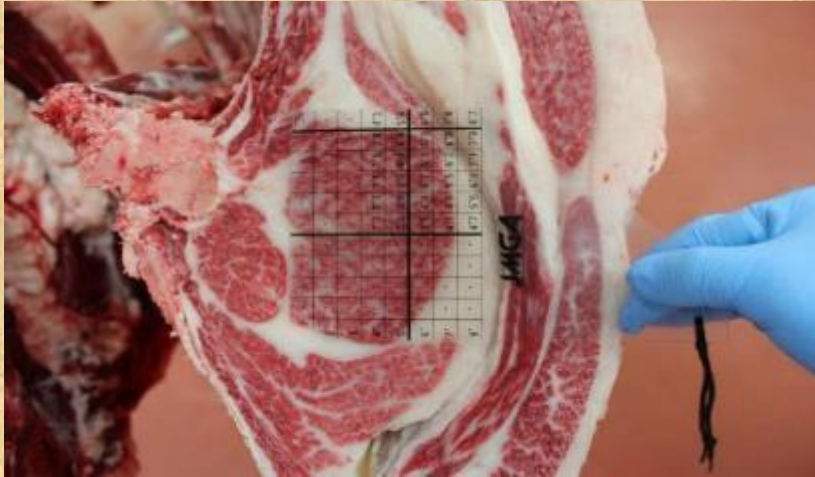
一. 高歩留

二. 高肉質

三. 高品質

歩留基準値算出のための計測

胸最長筋面積の測定



バラの厚さの測定



皮下脂肪の厚さの測定



枝肉重量の提供受入



一高：歩留等級の決定

歩留基準値の算式

$$\begin{aligned} \text{歩留基準値} &+ 0.130 \times \text{ローズ芯面積 } \text{cm}^2 \\ &= 67.37 \\ &+ 0.667 \times \text{ばらの厚さ } \text{cm} \\ &- 0.025 \times \text{半丸枝肉重量 } \text{kg} \\ &- 0.896 \times \text{皮下脂肪の厚さ } \text{cm} \end{aligned}$$

和牛（4品種）と和牛間交雑は2.049加算する

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



- ・適度な枝肉重量
- ・厚いバラ

- ・大きなローズ芯
- ・薄い皮下脂肪

肉質4項目

- 脂肪交雑
- 肉の色沢
- 肉の締まり及びきめ
- 脂肪の色沢と質

肉質4項目の判定

A. 脂肪交雑の判定



B. 肉の色沢の判定



C. 肉の締り及びきめの判定

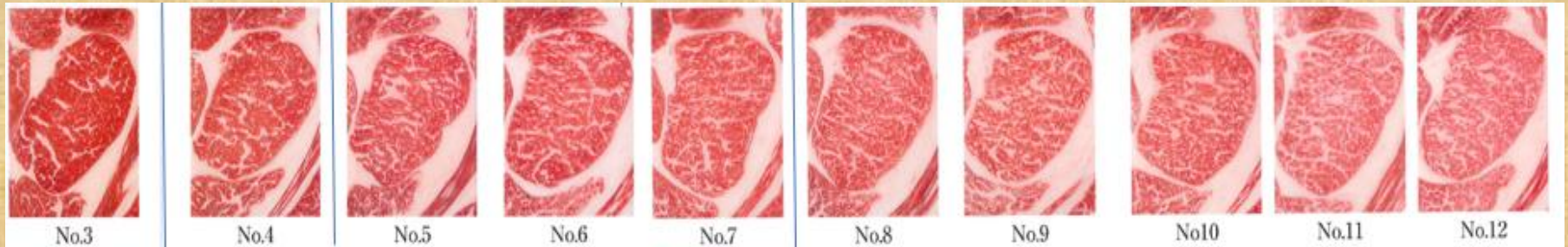


D. 脂肪の色沢と質の判定



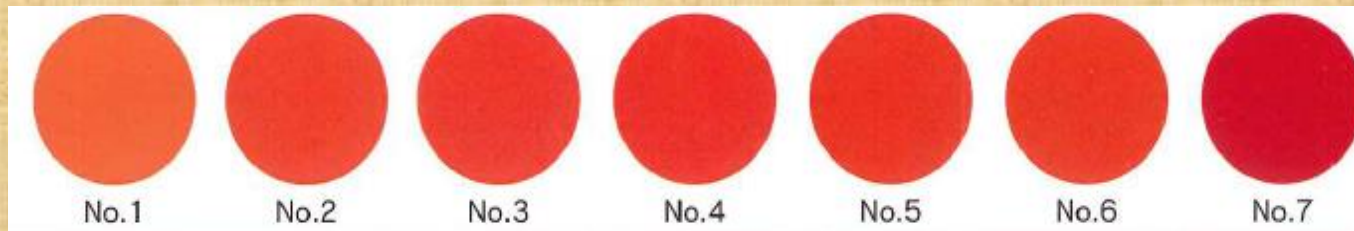
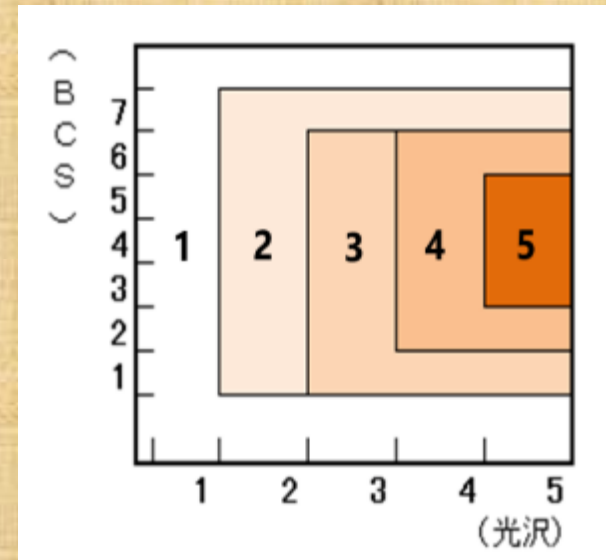
<脂肪交雑の等級区分>

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



<肉の色沢の等級区分>

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

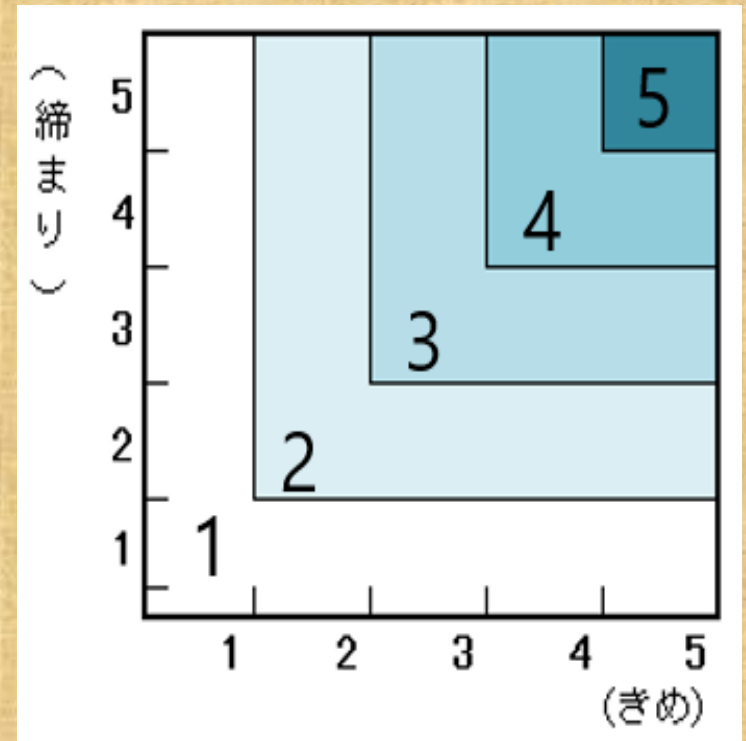


B.C.S.Noと肉の色沢の判定



<締まりきめの等級区分>

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

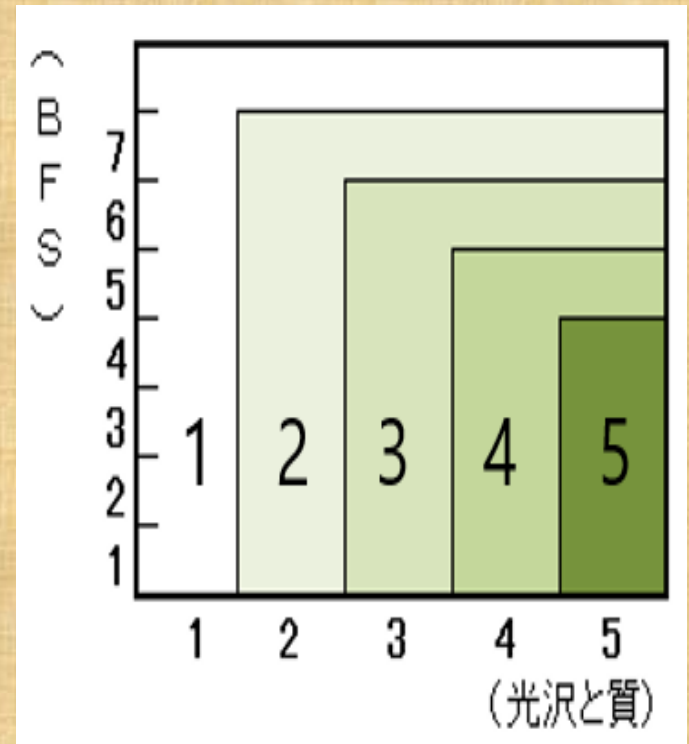


肉の締りの判定



<脂肪の色沢と質の等級区分>

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



脂肪の色沢と質の判定



二高：肉質等級の決定

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



- ・肉質等級は肉質4項目のうち、最も低い等級に決定されます。

三高：等級決定とは関係しない 品質とは

① 外観（各部のバランス等）

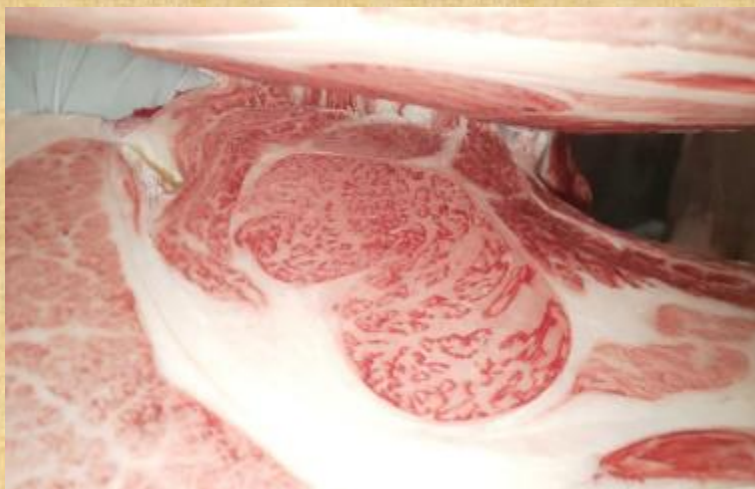
② 切開面の形状

③ 瑕疵（かし）

三高：品質とは ①外観



三高：品質とは ②切開面



三高：品質とは：瑕疵

シミ



ズル



シコリ



アタリ・カツジョ



格付日：2017/11/01

と畜日：2017/10/31

牛枝肉格付明細書

公益社団法人 日本食肉格付協会

日格事業所

(印省略)

番号	出荷者 個体識別番号	産地	等級		歩留					肉質										その他		取引単価 (円) 枝肉 総重量 (kg)		
			歩留	肉質	枝肉重量 (左) (右)	胸面 最長筋 積	ばの厚さ	皮下脂肪 の厚さ	歩留 基準値	BMS No.	脂肪交 雑等級	BCS No.	光沢	等級	締め	等級	BFS No.	光沢と 質	等級	瑕疵	部位		歩留補正	種別 性別
63	格付一太 1234567890	群馬県	A-5		221.0 223.0	56	7.0	1.7	74.3	9	5	4	5	5	5	5	4	5	5	オイ	ばら ばら		黒毛和種 去勢	1,904.0 444.0
64		群馬県	A-4		243.0 238.0	67	7.3	1.7	75.4	7	4	5	4	4	4	4	4	5	5				黒毛和種 去勢	2,085.0 481.0
65		群馬県	A-3		252.0 249.0	61	7.3	2.0	74.1	3	3	4	3	3	3	3	3	5	5				黒毛和種 去勢	1,952.0 501.0
66		群馬県	A-4		256.0 255.0	67	8.4	1.6	75.9	7	4	5	4	4	4	4	3	5	5	エ	ばら		黒毛和種 去勢	2,301.0 511.0
67		群馬県	A-4		297.0 295.0	68	8.5	2.4	74.4	6	4	4	4	4	4	4	3	5	5	エ	ばら		黒毛和種 去勢	2,200.0 592.0
68		群馬県	A-5		262.0 258.0	76	7.9	1.5	76.7	9	5	4	5	5	5	5	4	5	5				黒毛和種 去勢	2,602.0 520.0
69		群馬県	B-3		248.0 249.0	47	7.1	3.0	71.4	4	3	4	3	3	3	3	3	5	5				黒毛和種 去勢	1,700.0 497.0
70		群馬県	A-5		277.0 277.0	75	8.2	2.7	75.3	10	5	4	5	5	5	5	3	5	5				黒毛和種 去勢	2,696.0 554.0
71		群馬県	A-4		271.0 273.0	55	8.2	2.4	73.1	5	4	4	4	4	4	4	3	5	5				黒毛和種 去勢	2,296.0 544.0
72		群馬県	A-4		253.0 254.0	52	6.7	1.6	72.9	6	4	5	4	4	4	4	3	5	5				黒毛和種 去勢	2,152.0 507.0
73		群馬県	A-5		282.0 284.0	57	8.6	2.7	73.1	9	5	4	5	5	5	5	3	5	5				黒毛和種 去勢	2,479.0 566.0
74		群馬県	A-5		271.0 271.0	73	8.8	3.0	75.3	9	5	4	5	5	5	5	3	5	5				黒毛和種 去勢	2,705.0 542.0
75		群馬県	A-4		286.0 278.0	60	8.6	3.7	72.5	7	4	4	4	4	4	4	3	5	5				黒毛和種 去勢	2,228.0 564.0
76		群馬県	A-4		298.0 294.0	61	8.2	2.0	73.6	6	4	4	4	4	4	4	3	5	5				黒毛和種 去勢	2,301.0 592.0
77		群馬県	A-5		312.0 310.0	58	8.5	3.2	72.0	8	5	4	5	5	5	5	3	5	5	エ	ばら		黒毛和種 去勢	2,301.0 622.0

(様式A-1)

注) 1. 歩留等級はA, B, C, 肉質等級は5, 4, 3, 2, 1とする。

2. 歩留等級の補正は、その他の欄に①、②で記入する。

3. BMSNo., BCSNo., BFSNo.の欄にはスタンダードのNo.を記入する。

4. 肉質の各項目の等級の判断は判定基準により記入する。

5. 瑕疵の略記号は、シミア、ズルーイ、シヨリーウ、アタリーエ、カツジョーオ、その他一カとする。

6. 歩留基準値の算出に右半分の枝肉を使用した場合、枝肉重量(右)の前に#を記入する。

7. 産地は最長刺葉地とする。

格付結果表

歩留等級	肉質等級	枝肉重量	半丸	ロース面積	ばらの厚さ	脂肪の厚さ	歩留基準値	BM SN _o	等級	BC SN _o	光沢	等級	締まり	きめ	等級	BF SN _o	光沢と質	等級	瑕疵	品種
A	5	250.0		53	7.2	2.5	72.6	10	5	4	5	5	5	5	5	3	5	5		和去
A	4	230.5		52	6.2	2.6	72.2	7	4	3	5	5	5	5	5	3	5	5		和雌
B	4	225.0		50	6.5	3.2	71.8	9	5	5	4	4	4	5	4	3	5	5	才	和雌
B	3	210.5		45	6.8	3.2	69.6	5	4	3	4	4	3	3	3	2	4	4		交去
C	2	205.0		40	5.8	2.7	68.9	2	2	4	2	2	2	3	2	2	3	3	ウ	乳去

日本の畜産を創る皆さんへ！

夢と希望を抱いて一歩ずつ！

