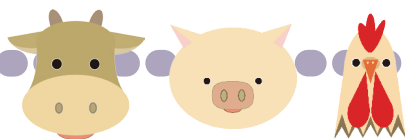




15



「部分肉」とはどういうお肉ですか？

A

枝肉から骨や余計な脂肪を除いて大きな部位に分割した肉のかたまりのことをいいます。

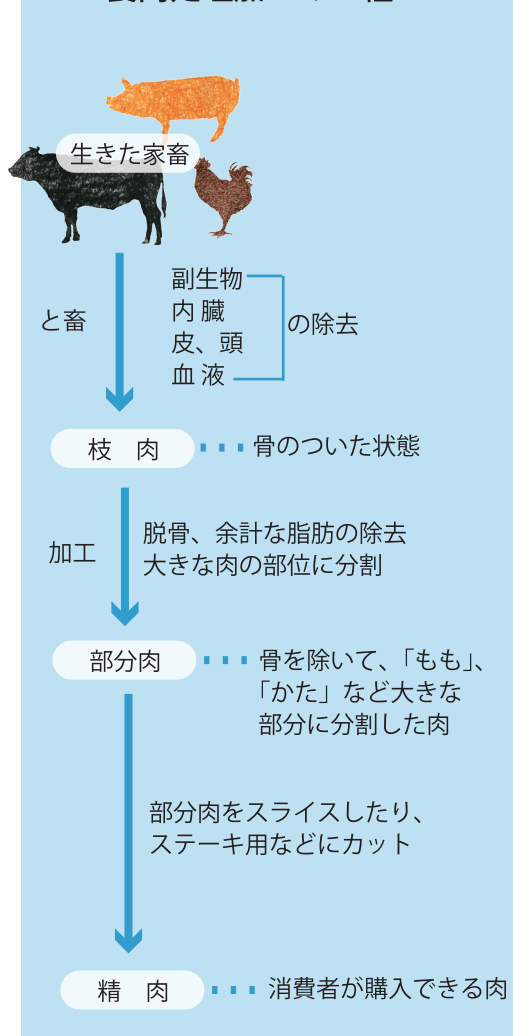
●部分肉というのは、枝肉から骨を除き、大きな部位に分割した肉のかたまり（塊）のことです。通常この部分肉を真空包装した後、ダンボールに詰めて業者間で取り引きされる場合が大半です。

（※注）
コールドチェーンとは、生鮮食料品を冷凍・冷蔵・低温の状態で生産者から消費者まで一貫して流通させる仕組みのことです。

●一般に食肉は大きいままのほうが細菌汚染の機会が少なく、また酸素に触れて酸化することが少ないので日持ちがよいのです。かつては枝肉のまま流通していましたが、コールドチェーン（※注）や包装技術の発達とともに部分肉流通が普及し、現在ではこの流通形態が過半になっています。

また小売店等での作業の効率化等のために、食肉センター等では部分肉をさらに小割にし、量販小売店等ですぐにスライスして、パック販売できるようになった形での流通も非常に多くなっています。

食肉処理加工の工程





豚肉の部分肉

●枝肉から骨や余計な脂肪を除き、大きな部位に分割した肉のかたまり（塊）のことです。

もも



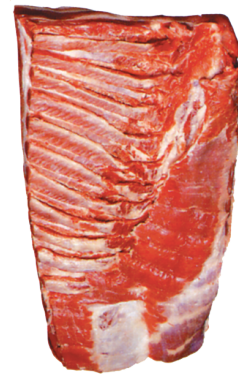
もも きめが細かく、脂肪が少な部位

ロース



ロース きめは細かく、やわらかい部位

ばら



ばら 肉質はやわらかく、こくと風味に富んでいる部位

かた



かた 豚肉らしい代表的な部位

