

「A5」などお肉のランクはどんな意味？

A

「牛枝肉取引規格」「豚枝肉取引規格」に基づく『格付け』の品質評価結果であり、枝肉の取引価格の形成に当たって重要な意味を持っています。

枝肉の『格付け』は公益社団法人 日本食肉格付協会の「食肉格付員」により、農林水産省の承認を得て制定された「牛枝肉取引規格」「豚枝肉取引規格」に基づき、全国の食肉卸売市場や食肉センターなどで行われています。

と畜後の枝肉になった状態（と畜、枝肉については13～14ページを参照）で品質検査を行い、牛肉は15ランク、豚肉は5等級に仕分けられ、店頭価格に直結する枝肉価格の形成に当たって重要な意味を持っています。

牛枝肉の格付け

牛枝肉の格付けは「A～C」の3段階で評価される「歩留等級」と、「1～5」の5段階で評価される「肉質等級」によって判定します。

まず、枝肉から取れる肉の量を指標とする「歩留等級」を判定し、「A」が最高評価となります。その後、「脂肪交雑（霜降り）の状態」「肉の色沢」「肉の締まり及びきめ」「脂肪の色沢と質」を指標とする「肉質等級」を判定し、「5」が最高評価となります。

歩留等級	肉質等級				
	上位 ランク				下位 ランク
A	5	4	3	2	1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

出典／公益社団法人 日本食肉格付協会ホームページ

豚枝肉の格付け

豚枝肉の格付けはシンプルに「極上」「上」「中」「並」「等外」の5段階で評価されます。「皮はぎ」「湯はぎ」によって評価基準が異なり、まず、「枝肉の重量」を計量します。その後、「枝肉重量と背脂肪の厚さ」を等級判定表で判定し、「外観と肉質」を判定して等級が決定されます。「外観」は長さ・広さ・厚さ、部位ごとのバランス、肉付き、脂肪の付着、損傷の有無や程度、「肉質」は肉の締まり・きめ・色沢、脂肪の色沢・質・沈着具合が判定基準になります。

枝肉重量と背脂肪の厚さの範囲（皮はぎ）

等級	重量(kg)	背脂肪(cm)
極上	73.0以上～81.0以下	1.5以上～2.1以下
上	68.0以上～83.0以下	1.3以上～2.4以下
中	63.0以上～78.0未満 78.0以上～88.0以下	0.9以上～2.7以下 1.0以上～3.0以下
並	63.0未満 63.0以上～78.0未満 78.0以上～88.0以下 88.0超過	0.9未満～2.7超過 1.0未満～3.0超過

※1頭枝肉重量で表示。湯はぎは1頭で6kg加算。

出典／公益社団法人 日本食肉格付協会ホームページ