



広島市食検だより

2017年8月 第41号



豚肉の格付けチェック！ ～極上ランクへの道～



牛肉の格付けは有名ですが、豚肉にも格付けがあるのを知っていますか？ 豚肉の格付けは「極上」「上」「中」「並」「等外」の5段階に分けられています。なかでも最高ランク「極上」は全国でたった0.2%！さて、どんな基準・方法で格付けされているのでしょうか。

① はんまる 半丸重量と背脂肪の厚さ

枝肉をたて半分に割ったときの半分の重さ（半丸重量）と背中^{せしほう}の脂肪の厚さを測り、判定表で評価します。重すぎても軽すぎてもだめですし、脂肪は厚すぎてもうすすぎてもだめです。

理想の重さと理想の脂肪の厚さであれば「極上」、順に「上」、「中」、「並」と判定されます。

外観や肉質が特に悪いなど、どの等級にも当てはまらないものは「等外」の判定になります。

まず「①半丸重量と背脂肪の厚さ」による等級を判定します。そのあと「②外観」と「③肉質」それぞれの条件を評価して、一番低い等級に格付け決定です。



決定した格付けが記された印を一頭ずつ枝肉にスタンプして、せりが行われます。



② 外 観

1. 均称（バランス）
きんしょう
枝肉の長さや広さ、もも・ロース・ばら・かたのバランスを評価します。
2. 肉づき
厚くなめらかで、赤身の割合が脂肪と骨より多いかを評価します。
3. 脂肪付着
背中とおなかの脂肪が適度に付いているかを評価します。
4. 仕上げ
放血が十分かどうかや、汚れたり傷ついていないかを評価します。

③ 肉 質

1. 肉のしまり、きめ
しまりがよく、きめ細かいかを評価します。
2. 肉の色沢
淡灰紅色（あわ 淡いやや灰がかったピンク色）で、明るくつやがあるかを評価します。
3. 脂肪の色沢と質
脂肪が色白でつやがあり、しまりやねばりがよいか評価します。
4. 脂肪の沈着
脂肪が適度についているかを評価します。

