



広島市食検だより

2017年3月 第37号



牛肉の格付けチェック！ ～A5ランクへの道～



「A5 黒毛和牛」「4等級のステーキ」など、アルファベットや数字が書かれたお肉を見たことはありますか？ これは牛肉のランクを示したもので、“格付け”といえます。

格付けは、格付員とよばれる専門家が国内産すべての牛肉を対象に一定の基準で行っているのですが、どんな基準・方法で格付けされているのでしょうか。



歩留等級

枝肉の6番目と7番目の肋骨の間を切り開き（右上の写真、矢印）、肉の面積や厚さ、脂肪の厚さをはかって、特別な計算式で値（歩留基準値）を出します。



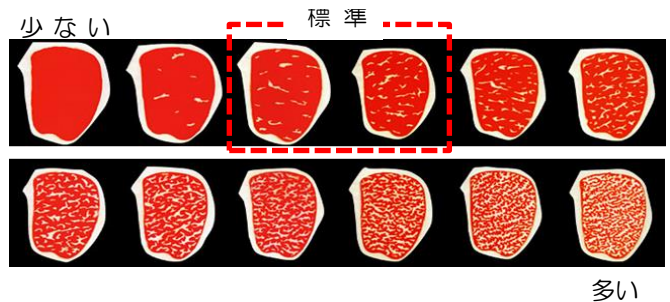
標準がB、標準より良ければA、標準より劣ればCの判定です。



肉質等級

1. 脂肪交雑（しもふりの度合い）

お肉の中の脂肪の多さについて基準表を使って判定します。標準が3、標準より多いものが4～5、標準より少ないものが1～2の判定です。



2. 肉の色、光沢

肉色は基準表で判定し、光沢は目で見て判定します。標準が3、標準より良いものが4～5、標準より劣るものが1～2の判定です。

3. 肉のしまり、きめ

目で見て判定します。標準が3、標準より良いものが4～5、標準より劣るものが1～2の判定です。

4. 脂肪の色、光沢、質

脂肪の色は基準表で判定し、光沢と質は目で見て判定します。標準が3、標準より良いものが4～5、標準より劣るものが1～2の判定です。

肉質等級は、「脂肪交雑」「肉の色、光沢」「肉のしまり、きめ」「脂肪の色、光沢、質」の4項目のうち、最も低い等級に決定します。こうして、**歩留等級 肉質等級**の順に表示されて格付け完成です。

歩留等級で最高レベルのA、肉質等級でも最高レベルの5と評価されれば、**A5ランク**獲得です！



※公益社団法人 日本食肉格付協会より一部画像引用