



広島市食検だより

2026年9月 第85号



枝肉(えだにく)について学ぼう

枝肉って
何だろう？



枝肉とは、牛や豚などをと畜した後、頭・内臓・皮・四肢の先端などを取り除き、食肉として流通させる前の骨付きの胴体部分を指す言葉です。

広島市食肉市場では、農場から搬入された牛や豚を解体処理し、『枝肉』に加工し、背骨を中心に二つ割りにした状態で「せり」にかけられ、販売されます。

背骨を中心に2つ割りに
なっています。

厚い脂肪に包まれた腎臓
がぶら下がっています。



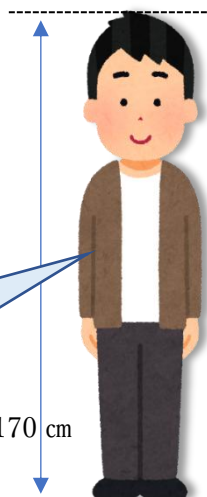
赤黒く見えている
のが腎臓です。

牛の枝肉

- 高さ 約3m
- 横幅 1~1.5m
- 重量 400~500kg

身長170cmの成人男性と
比較すると、大きさの違い
がよく分かるね！

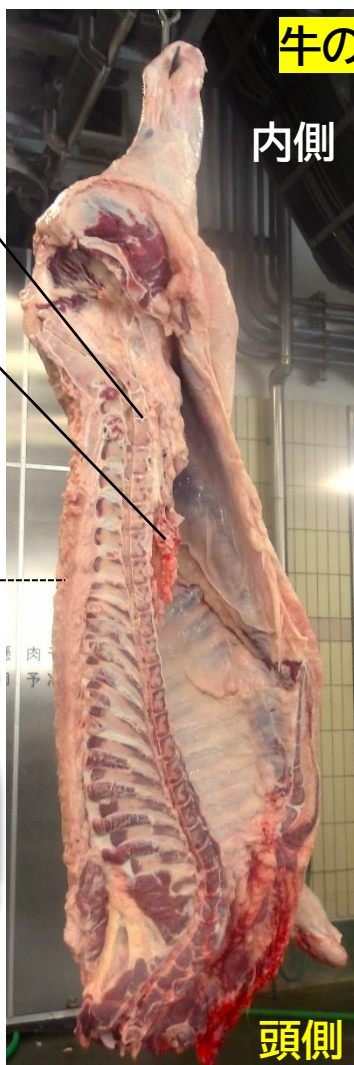
170cm



牛の枝肉

内側

体表側



頭側

頭側

豆知識

「枝肉」の「枝」は、木の枝のように胴体から手足が分かれて伸びている形に由来すると考えられています。

参考文献：日本畜産学会編、「枝肉 - 畜産用語辞典。」

Internet: <https://animalwiki.yokendo.com/index.php?curid=1272&oldid=8732>, 2022-07-13 [2026-06-04].