

豚肉の格付 （群馬県養豚協会「群馬県産豚肉ハンドブック」より）

豚枝肉の格付は、まず枝肉の重量と背脂肪の厚さによる等級の判定表によって該当する等級を判定します。次いで「外観」と「肉質」の各項目の条件によって等級が決められます。「外観」は均称（プロモーションのこと。均称がよくないと肉質や肉の量もよくない）、肉づき、脂肪付着、仕上げの4項目。「肉質」は、肉のきめ及びしまり、肉の色沢、脂肪の色沢と質、脂肪の沈着の4項目についてそれぞれ判定します。その結果、極上、上、中、並、等外の5等級に区別し、その結果を枝肉のもも、ロース、ばら、かたの4カ所に捺印します。

「極上」は形がよくて肉量に富み、肉はきわ細かによくしまり、脂肪の質もよく、肉と脂肪の色沢も良好で、赤肉と脂肪の割合がよいものです。「上」は、極上よりやや劣り、「中」は「上」よりさらに劣ります。「並」はすべての点について大きな難点のないもので、以上の等級に該当しないものです。「等外」は外見や肉質の特に悪いもので、テーブルミートにふさわしくありません。