

牛肉の格付 （財団法人 日本食肉消費総合センター「牛肉のすべてがわかる本」より）

食肉の場合、ほかの農産物とくらべ、規格・格付するのが非常にむずかしいといわれます。なぜなら、卵などとはちがい、生産者が販売する牛が、消費段階の牛肉となるまでに形態が変わってしまうことがあげられます。

また、食肉の鮮度が他の食品、例えば魚介類などと全く異なる点も難しさの理由になります。食肉は魚とはちがい、と畜から最短時間で食卓に乗せるのではなく、枝肉を冷蔵し、熟成の期間を経てから販売されるのです。この熟成期間は食肉のやわらかさを増し、おいしくするために絶対に必要な期間になります。このため枝肉の品質として、冷蔵期間に変質や劣化がしないような特徴が求められ、格付もむずかしくなるのです。

牛肉を格付するためには、より簡単で、正確、かつ客観性があることが必要になります。現在の規格は昭和63年に見直されたもので、「歩留等級」と「肉質等級」の分離評価方式が用いられています。

■ 歩留等級

と畜場に運ばれた牛は、頭や四肢、皮や内臓といった部分が取り除かれ、枝肉にされます。さらに枝肉から部分肉にされ、その部分肉から小売する状態にカットされます。結局、1頭の牛から「牛肉」として売られる肉の量は、生体の時のおよそ3分の1の量になるのです。例えば600kgの牛の場合なら、約200kgが小売り市場に出回るようになります。

歩留等級とは、枝肉の重量に対して、どのくらいの部分肉の重量が得られるかで等級を決定するものです。

歩留の判断は、枝肉を6番目と7番目の肋骨の間で切断し、その切開面を計測して得られる数値を、歩留基準の算式で計算して求められます。計測項目は胸最長筋（ロースしん）面積、ばらの厚さ、皮下脂肪の厚さ、枝肉重量の4項目です。

部分肉歩留が標準のもの（69～72）を「B」とし、それより劣るものが「C」、標準よりよいものが「A」となります。

■ 肉質等級

肉質等級は、①「脂肪交雑」、②「肉の色沢」、③「肉の締まり及びきめ」、④「脂肪の色沢と質」の4項目についてチェックされ5段階で評価されます。

これらの4項目を判定して、そのうちもっとも低い等級が、肉質の等級として決定されます。たとえば、肉の色沢が3で、他の項目が全て4であった場合は、「肉質等級は3」となります。

このようにして判定された「歩留等級」と「肉質等級」は連記表示され「A-5」から「C-1」までの15段階表示になります。

■ 肉質を決めるポイント

格付は専門家が判断するものですが、どのような要素で肉質が決まるのかを知っておけば、日常の選択に役立つでしょう。要点をあげてみましょう。

まず、肉の色は、家畜の年齢や部位などによって微妙に変化します。よい牛肉の色は、つやのある鮮紅色とされていますが、若い牛はそれより、やや淡い紅色に、老齢の牛は赤みが濃くなります。また、スネ、カタなど運動量の多い部位は色が濃くなります。つぎに脂肪ですが、よい牛肉の脂肪は適度に弾力と粘りがあり、つやのある白色が乳白色をしています。脂肪の色は飼料によっても変わってきます。緑草やトウモロコシなどカロテンの多い資料をたくさん与えた牛の脂肪は、黄色みをおびたものになります。ただし、脂肪の色のちがいに栄養的な優劣はありません。

肉のきめは、筋線維の太さを反映します。きめの粗い部分は1本1本の筋線維が太い分密度が低く、きめの細かい部分は筋線維自体は細いのですが密度が高くなっています。一般にキメの粗い部位は硬く、きめの細かい部位はやわらかいので、それぞれの特性を生かした利用法が必要です。