

平成29年11月20日
独立行政法人 家畜改良センター

豚肉の脂肪交雑基準を作成！

この度、(独)家畜改良センター(福島県西郷村、理事長 入江正和)は、公益社団法人日本食肉格付協会と共同で、豚肉の脂肪交雑基準(Pork Marbling Standard : P.M.S.)を作成しました。

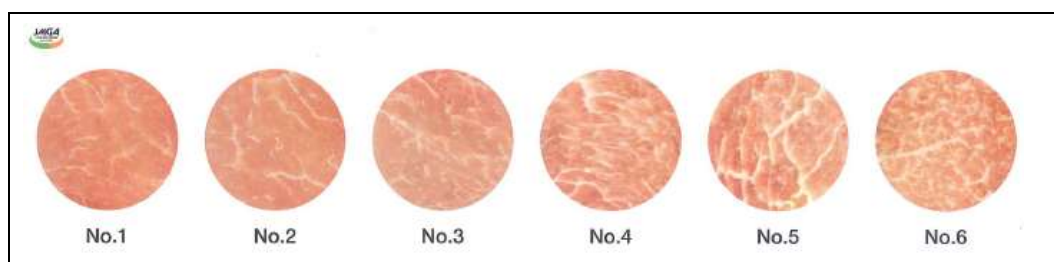


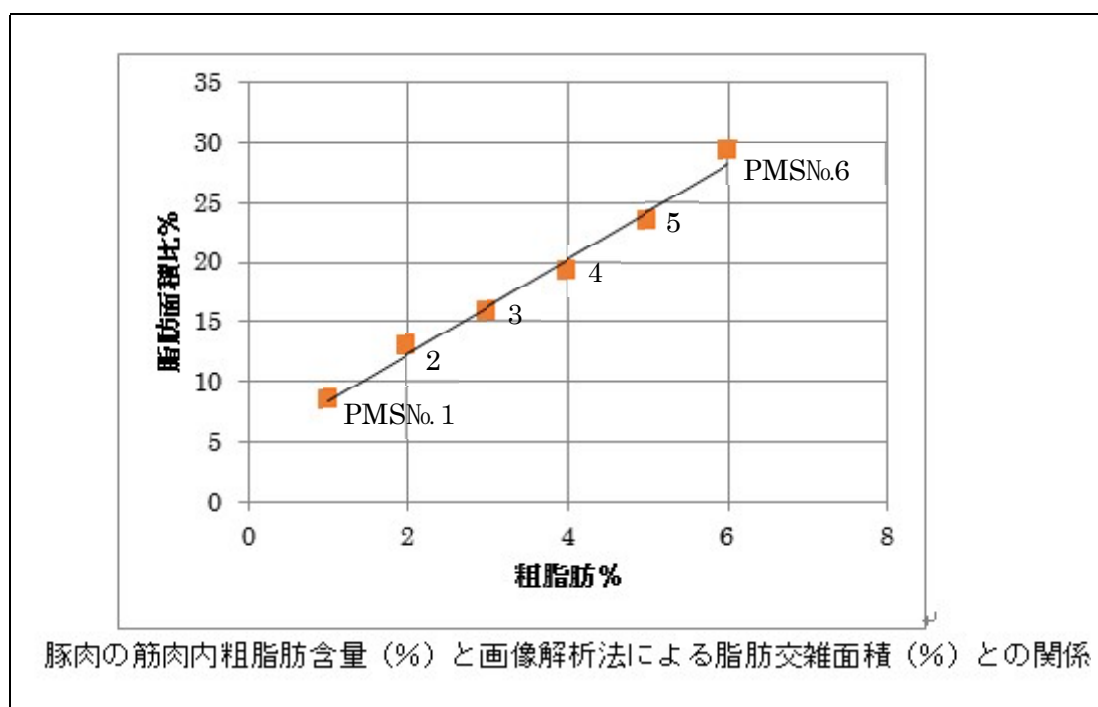
図 豚肉の脂肪交雑基準 (Pork Marbling Standard : P. M. S.)

【作成の背景・経緯】

1. 豚肉において脂肪交雑(マーブリング、いわゆる霜降り)は食味に関する重要な項目で、やわらかさ、風味、多汁性を向上させることがわかってきました。
2. 欧米は2000年頃までは健康志向から赤身化を進めていましたが、その結果、逆に食味が低下し、売れ行きが落ちるといった事態にまで発展しました。そのため2000年以降からは、赤身から霜降りへ転換するという方向性が示されました。同時に、アメリカやカナダなどでは脂肪交雑の新たな基準が策定されました。
3. しかしながら、欧米の消費者は、少しでも脂肪が入っていると健康に悪いと誤解してしまい、霜降り豚肉の売れ行きは伸びず、そのため未だに赤身が主流です。
4. 一方、わが国は霜降り牛肉などの食文化があり、既に、霜降りを売りにした多数のブランド豚肉が出ています。しかし、その統一的な判定基準はなく、生産～流通に及ぶ様々な分野からの脂肪交雑基準に対する要望があり、(公社)日本食肉格付協会と共同で策定することになりました。

【作成した P. M. S. について】

5. 米国の基準では体の中心部におけるロース部の脂肪含量を基に作成していますが、わが国では枝肉ロースの肩部のカット面での評価が必要で、かつ見た目の判断（脂肪部の面積）も重視しなければならず、これには画像解析法が役立ちます。しかし、豚肉は色が淡く、牛肉で利用されている方法では難しく、家畜改良センターでは、独自の方法（入江、小平らの方法）で画像解析し、しかも枝肉カット面の胸最長筋部を用い、化学分析法による粗脂肪含量と画像解析法による脂肪面積割合の関係がほぼうまく一致するように調整した P. M. S. を作成しました（下図参照）。
6. 本基準は、通常の枝肉格付の必須項目として利用されるものではありませんが（黒豚など霜降りでなくても食味の良い豚肉が存在するため）、希望により（公社）日本食肉格付協会が判定し、公式な証明書を交付することになっています。
7. 本基準は国際的に広く利用されている米国基準と互換性があります。一方、カット部の違いや結合組織なども入っている点、大きさ（本基準はコンパクト）、画像処理を用いて見栄えと一致させている点などが異なります。
8. 筋肉内脂肪含量の概ねの目安として、赤身は2%未満（欧米や赤身タイプに多い）（基準 No. 1）で、わが国の豚肉は通常2~3%のものが多く（基準 No. 2, 3）、4%程度以上（基準 No. 4）だと霜降りといえます（TOKYO-X 等は平均で5%程度）。
9. なお、10%を超えるもの（基準 No.6 を超えるもの）も存在しますが、多すぎると余分な脂肪が増えたり、筋肉断面が小さかったりするため、必ずしも好ましいとはいえ、あまり高い基準は設けていません。



(問合せ先：(独) 家畜改良センター 入江、松本 TEL 0248-25-2231)