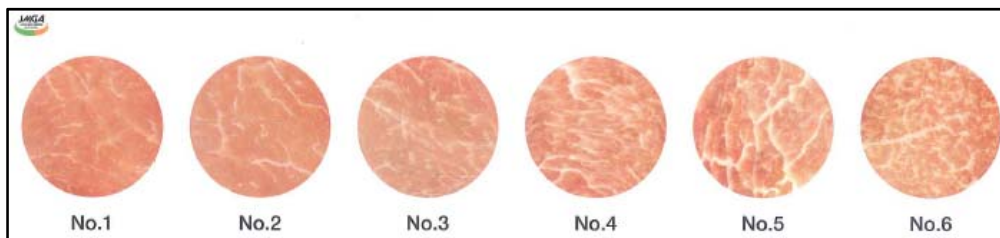


豚肉の脂肪交雑判定について

1. 豚肉の脂肪交雑基準（ポークマーブリングスタンダード（P.M.S.））

- （１）これまで、我が国では豚肉のロース断面の脂肪交雑程度を客観的に評価する基準がありませんでしたが、筋肉内脂肪が多い豚肉を取り扱う関係者等から脂肪交雑の程度を評価してほしいとの要望が寄せられたこと、家畜改良増殖目標（平成 27 年 3 月 31 日農林水産省公表）において、デュロック種については、差別化やブランド化に資するものとしてロース芯筋内脂肪の高い（筋肉内脂肪含量がおおむね 6 %）系統の作出・利用を図るとされていることを踏まえ、今般、脂肪交雑基準（P. M. S.）を作成しました。
- （２）この基準は、豚肉のロース断面（第 4－5 胸椎間の胸最長筋）における脂肪交雑程度を 6 段階で評価するものです（粗脂肪含量が概ね 1 ～ 6 % の画像を選んでいきます）。作成にあたっては家畜改良センター（入江正和理事長）と共同で開発しました。
- （３）具体的な P. M. S. は下図のとおりです



2. P. M. S. の判定方法等

- （１）P. M. S. の判定の要望を受け、日本食肉格付協会の格付員がロース断面においてスタンダードを照合して脂肪交雑程度を判定し、証明書を発行します。
- （２）P. M. S. の判定と証明書発行を合わせ、料金は 1 頭 5 0 円（税込）です。

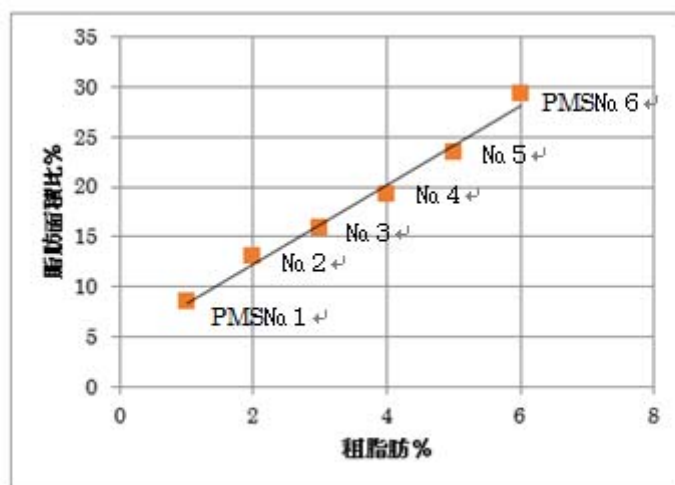
3. 判定の実施時期

- （１）平成 3 0 年 1 月から実施します。

※P. M. S. の判定はオプションで行うもので、規格改正ではありません。

＜参考＞ 脂肪交雑基準作成の背景

1. 豚肉において脂肪交雑（マーブリング）は食味に関する重要な項目となっており、アメリカ、カナダにはその基準が存在しますが、わが国には脂肪交雑の統一的な判定基準がありませんでした。
2. 欧米は赤身志向の改良が進んでいましたが、逆に、筋肉内脂肪が食味（やわらかさ、風味、ジューシーさ）にとって重要であることがわかり、米国は2001年に新・豚脂肪交雑評価基準を作成し直しました。
3. 豚肉中の筋肉内脂肪含量は、通常、少ないもので1～2%、多いもので4～6%位あります。この量は牛肉とは大きく違い鶏肉なみですが、わずかに1～2%の違いが見栄えを良くするとともに、食味を向上させることが数多く報告されています。
4. このため、我が国における豚（デュロック種の交雑豚中心）の肉質向上の観点から、（独）家畜改良センターと（公社）日本食肉格付協会が共同で、独自の方法に基づいた豚脂肪交雑基準を開発しました。なお、今回作成した基準では、我が国のロースカット法に基づいた断面で、化学分析法による粗脂肪含量と画像解析法（入江、小平らの方法）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されています（下図参照）。
5. 今後、当該基準が、豚肉の差別化やブランド化の一助となり、畜産業の発展に寄与することを期待します。



豚肉の筋肉内粗脂肪含量(%)と画像解析法による脂肪交雑面積(%)との関係