

# 第五回「食材塾」



去る3月23日に第五回食材塾が行われました。今回は題材として“食肉”を取り上げました。講師には有限会社井上富蔵商店の代表取締役井上恒次様をお迎えし、「食肉・食鳥の見分け方と取扱い等について」という内容のお話を頂きました。給食現場の方々からは日常取り扱う精肉のことについて様々な質問を頂き、講師の井上様に丁寧にお答え頂きました。日常業務に則したお話を聞くことができ、とても有意義な時間となりました。



講師

有限会社 井上富蔵商店

代表取締役社長

横浜市学校給食食肉安全連絡会会長

井上 恒次 様

**講話**（井上様の講話から抜粋してご紹介します）

## 食肉の種類について

### 1. 牛肉の品種

#### （1）肉用種

##### 〈国内和種〉

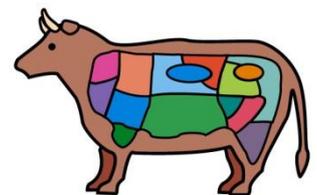
- ① 黒毛和種：神戸ビーフ、松坂牛、近江牛、前沢牛等で脂身がおいしい。
- ② 褐色和種：肥後牛
- ③ 無角和種：現在衰退
- ④ 日本短角種：東北地方に少量

##### 〈外国産肉用種〉

- ① アンガス：外国産の中では肉質に優れている。
- ② ヘレフォード：過酷な自然条件に適応力が優れている。
- ③ シャロレー：赤身率が高い。現在衰退気味。

#### （2）乳用種

- ① ホルスタイン：現在の主流で、メスは搾乳率が悪くなると食肉に回り、オスは去

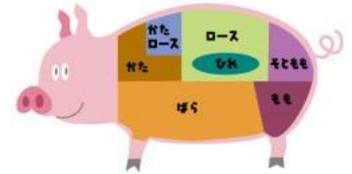


勢され、食肉用に飼育される。

- ② ジャージー種：一般市場に流通なし。
- ③ その他乳用種：一般市場に流通なし。

(3) 交雑種

黒毛和種のオスとホルスタインのメスの掛け合わせ。  
食肉用に飼育され、肉質は肉用種に近い。



## 2. 豚肉の品種

★豚肉の味はえさで決まる

★保管時、配送時など二段重ねにするとドリップはたくさん出る。けもの臭さも増す原因になる。

(1) 黒豚

①バークシャー種：肉質は優れているが、価格は高い（産子数が少なく、出荷までに7～9ヶ月かかるため）

(2) 白豚

①大ヨークシャー種：大型で肉質も良い。

②ランドレース種：産子数多く、発育も早く、背脂肪も薄い。

③三元交配豚：現在の主流。デュロック種のオス×大ヨークシャー種のメス×ランドレース種のメス。

(4) 赤豚

① デュロック種：産子数多く、体質は剛健、繁殖用。けもの臭が強い。

## 3. 鶏肉の種類

(1) 地鶏

飼育方法、飼育期間、飼育密度等に厳格な規定がある。

(2) 国産銘柄鶏

通常の飼育方法と異なる内容を明らかにし、食鳥処理場の出荷段階のパッケージ等に表示したもの。

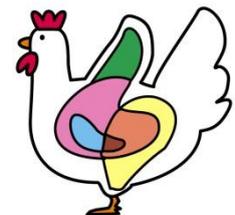
(3) 国産若鶏

通常の飼育方法で約90日程度で出荷されるもの。

(4) 国産親鶏

種鶏と廃鶏（卵を産めなくなった鶏）があり、専門の場所で処理され、スープの素などで使用。

(5) 外国産鶏



## 食肉の規格について

### 1. 牛肉の規格

(1) 肉質等級

肩の切断断面と胸骨の5, 6番目の切断面をいくつかの判断基準に照らして格付けを決める。肉質の良い牛肉より「5」「4」「3」「2」「1」。「1」はほとんどな

い。

(2) 歩留り等級

歩留まりとは塊肉から皮や脂など不必要なものを取り除き、商品となる割合で、高い方がよい肉。歩留まりがよいものから「A」「B」「C」となる。

2. 豚肉の規格

(1) 枝肉規格

良い豚枝肉より「極上」「上」「中」「並」「等外」となる。

- 1) 最も望ましい枝肉の重量を中心にして、等級別に重量の範囲を決める。
- 2) 各等級別に枝肉重量に対する背脂肪の厚さの範囲を決める。
- 3) 枝肉の外観について、肉付き・均称・脂肪付着・仕上げ・肉の締まり・肉の色沢などの項について評価する。

(2) 部分肉規格

肩ロース・ウデ・ロース・バラ・ヒレ・モモの6部位。

部分肉の等級は「I」及び「II」とし、原則は「I」は「極上」「上」の枝肉から、「II」は「中」の枝肉から作られたもの。

★脂は白いものが良い豚肉、黄色っぽいのは良くない。

## 給食用豚肉処理の工程

豚枝肉より骨付き3分割

脱骨作業の行いやすいようにする



豚脱骨作業

骨を取り除く作業



豚肉一次整形

脂肪・血合・リンパ等を取り除く作業。  
作業後の肉を「部分肉」といいます

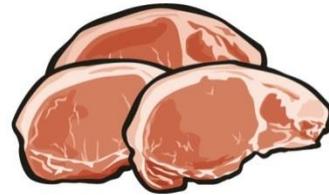


## 豚肉二次整形

「部分肉」を給食用の規格に合わせ、整形します  
通常学校給食用の豚肉を加工するには「部分肉」を購入し、この作業から始めます  
学校給食用の豚肉規格に脂肪を5mm厚み程度に加工し、太い筋、表面の筋膜等を除去します



## 豚肉製造作業



- (1) スライス作業
- (2) カット作業：規格の大きさに調整し、カットする。
- (3) チェック作業：規格の大きさ、厚みにカットされているかを確認する  
脂肪の厚い部分、不良部分を除去する
- (4) 計量作業：重量の調整

～大変勉強になりました。ありがとうございました～