

「部分肉流通のメリット」

＜部分肉とは＞

牛・豚の枝肉を各部位毎に分割し、骨を取り除き、血液やリンパ節などを除去し、余分な脂肪を取り除いて整形（トリミング）した状態の肉のことです。

（別紙参考：「肥育牛が食卓に届くまで」）

部分肉の取引を容易にするため、（社）日本食肉格付協会が部位別に、規格の適用条件、分割整形方法、重量範囲等を「牛・豚部分肉取引規格」として定めています。

分割整形された部分肉は、真空包装された後、ダンボール箱（一箱あたりの重量は、約20キログラム程度。）に入れられ流通しています。

＜部分肉流通には、以下のようなメリットが期待できます。＞

1 取引の効率化

- ① 部分肉取引は、枝肉取引に比較して、部位別取引が可能であることから、必要な部位を必要な量調達でき、また、余剰部位の活用・開発にもつながる。
- ② 部分肉の取引形態は、枝肉のようにセリではなく、箱に入った状態での相対取引であることから、大量取引が可能。
- ③ 輸入食肉は部分肉の形態で流通しており、物流や用途の面で輸入物に対抗可能。
- ④ 品質の明確化という点で、枝肉の場合は枝肉の切断面を見て肉質が判断されるため、プロの眼が必要であるが、部分肉であればパーツに分かれていることから判断が容易。

2 取引の大量化による経費の低減

- ① 取引形態がセリではなく相対であることから、情報取引への移行が容易。
- ② 消費地に近い冷蔵庫に大量保管が可能となるなど、大量取引の場の形成（団地化）になじむ。

3 輸送コストの低減

- ① 部分肉は整形され不要な部分が除かれ、積み重ね易い箱入りであることから、最も輸送効率が良い。

10トン車での輸送頭数 (頭分)

畜種	生体	枝肉	部分肉
牛	15	28	37
豚	91	138	200

- ② 生体輸送は、輸送途中の家畜管理面でリスクが高く、枝肉輸送は特別な装置が必要となるが、部分肉輸送では特別な装置は必要ない。

4 保管の効率化

- ① 枝肉に比べ箱に入った部分肉は、卸売業者・小売業者が保有する冷蔵庫のより効率的な利用を可能にする。
- ② 枝肉から骨、脂肪等を除去した部分肉は、枝肉より重量が小さくなる。
枝肉から部分肉への歩留率 牛肉＝約72% 豚肉＝約70%

5 輸送時の衛生管理の向上

- ① 部分肉での輸送は、ボックス入りで行われることから、温度管理上、積込と荷下ろし段階でのロスが少ない。
- ② 部分肉は真空包装であることから、鮮度保持の面で優れている。

6 共同化の促進

定型であり、輸送・積み下ろしの比較的容易な部分肉は、共同配送による効率化の促進が可能。

7 需給調整の効率化

- ① 部分肉は、季節による需要が異なる部位を需要に合わせて部位別に保管・出荷しやすい。
夏場に需要の強い部位（例 かたばら＝焼肉用）
冬場に需要の強い部位（例 かたローズ＝すき焼き用）
- ② 食肉の価格が長期にわたって低落し、生産サイクルの関係から出荷調整等の対応が間に合わない場合、部分肉は、調整保管することが可能。

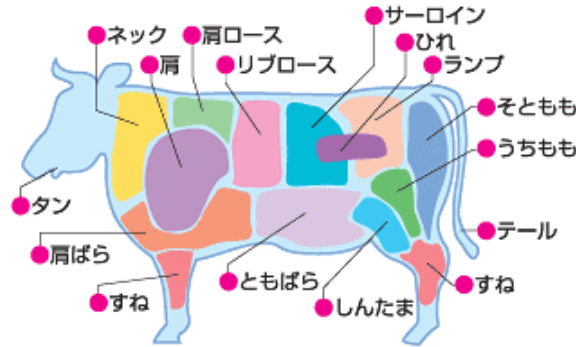
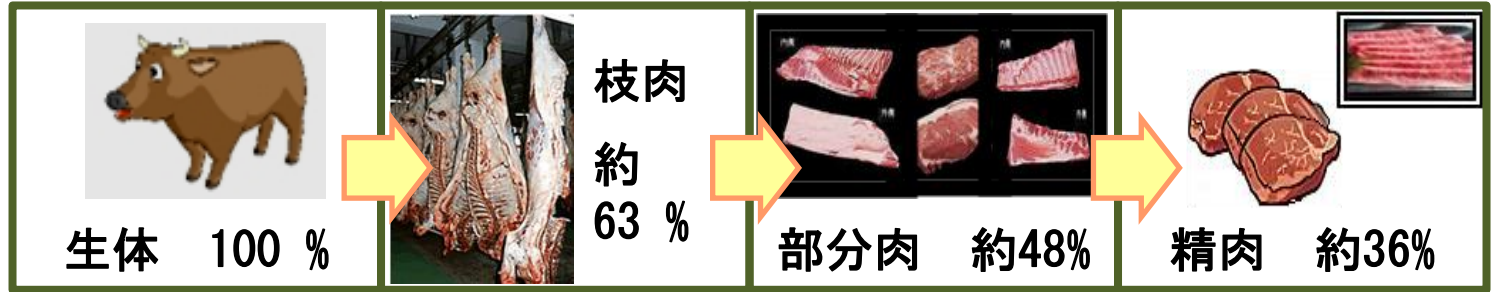
8 価格形成の明確化

- ① 枝肉→部分肉→精肉に形態が変化しつつ取引される中で、部分肉取引価格が外部に公表されれば、精肉（小売）価格との連動の状況が把握可能となり、より合理的な価格形成が期待できる。
- ② 同じように部分肉の形態で流通している輸入肉との価格比較が可能となる。

9 生産性の向上

- ① 産地での部分肉製造は、枝肉を消費地まで輸送し、そこで部分肉加工を行うことに比べて、場所・作業員（加工技術者）の確保が容易、土地代・人件費等が安い。
- ② 生産地からの部分肉での輸送は、流通のパイプを単純化する。

肥育牛が食卓に届くまで（去勢和牛）



畜産農家

誕生

生時体重 約30kg

保育期
育成期

離乳時体重 約290kg

肥育期
出荷

約30ヶ月齢

出荷時体重 約716kg

食肉市場
(と畜場)
産地食肉
センター

と畜
衛生検査
格付け
せり

一次卸売業者
加工

二次卸売業者
加工

小売業者
加工

家庭（消費者）

枝肉重量 約452kg → 部分肉重量 約344kg → 小割部分肉重量 約298kg → 販売用パック肉カット or スライス 約261kg