

牛豚食肉処理加工業職種(牛豚部分肉製造作業)に関連する用語解説

《あ～お》

| 用語 | 解説 |
|-----------------------------------|--|
| あんぜんまえか 安全前掛け | 脱骨やさばき等の食肉処理において、作業中の事故、ケガ防止対策として使われる、胸、腹の部分の防具。 |
| あんぜんてぶくろ 安全手袋 | 脱骨やさばき等の食肉処理において、作業中の事故、ケガ防止対策として使われる、ナイフの利き手と反対の手の防具。 |
| ウェルシュ菌 ^{きん} | 食中毒の原因となる細菌の一種。 |
| うし 牛 | 牛は肉用種、乳用種などがあり、国内のおもな肉用種は、黒毛和種、褐色和種、無角和種、日本短角種のほかアバディーンアンガスなどの外国種。乳用種はホルスタイン、ジャージー、ガンジーなど。乳用種の去勢雄は肉用として、このほか、交雑種が肉用とされる。 |
| うちもも | 牛肉の「もも」の内側に位置する肉のこと。 牛肉の部分肉取引規格で定めた13部分肉の一つで「もも」の内側に位置する肉のこと。片面は脂肪におおわれ、整形するときに除かれる。大きなかたまりの赤身肉で、牛肉の部位の中では最も脂肪が少ない部位。 |
| うでばら | かたばらの関西名。 |
| えだにく 枝肉 | 家畜をと殺し、はく皮(皮をぐこと)し、内臓を摘出し、頭・足・尾などを取り除いたものこと。 |
| えだにくかくづけ 枝肉格付 | 牛、豚の枝肉取引が公正に行われるよう決められた全国統一の格付。(一社)日本食肉格付協会が格付機関となっている。 |
| えだにくけんさ 枝肉検査 | と畜検査の一工程。牛や豚などの肉(枝肉)の体表部などを調べ、異常などをチェックする。 と畜検査の一工程。血液や皮、頭部、内臓を取り去り、中心線から二分割した牛や豚などの肉(枝肉)の体表部、胸・腹部、皮下組織、リンパ節、関節などを調べ、炎症や筋肉出血、水腫、リンパ節の異常の有無などをチェック、さらに腎臓などについても必要な検査を行う。 |
| えだにくとりひき 枝肉取引 | 食肉販売業者と家畜の生産者や家畜商とが、肉畜を生きた状態のままではなく枝肉の形態にしてから取引すること。 |
| えだにくとりひききかく 枝肉取引規格 | 牛豚枝肉の公正な取引を推進するための全国統一規格。牛肉では歩留まり(A～Cの3ランク)と肉質(5～1に区分)の組み合わせで15段階。豚肉は極上、上、中、並、等外の5段階に格付される。 |
| おうしよく 黄色ブドウ球菌 ^{きゆうきん} | 食中毒の原因となる細菌の一種。 |

《か～こ》

| | |
|----------------|--|
| かくづけ 格付 | (一社)日本食肉格付協会が定めている牛、豚枝肉および部分肉の取引規格に基づく等級づけのこと。肉質や歩留まり(全重量に対する可食部重量の割合)を審査する。 |
| かた | 牛、豚肉ともに腕の部分の肉を指す。運動量の多い部位なので、筋や膜が多くて肉色が濃く、肉質はかたい。牛では、とうがらし、さんかく、みすじ、まくらなど細分化した名称がある。 |
| かたばら | 牛肉で肋骨部分の肉のことをばら肉というが、このうちの前寄りの部位。ばらの語源はあばら。赤身と脂肪が層になり、きめは粗くてかための肉質。カルビと呼ばれる部位。 |
| かたろーす かたロース | 牛肉、豚肉の背中の筋肉部分のうち、首から肩にかけたロースの部分进行う。 牛肉では背中の筋肉部分のうち、首から肩にかけたロースの部分指す。やや筋が多いが、脂肪が適度にあって霜降りになりやすく、やわらかい。豚肉も牛肉と同じ部位。きめがやや粗く肉質がかためだが、赤身の中に脂肪が粗い網目状に混ざり、コクがある濃厚な味の部位。 |

| | |
|----------------------|---|
| かつもうわしゆ 褐毛和種 | 肉用牛の一品種。熊本県、高知県で多く飼われている。毛の色は黄褐色、または赤褐色。 肉用牛の一品種。和種というのは日本で改良されたという意味。熊本県、高知県で多く飼われている。毛の色は黄褐色、または赤褐色。肉質は、黒毛和種に近い。暑さに強く、粗飼料を効率よく食べ、性質もおとなしいのが特徴。熊本県と高知県では、改良経過が異なるため多少特色が違っているが、熊本県の褐毛和種は日本赤牛ともいわれている。 |
| かわ ほう 皮はぎ法 | 豚の解体整形方法のひとつで、このほか湯はぎ法がある。毛皮については、真皮の内側に沿ってはく皮する方法。 |
| かんびろばくたー カンピロバクター | 食中毒の原因となる細菌の一種。 |
| きかくとりひき 規格取引 | 日本食肉格付協会が策定し、農林水産省の承認を受けた食肉の規格に基づいて、規格別に評価取引を行うこと。枝肉、または部分肉の取引で行われている。 |
| きよせい 去勢 | 雄牛、雄豚などの精巣を除去すること。性質をおとなしくさせたり、脂肪などをつきやすくするなど、肉質の向上、管理の平易化、牡臭(ぼしゅう)をなくすなどのメリットがある。 |
| ぎゆうし 牛脂 | 牛の脂肪組織。牛脂を加熱、溶出したもの。これを用いて、さまざまな製品が作られている。 |
| くろげわしゆ 黒毛和種 | 日本の肉用牛の主要品種。毛の色は黒で、角、鼻鏡、舌、蹄も黒い。日本全国で肥育されており、現在では日本の和牛の90%以上がこの品種である。 日本の肉用牛の主要品種。小型で成長が遅かった在来の牛を明治時代に外国種と交配して改良し固定して、昭和19年に黒毛和種と命名された。毛の色は黒で、角、鼻鏡、舌、蹄も黒い。肉質が特に優れており、やわらかく、筋線維が細く、肥育すると脂肪が筋線維の間に細かく沈着した「霜降り」肉になる。日本全国で肥育されており、現在ではわが国の和牛の90%以上がこの品種である。 |
| きんぞくたんちき 金属探知機 | 食肉処理の段階において、製品に混入した金属異物を探知する機器。 |
| きんにく 筋肉 | 動物の持つ組織の一つ。食肉の大部分は骨格筋由来、生体では生筋とも呼ばれ、死によって生じる諸変化を経過して食肉に転換される。 |
| くろぶた 黒豚 | パークシャー種の俗称。パークシャーの肉はきめが細かく、味も良いとされる。食肉小売品質基準で黒豚と呼べるのはパークシャー純粋種に限るとされている。 |
| けっばん 血斑 | 食肉にみられる斑状出血の状態にあるものをいう。伝染病や中毒などによるものが多いが、正常な動物でも、と殺時に筋肉や臓器、組織に新鮮な出血斑が現れることもある。 |
| けんいん 検印 | と畜場での検査に合格した枝肉に定められた様式の検印。 と畜場法により、と畜場での検査に合格した枝肉に定められた様式の検印を、定められた部位に押すことが規定される。牛はだ円形、豚は円形と動物の種類によって形状が異なる。検印には上部に検の文字、中央部には都道府県名、下部にと畜場番号が組み込まれている。 |
| けんねあぶら ケンネ脂 | 牛の腎臓の周りについている厚い脂肪で、独特の風味がある最上級の脂肪。料理に使う牛の脂肪はほとんどケンネ脂。 |
| こうざつしゆ 交雑種 | 異なった品種間の交配を交雑といい、交雑によって生まれた子を交雑種(俗に雑種)という。 異なった品種間の交配を交雑といい、交雑によって生まれた子を交雑種(俗に雑種)という。肉牛生産では資源の有効利用と増産の手段として黒毛和種とホルスタインの交雑種。肉豚の生産では3つの品種の雑種、いわゆる三元交配が広く行われている。 |
| 5S | 食費衛生の基本は常に清潔に保ち、作業を迅速に行うこと。これを実践するために不可欠な、「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「習慣」の5つの活動である。 |
| 5S(せいり) | 必要なものと必要ないものを分け、必要ないものを片付けること。 |
| 5S(せいとん) | 必要なものが、必要な時に、必要な量だけすぐに取り出せるように、場所を定めておくこと。 |
| 5S(せいそう) | 作業場や機械設備などの汚れやゴミを掃除すること。 |
| 5S(せいけつ) | 汚れがなく、きれいな状態であること。 |
| 5S(しゅうかん) | 会社が決めた作業手順を守る習慣を身に付けること。 |
| こくさん ぎゆうにく 国産牛肉 | 日本で肥育された牛由来の牛肉のこと。 |

《さ〜そ》

| | |
|------------------------|--|
| サーロイン | <p>牛の背肉のうち、リブロースに続く部位。</p> <p>牛の背肉のうち、リブロースに続く部位を示す、小売品質基準で定められている名称。サー(sir)の称号にふさわしく、肉質は最高で牛肉を代表する部位である。霜降りになりやすく、きめが細かくやわらかい。ステーキに最適。</p> |
| さいきん細菌 | <p>単細胞で細胞壁があり、二分裂によって増殖する。形態によって球菌、桿菌、らせん菌などに分けられる。ヒトや動物に病原性を持つものもあるが、多くのものは疾病とは無関係。</p> |
| さつきん殺菌 | <p>病原菌や腐敗菌などの不都合な微生物を殺滅、あるいは増殖性を失わせること。加熱、加圧などの物理的方法や、消毒剤などの化学的方法がよく用いられている。</p> |
| サルモネラ | <p>食中毒の原因となる細菌の一種。</p> |
| さんげんこうはい三元交配 | <p>雑種交雑の方法の一種。3品種または3系統を用いて実用に向く家畜を作る交雑のやり方。主として豚や鶏で行われている。</p> |
| しばう脂肪 | <p>脂質のうちの中性脂肪(トリグリセリド)のこと。</p> |
| しばうこうざつ脂肪交雑(霜降り) | <p>牛肉の肉質の評価で重要とされる指標の一つ。脂肪交雑が良好とは、脂肪組織が筋肉全体に不規則な網目状に沈着している状態をいう。さし、霜降り、マーブリングとも呼ばれる。</p> |
| しまり | <p>肉の切り口の肉質のしまり状態のこと。脂ぎった外観や水分が浮いたような状態のものはしまりが乏しい。赤身と脂肪がしっかりと詰まったようになっている状態のものを、しまりが良いとして評価する。</p> |
| しょうどく消毒 | <p>物理的あるいは化学的方法によって、病原微生物を殺滅あるいは減弱(減少)させて感染力をなくすこと。</p> |
| しょうぶんかつ小分割 | <p>牛半丸枝肉を大分割したものから、を部分肉に分割し、各部分肉に含まれる骨(軟骨を含む)を除骨すること。</p> <p>牛半丸枝肉を大分割して得られた4部位から「ネック」「かた」「かたロース」「かたばら」「ヒレ」「リブロース」「サーロイン」「ともばら」「うちもも」「しんたま」「らんいち」「そともも」「すね」の13の部分肉に分割し、各部分肉に含まれる骨(軟骨を含む)を除骨すること</p> |
| しょうくちゅうどく食中毒 | <p>有害微生物などを含む飲食物を摂取したために起こる急性の胃腸障害を主症状とする健康障害のことで、大部分は微生物による。日本での発生件数は腸炎ビブリオとサルモネラが多い。</p> |
| しょうくちゅうどくげんそく食中毒予防の3原則 | <p>「食品に食中毒菌をつけない(清潔保持)」「食中毒菌を増やさない(迅速または冷蔵)」「食中毒菌を殺す(加熱)」の3つ。</p> |
| しょうにく食肉 | <p>食用に利用する家畜、家禽肉の総称。牛肉、豚肉、鶏肉のほか馬肉、綿羊肉、山羊肉、兔肉などがある。</p> |
| しょうにくせんたー食肉センター | <p>産地における食肉処理の推進による食肉流通の合理化を図る目的で全国に設置されてきた食肉処理施設。</p> <p>産地における食肉処理の推進による食肉流通の合理化を図る目的で全国に設置されてきた食肉処理施設。と殺解体、はく皮、内臓処理、取引、冷却冷蔵、部分肉処理加工、食肉高度加工、輸送施設などの諸施設によって構成されている。設置主体は、地方公共団体、生産者団体、食肉業者の参加するものなどがある。</p> |
| しょうくひんえいせいほう食品衛生法 | <p>飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止などを目的とした法律。</p> <p>食品衛生行政の基本法として昭和22年12月24日に制定された法律(法律第233号)。飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上と増進に寄与することを目的としたもので、この法律をもとに食品、食品添加物、器具、容器包装、およびこれらにかかる営業の規制が行われる。</p> |

| | |
|---------|--|
| すじ筋 | 動物の骨格と筋肉をつなぐ結合組織のこと。運動量の多い部位や老齢の家畜の肉は、筋が多くかたい。 |
| すじぎり筋切り | 肉の筋を切断すること。 |
| すじにくすじ肉 | 結合組織、すなわち筋を多く含んだ肉のこと。 |
| すじび筋引き | 肉から不要な筋を切り離し除去すること。 |
| すね | 牛肉の前脚、後脚のふくらはぎの部分の肉。それぞれ、まえずね、ともずねと呼ばれる。筋が多く、肉質はかたい。ゼラチン質を多く含む。 |
| せいけい整形 | 牛豚部分肉の内面、外面に付着している血液、リンパ節、壁側胸膜(うすかわ)、肉片、腱、靭帯及びその他汚染されているところの肉や脂肪を除去して、商品形態を整えることをいう。 |
| せいにく精肉 | 部位ごとにカットした食肉を料理に適した形状(厚切り、薄切り、ひき肉、かたまりなど)に調整した肉。 |
| せしぼう背脂肪 | ブタの枝肉の脊柱側の肩から腰までの脂肪。豚枝肉取引規格の判定要件の一つ。 |
| そとひら | そとももの関西名。 |
| そともも | 牛肉のももの外側の部分を指す。脂肪の少ない赤身肉で、うちもも、しんたまに比べると、きめがやや粗くかための部位。 |

《た〜と》

| | |
|-----------------|--|
| だいちょうきん大腸菌 | 食中毒の原因となる細菌の一種。 |
| だいぶんかつ大分割 | 牛半丸枝肉から部分肉を製造する前段階で、半丸枝肉を「まえ」「ともばら」「ロイン(ヒレを含む)」「もも」の4部位に分割すること。 |
| だっこつ脱骨 | 枝肉から部分肉を製造する工程において、不要な骨を外して除去すること。 |
| タロー | 牛の脂肪からとった脂。用途は食用と非食用(工業用)がある。 |
| たんぱく質 | すべての生物体の主要構成物質。物質代謝の担い手である細胞の原形質や、代謝の進行を促進する酵素やホルモンの主要成分であり、また血液や骨にも含まれ、生体の生命活動を担う物質。 |
| ちくさんふくさんぶつ畜産副産物 | 家畜をと殺、解体した後の、枝肉以外の部分の総称。 |
| ちくにく畜肉 | と畜場法により、と畜場でと殺することが義務づけられている家畜の肉のこと。野生動物の肉と区別していう。JAS(日本農林規格)では牛肉、豚肉、馬肉、綿羊肉、山羊肉の5種類の総称としている。 |
| チルド | 氷結点前後の温度帯で冷蔵することで凍結は避ける。チルド食品、チルド輸送など、食品の保存、輸送に利用されている。 |
| てっこう手甲(アームカバー) | ナイフを持つ逆の腕の部分(ひじから手首程度の間)のけが防止用の防具。 |
| とさつと殺 | 食肉として利用する家畜を、失神させ、動・静脈を切って放血し、死亡させること。 |
| とちくと畜 | と殺された家畜のこと。 |
| とちくけんさと畜検査 | と畜場においてと畜検査員が食用に供する家畜を一頭一頭行う検査のこと。 |

《な〜の》

| | |
|---------|--|
| ナイフの種類 | 主に枝肉の脱骨に使われる「さばきナイフ」部分肉の整形・すじひき等に使われる「すじひきナイフ」、精肉用の切身商品作り等に使われる「平切りナイフ」に大きく分けられる。また牛枝肉のかた切断に使われる「かた切ナイフ」がある。 |
| なましょく生食 | 肉や魚を加熱せずに食べる。牛肉ではタルタルステーキ、ユッケが、馬肉では馬刺しが知られている。 |
| なまにく生肉 | 加工していない状態の肉。調理していない肉を含む。 |
| にくぎゅう肉牛 | 牛肉の生産を目的として育てられる牛のこと。その牛が、本来、肉用種であるか乳用種であるかは問わない。 |

| | |
|---------------------|---|
| にくつとうきゅう 肉質等級 | 牛肉は肉質と歩留まり(枝肉の重量に対する肉の割合)によってランクづけされ、取引されている。このうち、肉質等級は、脂肪交雑、肉の色沢、肉のしまりおよびきめ、脂肪の色沢と質により、1～5等級に区別されている。 |
| にくちく 肉畜 | 食肉生産用に飼育される家畜のこと。牛、豚、羊、馬など。 |
| にくようぎゅう 肉用牛 | 牛肉生産用に肥育される牛のこと。 |
| にくようしゅ 肉用種 | 食肉生産のために飼育される家畜の品種のこと。 |
| にっぽんたんかくしゅ 日本短角種 | 和牛4品種の一つ。日本の東北地方原産の肉用牛。 |
| | 和牛4品種の一つ。日本の東北地方原産の肉用牛。東北地方には古くから南部牛と呼ばれる牛が役牛として飼育されていた。成長は早いですが、肉質は黒毛和種に劣り、脂肪の入りもあまり良くない(霜降りになりにくい)。 |
| にゅうようしゅ 乳用種 | おもに乳利用の目的で作られられた品種のこと。日本では、肉用にも乳用種の去勢牛が飼育されており、乳牛(交雑含む)の廃用牛と併せて国内牛肉生産の半数以上を占めている。 |
| ネック | 牛肉の首の部分。 牛肉の首の部分。脂肪がほとんどなく、きめが粗くて筋っぽい赤身肉。肉質はかたい。ほかの部位と混ぜてひき肉やこま切れなどに利用されている。コラーゲンなどが多いので、煮込み料理やスープにも適している。 |

《は～ほ》

| | |
|-------------|--|
| ひく皮 | と畜場でと殺、解体して枝肉にすると、皮を除く作業のこと。 |
| ばら | 牛や豚の肋骨まわりの肉のこと。 牛や豚の肋骨まわりの肉のこと。牛肉では「かたばら」と「ともばら」に分けられている。肩に近い方を「かたばら」、その後部のロインに接した部分を「ともばら」という。肉質はかたいが、両部位とも脂肪を多く含み、濃厚なうま味を持つ。 |
| はんまる 半丸 | 背柱(背骨)に沿って二等分した枝肉のこと。 |
| にく PSE肉 | 肉の断面の色が淡く、やわらかく、しまりのない、水っぽい状態の豚肉のこと。 肉の断面の色が淡く(pale)、やわらかく(soft)、しまりのない、水っぽい(exudative)状態の豚肉のこと。豚をと殺し、肉をカットするときに発見され、ふけ肉、むれ肉などとも呼ばれている。保水力、結着力が低く、クッキングロスが多く風味も悪い。原因としては遺伝的な形質と、と殺前のストレスなどが考えられている。 |
| ひれ ヒレ | 牛肉、豚肉の腰椎に沿った腹側の細長い肉。 腰椎に沿った腹側の細長い肉。牛肉では、サーロインの内側にあり、肉質が優れていて、1頭から2本しかとれないため、最高級の部位とされる。きめが細かくて非常にやわらかい部位。豚肉ではロースの内側にあり、最もきめが細かくて、やわらかい最上の部位。脂肪は少なく、風味は淡泊。 |
| ひんしゅ 品種 | 種(例えば牛、豚など)をさらに細かく分け、分類したもの。 動植物を分類(門、綱、目、科、属、種)する上での単位。種(例えば牛、豚など)をさらに細かく分け、分類したもの。同じ種の中で共通の特殊な遺伝形式を持つもののグループ(例えば黒毛和種、パークシャー、軍鶏など)。 |
| ふけにく ふけ肉 | 豚肉で肉にしまりがなく、弾力がなくやわらかで、粘りがなく、水っぽい肉のこと。色は灰白色に近く、極端な場合では指が通るほどやわらかい。主に、ロース、ももに現れる。 |

| | |
|----------------------------|--|
| ぶい 部位 | 牛肉および豚肉の統一された部位表示。牛肉については9部位、豚肉は7部位が定められている。 従来は小売店によって食肉の部位別の名称がまちまちだったが、昭和52年に食肉小売品質基準が定められ、これに基づいて牛肉および豚肉の部位表示が統一された。この基準では特に定める場合を除き、(一社)日本食肉格付協会の「牛部分肉取引規格」および「豚部分肉取引規格」に定める名称を使用する。牛肉については、かた、かたロース、リブロース、サーロイン、ヒレ、ばら、もも、そともも、らんぷの9部位、豚肉については、かた、かたロース、ロース、ばら、もも、そともも、ヒレの7部位が定められている。 |
| ぶた 豚 | 猪を家畜化したもの。 猪を家畜化したもの。猪にはヨーロッパ種とアジア種の2種類があり、それぞれ各地で家畜化されて、その地方独特の在来豚になった。主な品種に大ヨークシャー、中ヨークシャー、ハンプシャー、デュロックなどがある。 |
| ぶどまり えだにく 歩留まり(枝肉) | 生体から、皮や内臓などを取り除いた枝肉の割合。 |
| ぶどまりとうきゅう 歩留まり等級 | 日本食肉格付協会の牛枝肉取引規格に定められている等級。 日本食肉格付協会の牛枝肉取引規格に定められているもので、枝肉を見て、決められた数式で求めた数値により、「A」「B」「C」の3等級に区別される。A:72以上部分肉歩留まりが良いもの、B:69以上72未満部分肉歩留まりが標準のもの、C:69未満部分肉歩留まりが標準より劣るものとなっている。これは、ロース断面積、ばらの厚さ、皮下脂肪の厚さ、冷と体重の4項目で計算される。 |
| ぶぶんにく 部分肉 | カット肉のこと。枝肉を各部分に分割し、骨を取り除き、血液や汚染部位、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。牛肉や豚肉は、取引を容易にするため、重量区分が全国统一規格として定められている。 |
| ぶぶんにくとりひき 部分肉取引 | 部分肉単位で取引すること。セット肉取引に対する用語 |
| ぶぶんにくとりひききかく 部分肉取引規格 | 日本食肉格付協会による規格で、牛、豚部分肉の全国统一取引規格として公表。 日本食肉格付協会による規格で、牛、豚部分肉の全国统一取引規格として公表。牛部分肉については、かた、かたロース、リブロース、サーロイン、ヒレ、かたばら、ともばら、うちもも、しんたま、そともも、らんいち、ネック、すねの13部分肉のほか、一部例外が認められている。豚部分肉については、かた、ロース、ヒレ、ばら、ももの5部分肉としている。また、かたを細分し、かたとかたロースに分け、6部分肉とする場合もある。 |
| ぶんかつ 分割 | 豚半丸枝肉から部分肉を製造する前段階で、半丸枝肉を「かた」「ヒレ」「ロース」「ばら」「もも」に分割し、各部分肉に含まれる骨(軟骨を含む)を除骨すること。 |
| へつと ヘット | タローを加熱し、抽出・精製したものがヘット。すき焼きで使用される牛脂は未加熱か、あるいはヘットである。 |
| へれ へれ | ヒレの関西名。 |
| ほすいせい 保水性 | 加圧、細切り、加熱等の処理で発現する食肉の水分保持機能をいう。 |
| ほぞんおんど／かねつおんど 保存温度/加熱温度 | 食中毒や食品の腐敗防止のための、保存や加熱温度の目安。 食中毒や食品の腐敗防止のための、保存や加熱温度の目安。温度管理は、加工、流通、家庭における衛生面や安全性に重要なポイントとなる。家庭の冷蔵庫の温度は10℃以下、冷凍庫の温度は-15℃以下が最低限の原則。ちなみに食肉は、4℃以下で保存。さらにパーシャル室や、チルド室など0℃前後の保存が理想。加熱の場合は、肉の内部温度が75℃以上になってから1分以上が必要。 |
| ボツリヌス菌 きん | 食中毒の原因となる細菌の一種。 |
| ほねつ 骨付き肉 にく | 骨のついた食肉のこと。 |
| ほろすたいん ホルスタイン | 代表的な乳用牛の一品種。日本の乳用牛のほとんどを占める品種。オス牛や搾乳牛として供用後は肉用として利用される。 |
| ぼーんとりまー ボートリマー | 牛豚肉の脱骨の際に、肉から肋骨を骨周膜と一緒に離すために使用する器具。 |

《ま～も》

| | |
|------------------------------|--|
| むつ ^つ のわしゆ 無角和種 | 和牛の一品種。山口県萩市を中心に改良された牛。毛の色は黒く、全身黒一色である。角はない。肉質は、脂肪交雑、きめなど黒毛和種には及ばない |
| めい ^い がら 銘柄 | 産地、品種、飼料等差別化された食肉に独自の名称を付して流通しているもの。 (本来銘柄とは、特に優れたブランドに対しつけられた商標を指すものであるが、昨今、国内でいろいろな名称を付して流通している食肉があり、これらを総称して銘柄食肉(牛、豚、鶏)と呼んでいる。銘柄家畜の命名については(公社)中央畜産会が「産地等表示食肉の生産、出荷等の適正化に関する指針」を定めている。) |
| め ^つ きん 滅菌 | すべての微生物を殺滅または除去すること。方法としては、高圧蒸気滅菌、濾過滅菌、ガス滅菌のほか、場合によっては汚染された物品を焼却することもある。 |
| もも | 牛、豚の半丸枝肉を分割して得られる部位の一つ。牛肉はうちももとしんたまに分けられる。豚肉もうちももとしんたまに分けられる。 |

《や～よ》

| | |
|-------------------------|--|
| ゆ ^{ほう} 湯はぎ法 | 豚の解体整形方法のひとつで、このほか皮はぎ法がある。毛皮については、短時間湯に浸した後、はく毛する方法。 |
|-------------------------|--|

《ら～ろ》

| | |
|---------------------------------|---|
| ら ^ど (とんし) ラード(豚脂) | 豚の脂肪層を煮溶かしてとった脂。豚脂(とんし)ともいう。精製ラードと調製ラードがあり、調製ラードは一部ほかの油脂を混合している。 |
| らんいち | 牛部分肉取引規格上の名称。牛半丸枝肉の小売用としては「もも」のうち、ロインに近い部位を指す。 |
| らんぷ | 牛肉の小売品質基準で定められている部位で、腰椎の上の尻肉。ロインに近い赤身肉で、牛肉のものの中ではいちばんやわらかく、風味が優れている。 |
| り ^ぶ ろーす リブローズ | 牛の背部の肉で、肩側(前寄り)の部分。もも側をサーロインという。いちばん厚みのあるローズ部分で、霜降りになりやすい部位。筋が少なく、肉質が優れている。 |
| ろーす ローズ | 豚半丸枝肉の「かた」および「もも」を除いた、背側の部分。 (豚半丸枝肉の「かた」および「もも」を除いた、背側の部分。牛肉ではこの部分はロインというが、ローズと呼ぶ場合もある。表面は脂肪の層で覆われていて、これを適当な厚さに除いてから販売されている。ヒレに次いできめが細かく、やわらかくて風味がある。) |
| ろーすしん ローズ芯 | ローズの大部分を占める胸最長筋のこと。この部位の断面の肉の色、光沢、きめとしまり、脂肪交雑の判定から肉質の評価を行う重要な部位。 |

《わ～ん》

| | |
|-------------------------|---|
| わ ^ぎ ゆう 和牛 | 日本在来の牛に、外国の肉専用種を交配して造成された牛のこと。黒毛和種、褐毛和種、無角和種、日本短角種の4種がある。 |
|-------------------------|---|

(参考資料)

「食肉がわかる用語集(一財)日本食肉消費総合センター」、「牛・豚枝肉、部分肉取引規格解説書(公社)日本格付協会」、「食肉処理技法(公社)全国食肉学校」ほか

(注)この用語解説は、実習実施機関や監理団体などの関係者を通じて、技能実習生が牛豚部分肉製造作業に関する理解を深めるために作成したものです。