和歌山ポーク肉質研究会第１回枝肉勉強会について

生産環境部　研究員　常田将宏

和歌山ポーク肉質研究会は和歌山県の養豚農家と食肉販売業者相互の連携と各農家生産豚の肉質向上を目的として発足いたしました。その活動の一環として、９月７日に大阪市食肉市場（南港市場）にて養豚農家の第１回枝肉勉強会が開催されましたのでその概要を報告します。

南港市場会議室集合後、冷蔵庫に移動し、枝肉を見学いたしました。大阪市食肉市場株式会社 安藤総括参与を中心に、搬入からセリまでの流れ、近年の養豚業者の動向、南港市場購買者の特徴等について解説していただきました。以下、その内容について簡単に紹介いたします。

・豚肉の格付けは枝肉重量が関係している（図１）。しかし、南港市場の購買者はサシ、肉色等の肉質を重視し、他の市場ほど格付けを重視しない。無論、背脂肪の厚いものは敬遠されるが、一般に「小さい『上』より大きな『中』」のほうが利益は出しやすい（表１）。

・エコフィードを利用している養豚農家は増加している。特に近畿近辺のブランド豚はエコフィード利用が多い。初期はしまりのない肉が多かったが近年改善傾向。背脂肪は厚くなりがち。サシは多く、肉質はいい。

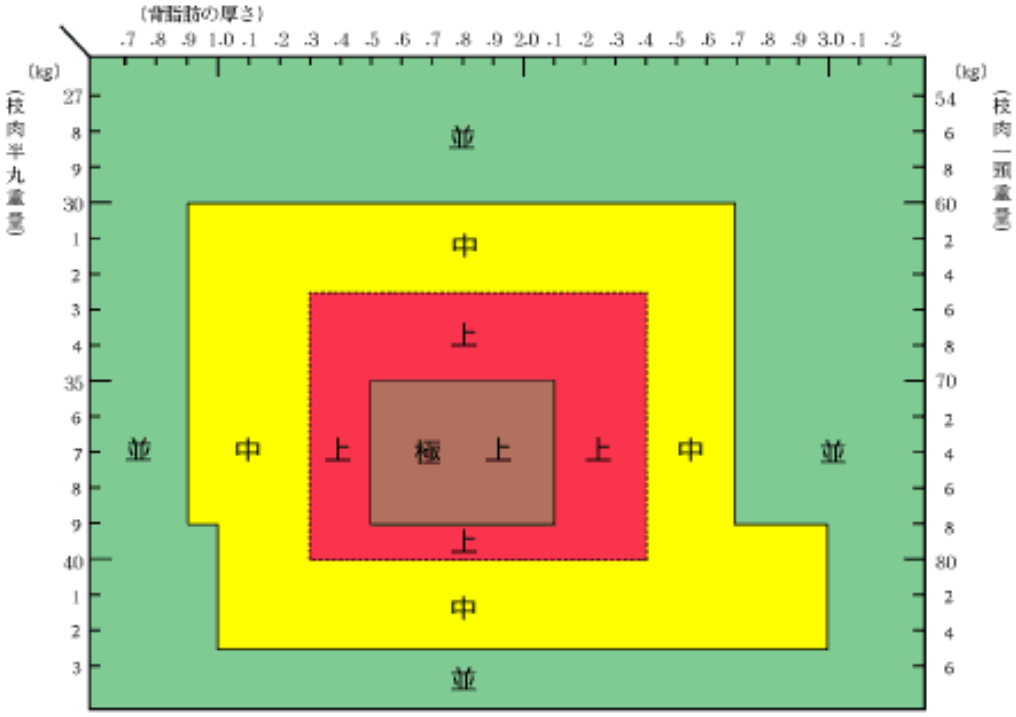
・脂肪酸組成は近年おいしさに影響する要因として注目されている。オレイン酸等の量が重要である。

【表１】市場・格付別平均価格

（平成 23 年度～27 年度・税込・円）

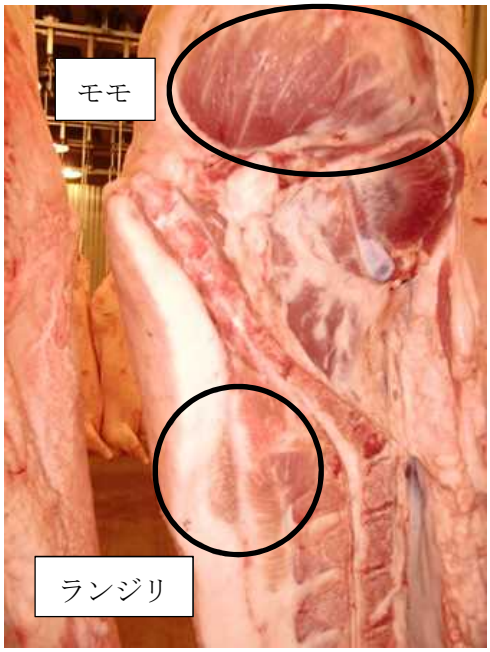
	上	中	上中価格差
大阪市場（南港市場）	515.8	493.8	22
東京市場	505	473	32

大阪市場（南港市場）では上と中の価格差が東京市場に比べて少ない。
なお、勉強会当日の市況は「上　562 円、中 547 円（税込・上中価格差 15 円）」であり、よりその傾向が強く出ていました。



注：半丸枝肉ごとの秤量が行われない場合は、格付規定第4条に基づき、枝肉の分割が適正に行われているものに限り、枝肉1頭分の秤量を行い、その1/2の重量をもって本表に適用する。

【図１】公益社団法人日本食肉格付協会 HP より
枝肉重量が８０kg より大きくなると格付が中以下となる。



【写真２】豚枝肉。サシについてはランジリ部分のほか、モモにもサシが見えることが重要。豚枝肉はロースの割面を作らないので外観でわかる範囲で判定する。脂肪の溶けやすさ、やわらかさは表面を触ってすぐ溶けるか、腹側の曲げやすさで判別可能。

セリの見学後、会議を行いました。大阪市食肉市場 甲斐取締役営業本部長にご挨拶いただいた後、前述の安藤総括参与、日本食肉格付協会近畿・中・四国支所大阪事業所末吉所長、畜産試験場 前田生産環境部長、近畿大学生物理工学部 入江教授の講義を聴講いたしました。入江教授には「豚肉の脂肪質の改善」をテーマとして講義をしていただき、豚肉脂肪の品質やおいしさとの関係、脂肪質の向上、さらには脂肪の質・量の測定方法と最新の研究の取り組みについて解説していただきました（写真２）。入江教授は食肉評価の研究分野の第一人者であり、今回基礎的な部分から最先端分野まで網羅した講義をしていただき、大変勉強になりました。講義後、参加者からは脂肪質の改善や評価法について実践的な質問も挙がり、内容のある会議となったと思います。

今回の勉強会では、普段見聞きすることの少ない市場や消費者の動向から、豚肉についての理論まで、多くのことが学ぶことができ、参加した肉質研究会のメンバーはもとより、試験場の研究員の私としても大いに有意義なものでありました。大阪市食肉市場株式会社、日本食肉格付協会の皆様、入江教授におかれましては、開催にご尽力いただきましてまことにありがとうございます。この場を借りて御礼申し上げます。

【写真２】入江教授講義の様子。基礎から最先端の研究まで幅広くお話いただきました。