

---

 総 説
 

---

## 牛・豚肉の部位の見わけ方

矢野 幸男\*

## 肉の部位の見わけかた

豚肉や牛肉の塊をかたの肉か、ろーすであるか見わけするには形態による以外にない。もちろんかたの肉、ろーす部の肉、ももの肉ではそれぞれ色が違ったり、コラーゲンの含有量が違うというような本質的な違いが無いでもない。しかし、こうしたものの違いはそれほど大きなものでなく、しかも動物の個体は個々に色も違い、瘦肥の度合も違うものであるから、同じ個体から得られた肉同士ならそのような色の濃さ、コラーゲン含量の多少によって部位の判別も出来ようが、個体を異にするものの間ではとうてい完全に判別することは難しい。例えば今ここに7カ月令の豚のかた肉と10カ月令の豚のもも肉があったとする。その場合同じ品種の豚の肉であったとしても10カ月令の豚肉のほうが濃い色を呈する。これはかた肉の色は一般にももの肉の色より濃いという通念に明らかに反する。したがってこうした基本概念に従って色で判定すれば明らかに誤った判定を下すことになる。もし品種が違って7カ月の豚肉がパークシャー種のものであり、10カ月令のものがヨークシャー種であったとするとどうなるだろう。この場合は一般に7カ月令のパークシャー種の豚肉のかたのほうが濃い色を示す。とするとこの場合われわれは正しい判定を下し得ることになる。しかしそれは正当な根拠によって正しく判定できたのではなく、単なる偶然によって正しい結果が得られたに過ぎない。このように肉の本質的な要因によって区別しようということは生産される家畜の個体がそのような品質の上では非常に不均一であるので実際には全く不可能といえるのである。それゆえ、実際に肉の部位を見わけけるには形態による以外にはない。

この形態による以外に見わけける方法がないということは2つのことを意味する。そのひとつは肉の部位を見わけけるにはそれぞれの肉の形態を知らなければならないということであり、もうひとつは肉にその形態的特徴が残されていないければ見わけることが出来なくなるというこ

とである。前者は肉の部位を見わけけるにはどこのどの部位はどのような形をしているかという専門的な知識を必要とすることを意味し、後者は部位の識別はどのような肉まで可能かという対象範囲の限界を示すものである。

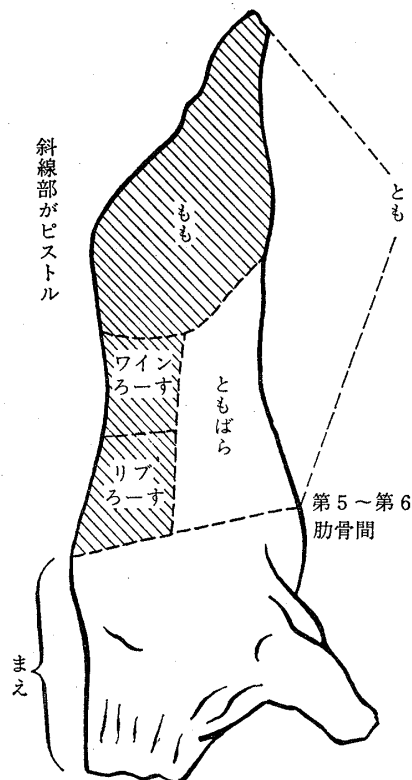
さて、そこで以下肉の部位の見わけかたを覚えていただくために、各種畜肉の各部の形態について述べるということになるのであるが、ここで本論に入る前にもうひとつ述べておきたいことがある。それは上述の識別対象の範囲に関する問題である。形態的特徴が失なわれたものは識別が不可能であることはすでに述べたが、それではその形態的特徴が失なわれると言うことはいったい何を意味するのだろうか。ここで多くの人々が考えられることはひき肉のように全く形態的要素を無くしたようなものであろう。確かにそれがそのひとつであることに間違いない。そしてそれと同じように大きな肉塊の中から賽の目状に切り出した肉もこれに属することは読者も納得するであろう。しかし、それらだけでなく、これにはもうひとつもっと大きなものが含まれる。それはある程度の大きさを持った肉ではあるけれどもそうした形態的特徴が全く失なわれるように切断されたものである。肉はそれぞれ部位によって特徴ある形態を示すと述べたけれども、それはある一定の切断方法によって得られた結果である。それゆえ切断方法が異なればその特徴ある形態が失なわれることは十分起り得ることであり、その結果として識別が不可能になるものが生ずることも十分考えられるのである。ところで、このことについては、では、実際に識別される範囲は極めて限られた範囲ではないかと言うことが考えられるかも知れない。しかしそうではなく、肉の切り方は産業的にはそれが利用上最良の方法であるということから全く固定しているの、そう幾つもの異なった方法で切断されるのでない。それゆえある程度の大きさに切られ、形を保っているのであれば実際にはほとんど識別は可能であると言える。ただ以上のような理由から全く切断方法を知らない、いわばずぶの素人が適当に肉を切りわけたものについては実際には

\* 社団法人 日本食肉加工協会

## 牛・豚肉の部位の見分け方

識別が不可能になり得ることもあるので、肉の部位を見わけるについてはこの事もよく知って置かねばならぬのである。

第1図 牛枝肉の大割り分割図



では、以下畜種別に肉の切断法とそれぞれの形態的特徴について紹介しよう。

## 牛肉のさばき方と部分の形態

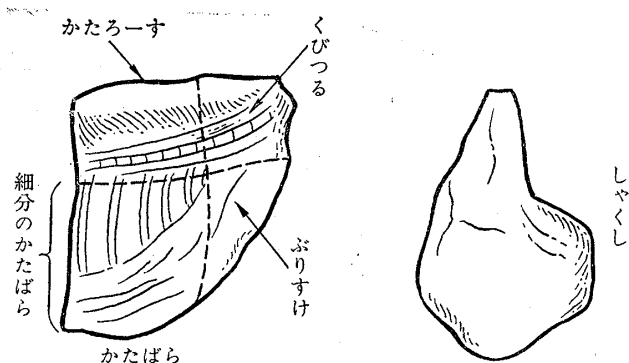
牛肉は背割りした枝肉を肋骨部で前後に2分したのち、前半分はさらに胸部と前肢部に、後半分は背部、脇腹部、後肢部にわけ、それぞれの部分から筋肉をひとつ、ひとつはがすように切り取って、骨と肉とをわける。

すなわち、第1図に示すように、牛肉はまず第1に屠殺した牛体から頭、四肢端、皮、内臓、尾を取り去り、(これを枝肉という)、脊椎を尾骨から頸椎に向って正中線に沿って切断(これを背割りという)したものを肋骨部分で前後に2分する。2分した前半部つまり肩のほうの部分をもえ、後半部つまり後肢を含む部分を「とも」という。枝肉をまえとともにわける切断部はふつう第5～第6肋骨の間であるが、必ずしも固定しているわけではなく国ないしは地方によって多少違いがある。しかし、これは完全に一定でなく、多少前後しても、この付近の肉のつき方の状態はだいたい同じであるから、切り出される肉の標準の大きさには違いがあるが、部位を見わける上で障害は生じない。

切断した前半部、つまりまえは次に胸骨と前足の間から刀を入れ、うでとかたばらにわける。うではまたしゃ

くしともいう。これは切り離すと形が飯を盛るしゃくしのように見えるからである。かたばらはまた単にかた、あるいはチャックなどと呼ばれる。これは頸椎、胸椎、肋骨等のついた1枚の板状のものでだいたい 25kg 程度の重さがふつうである(第2図)。

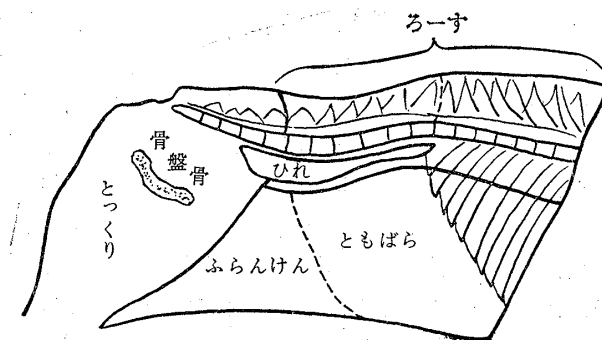
第2図 かたばらとしゃくしの形態



いっぽう後半部、つまりともは第3図に示すように腹部の脂肪および脊椎下面に付着する内腰部の筋肉(これをひれという)を取り去ったのち、ももの付根までは脊椎の下面に平行に、それから後方にかけてはももの前縁に沿って刀を入れ、ともばらを切りはなす。この際肋骨部は予め1本1本はずして置くか、もしくは鋸で切断する。ともばらを除いた後のもの、つまりろーすとももの続いたものはヨーロッパではピストルと呼ばれる。これはその形がよく似ているからである。ピストルはさらに臍骨(骨盤骨)と脊椎の間で切りはなし、ろーすともものにわける。この場合脊椎の最後の1節をもものほうにつけて、脊椎骨間で分断することもある。いずれにしてもこうして切り取られたもものはその形が一升徳利に似ているので、俗にとっくりと呼ばれる。

さて、このような枝肉(半丸)をまえとともに分け、さらにそれらをしゃくしとかたばら、あるいはひれ、ともばら、ろーす、とっくりというように分割することを大割りというが、この大割りによって得られる各種の肉片はひれを除くとほとんどが骨の付いたままのもので、

第3図 ともばらの切断要領(点線は細分の位置を示す)

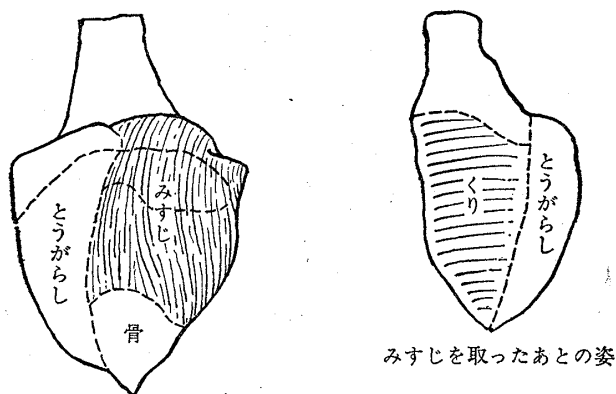


一般には余り縁のないものである。この程度に分割した肉片が利用されるのは卸問屋から小売店へかけての段階で、それゆえ以上のような大まかなさばき方を Whole sale cut (卸売分割) と呼ぶ。

これらの肉片は次に骨を除き、一般の消費に便利のように、ほぼ質の等しいような幾つかの部分に分割される。これが Retail cut (小売用分割) である。

まずしゃくしから始めよう。しゃくしは切り離すと第4図のような形を示す。これから図中に斜線で示したようにまず内側の筋肉をはがす。この「みすじ」はふつう1.5kg 位の大きさの扁平な肉塊である。次にかたの前側の部分を取る。この肉は図でよくわかるようにとうがらしの形によくにている。それゆえ実際にとうがらしと呼ばれる。この大きさは大体5kg 程度のものである。これらの肉塊を取除いたあとの形は右側の図のようになる。これからさらに残った肉を点線で示したように切り取るとくりが得られる。これはその形が栗の実に似ていることから名付けられたものである。この大きさは5kg ~ 6kg である。以上のほかにしゃくしからは前肢の部分の肉が取れる。これはいずれも紡錘形の肉の集まりで、すね肉と呼ばれる。

第4図 しゃくしの細分図



みすじを取ったあとの姿

かたばらは前出の第2図に示すように、骨を除いたのち第1肋骨の前縁に相当する部分を通り背線にほぼ直交する線で前後に切りわけ、それぞれの部分はさらに肋骨部の上端を通る背線に平行な線で上下に2分割する。前後に切りわけた前の方がくびつであり、下半分がぶりすけである。後の部分を2分したものの上の方がかたろーす、下の方がかたばら、と呼ばれる。くびつるは約6kg の大きな円錐台を半割にしたような形のものです。肉面に細かな骨の抜跡が多数認められるのが特徴である。かたろーすは円筒状の肉塊で中に荒い網目状に脂肪が走っている。かたばらは扁平な肉塊で表面におうとつ

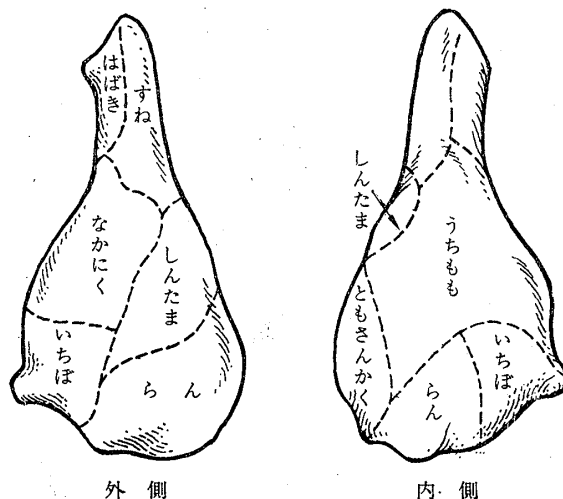
があり、脂肪と肉が層状に重なっている、そしてぶりすけは半月状の肉塊で表面に脂肪がよくついているものである。かたろーす、かたばら、ぶりすけの標準的なものの大きさはそれぞれ4.5~5.0kg, 3.5~4.0kg, 3.5kg 位であるが、かたろーすとかたばら、くびつるとぶりすけの境目は多少流動的に考えられているので、他の部分と違ってこれらの重量は変動幅が大きい。

次にろーすは最後肋骨の基部に相当する部分で前後に切り、リブろーすとロインろーすにわけ(第3図参照)。この両者はいずれも中心に楕円形の大きな肉が存在し、外面に層状の脂肪が付着し、内面の表層に肋骨を抜いた跡のおおとつ部の存在が認められる厚みのある扁平な方形の肉塊であるが、リブろーすは一方が他の端に比してやや太くなっているに対し、ロインろーすは両端共ほぼ同じ太さであるという点に違いがある。このリブろーすの平均の重さは7~8kg, ロインろーすの平均の重さは5~6kg である。

ともばらは図に示すように後端の上隅から肋骨の下辺に平行するように2分する。前がばら、後がふらんけんと呼ばれる。ばらは細分したかたばらとほぼ同じような形態であるが、肋間筋のおおとつが斜半分の片側に着いているのみである点に肩ばらとの違いがある。なおばらのほうがかたばらに比べてやや細長く、後方が三角形になっていることも特徴である。ふらんけんは薄い三角形の肉片で、はらがわともいわれるが、その形容がぴったりする感じのものである。ばらの重量はおおむね5~6kg ふらんけんは3kg くらいがふつうである。

とっくりはかなりの厚さを有するもので、内側の筋肉と外側の筋肉にわけて肉片とする。さばく順序はまず内側骨盤骨直下につながる大きな筋肉塊(これをうちもも

第5図 ももの細分要領

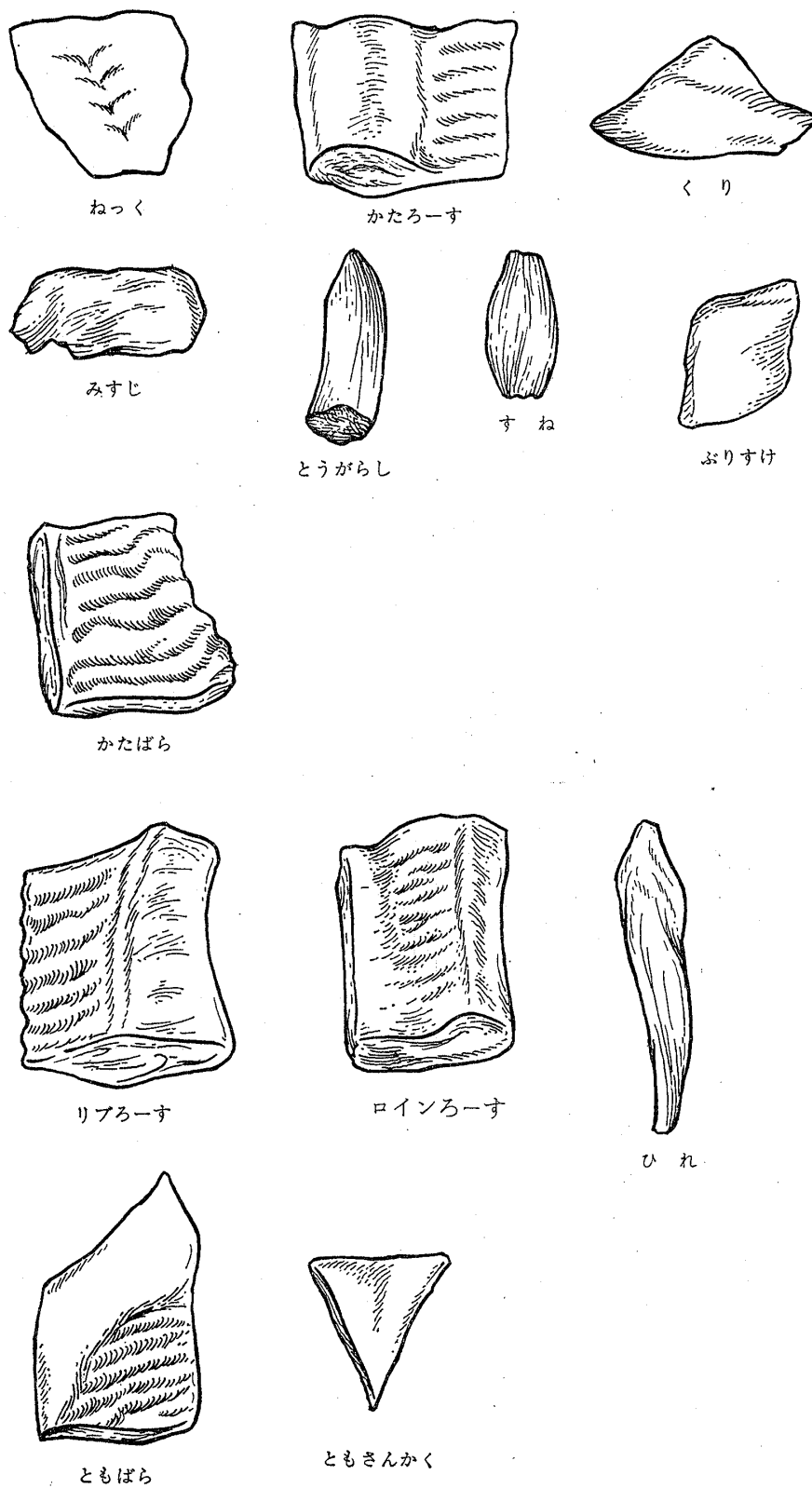


外側

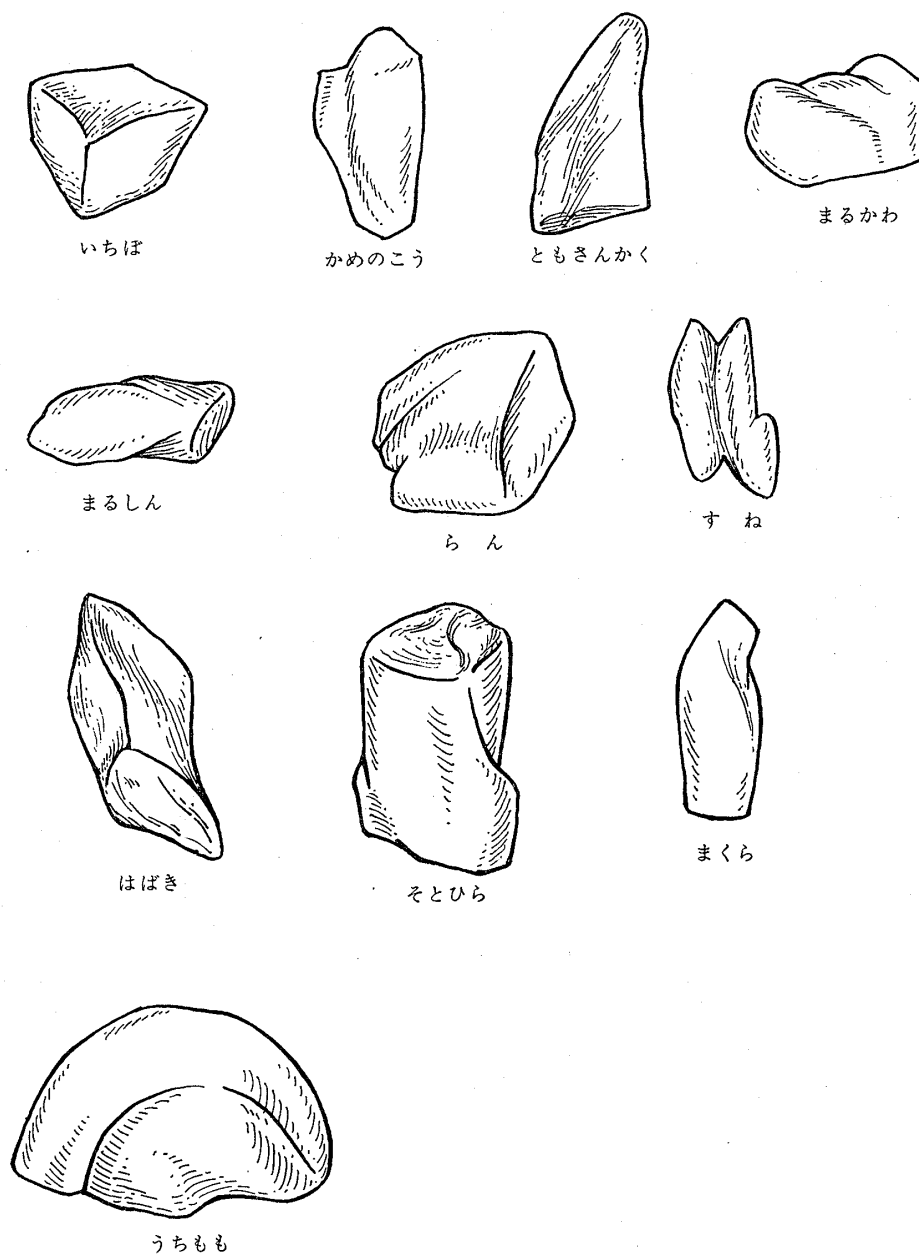
内側

牛・豚肉の部位の見分け方

第6図-A 牛肉各部位の形態(かた・ろーす・ばら)



第6図-B 牛肉各部位の形態 (もも)



## 牛・豚肉の部位の見分け方

という)を切り離し、次に骨盤骨および尾椎を取り除き、肢端部のすね、はばきを取り、最後になかにく、いちぼ、しんたま、らんをまとめて骨と切り離すというようにする。そして最後の4つの部分はそれから必要に応じてそれぞれに切り離せばよい。これらのとっくりから得られる各種の肉片の境はおおむね第5図に示すとおりである。

これらの肉のうち、らんは箱型に近い4kgくらいの肉塊であり、いちぼは扁平な三角錐の2kg~3kgの肉塊である。うちもは非常に厚みのある盛り上った肉塊で8.5kg~9kgくらいあり、ふつう3つ割にして小売される。ともさんかくは細長い刀の先端のような形をしたも

ので2kgよりやや小さい。しんたまは4.5kg~5kgの3つのまくら状の肉塊のまとまったもので、最終的にはまるしん、かめのこ、まるかわの3つにわけて小売される。なかにくは鞍状に片側が内側にへこんでいる約6kgくらいの大きな肉塊である。すねは、はばきとすねにわけられるが、これらはいずれも細長い紡錘形をしたものの寄り集まった形のものである。すねは2つの紡錘形のもので2つ横つなぎの状態であり、はばきは2つがたてにつながり、わきに1つが付着している。これらの肉の大きさはともに1.8kgくらいである。

以上牛肉について大体の形態を述べたが、実際にはそう簡単に説明しきれぬものでない。第6図に参考までにその概略の形を示したが、できれば実地にその形を見て覚えていただくことが望ましい。実地に見ればこれらは単に形が違うだけでなく、脂肪の付き方や、皮膜のかぶり工合に違いがあり、また筋肉の並びかたや脂肪の筋肉内への沈着の工合から、それぞれにずいぶん異なるものがあることがおわかりになるであろう。

なお以上のように或る程度の形をもったものではなく、これをさらに小さく切った小売店頭でよく見かける薄切肉については、これらの肉塊の断面の形で判断すれば大体的見当はつくのである。すなわち、このように分割された肉をそれぞれ調理に向くように薄切りする際は必ず筋せん維の走行方向に直角になるように切るものである。したがって同じ部位の肉から切り出した薄切肉の断面の形はだいたい一定しているので、その形を見れば部位の判断は可能である。ただ上述の肉塊の場合と違って同じような形、同じような大きさのものがそれぞれ別の部位から切出された肉に見出されることがある。このような

第1表 牛肉の細区分と等級区分表

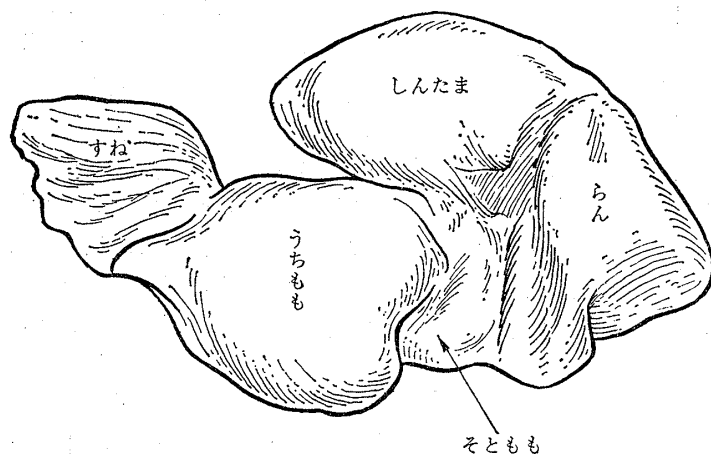
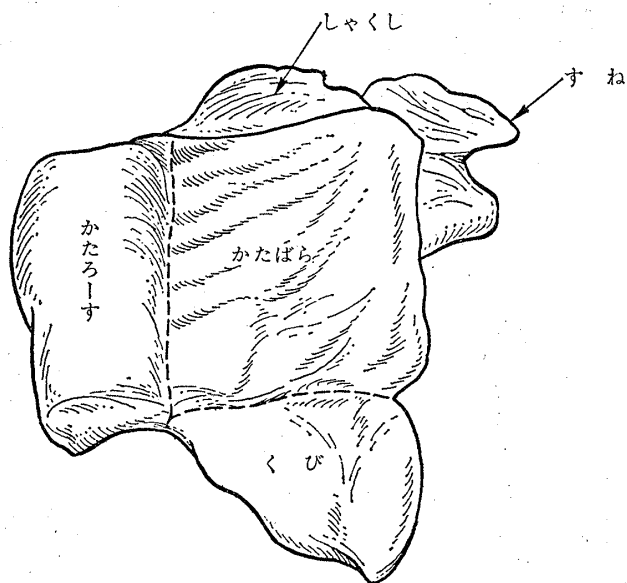
| 区分           | 等級     |          | 特選 | 極上 | 上 | 中 | 並 |
|--------------|--------|----------|----|----|---|---|---|
|              |        |          |    |    |   |   |   |
| まえ<br>(かた)   | う      | で        | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              | (しゃくし) | とうがらし    | —  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | くり(さんかく) | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | みすじ      | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | すね       | —  | —  | — | — | ○ |
|              | く      | び        | —  | —  | — | — | ○ |
|              | かたろーす  | かたろーす    | ○  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              | かたばら   | かたばら     | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | ぶりすけ     | —  | —  | — | ○ | ○ |
| とも           | ひ      | れ        | ○  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              | ろーす    | ろーす      | ○  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              | 小わけ    | リブろーす    | ○  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | ロインろーす   | ○  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              | ともばら   | ともばら     | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              | 小わけ    | ばら       | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | ふらんけん    | —  | —  | — | ○ | ○ |
|              |        | (はらがわ)   | —  | —  | — | ○ | ○ |
| もも<br>(とっくり) |        | らん(もも)   | —  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              | 小わけ    | らんぼそ     | ○  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | らん       | —  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | いちぼ      | —  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | うちもも     | —  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | ともさんかく   | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | しんたま(まる) | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              | 小わけ    | まるしん     | —  | ○  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | かめのこ     | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | まるかわ     | —  | —  | — | ○ | ○ |
|              | そとひら   | そとひら     | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | (なかにく)   | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              | 小わけ    | そとひら     | —  | —  | ○ | ○ | ○ |
|              |        | まくら      | —  | —  | — | ○ | ○ |
|              |        | (しきんぼ)   | —  | —  | — | ○ | ○ |
|              | す      | ね        | —  | —  | — | ○ | ○ |
|              | 小わけ    | すね       | —  | —  | — | — | ○ |
|              |        | はばき      | —  | —  | — | ○ | ○ |

第2表 豚肉の細区分と等級区分表

| 区分  | 細区分   | 等級 |   |   |     |
|-----|-------|----|---|---|-----|
|     |       | 極上 | 上 | 中 | 並   |
| かた  | かたろーす | —  | ○ | △ | ×   |
|     | かたばら  | —  | — | — | ○△× |
|     | しゃくし  | —  | — | ○ | △×  |
|     | すね    | —  | — | — | ○△× |
| ろーす | ろーす   | ○  | △ | × | ×   |
| ひれ  | ひれ    | ○  | △ | × | ×   |
| ばら  | ばら    | —  | — | — | ○△× |
| もも  | らん    | —  | ○ | △ | ×   |
|     | そともも  | —  | — | ○ | △×  |
|     | しんたま  | —  | ○ | △ | ×   |
|     | うちもも  | —  | ○ | △ | ×   |
|     | すね    | —  | — | — | ○△× |

ただし、○は極上、上枝肉から得られたもの。△は中枝肉から切り出されたもの。×は並枝肉から得られたもの。

第7図 豚肉各部の細分要領



場合はきめ、脂肪の沈着の状況、色などから判断しなければならぬ。いっばんにきめが荒く、脂肪が内部に入り込んでいる感じのするのが肩であり、色が濃いのが肩である。また肩のほうは細かい筋肉から成立っていることが多く、ももはだいたいひとつの筋肉から成立っている。ろーすやともばらの肉はかたやももと状態が違うのでいったん断面の状態を覚えれば絶対に間違えることはない。

なお筋肉の走行方向は脊椎を境にそれより上方のかたろーす、ろーす、らんの上方はだいたい脊椎に沿う方向で肩からももへと流れており、かたとももはおおむね上から下へ、前肢や後肢に沿って走っているものであるか

ら覚えておくとよい。

第1表はこうして得られた各部の肉が小売店頭で売られる場合、どのような等級に当てはめられるかを示したものである。これによると同じ部位でも中肉で売られたり並肉で売られたりする。この違いはもちろんそれらの部位の肉が切り出される原材料の枝肉の良否にもよるが、そのほかに肉の新らしさや需要供給の均衡にもよる。同じ肉でも熟成の適度な時期を過ぎると傷み易くなるので1級下あるいは2級下に格付される。また需給の関係でいくら最上級に格付しても価格の関係で顧客から敬遠される場合は最上の等級はつけ難い。この場合はそれがいくら良い肉であってもこの表で示すその部位の最高の等級をつけるとは限らない。それゆえ、これはその部位の肉が他の部位との関連でどの範囲にまで等級づけし得るかを示したものであると理解されることが必要である。

#### 豚肉のさばき方と各部の形態

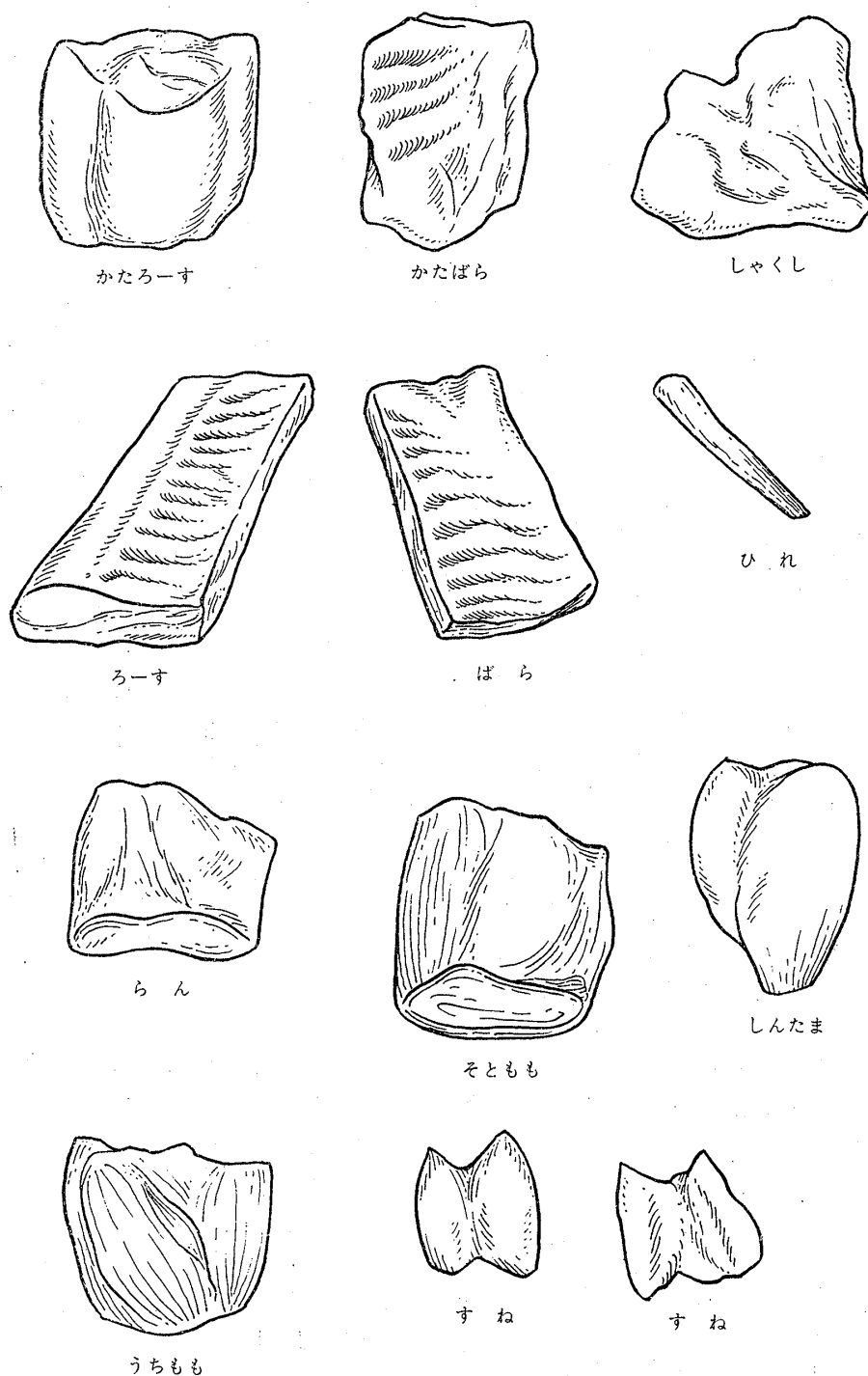
豚肉のさばき方も牛肉と大して変らない。しかし牛肉に比べるとずっと簡単である。すなわち豚枝肉はまず第5～第6胸椎間（これは時に第2～第3胸椎間でわけられることもある）でかたを切りはなし、ついで骨盤骨の前端もしくは最後腰椎の前端でももを切りはなし、さらに胴を脊椎の下面に沿って上下に切り、大きく4つの部位にわけるとしてそれぞれの部位から骨を抜く。この場合豚肉は牛肉の場合のように筋肉をひとつひとつはがすというのではなく、分割したそれぞれの部分から骨を取除くようにするのである。骨を抜いた後、肩はか

たろーす、かたばら、しやくし、くび、に切りわけ、ももはらん、しんたま、うちもも、そともも、すねに切る。その要領は第7図に示すとおりである。この場合各部の肉塊は図でもだいたいわかるように、それぞれ独立したかっこうになっているので、その境を切るようにすればよい。なお、ろーすとばらは豚の場合はそのまま小分けしない。切り出した各部の肉塊の形はおおむね第8図に示すとおりであるが、その形は牛肉の対応したものとだいたい同じと思えばよい。

以上のほかのみわけ方の要領については牛肉について述べたと共通であるので省略する。

牛・豚肉の部位の見分け方

第8図 豚肉各部位の形態



むすび

以上、要するに肉の各部位はそれぞれ形態的特徴があるので、それを覚えればその識別はそれほど難しいことではない。しかし、その特徴はなかなか言葉では言いあらわし難いものがあり、文章上では完全に表現することは大へん難しい。やはり本当に覚えていただくには実物を目で見えて記憶していただく以外には無いのではあ

るまいか。実際に興味の有る方であれば1～2度実地に勉強されただけでも十分その特徴はつかまえられ、それから切出した肉片から、それがどの部位の肉であるかを判別できるようになると思われる。おわりに臨み、この問題の解決には特に実物によって勉強されることが肝要であることを強調して、むすびとする。