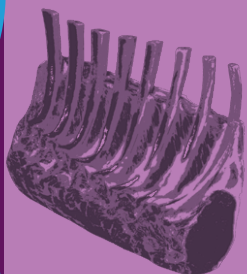
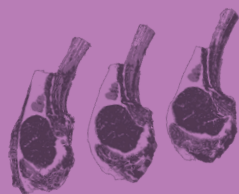


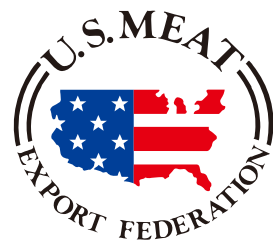
U.S.

LAMB

IS F O



アメリカン・ラム ガイド



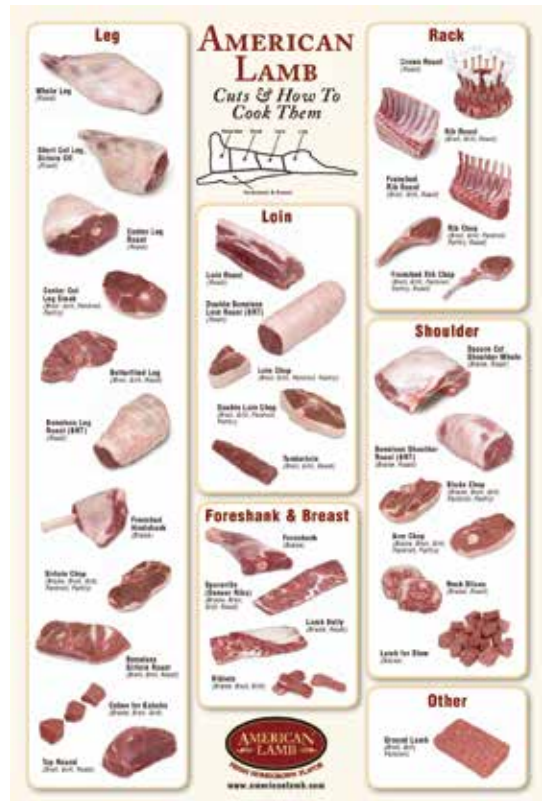


I アメリカン・ラムの特長

アメリカの羊産業は、「おいしいラム」(子羊肉)を生産することに焦点を当てています。食肉用に出荷される羊はほとんどがラムで、マトンは極わずかです。肉用の交雑種に穀物を与えたアメリカン・ラムは、世界でも最高級のラムとして評価されています。その特長は以下のとおりです。

違いで選ぶ、アメリカン・ラム

- 肉用種の穀物肥育(出荷前30-45日)による「おいしさ」
- 臭みが少ないマイルドな風味・ジューシーな肉質と味わい
- ラック、ロインアイが大きい=見映えと食後の満足感
- 政府による格付で安定した品質(プライム/チョイス)
- ポーションコントロール、小売向けカットなどスペックが多彩
- 豊富な栄養素を含む高タンパク質・低脂肪のヘルシーな赤身肉



アメリカン・ラムとオセアニア産との比較

	オセアニア産ラム	アメリカン・ラム	アメリカ産の特長
品種	羊毛用種が主体	肉用種が主体	肉質がやわらかく、ジューシーでマイルドな風味(特有の臭みやグラス臭がない)
飼料/飼養	牧草/放牧が中心	出荷前30-45日に穀物/フィードロット	
枝肉重量	豪州産 = 40~60 ポンド(約18.2kg~27.2kg) NZ産 = 30~45 ポンド(約13.6kg~20.4kg)	60~80ポンド(約27.2kg~36.3kg)	ラック、ロース芯が大きい。骨に対して肉量・歩留率が高い
枝肉格付	豪州=非営利団体による枝肉脂肪と重量分類	アメリカ農務省(USDA)による肉質等級と歩留り等級	政府による厳格な格付システムでグレード指定も可能
飼養規模	豪州 = 7550万頭 NZ=3000万頭	530万頭	ニッチな市場でマーケティングに特化し多彩なスペックを開発。ポーションコントロールカットや小売向けカットが豊富

Ⅱ アメリカン・ラムの生産

アメリカでは8万人以上の家族経営農家・牧場経営者が約600万頭の羊を飼養しています。ラム(子羊)は全米で広く生産されており、新鮮なラム肉は年間を通して供給されています。羊の飼養頭数の上位州は表のとおりですが、羊肉(主にラム)の生産量上位5州はテキサス、カリフォルニア、コロラド、ワイオミング、サウスダコタです。



肉用種・穀物肥育の「おいしさ」 ジューシーでマイルドな風味

【飼養品種】

アメリカで肉用に飼養されている羊の多くは、肉用の交雑種です。多目的(毛用・肉用)種のコロンビア種、ランブイエ種、ターギー種などを母羊として、肉用のサフォーク種、ハンプシャー種、ドーセット種などを交配した交雑種が主体です。

これによって生産されるラムは、ミディアム・ウールで成長が早く、生体重量が130～160ポンド(約59～73Kg)まで成長します。



アメリカン・ラムの生産はサフォーク種、ドーセット種など肉用種の交雑種が主体です。

【穀物肥育／フィードロット】

アメリカン・ラムは、一般的に出荷前の30～45日間、良質なトウモロコシなどの穀物飼料が給餌されます。これにより、赤身質とマーブリング(脂肪交雑)に優れた肉質のラムが育ちます。

フィードロットでの穀物肥育のラムは以下の優位性があります。

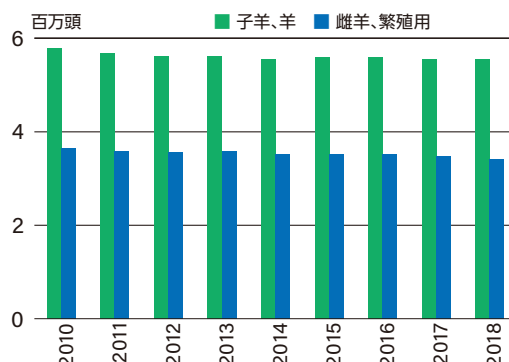
- ① 肉質がやわらかく、ジューシーでマイルドな風味に仕上がります(臭みが少ない)
- ② ラックとロインアイが大きく、産肉量・歩留率が高くなります
- ③ 春季に限らず、周年供給が可能です
- ④ 肉の風味に影響する飼料を管理できます(“放し飼い”では管理が困難)

アメリカン・ラムの生産

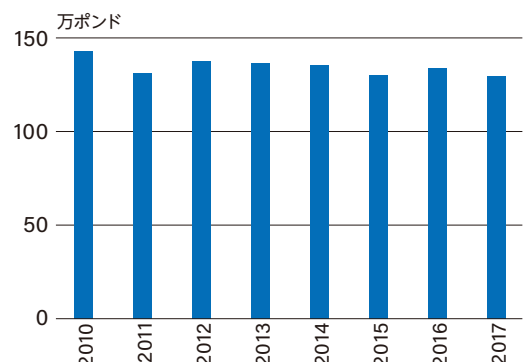
州別の羊飼養頭数トップ10(2018年)

州名	頭数
TEXAS	465,000
CALIFORNIA	260,000
WYOMING	210,000
UTAH	200,000
SOUTH DAKOTA	161,000
COLORADO	156,000
MONTANA	150,000
IDAHO	137,000
OREGON	94,000
IOWA	91,000

羊の飼養頭数の推移



ラム生産量の推移





Ⅲ アメリカン・ラムの格付

アメリカン・ラムの格付は、USDA(米国農務省)のAMS(農業マーケティングサービス局)によって開発された全国統一の品質基準に基づいています。これらの基準は、サプライヤーに関係なく、継続的に製品品質の均一性と保証を促進します。公式のUSDAグレーディングは、製品の品質レベルを示します。

品質の決定要因① 年齢の定義

年齢の定義

《ラム》

生後12カ月齢以下。前足首と脛の関節が分離しているもの

《イヤリング/ヤング》

生後12~24カ月齢で、前足の両足もしくは片足の脛の関節が分離しているもの

《マトン》

生後24カ月超で、前足に脛の関節が接合しているもの



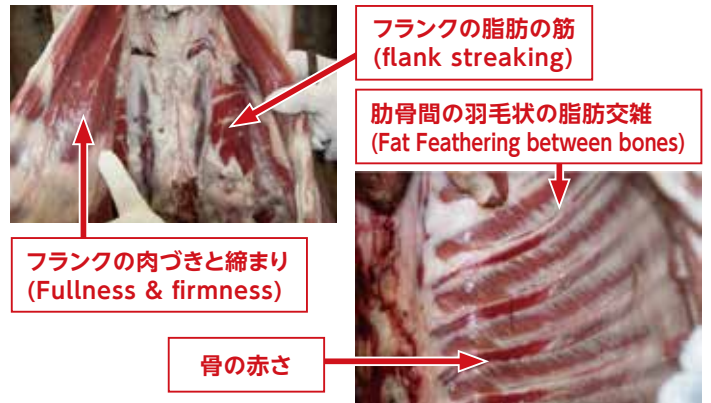
ラム▲ ▲マトン



品質の決定要因② 格付とフランクの赤身率

格付け要因

- 羊の月齢
- フランクの脂肪筋と肋骨間の羽毛状の脂肪交雑があること
- 肋骨がまっすぐではなく湾曲していること
- 骨が赤いこと(白っぽい場合は骨化し年齢が若くないことを示す)



ラム・グレーディング

ラムの等級

USDAグレードの盾は、高品質のアメリカン・ラムのシンボルとして高く評価されています。品質グレードは、子羊産業における「品質評価の基本」として広く使用されており、ビジネス面の取引を容易にします。



アメリカン・ラムの格付結果の推移

	品質等級割合(%)		歩留り等級割合(%)				
	プライム	チョイス	Y1	Y2	Y3	Y4	Y5
2010	7.0	93.0	4.6	37.8	42.6	12.5	2.5
2011	7.2	92.8	5.7	32.7	42.7	15.7	3.3
2012	8.4	91.6	5.1	28.7	36.2	17.4	12.6
2013	8.7	91.3	7.2	36.4	35.3	13.6	7.5
2014	6.3	93.7	5.5	33.4	41.3	14.3	5.5
2015	6.0	94.0	5.3	28.9	41.4	16.2	8.2
2016	6.9	93.1	6.5	30.3	39.7	15.9	7.6
2017	7.8	92.2	6.0	31.3	41.3	14.9	6.5
2018	9.0	91.0	4.6	26.5	41.5	17.7	9.8

出典:USDA AMS

アメリカン・ラム/マトンの格付等級分類

月齢	ヤングラム	オールダーラム	ヤングマトン	マトン
脂肪交雑				
Abundant (豊か)				
Moderately Abundant (おおむね豊か)		USDA PRIME		
Slightly Abundant (やや多い)				USDA CHOICE
Moderate (適量)		PRIME		
Modest (並み)				
Small (少ない)		CHOICE		
Slight (わずか)		GOOD		
Traces (形跡あり)				
Practically Devoid (ほとんどない)		UTILITY		CULL

IV アメリカン・ラムの栄養価

アメリカン・ラムは風味豊かで栄養価が高く、ビタミンB₁₂、ナイアシン、亜鉛、セレンを豊富に含んでいます。ラムは成長ホルモン剤を使用せずに育てられた自然食品。健康ニーズにマッチした確かな選択肢としてご満足いただけます。

低脂肪・高タンパクのヘルシーミート

アメリカン・ラムの栄養成分

ラム肉(調理された3オンス)の脂肪、飽和脂肪、コレステロールはアメリカ食品医薬品局(FDA)の「食生活ガイドライン」が推奨する1日の摂取基準量内にしっかりとおさまります。

ダイエット中は、タンパク質を摂ることで体重を減らしやすくなることが最新の研究で明らかになっています。平均的に3オンスのラムは175カロリーで、タンパク質は1日の必要量のほぼ半分にあたります。過食防止のカギである満腹感も得やすく、体重管理を両面からサポートします。

ラムの赤身のカット肉に含まれる脂質は、その40%がオリーブオイルにも多く含まれる一価不飽和脂肪酸です。

ラム肉(調理された3オンス)で、牛肉(同)の5倍近いオメガ3脂肪酸とαリノール酸を摂ることができます。

ラムのカット肉(3オンス)に含まれる栄養成分は、FDAの赤身肉の定義=100g(3.5オンス)当たり脂肪10g未満、飽和脂肪4.5g未満、コレステロール95mg=を満たしています。

米国では、子羊の生産に人工または合成の成長ホルモンを使用していません。アメリカン・ラムは低脂肪で栄養価の高い、確かな製品です。

*米国のラムの生産に成長ホルモンは使用されていませんが、使用することは合法です。

FDAによる「赤身=低脂肪」の定義(100グラム/3.5オンス当たり)

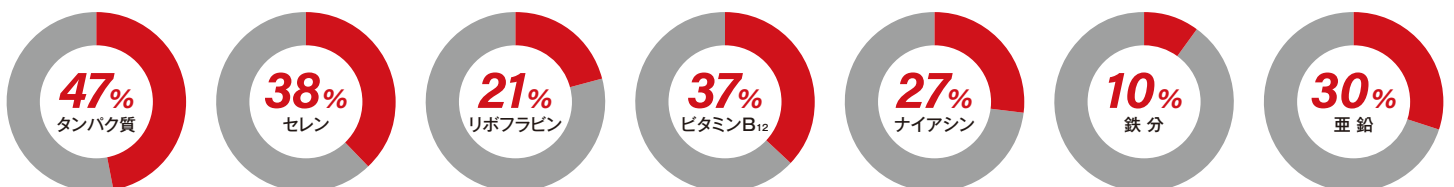
- ★総脂肪10g未満
- ★飽和脂肪4.5g未満
- ★コレステロール100mg未満

ラム調理済みポーション3オンスの平均含有量

- ★総脂肪8g
- ★飽和脂肪3g
- ★コレステロール80mg

【豊富な栄養素】

アメリカン・ラム3オンスには数々の必須栄養素が詰まっています。



★ ビタミンB₁₂

動物性食品だけに含まれる天然のビタミンです。B₁₂は体細胞や神経系が正常に機能するために重要です。平均的な3オンスの赤身のラムには、1日に必要なB₁₂の37%が含まれています。

★ ナイアシン

皮膚や神経の健康を助け、消化を助けるビタミンBです。平均的な3オンスの赤身のラムには、1日に必要なナイアシンの27%が含まれています。

★ 鉄分

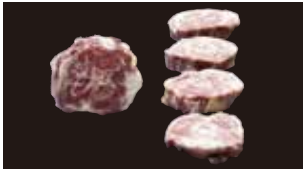
赤血球が体内の細胞間で酸素を運ぶのを助ける重要な栄養素です。平均的な3オンスの赤身のラムには、1日に必要な鉄の10%が含まれています。

★ 亜鉛

体内で酵素とインスリンを生成するために必要なミネラルです。平均的な3オンスの赤身のラムには、1日に必要な亜鉛の30%が含まれています。



V アメリカン・ラムの主要カット



ネックとネックスライス



ショルダー(スクエアカット)
NAMP 207



ショルダー(BRT)
NAMP 208C



ショート・リブ/ダイナー・リブ
4本リブブロック
NAMP 209B



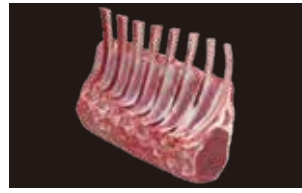
フォアシャンク
NAMP 210



2インチ・オッソブーコ
フォアシャンク



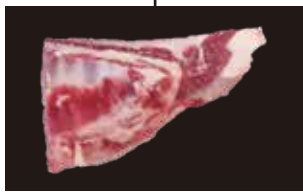
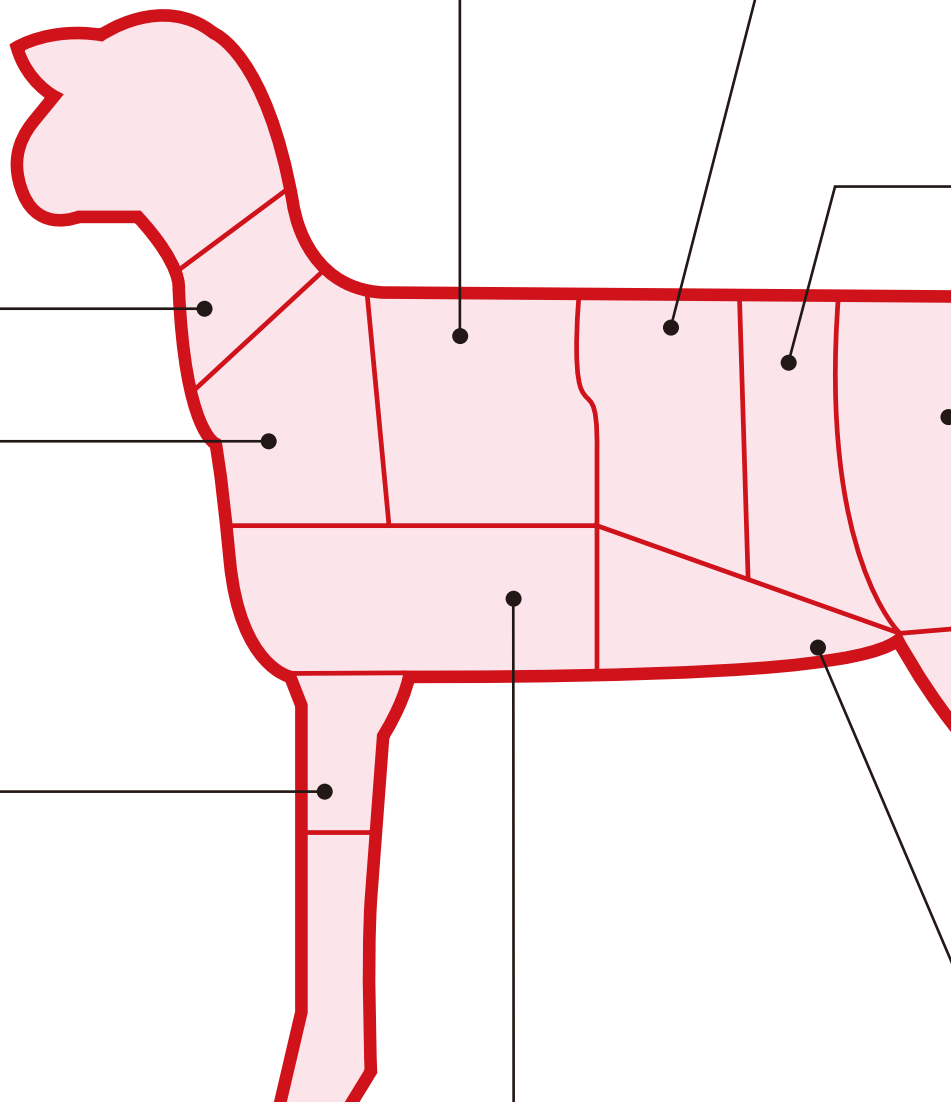
シングル8本リブ・ラック、
キャップオン、背骨なし
NAMP 204A 修正済



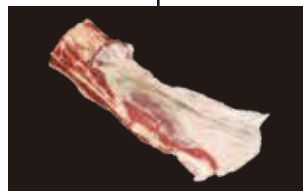
8本リブ・ラック、フレンチド、
キャップオフ、CFO
NAMP 204D



ボンインロイン・
ブロックレディー(1×1)
NAMP 232A PSO:3



ブレスト・ポイント/
ブリスケ・ピース



デックル/胸骨



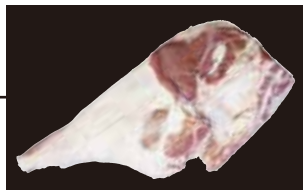
ブレストスクエアカット
NAMP 209B PSO:1



デンバー・リブ、
スペアリブまたはベビー・バックリブ
NAMP 209A



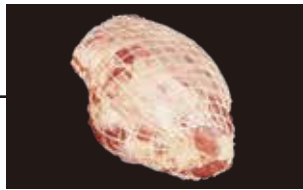
センターカット・サーロイン
NAMP 234G



レッグ、足なし
NAMP 233A



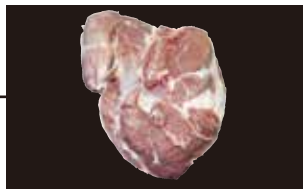
センターカット・レッグ
セミ・ボンレスまたはショートカットレッグ
とも呼ぶ。
シャンク、サーロイン除去
NAMP 233D 修正済



ボンレスレッグ
NAMP 234



トップ・ラウンド、キャップオン
NAMP 234E



ボンレスレッグアウトサイド
(インサイドアウト・レッグ)
NAMP 234C

BRT : 除骨し、ロールして、糸(またはネット)をかけた肉
CFO : 背骨とフェザーボーンを除骨した肉

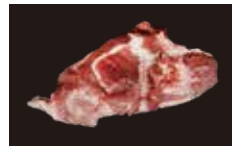
バラエティーミート



ヘッド



タン



チーク・ミート



スイートブレッド



ハート



トライプ



レバー



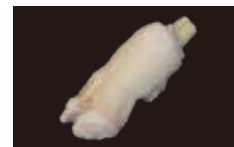
キッドニー



スプリーン



テストィクル



フィート



フランク



ハインドシャンク、ヒール付き
NAMP 233G



ヴォルケーノ(フレンチド)
ハインドシャンク

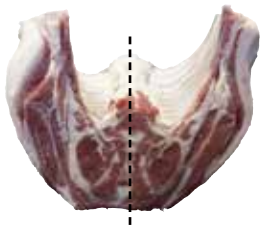


オッソブーコ
ハインドシャンク から
NAMP 1233G



ラック

Rack



ダブル・ラック (ホテル・ラック)
(写真はショルダー側)
NAMP 204



チェーンボーンを除去



シングル・8本リブ
ラック、キャップオン、背骨なし
NAMP 204A



フェザー・ボーンを取り除く

8本リブ・ラック、
2本リブ・キャップオフ、
フレンチド、CFO
肩甲骨を取り除き、
2本リブからキャップを
取り除きます。



ここで肩甲骨を取り除き、
バックストラップなしに
することもできます。

ラック、ロースト用、
フレンチド、
キャップオン、
CFO
小売店向けの
一般的な規格
NAMP 204C



ショルダー側

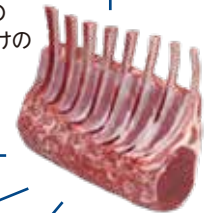


ロイン側

4本リブ・ラック、
フレンチド、
キャップオフ、CFO
NAMP 204D PSO:2



8本リブ・ラック、フレンチド、
キャップオフ、CFO
フードサービス向けの
一般的な規格
NAMP 204D



リブチョップ、フレンチド
半身 または 両身のリブチョップ
NAMP 1204D



スパイダー・ラック、
キャップオフ、
シルバースキンなし
肋骨が3~6インチの
長さになるよう
フレンチ仕上げします。



コロラドスタイル・ラック、キャップオフ
バラ先は約0.5インチ、
肋骨は3インチが一般的です。(3×0.5インチ)

フレンチ仕上げ指定の目安

骨の長さを指定します。
バラ先はそこから半分の長さにフレンチ仕上げされるのが一般的です。



4インチ×2インチの場合
4インチの骨のうち
2インチをフレンチ仕上げ

フレンチ仕上げを指定する際は、
骨の長さの後にバラ先の長さ
(ロインアイからの長さ)を指定します。

例: 4"×3"=1"フレンチ仕上げ
4"×2"=2"フレンチ仕上げ
4"×0"=フレンチ仕上げなし

ロイン
Loin

ボンインロイン・ブロックレディー (1×1 イージーカット)
ロインチョップにできるよう、椎骨間に切り込みを入れます。

ボンインロイン・ブロックレディー (1×1)
NAMP 232A
PSO:3

ボンレスロイン・アイ
NAMP 232C PSO:4

ロイン・チョップ
NAMP 1232A

ブロックレディーロイン (0×0)
チョップを商品化するための小売店向けの一般的な規格

ボンインロイン・アイチョップ
チェーンボーンとテンダーロインを除去したもの
(KCストリップチョップあるいはボンインストリップチョップとも呼ばれる)

テンダーロイン (ショートカット)
NAMP 232D

ボンインロイン・ブロックレディー (1×1)
NAMP 232A
PSO:3

フレンチド・ロイン・チョップまたは チャールストン・チョップ (ロインからテンダーロインを付けずにラックエンド・チョップを切り出したもの) 4インチのような指定した厚みで1、2本の椎骨がついています。ロイン1つにつきチョップ1つしか取り出せません。残った部分は次のいずれかにできます。

- 1) ブロックレディー (0×0)
- 2) (1×1 イージーカット)ロイン
- 3) チョップ

ショルダー
Shoulder

スクエアカット・ショルダー
NAMP 207

ボンレスショルダーロール (ネットまたは糸かけ=BRT)

ショート・リブ/ダイナー・リブ
または 4本リブ・ブロック
NAMP 209B

アーム・チョップ (1カットから2~3個取ることができます)

ブレード・チョップ (1カットから4~6個取ることができます)

カントリー・スタイル・リブ (ブレード・チョップを2分割したもの)

サラトガ・ロースト
ボンレスラックが高値の際に代用品として使われることもあります。
NAMP 208C

ブレスト
Breast

ホール・ブレスト
NAMP 209

ブレスト・ポイント/ブリスケーピース

アウトサイド・スカート (横隔膜)

スクエアカット・ブレスト (最も一般的な構成)
NAMP 209

ダブル・ラック
スクエアカット・ブレスト (ラックから取り除かれた後の下の部分)

デックル、スクエアカット・ブレストの5本目の肋骨で切り離されます。これはデンバー・リブの副産物で、その多くに軟骨や肋骨の一部が含まれています。

デンバー・リブ、スペアリブ
または **ベビー・バックリブ (スクエアカット・ブレストからデックルを取り除いたもの)**
NAMP 209A

リブレット (各肋骨間の筋肉をカットしたもの)

骨なしベリーはフルカット・ベリー同様、スクエアカット・ブレストの延長線上にある部位ですが、枝肉からロインを切り離す際に分離します。「ペーコン」の多くはフォアサドル・骨なしプレストまたはベリーから作られますが、このハインドサドル・フランクから作る処理業者もいます。



レッグ

Leg

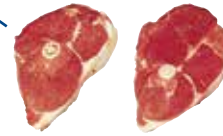
レッグ、足なし
NAMP 233A



センターカット・レッグ
(セミボンレスレッグ・ショートカットレッグとも呼ばれる)
サーロインなし(写真のように球関節の後ろを
カットしてサーロインを取り除くか、
球関節を残してサーロインを取り除きます。)
小売店で多く取り扱われます。
NAMP 233D



セミ・ボンレスレッグ・サーロイン付き
(シャンクあり または なし)
NAMP 233C



センターカット・
レッグ・チョップ
NAMP 1233E



大腿骨とシャンクを取り除き、
ボンレスレッグにします。

球関節



(球関節の前で)
分割したサーロイン

セミ・ボンレスショートカット・レッグ
ロテサリー用にはネットまたは糸をかけます。
(フレンチスタイル・カーパリー・レッグに
するには、大腿骨を取り除きます。)
NAMP 233C

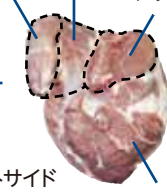


ボンレスサーロイン、
スクエアカット

レッグ、骨なし、
サーロインつき
あるいは BRT
外食店で多く
取り扱われます。
NAMP 234



ボトムラウンド
アイオブラウンド ナッフル



カツレツ、
ロースト、
カバブ用、
シチュー用、
挽肉など

ボンレス
レッグアウトサイド
(インサイドアウトレッグ)
NAMP 234C



ボンレスレッグ、
サーロイン付き
(BRT)
NAMP 234



バタフライカット・レッグ
ボトムラウンド(アウトサイド)
またはインサイドアウトレッグの
サーロイン部分からつくる
NAMP 234C

(内側)
トップラウンド・
キャップオフ



(内側)
トップラウンド・
キャップオン
NAMP 234E



センターカット・サーロイン
NAMP 234G

トップサーロイン・ハート(デヌード)
(サーロイングリラーとも呼ぶ)



VI アメリカン・ラムの輸出

アメリカン・ラムの日本への輸出は、日米両国政府の合意に基づき、米国農務省農業マーケティングサービス局(USDA・AMS)が定めた「輸出認証(EV)プログラム」の認定施設のみから輸出されます。

2018年10月末現在の認定施設は以下の4施設です。最新の認定施設リストはAMSのWebサイトでご確認下さい。
<https://www.ams.usda.gov/sites/default/files/media/LSOfficialListingOvineEVProgram.pdf>



Superior Farms Denver

4900 Clarkson Street
 Denver, CO 80216
 Contact: Greg Burke
 Phone: (303) 749-5283
 Email: Greg.Burke@superiorfarms.com

Superior Packing / Superior Farms

7390 Rio Dixon Road
 Dixon, CA 95620
 Contact: Andrea Perkins; Laura Cruz
 Phone: (707) 693-2308; (707) 693-2303
 Email: ndrea.perkins@superiorfarms.com; laura.cruz@superiorfarms.com



Mountain States Rosen

920 N. 7th Ave.
 Greeley, CO 80631
 Contact: Ron Nolde
 Phone: (970) 576-3600 Ext. 6400
 Email: ron.nolde@rosenlamb.com

Ohio Farms Packing Co, LLC / Atlantic Veal & Lamb Inc.

2416 East West Salem Road
 Creston, OH 44217
 Contact: Shawn Peerless
 Phone: (718) 599-6400 ext. 114
 Email: shawn.peerless@atlanticveal.com

アメリカン・ラムの
 主な輸出先と部位

メキシコ向け:
 パラエティーミート、枝肉、スクエアカット・ショルダー、レッグ、ラック、ハインドシャンク、ロイン・チョップ

パナマ向け:
 フレンチド・ラック、ボンレス/ボンイン・レッグ

カナダ向け:
 キャップオフ、ラック、レッグ、シャンク、挽肉、スクエアカット・ショルダー、パラエティーミート

中東向け:
 パラエティーミート、ミドルミート

日本向け:
 2018年7月輸出条件合意

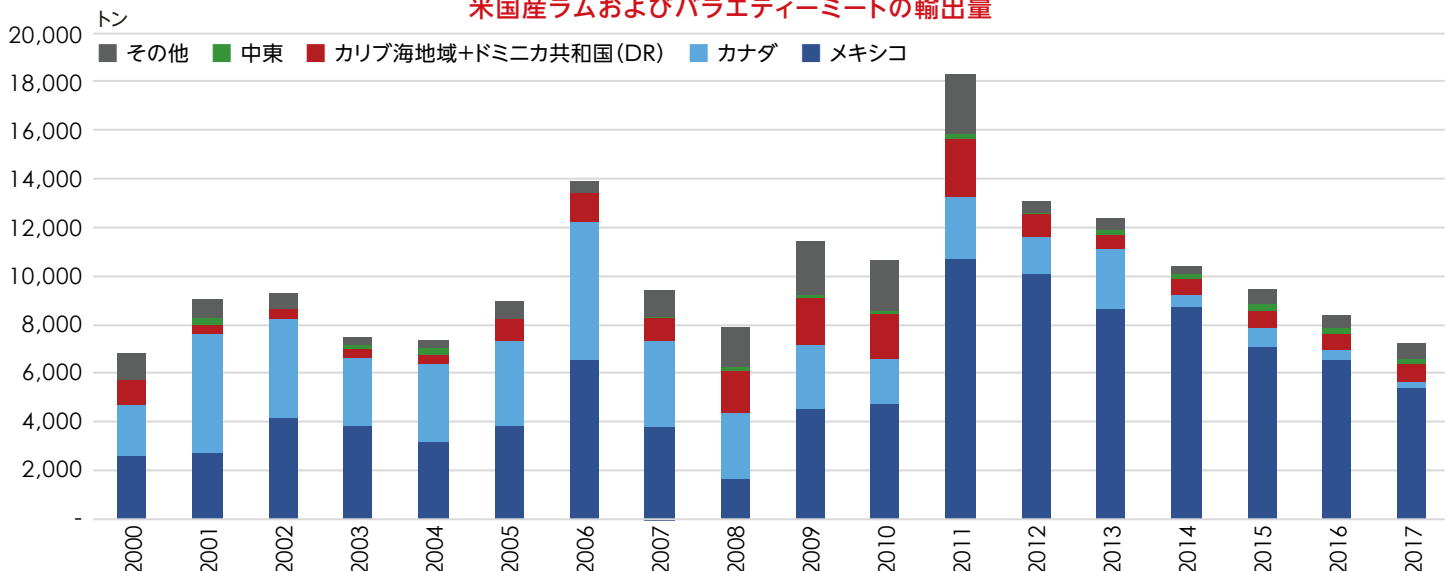
香港向け:
 フレンチド・ラック、ボンレス・レッグ、チョップ

カリブ海地域向け:
 ショルダー、レッグ、ネック、シャンク、デンバー・リブ、ペリー、ミドルミート

フィリピン向け:
 プレスト・ボーン、ディナー・ショルダー・リブ、デンバー・リブ、ラック、ロイン・チョップ



米国産ラムおよびパラエティーミートの輸出量





〈発行〉**米国食肉輸出連合会** (USMEF)

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-2-20 第3虎の門電気ビル12階
TEL/03-3501-6328 FAX/03-6205-7330

<http://www.americanmeat.jp>