

THE アメリカンポークバイヤーズガイド AMERICAN PORK BUYER'S GUIDE



Message from USMEF

～ごあいさつ～

平素よりアメリカンミートおよびその関連製品に対して格別のご理解、ご愛顧をいただき感謝申し上げます。

米国食肉輸出連合会(USMEF)は1976年の設立以来、世界各国でアメリカンミートの普及・啓蒙活動を行っています。日本では、おかげさまでアメリカンポークが輸入ポーク市場において圧倒的な支持をいただき、No.1シェアを堅持しております。

USMEFは、日本市場でアメリカンポークの役割がますます重要性を増す中で、豚肉の流通販売関係者にその優位性をより広く理解していただくことを目的に、このほど「American Pork Buyer's Guide」を発刊いたしました。

本ガイドでは主要部位の規格紹介をはじめ、アメリカンポークの生産から加工、流通、販売に関する基礎的な知識を網羅しております。とくに、部位ごとの規格紹介では、国際的な豚肉需給動向や日本の将来的な輸入環境の変化を見据えて、現在の人気部位に加え、新しい提案や今後の需要増が期待される部位を数多く掲載しました。

アメリカンポークは「高品質」「安定供給」「高い安全性」とともに、ロスの少ないきめ細やかなスペック製品を単品で供給できることが大きなメリットです。本ガイドが皆様の日常業務の効率化と新しい商品開発、販売提案の一助になれば幸いです。

米国食肉輸出連合会(USMEF)



CONTENTS

第1章 アメリカンポークの生産

アメリカンポークの原種豚	3
アメリカンポークの養豚と飼料	4
アメリカンポークが日本に届くまで	5

第2章 アメリカンポークの規格

アメリカンポークの骨格図	7
アメリカンポークと国産豚肉の規格	8~9
アメリカンポークの主要部位名称と用途一覧	10~11
本ガイドブックの品目番号、重量等の記載について	11

第3章 アメリカンポークの主要部位の紹介

CTバット	13
クッション/ピクニック・クッションイン/ピクニック・クッションアウト	14
ピクニック、クッションで作る「プルドポーク」	15
シングルリブ・ベリー(山付き)	16
シート・ベリー/ベリー/シングルリブ・ベリー(山付き・皮付き)	17
センターカット・ロイン(CCロイン)/メインマッスル・ロイン(MM ロイン)	18
バックス・ロイン/フォールス・リーン/リブレット	19
ボンイン・ロイン センターカット	20
ボンイン・ロイン センターカット・リブハーフ	20
スペアリブ(セントルイス・スタイル)/バックリブ	21
テンダーロイン/筋引きテンダーロイン	22
シャンク/3ピースモモ/ジョールミート(トントロ)	23

第4章 アメリカンポークの加工原料用アイテム

シーズンド・ポーク	24
バック・ファット(背脂肪)	24
フィーマー・ボーン(げんこつ)	24

第5章 アメリカンポークの内臓アイテム

タン	25
タン・トリミング	25
豚ホルモン(直腸)	25

第6章 アメリカンポークの安全管理と栄養

アメリカンポークの安全管理とPQAプラス	27
アメリカンポークの鮮度管理	28
アメリカンポークの栄養と肉質特性	29

【第1章】 アメリカンポークの生産

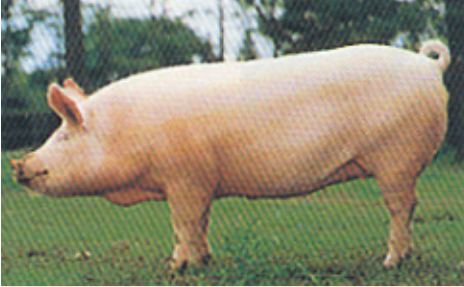


■アメリカンポークの原種豚

米国では主に9種類の原種豚が品種改良に使用されています。これらの原種は、種豚会社にて品種改良され、繁殖能力・成長能力・産肉能力などの向上が図られた母豚が生産、供給されています。

母豚系には、出産頭数が多く、母乳の泌乳量が多い白色系のヨークシャー、ランドレース、チェスター・ホワイトを原種として使用します。種雄豚には産肉量が多く、丈夫で成長能力に優れる有色系のデュロックなどが用いられます。

大ヨークシャー



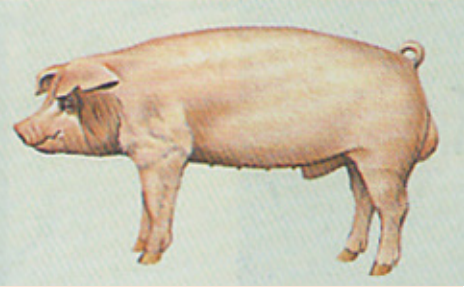
足腰が強く、性質が温順で哺育能力に優れることから繁殖用として最も好まれる品種。母性に優れ、一腹あたりの産子数が多いことで知られる。白色、長大で切り立った耳が特徴。

ランドレース



耳は大きく垂れ下がり、胴が長くゆとりのある体型。繁殖能力に優れており、産子数と泌乳能力が高く、雌系の基礎豚として多く利用される。大ヨークシャーとのニックング（相性）が抜群に良い。

チェスター・ホワイト



米国ペンシルバニア州チェスター地方の原産。半下垂れの耳や中軀はデュロックに似ているが、後軀は全く異なり、張り出した独特のモモが特徴。性格は温順で、しかも、雄豚の活力は高く受胎成績も良い。体質は強健で発育が早く、多産で哺育能力にも優れている。

ハンプシャー



英国ハンプシャー地方を中心に飼養されていた白帯のある黒豚が米国ケンタッキー州とマサチューセッツ州で改良され、1904年に品種認定された。皮下脂肪が薄く、枝肉に占める赤肉割合が多く、ロース芯の面積も大きい。

ピエトレン



毛色は白黒の不規則な斑紋で、耳は立っているが付着はゆるい。体全体の脂肪が薄く、肋張り、背溝、モモの張りなど筋肉量が多く、正肉歩留りが高いのが特徴。赤肉割合は世界一とされ、ヨーロッパ産ハイブリット豚では止め雄系に使われている。

バークシャー



英国バークシャー地方原産。体質は強健で、早熟・肥満性に富む。顔の一部（額もしくは鼻端）、四肢下端および尾の先端が白い、いわゆる「六白」が特徴。肉質はやや暗色を帯びるが、繊維は細くやわらか、脂肪は理想的に散在し、味の良さで高く評価される。別名黒豚。

ポーランド・チャイナ



米国オハイオ州の在来種にロシア種、中国種、バークシャー種など多様な品種を交配し、改良されたもの。バークシャー同様に毛色は黒色で、顔の一部と四肢、尾の先だけが白色。耳は垂れている。体型は丸く、太いロースがとれ、肉質の良さが特徴。

スポッテッド



米国インディアナ州で飼養されていた白地に黒斑のある豚に、大型のポーランド・チャイナを交配、さらに英国のグロスター・オールド・スポットを交配し品種が固定された。毛色は白地に黒斑があり、体型はアーチ型で体長も長く、四肢は弾力に富む。肉質は保水性が良くキメが細かい。

デュロック



アメリカ原産。米国に起源をもつ赤色の豚にバークシャーなどを交雑して作出され、1934年に品種が統一された。成長が早く、産肉能力に優れる。発育と飼料要求率は、数ある品種の中で最上位にランクされる。筋肉内に脂肪が沈着しやすく、しまりがあり、やわらかい肉質が特徴。

■アメリカンポークの養豚と飼料

《 養 豚 》

アメリカの養豚経営は①一貫経営=分娩から出荷までを一貫して行う②繁殖経営=分娩から肥育素豚まで育成③前期育成=分娩から離乳まで育成④後期育成=離乳から肥育素豚まで育成⑤肥育経営=肥育素豚を購入し肥育仕上げまでを行う——の5つに大別されます(注:肥育素豚は体重13.6kg-36.3kg)。

肉豚の出荷割合は、従来は一貫経営の割合が高かったものの、近年は肥育経営からの出荷割合が過半を占めています。これは、大手養豚企業などがオーナーとなり、生産者間での契約生産(Production Contracts)により、一工程に特化する分業体制が進んでいるためです。一貫経営の場合でも、繁殖、育成、肥育を完全に分離したマルチサイト方式の生産が行われています。

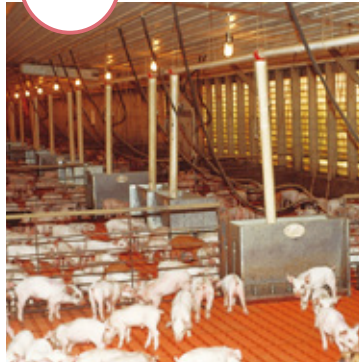


繁殖



人工受精による種付け。妊娠期間114日。新生子豚は2~3週間哺育した後離乳、育成舎へ。

育成



8~10週間、生体重量18~27kgまで育成。穀物、植物性蛋白質、乳製品等の混合飼料を給与。

肥育



成長期から最終肥育期まで成長段階に合わせた専用飼料を給与。生後約6カ月齢、生体重量115kg程度で出荷。

《 飼 料 》

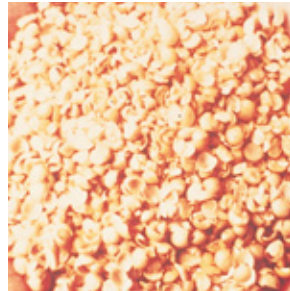
アメリカンポークは良質な穀物飼料で生産されます。その主体は肥沃な土地と豊かな水資源をもつ米国・中西部の穀倉地帯

で生産されるトウモロコシ、大豆などです。養豚業者の多くは、飼料となるトウモロコシ、大豆などを自ら生産しています。



トウモロコシ

肉豚生産で最も多用される。飼料成分としてデンプンが多く含まれ、粗繊維が少なく、嗜好性の良い、高エネルギーの飼料です。



大豆粕

大豆から油を絞ったあとの粕で、代表的な植物性タンパク質の飼料です

■アメリカンポークが日本に届くまで

●チルドポークは、と畜から約3週間で日本に到着

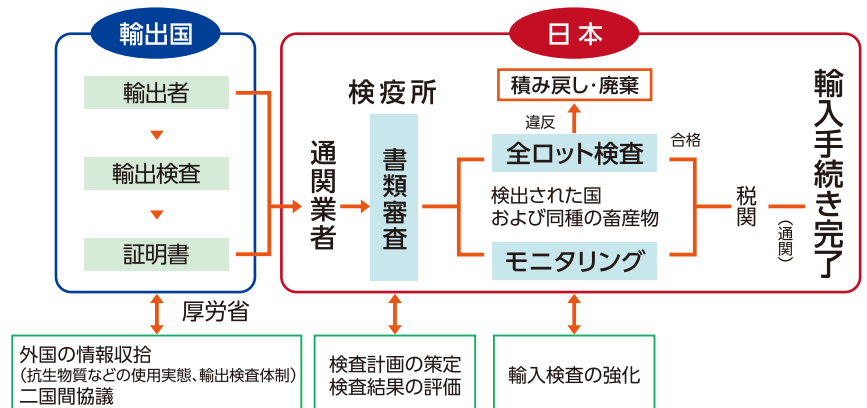
食肉処理業者(パッカー)に出荷された生体豚は、下記の工程を経て日本に輸出されます。輸出工場はすべて農務省(USDA)の認可を受けおり、HACCPが導入されています。



●アメリカンポークは国産と同じ検査基準をクリアして流通

日本で販売される食品は、すべて厚生労働省が定める食品衛生法に適合していなければなりません。アメリカンポークは日本到着時に検疫所の検査で合格したものが輸入販売されています。

輸入畜産品のモニタリング検査体制

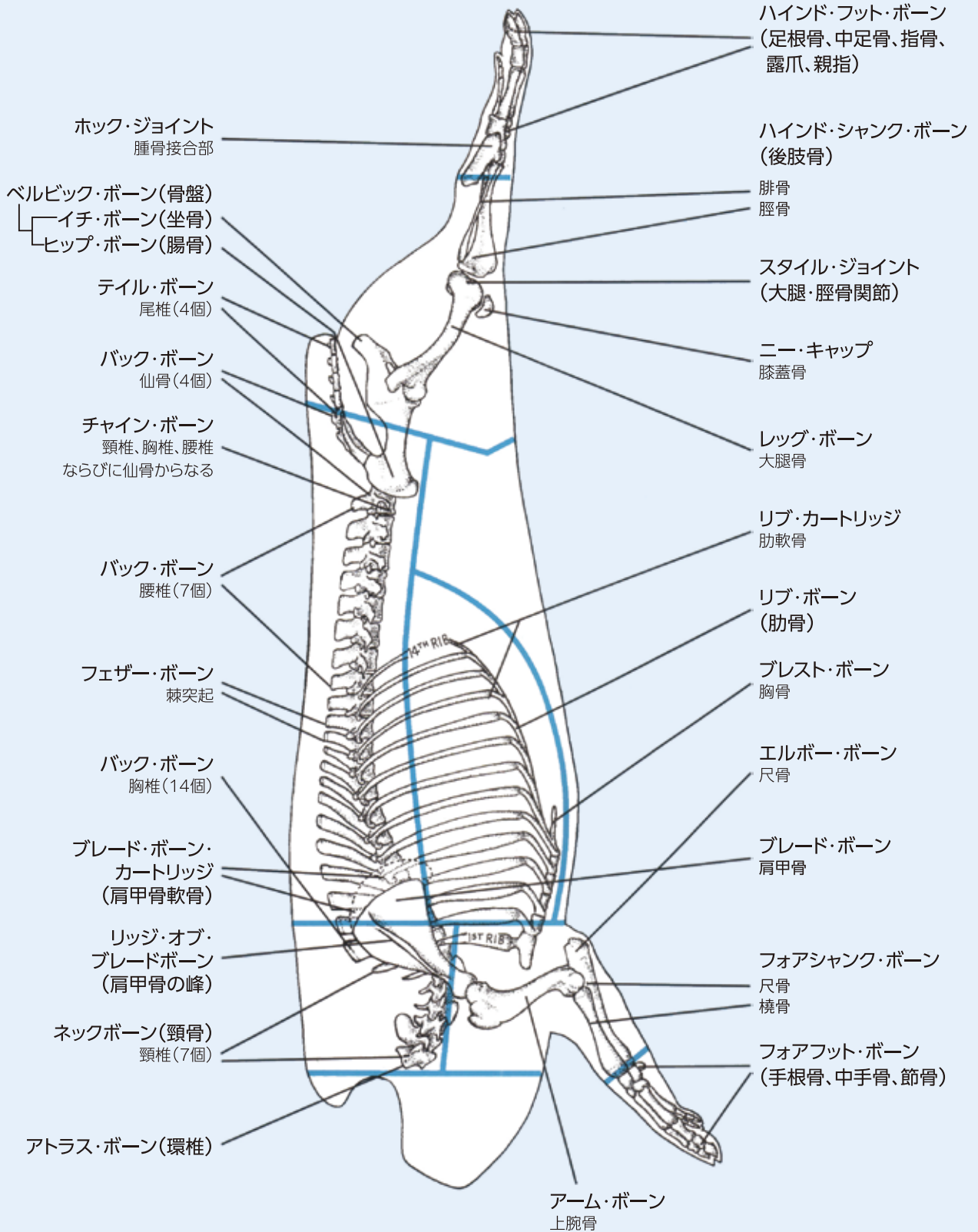


【第2章】 アメリカンポークの規格



■ アメリカンポークの骨格図

(骨の部位、構造、通称および解剖学名)



■ アメリカンポークと国産豚肉の規格

アメリカンポークの部位名称

国産豚肉の部位名称

CCロイン	
外側	<ul style="list-style-type: none"> ●肩側2/3 リブ間でカット ●かぶりなし ●バラ山なし ●背脂肪厚 6mm以下 ●バラ先なし
内側	

ロース	
外側	<ul style="list-style-type: none"> ●肩側4/5 リブ間でカット ●かぶりあり ●バラ山あり ●背脂肪厚 8mm以下 ●バラ先あり
内側	

テnderロイン	
外側	<ul style="list-style-type: none"> ●あたま・副芯は途中で除去 ●シルバースキン付き
内側	

ヒレ	
外側	<ul style="list-style-type: none"> ●あたま・副芯付き ●シルバースキン付き
内側	

CTバット	
外側	<ul style="list-style-type: none"> ●肩側2/3 リブ間でカット ●かぶりあり ●背脂肪あり ●背脂肪厚 6mm以下 ●ネックなし
内側	

カタロース	
外側	<ul style="list-style-type: none"> ●肩側4/5 リブ間でカット ●かぶりあり ●背脂肪あり ●背脂肪厚 8mm以下 ●ネックあり
内側	

アメリカンポークの部位名称

シングルリブ・ベリー



- 肩側2/3リブ間でカット
- 脂肪厚6mm以下
- バラ山あり
- スクエアカット

国産豚肉の部位名称

バラ



- 肩側4/5リブ間でカット
- 脂肪厚6mm以下
- バラ山あり

ピクニック



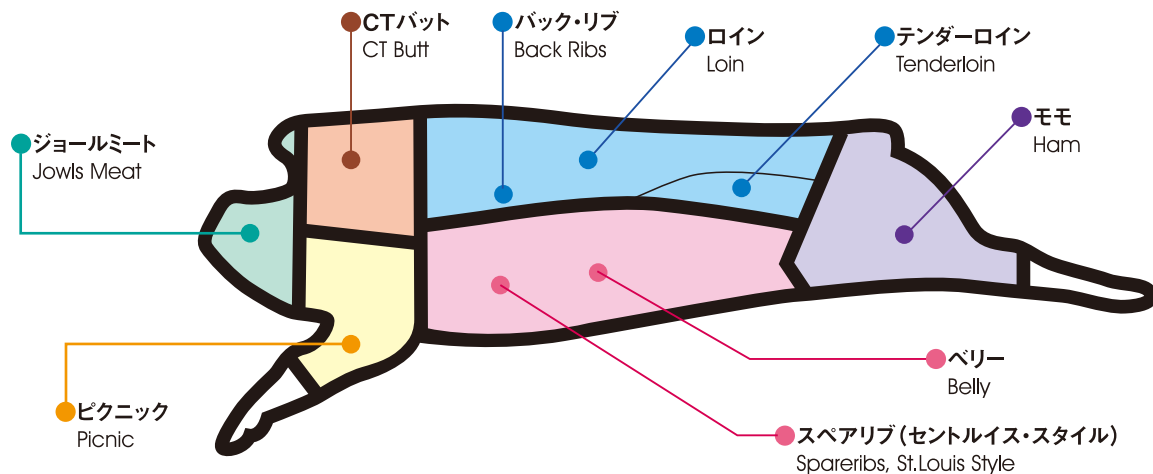
- ネックなし
- 肩スペアリブなし
- スネなし

ウデ



- ネックなし
- 肩スペアリブあり
- スネあり
- 表面脂肪8mm以下

アメリカンポークの主な部位



■アメリカンポークの主要部位名称と用途一覧

IMPS 品目番号	製品名	日本での一般呼称	主な用途		掲載頁
			リテイル&フードサービス	加工仕向け	
401 D	Leg Hind Shank	シャンク	アイスバイン、皮付きは「シュヴァイネハクセ」(骨付きすね肉バイエルン風グリル)	アイスバイン	23
402 G	Leg (Fresh Ham), TBS, 3-Way, Boneless	3ピースモモ	酢豚、チャーシュー	ももハム、ロースト・ポーク、チャーシュー	23
405 A	Shoulder, Picnic, Boneless	ピクニック・クッションイン	切落し、プルドポーク、炒め料理	ソーセージ、餃子、焼売、ショルダー・ベーコン	14
405 B	Shoulder, Picnic, Cushion, Boneless	クッション	ローストポーク、チャーシュー、シチュー	ソーセージ、プレスハム	14
—	Shoulder, Picnic, Boneless, Cushion out	ピクニック・クッションアウト	豚ひき肉	餃子、焼売、ソーセージ	14
406 A	Boston Butt	ボストン・バット	切り身、ステーキ、とんかつ、切落し	ショルダーベーコン、チャーシュー	15
407	Shoulder Butt, Cellar Trimmed, Boneless	CTバット	ローストポーク、かたまり、角煮用、切り身、ステーキ、とんかつ、焼肉、カレー・シチュー用、生姜焼き、切落し	ショルダーベーコン、チャーシュー	13
—	Neck Meat, Trimmed Jowl	ジョールミート (トントロ)	焼肉	チャーシュー	23
408	Belly	ベリー	スライス、切落し、焼肉、かたまり、豚バラ蒲焼	皮付き角煮原料	17
409	Belly, Skinless	シート・ベリー	スライス、切落し、焼肉、かたまり、豚バラ蒲焼	ベーコン、チャーシュー、煮豚	17
409 A	Belly, Single Ribbed, Skinless	シングルリブ・ベリー (山付き)	かたまり、スライス、角煮用、焼肉用、豚バラ蒲焼	ベーコン、チャーシュー、煮豚	16
—	Belly, Single Ribbed, Skin on	シングルリブ・ベリー (山付き・皮付き)	かたまり、焼肉用、皮付き角煮(ラフテー、トンポーロー)	角煮	17
416 A	Spareribs, St. Louis Style	スペアリブ (セントルイススタイル)	BBQ、煮込み料理	BBQリブ	21
412 D	Loin, Bone In, Center-Cut, 11 Ribs, Chine Bone off	ボンイン・ロイン センターカット	ポーク・チョップ(骨付)	コースハム、カナディアン・ベーコン	20
412 E	Loin, Boneless, Center-Cut, 11 Ribs	センターカット・ロイン (CCロイン)	とんかつ、ステーキ、生姜焼き、しゃぶしゃぶ、薄切り、ローストポーク	コースハム、チャーシュー	18
412 G	Loin, Bone In, Center-Cut, Rib Half (Rack)	ボンイン・ロイン センターカット・リブハーフ(ラック)	クラウンロースト、骨付きポークチョップ(ポーターハウス、リブアイ、ニューヨーク)	骨付きローストポーク、バーベキュー・リブ等	20
—	Loin Boneless, Main Muscle, 11Ribs	メインマッスル・ロイン (MM ロイン)	ローストポーク、しゃぶしゃぶ	コースハム	18
—	Backs Loin	バックス・ロイン	しゃぶしゃぶ、とんかつ、ローストポーク	ローストポーク、チャーシュー	19
—	False Lean	フォールス・リーン	焼肉、炒め料理	チャーシュー	19
424	Pork Loin, Riblet	リブレット	BBQ、煮込み料理	—	19
415 A	Tenderloin, Side Muscle off	テンダーロイン	ヒレカツ、棒カツ	—	22
—	Tenderloin, Peeled Skin	筋引きテンダーロイン	ヒレカツ、棒カツ	—	22
422	Pork Loin, Back Ribs	バックリブ	BBQ、煮込み料理	BBQリブ	21

加工原料用アイテム

IMPS 品目番号	製品名	日本での一般呼称	主な用途／メニュー		掲載 頁
			フードサービス	加工仕向け	
—	Ground Seasoned Pork	シーズンド・ポーク	ハンバーグ、肉団子、ミートソース	ソーセージ、 餃子・焼売等の具	24
408 A	Back Fat	バック・ファット (背脂肪)	ラーメン用背脂、餃子、焼売の具材	ソーセージ	24
—	Femur Bone	フィーマー・ボーン (げんこつ)	スープ原料	スープ原料	24

内臓アイテム

IMPS 品目番号	製品名	日本での一般呼称	主な用途／メニュー		掲載 頁
			フードサービス	加工仕向け	
—	Pork Tongue	タン	煮込み料理、焼肉、切落し	スモークタン、 味付け焼肉	25
—	Pork Tongue Trimming	タン・トリミング	—	ソーセージ等	25
—	Pork Rectum	豚ホルモン(直腸)	味付けホルモン焼肉	味付け焼肉材	25

■本ガイドブックの品目番号、重量等の記載について

「アメリカンポークバイヤーズガイド」に掲載した各部位に記載しているコードNo.および規格はNorth American Meat Association (NAMP)発行の「The Meat Buyers Guide」をベースにしています。

◎品目番号について

「The Meat Buyers Guide」では畜種により品目番号(IMPSコード)が整理されており、豚肉は400番台(ポーションコントロールカットは1400番台)で表記されています。このガイドブックでは、NAMPブックの豚枝肉#400を基本として分割されたカタ・モモ・バラ・ロースならびに副産物のアイテムのうち、日本市場向けの最も一般的なカット規格を紹介しています。品目番号が記載されていない部位は、主に日本向けに開発されたカット規格です。

◎重量範囲について

NAMPブックでは、カーカスの重量範囲(A150~190ポンド、B190~230ポンド、C230ポンド以上)および各品目の重量範囲(A、B、C)を参考数値として示しています。カーカスの重量範囲と各カット製品の重量範囲のA~Cは必ずしも関連はしていません。

本ガイドブックではNAMP規格がない製品や日本で一般流通している

製品については大手ポークパッカーからの聞き取りにより、目安となる重量範囲を記載しています。日本で流通が少ない製品については、NAMP規格のBの範囲を記載しています。パッカーあるいはユーザーの指定により、同一製品名でもカット規格や重量範囲が異なりますので、購入にあたってはカット規格、重量範囲等の確認および指定をお勧めします。





【第3章】

アメリカンポークの 主要部位の紹介

カタ 407 **CTバット**
Shoulder Butt, Cellar Trimmed, Boneless



スペック

#406Aから取り出される赤身部分。ネック側の骨、軟骨はすべて除去、やや肥厚した腿も除去する。

肉質の特徴

しっかりとした赤身に適度な脂肪が入り、深い風味とコクのある味わいが特徴で、ステーキ、焼き肉、薄切りなど様々な用途に適している。

重量範囲の目安

1.7~2.3kg

《主な用途》



●カタローズ ローストポーク用／網かけ



●カタローズ かたまり



●カタローズ 角煮用



●カタローズ ステーキ用



●カタローズ 焼肉



●カタローズ カレー・シチュー用



●カタローズ 生姜焼き用



●カタローズ 切落とし

商品化ポイント



①CTバットは裏面にやや太い血管があります。これを除去してから分割、柵取りします。



②CTバットは斜めに入っている繊維に対して、直角にカットすることが大切です。



③-1



③-2

③CTバットのステーキは2分割したものをラップで包み、ステーキ状にモールドしてカットします。

ウデ 405A

ピクニック・クッションイン
Shoulder, Picnic, Boneless



スペック

#403のショルダーから#406のボストン・バットと分離したウデの部分(クッション・ミートを含む)。全ての骨、皮は除去。一般的にCL(※)78%±2%を目安に生産される。

肉質の特徴

ウデの複雑な筋肉が集合しており、味わいのある肉質。薄切りで炒め物素材、ひき肉として肉団子やソーセージの原料に適している。

重量範囲の目安

2.5~3.0kg

《主な用途》



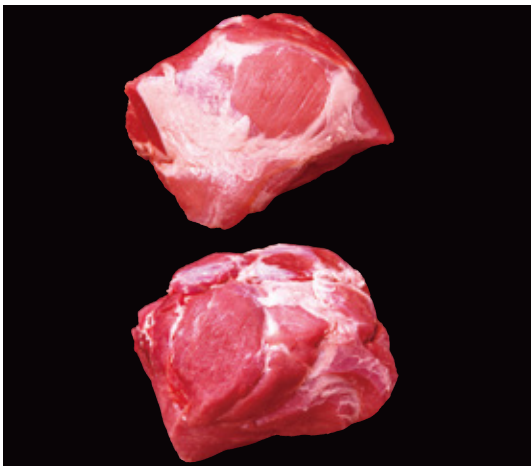
外側



●切落し

ウデ 405B

クッション
Shoulder, Picnic, Cushion, Boneless



スペック

#405Aから分離された「上腕三頭筋」のみで脂肪はほぼ除去。腱は赤身面から出ない程度に除去する。

肉質の特徴

ピクニックから取り出されたほぼ赤身だけの筋肉。CL(※)は92%±2%を目安に生産されており、チャーシュー、ひき肉、ソーセージ原料に適している。

重量範囲の目安

1.0~1.4kg

《主な用途》



●ローストポーク用/網かけ



●シチュー用

ウデ

ピクニック・クッションアウト
Shoulder, Picnic, Boneless, Cushion out



スペック

#405Aからクッション・ミートを分離させたウデの筋肉群だけのもの。腱、脂肪は除去。一般的にCL(※)72%±2%を目安に生産される。

肉質の特徴

#405Aより脂肪含有率は高い。筋肉が複雑に絡み合っており、味わいの濃い肉質。ひき肉、ソーセージ原料に用いられる。

重量範囲の目安

1.5~1.9kg



外側

※CL=ケミカルリーン(機械測定赤身率)

カタ 406A **ボストン・バット**
Boston Butt



スペック

#406のボストン・バットをロイン側はロインアイ露出、ピクニック側はジョールをハーフムーン筋(深胸筋)の25mm以内で切り離す。

肉質の特徴

アメリカで最も一般的に流通するカタローズで、赤身の中に脂肪が粗く混じり、コクのある濃厚な味わいがある。

重量範囲の目安 2.7~4.2kg

"Images are property of the North American Meat Association and are from The NAMP Meat Buyer's Guide®."

ピクニック、クッションで作る「プルドポーク」

プルドポークはアメリカ南部発祥のご当地グルメです。
アメリカでは、カタローズ(ボストン・バット)のかたまりをグリルして、
フォークでほぐしてパンに挟んで食べるのが一般的です。
ここでは、ピクニックのクッションを用いて、
日本向けにBBQソースでアレンジしたプルドポークの作り方を紹介します。

プルドポークの作り方

①肉の表面全体にスパイスをすりこむ



②オーブンで焼く(120℃・120分)



③焼きあがった肉塊を
フォークなどでほぐす(プルド)

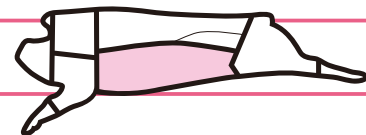


④BBQソースをかける



プルドポークバーガー

バラ 409 シート・ベリー
Belly, Skinless



スペック

#408ベリーの皮なし規格。表面脂肪は3/4インチまで整形。毛根、ナイフ傷のほとんど無いなめらかな面にする。

肉質の特徴

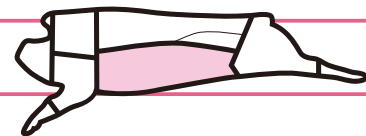
スペアリブを取り出しているためシート状になっている。肉線維はほぼ平行に走っているため、手切りやスライサーなど一次加工もしやすい。

重量範囲の目安

4.0~5.0kg

《主な用途》「シングルリブ・ベリー」を参照 加工:ベーコン原料

バラ 408 ベリー
Belly



スペック

#400のカーカスからハム、ショルダー、ロイン、スペアリブを除いたバラ。軟骨、腎臓周りの内脂肪は除去。背側の最も湾曲した部分から1.5インチ幅で皮下脂肪を除去する。

肉質の特徴

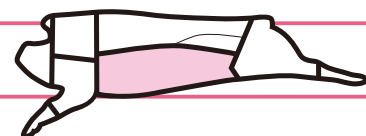
赤身と脂肪が交互の層になっており、コクと風味がある。加工仕向けはベーコン用が主体。用途に応じて幅、長さを指定することも可能。

重量範囲の目安

4.5~6.0kg

《主な用途》「シングルリブ・ベリー」を参照 加工:ベーコン原料

バラ シングルリブ・ベリー(山付き・皮付き)
Belly, Single Ribbed, Skin on



スペック

#400カーカスからハム、ショルダー、ロイン、ベリーエンド(フランク)を分離し、横隔膜を除去した後、シングルリブを抜骨した山付きベリーの皮付き規格。胸骨とその軟骨は除去。

肉質の特徴

肉質の特徴は#409Aと同様だが、皮付きのため煮込み料理ではよりコクとまろやかさが増し、焼肉では香ばしさが増す。

重量範囲の目安

4.9~6.3kg

《主な用途》「シングルリブ・ベリー」を参照



●皮付き角煮用(ラフテー、トンポーロー等)



●焼肉用

バラ 409A

シングルリブ・ベリー(山付き)
Belly, Single Ribbed, Skinless



スペック

スペアリブを取り出す前の#409から、肋骨を1本ずつ脱骨した骨山付きのベリー。胸骨とその軟骨は除去。日本のバラの規格に類似しているが、フランク部分はカタ側の断面と平行に分離されている(スクエアカット)。

肉質の特徴

赤身と脂肪が3層になっている。いわゆる三枚肉と呼ばれる日本の規格に近い。豊かなコクと風味があり、角煮や焼豚などの煮込み料理に適し、また、焼き肉のほか薄切りでは炒め物やなべ料理など幅広い用途に適している。

重量範囲の目安 4.0~5.0kg

《主な用途》



●バラかたまり



●バラ角煮用



●バラ焼肉(サムギョプサル)用



●豚バラ蒲焼き用



●バラしゃぶしゃぶ用

商品化ポイント

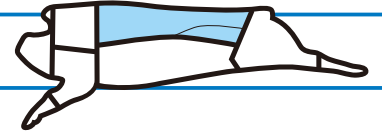


豚バラ蒲焼き用は7mm以上の厚さでカットし、さらに表面に飾り包丁を入れると、食べやすくなり、見た目もきれいになります。

ロイン 412E

センターカット・ロイン(CCロイン)

Loin, Boneless, Center-Cut, 11 Ribs


スペック

カタロース、ヒレ、サーロインエンドを外したロース部分。#412Cのボンイン・ロイン センターカットからすべての肋骨、軟骨(肩甲骨の軟骨、寛骨周りの軟骨)を除去、バラ先はロインアイより3インチ以内でまっすぐにカット、背脂肪厚は指定可能。

肉質の特徴

肉のきめが細かく柔らかいため、厚切りでとんかつやステーキ、薄切りで炒め物やしゃぶしゃぶなど幅広い用途に適している。表面が脂肪で覆われているため、かたまりでロースト調理すると、しっとりとしてジューシーな味が楽しめる。

重量範囲の目安 4.0~5.0kg

《主な用途》


●ローストポーク用/網かけ



●ロース 厚切りステーキ用



●ローストカツ用



●ロース 生姜焼き用



●ロース 薄切り

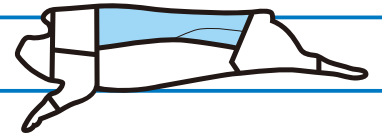


●ロース しゃぶしゃぶ用

ロイン

メインマッスル・ロイン(MMロイン)

Loin Boneless, Main Muscle, 11Ribs


スペック

#412EのCCロインより副芯とバラ先を完全除去する。

肉質の特徴

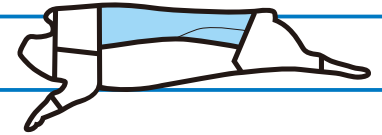
ロースの芯のみでやわらかい。繊維はリブ側からサーロインエンドにかけてほぼ水平にながれている。主にロースハムの原料となる。

重量範囲の目安 3.5~4.5kg

《主な用途》「CCロイン」を参照 加工:ロースハム原料

ロイン

バックス・ロイン Backs Loin



スペック

#412Eの生産において、肩甲骨下のリブローズ上のかぶりを残し、かぶりの上の脂肪厚はローズ上の脂肪厚と同等以下にする。副芯・バラ先の幅は指定可能。

肉質の特徴

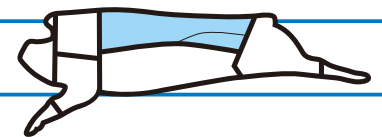
国産ローズのバラ山を除去したスタイルに近いので、骨片、骨はだ、軟骨等の異物が少なく扱いやすい。CCロインより背脂肪が厚いため、よりコクのあるとんかつやソテー用に適している。

重量範囲の目安 4.0~5.0kg

《主な用途》「CCロイン」を参照

ロイン

フォールス・リーン False Lean



スペック

CCロイン・MMロインの生産段階で派生するリブローズ部分のかぶり。

肉質の特徴

リブローズのかぶり部分で、シコシコとした独特の食感があり、焼肉用に適している。焼豚などにも応用できる。

重量範囲の目安 300g~500g

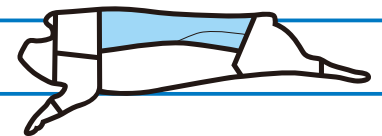
《主な用途》



●焼肉用

ロイン 424

リブレット Pork Loin, Riblet



スペック

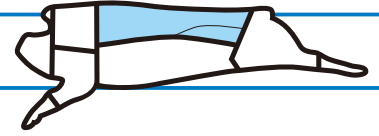
ヒレとロイン・アイを外した後の腰椎から得られる。第14肋骨からチャイン・ボーンの端までの腰椎とその周りの筋肉から成り、パドルまたはフィンガー・ボーンとも称される。

肉質の特徴

腰椎とその周りの肉であり、おつまみ的な骨付きのBBQアイテムとなる。

重量範囲の目安 180g~250g

ロイン 412D **ボンイン・ロイン センターカット**
Loin, Bone In, Center-Cut, 11 Ribs, Chine Bone off



スペック

肋骨11本付のロイン。チャイン・ボーンは除去し、バラ先はロインアイより3インチ以内でまっすぐにカット、背脂肪は腰側で13mm以内。

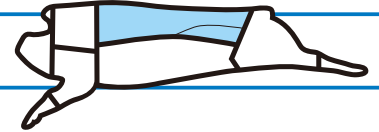
肉質の特徴

リブ側から肋骨11本目までは骨付きのポーク・チョップとしてメニュー化できる。残り(第14リブ以降)は骨なしのロインとなる。

重量範囲の目安 5.0~7.0kg

"Images are property of the North American Meat Association and are from The NAMP Meat Buyer's Guide®."

ロイン 412G **ボンイン・ロイン センターカット・リブハーフ(ラック)**
Loin, Bone In, Center-Cut, Rib Half (Rack)



スペック

#412Aもしくは#412Dより生産され、8本リブ~11本リブまで(日本向けには11~12リブ)の規格があり、選択可能。14本目の肋骨でサーロインエンドと分離する。ローストポーク規格では、背割り後のフェザーボーンとチャイン・ボーンも除去される。さらに肋骨間の赤身、脂肪はロース芯から2.5インチまで除去する。

肉質の特徴

クラウンラック、ホテルラックなどとも呼ばれる。アメリカではポーターハウス・ポークチョップ、リブアイ・ポークチョップ、ニューヨーク・ポークチョップとして提案されており、ごちそう感のあるパーティーメニューとして最適。

重量範囲の目安 4.0~5.5kg

《主な用途》



●骨付きロース(ブロック)

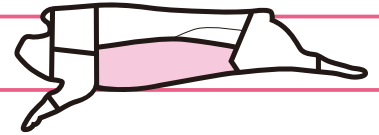


●骨付きロース ポークチョップ用



●クラウンロースト

バラ 416A **スペアリブ(セントルイス・スタイル)**
Spareribs, St. Louis Style



スペック

#416スペアリブは少なくとも11本の肋骨と軟骨を結び付る胸骨と横隔膜筋を含むが、セントルイス・スタイルは胸骨と肋軟骨をフランク部に沿って除去しており、扱いやすい規格である。指定により横隔膜を除去し、縦にほぼ2等分にする事も可能。

肉質の特徴

肋骨とその周りの赤身肉で、適度に脂肪もあり、ジューシーで風味も豊かである。BBQに最適であるが、骨の回りはゼラチン質も多く含んでおり、煮込み料理にも適している。

重量範囲の目安 1.2~1.4kg

《主な用途》



●スペアリブ/1ピースカット



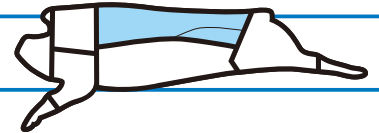
●スペアリブ/ブロックカット

商品化ポイント



スペアリブは骨上の甘皮に切り込みをいれると、調理した後に骨離れが良くなり、食べやすくなります。

ロイン 422 **バックリブ**
Pork Loin, Back Ribs



スペック

骨付きロインから、少なくとも8本の肋骨間筋肉(インター・コスタル・ミート)が付いた状態で分離される。

肉質の特徴

ロース側の骨付き肉でやわらかく、風味も豊か。BBQはもちろん煮込み料理にも適している。

重量範囲の目安 0.8~1.3kg

《主な用途》

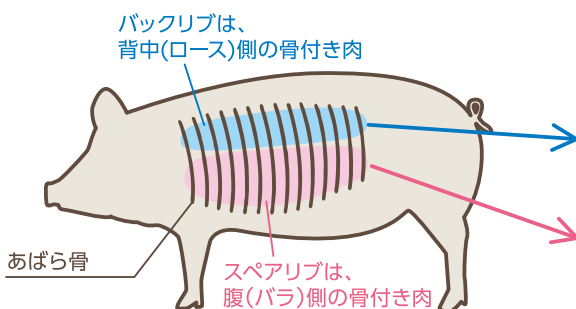


●バックリブ/1ピースカット

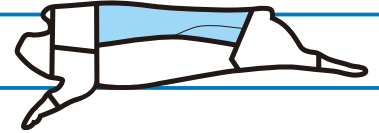


●バックリブ/ブロックカット

《バックリブとスペアリブの違い》



バックリブ	ロース側の骨付き肉で、アメリカならではの商品。油が少なく柔らかい。アメリカで主流のカット方法!!
スペアリブ	バラ側の骨付き肉で、適度に脂があり、バックリブより肉厚。



ヒレ 415A

テンダーロイン
Tenderloin, Side Muscle off



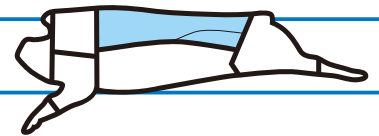
スペック

#415のテンダーロインからサイド・ストリップ筋を取り除いた規格。シルバースキンを残し脂肪はほぼ除去。テール部分に1インチ以上の長さの裂け目がないこと。

肉質の特徴

豚肉の中で最も繊維のきめが細かく、やわらかい。脂肪分が少なく、たん白な味わいで、とんかつやソテーなど油を使う料理に適している。

重量範囲の目安 450g~600g



ヒレ

筋引きテンダーロイン
Tenderloin, Peeled Skin



スペック

#415Aからシルバースキンを除去した規格。

肉質の特徴

豚肉の中で最も繊維のきめが細かく、やわらかい。脂肪分が少なく、たん白な味わいで、とんかつやソテーなど油を使う料理に適している。

重量範囲の目安 400g~500g

《主な用途》



●ヒレカツ用



●ヒレかたまり

モモ 401D **シャンク**
Leg Hind Shank



スペック

大腿骨の関節から分離した下腿骨周りのスネ肉。後ろ足首の関節(Hock Joint)、もしくは関節より1.0インチで切断する。皮は剥ぐ。

肉質の特徴

スネ骨のふくらはぎの筋肉。脂肪はなく食べ応えのある肉質。アイスバインは加圧加熱することで肉繊維がやわらかくなる。

重量範囲の目安 0.6~1.0kg

《主な用途》アイスバイン

"Images are property of the North American Meat Association and are from The NAMP Meat Buyer's Guide®."

モモ 402G **3ピースモモ**
Leg (Fresh Ham), TBS, 3-Way, Boneless



スペック

#402ポークレッグを脱骨し、軟骨・腱を除去したのち#402Fインサイド・ラウンド(内モモ)、#402Eアウトサイド・ラウンド(外モモ)ならびにナッフル(芯たま)の3つに分割したものの。

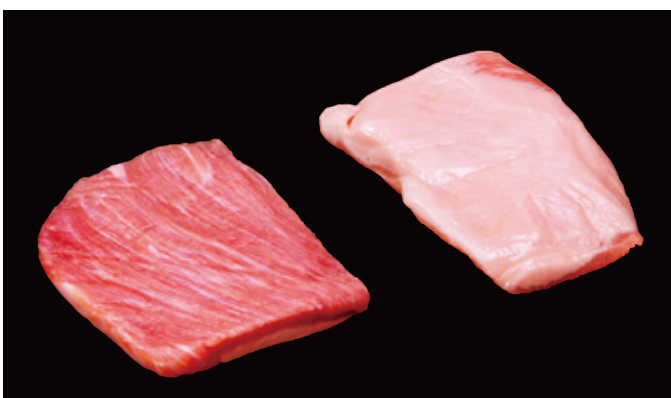
肉質の特徴

内モモ、外モモ、芯たまの3種に小割分割され、いずれも外側のシルバースキンは除去されている。ほぼ赤身だけに整形されており、本格モモハムや焼豚などに適している。

重量範囲の目安 7.2~9.1kg

《主な用途》モモハム、焼豚

ネック **ジョールミート(トントロ)**
Jowl Meat



スペック

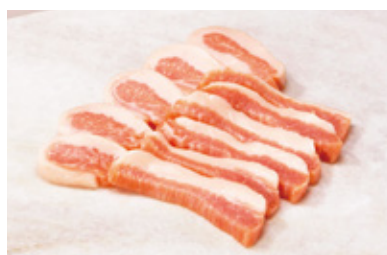
#419のジョールから皮・リンパを取って整形されたもので、スラッシュが入っていないもの。

肉質の特徴

脂肪分が豊富であるが、シコシコとした食感がある。歯ごたえのある部位で焼肉に適している。

重量範囲の目安 80g~140g

《主な用途》



●焼肉用

【第4章】アメリカンポークの加工原料用アイテム

シーズンド・ポーク Ground Seasoned Pork



スペックおよび製品の特徴

ピクニックなどをひき肉状にし調味したもの。定率関税に分類される製品は一片の肉塊が10g未満で、こしょうの含有率が0.3%を超え、かつ官能検査により適度の味覚を有すること。こしょうの中に含まれるピペリンの平均含有量5%を基準に判定される。こしょう等で調味されているため、他の原料肉や食材と併用して使用される。



●解凍後のシーズンド・ポーク

《主な用途》

《フードサービス》ハンバーグ、肉団子、ミートソース
《プロセス&デリカ》ソーセージ原料、餃子、焼売の具

408A バック・ファット(背脂肪) Back Fat



スペックおよび製品の特徴

#408を生産する際に骨付きロインを抜いた皮付き背脂肪から皮を剥ぎ生産する。形状は長方形。全ての骨、軟骨、残毛除去されている。

《主な用途》

《フードサービス》ラーメン用背脂、餃子、焼売の具材
《プロセス&デリカ》ソーセージ

フィーマー・ボーン(げんこつ) Femur Bone



スペックおよび製品の特徴

豚の大腿骨。1/2にカットしたものもある。赤身の取り残しや膝軟骨付着に注意する(輸入時要確認)。バルクパックの箱詰めが基本。バルクの場合は冷凍焼けによる表面組織(腱組織など)の劣化に注意。

《主な用途》

《フードサービス》スープ原料
《プロセス&デリカ》中華系料理のスープの素(だし)

【第5章】アメリカンポークの内臓アイテム

タン

Pork Tongue



スペックおよび製品の特徴

タンは先端ほど肉身が薄くなり、白っぽい膜で覆われピンク色でやわらかい。すべての骨、タンルート、周りの小肉類は除去する。指定でタン先(Tip)付きとタン先なし(Tip-off)がある。

《主な用途》

《フードサービス》煮込み料理、焼肉、切落し

《プロセス&デリカ》スモークタン、味付け焼肉

タン・トリミング

Pork Tongue, Trimming



スペックおよび製品の特徴

舌の付け根周りの小肉、脂肪組織やリンパ節を含むが、除去した規格も可能。ソーセージなどの原料として使用される。

《主な用途》

《プロセス&デリカ》ソーセージ等

豚ホルモン(直腸)

Pork Rectum



スペックおよび製品の特徴

大腸の末端に位置する消化管で肛門側は除去する。大腸より肉厚がある。パイプ状でなく開いた上で腸間膜と付着脂肪をある程度除去。裏返して内容物を除去後、リンパを完全除去し洗浄する。輸入時には煮沸条件が伴う。豚味付けホルモンとして活用される。

《主な用途》

《フードサービス》ホルモン焼肉

《プロセス&デリカ》味付け焼肉材

【第6章】 アメリカンポークの 安全管理と栄養



■アメリカンポークの安全管理とPQAプラス

米国では食肉の衛生および安全性を確保するために政府機関、生産者、加工業者それぞれが法律や様々なプログラムに基づいて厳しく規制、管理しています。

政府 3つの政府機関が連携し厳しく規制

農務省食品安全検査局(FSIS)、保健福祉省食品医薬品局(FDA)、環境保護庁(EPA)の3つの政府機関が連携して安全性を厳しく規制しています。各機関はそれぞれが所管する法律に基づいて基準の設定から認可、規制、監視、検査、モニタリングなどを行っています。

◇FDA(保健福祉省食品医薬品局)

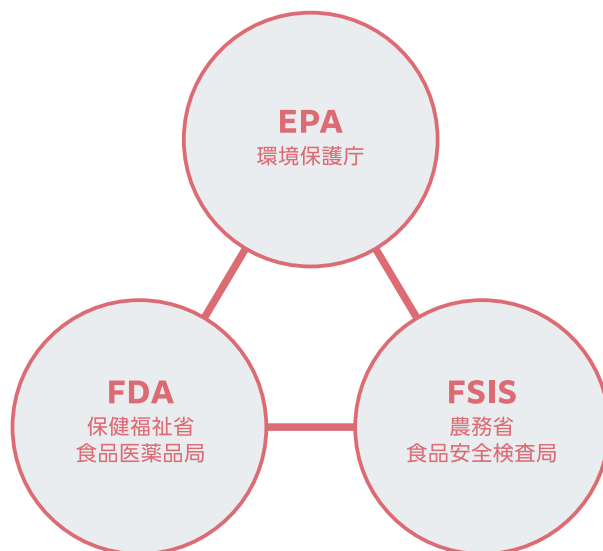
動物用医薬品の安全性と有効性を評価して認可し、適正な使用方法や食肉中への残留基準を定めています。

◇EPA(環境保護庁)

農場や飼料作物などに使われる農薬の登録と適正な使用方法を定め、飼料作物や食肉への残留農薬基準を設定します。

◇FSIS(農務省食品安全検査局)

加工工場での家畜の疾病検査、病理学的な組織検査、農薬・動物医薬品などの残留検査、加工工場などの衛生管理のための指導・監督を行います。



生産者 豚肉品質保証(PQA plus)プログラム

PQAプログラムはNPPC(全米豚肉生産者協議会)により1989年に開発された生産者教育プログラムで、生産者に対して豚の取り扱い技術の向上、動物医薬品の扱いに対する知識を高め、豚を健康に飼育するよう指導するものです。

このプログラムの基本はHACCPの考え方に基づいています。2008年には動物の適切な取り扱いなどを付加した改訂版「PQA plus」が発行され、さらに、2013年にはオンラインでテストや再認証ができるようにするなど、絶えず改訂が重ねられています。

NPPCが作成した指導用ブックレットに従って、レベルⅠ～Ⅲまで段階的に生産者を教育するシステムになっており、輸出パッカーは納入業者・生産者にレベルⅢの取得を取引・購入条件としています。



レベルⅠ：基本的な知識の習得、確認(食品安全と養豚産業、生産者の心構え、今日の製品、現在の規制システムについてなど)

レベルⅡ：レベルⅠで習得した知識の質疑応答形式による確認

レベルⅢ：高度な知識の習得および質疑応答形式による確認

■レベルⅢの生産者はGPP's(適正生産計画)を習得、確立する必要があり、そのデータの記録と保存が義務付けられています。GPP'sの管理点は以下の10項目です。

- ・健康管理計画の確立と実施
- ・獣医、生産者そして患畜のリレーションシップの確立
- ・抗生剤の適切な使用
- ・処置された家畜の個体判別と追跡
- ・医薬品投与・治療記録の保持
- ・医薬品、治療用飼料の適切な保管・ラベル添付・記録管理
- ・すべての従事者に対する医薬品投与技術、および休薬期間に関する教育
- ・農場における適正な飼料生産および商業飼料生産方法の遵守
- ・従事者のトレーニングプログラムの作成、実施、記録
- ・豚の健康状態を高めるための適正なケアの提供

加工業者 すべての工場でHACCP導入

アメリカンポークは、国内用・輸出用を問わず、連邦政府に認定された食肉加工工場処理されます。工場では「連邦食肉検査法」に従って、農務省食品安全検査局(FSIS)の検査官が、生体豚の目視検査からと畜後の微生物、病原菌、残留物質などの各種検査を行い、すべての検査に合格したものが出荷されます。

食肉処理工場はすべてHACCP(危害分析重要管理点)システムの導入が義務化されています。HACCP構築の前提であるSSOP(衛生標準作業手順)、GMP(適正製造基準)を含めて、生体豚の入荷から加工、出荷の全行程における安全性管理が定められています。

■アメリカンポークの鮮度管理

1.食肉の鮮度劣化

【鮮度劣化と原因】

食肉の鮮度劣化には、腐敗、変色、ドリップの流出があります。そのすべてが時間の経過とともに進行するものであり、温度上昇、細菌の増殖、酸化の進行に起因します。

鮮度劣化状態	原因	要因
腐敗	細菌の増殖	・温度上昇 ・衛生管理の不備 ・過度の熟成
変色 (赤身肉・脂肪)	酸化の進行	・温度上昇 ・酸素供給過多 ・酸素供給不足
ドリップ	保水性の減退	・温度上昇 ・急激な温度変化 ・過度の熟成

2.食肉の鮮度劣化防止

【温度管理】

2℃—20分の原則

食肉の鮮度劣化にもっとも大きく影響するのが、温度上昇などの温度変化です。0℃の品温をもつチルドポークをすべての行程において2℃以上、上昇させないことが変色腐敗、ドリップ流出をより遅らせることとなります。したがって、各工程において食肉を20分以上常温に放置しないことが求められます。アメリカから出荷されるチルドポークは、輸送用冷蔵コンテナがパッカーに横付けされ常温にさらされないように配慮されています(ソースローディング)。冷蔵コンテナは約-1.2℃に保たれ、日本に到着するまで開けられることはありません。

【細菌汚染・増殖の防止】

①店入荷時の原料チェック

アメリカから日本に到着したチルドポークの表面一般生菌数は 10^3 前後と非常に低い状態にあります。入荷後の温度管理では菌は増殖していきますが、ドリップの色で原料肉の表面一般生菌数はほぼ推測できます。

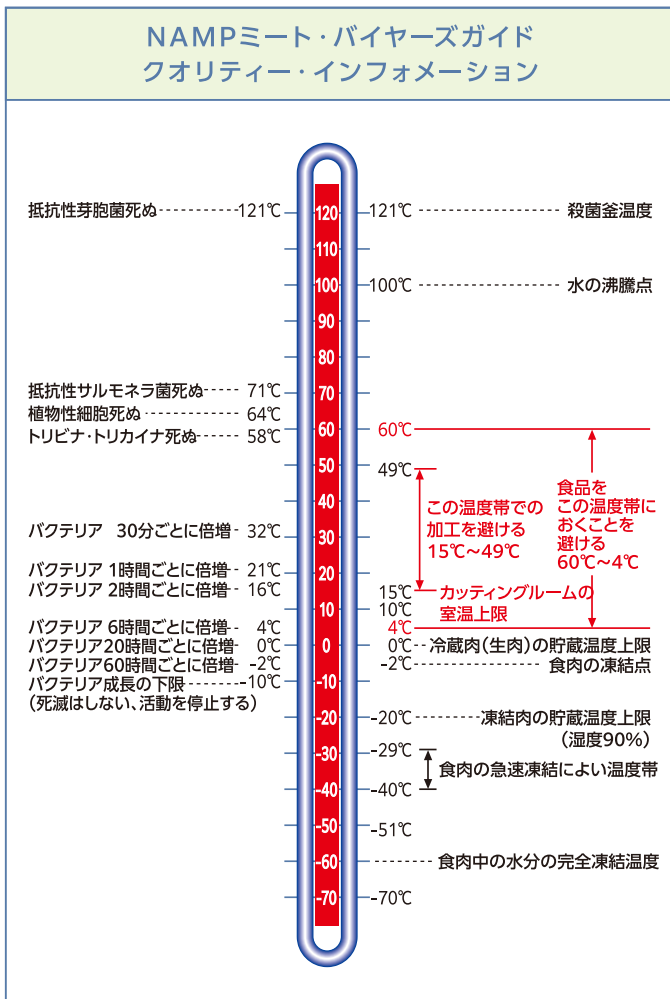
一般生菌数	ドリップの状況
10^3	量も少なく、赤ワインのように透明
$10^4 \sim 10^5$	多少黒っぽくなるが、まだ少し透明感がある
10^6	量が2%程度に増加、黒く透明感がない
10^7	どす黒く、所々に白いものが浮く
10^8	量も多くとす黒い 一部に腐敗による泡も出ている

(※魚の場合、日本では 10^8 以下が刺身として販売できる)

②加工時の細菌汚染増殖防止

- ◎作業前の手洗い
- ◎まな板の表面汚れ、脂肪の定期的除去
- ◎スライサー、包丁などの衛生管理
- ◎ミートペーパーでのドリップ除去
(菌はドリップ中にもっとも多く存在します。十分に肉の表面のドリップを除去することでメニュー化後の悪臭腐敗を遅らせることができます。)
- ◎作業場の室温は16℃以下が望ましい

【食肉に関する温度基準】



■アメリカンポークの栄養と肉質特性

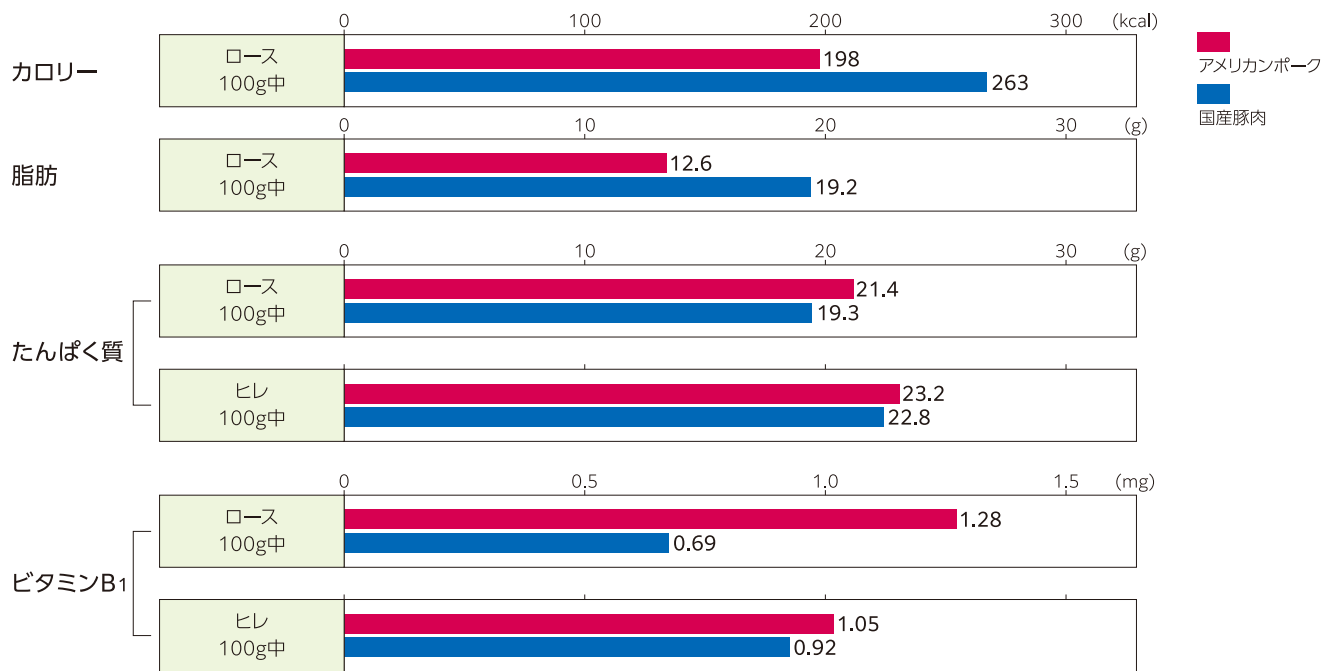
低脂肪、低カロリーでヘルシー

健康志向に応じて品種改良が重ねられてきたアメリカンポークは、栄養バランスに優れ、脂肪分、コレステロールが少ないのが特徴です。加工工場で余分な脂肪を取り除いているので、国産豚肉と比較してカロリーは約75%、脂肪は約66%

と低く、とてもヘルシーです。

アメリカンポークのたんぱく質量はロース、ヒレともに国産豚肉より多く、ロースの生姜焼きは100gで成人が1日に必要とする動物性たんぱく質を満たします。

アメリカンポークと国産豚肉(大型種)の成分比較



資料:USDA、五訂日本食品成分表

うま味成分となる遊離アミノ酸が豊富

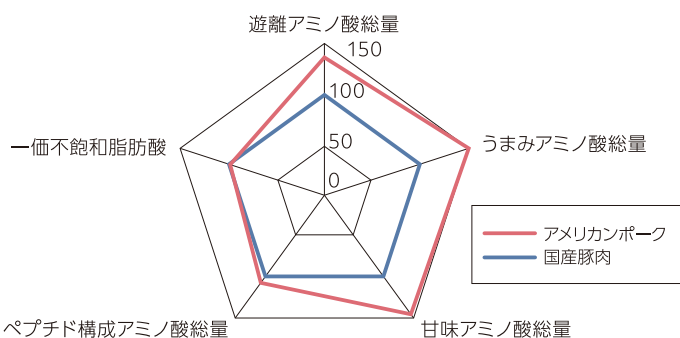
トウモロコシをはじめ、小麦、大豆など栄養価の高い穀物飼料で育てられるアメリカンポークは、うま味に優れているのが特徴です。また、チルドポークは米国から日本へ運ばれる2週間の輸送中に低温熟成され、おいしさや風味が増します。

アメリカンポークは、うま味と味わいの高さを示す遊離アミノ酸総量が国産豚肉よりも40%多く含まれます。グルタミン酸など、うまみアミノ酸量、甘味アミノ酸の含有量はともに50%多く含まれ、うま味と風味が高い豚肉です。また、コク、まろやかさに関連するペプチド構成アミノ酸総量も10%多く含まれています。

アメリカンポークは、うま味と味わいの高さを示す遊離アミノ

アメリカンポークと国産豚肉の比較

(国産豚肉を100としたときの数値)



検査機関:日本認証サービス(株) 2010年6月実施

アメリカンポークと国産豚肉のアミノ酸含有量

アミノ酸含有量(g/100g)

*印は必須アミノ酸

	アメリカンポーク	国産豚肉
スレオニン*	7.13	6.0
セリン	9.67	7.6
グルタミン酸	18.7	14.2
グリシン	12.7	12.2
アラニン	21.2	19.0
ロイシン*	9.8	11.8
イソロイシン*	5.5	8.1
メオチニン*	5.6	13.9
バリン*	8.5	12.4

資料:日本食肉加工協会



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>