

実用日米食肉専門用語辞典

ポーク編

U.S. Meat Technical Words Dictionary

Pork



August 2020

目次

生産 Production

繁殖 Breeding.....	4
品種 Species	4
育成 Nursery	4
飼料 Feed	4
飼料添加物・動物医薬品 Feed additive/Veterinary drug.....	5
家畜伝染病 Animal disease	5

加工 Process

パッカー Packer	5
搬入・係留 Holding Pen.....	6
と畜 Slaughter.....	6
格付け Grading.....	6
脱骨・整形 Fabrication	7
部位 Cuts.....	7
規格 Specification	7
副生物 Offal.....	8
加工 Processing	8
包装・保管・搬出 Boxing/Holding/Shipping.....	8
品質管理 Quality Control	8

輸送 Transportation

輸送 Transportation.....	9
書類 Documentation.....	9
貿易用語 Trade terms	10
動物検疫・通関 Animal Quarantine/Custom Clearance	10

販売

各種統計・市場・価格 Stats/Market/Price.....	10
加工・調理方法・メニュー Process/Cooking Methods/Menus.....	11

その他 Others

関係団体 Related organizations	11
その他 Others	11

アルファベット順.....	12
---------------	----

生産 Production

繁殖 Breeding

English	Japanese	Description
artificial insemination	人工授精、AI	
barrow/stag	去勢豚	
boar	種豚（去勢していない雄豚）	
breed/breeding	繁殖、もしくは豚の品種	
breeding herd	繁殖豚群	
calving/calving season/birthing season/calving record	出産、出産記録	
castration	去勢	
embryo (embryo)	胚、受精卵	
embryo transfer	受精卵移植、ET	
farrowing	分娩	
farrowing intention	分娩予定	豚の近未来の頭数を測る指標
gestation	妊娠期間： 112-114日間の妊娠期間	
gilt	未経産豚	
Good Production Practices (GPP)	適正生産計画	
litter	一腹の子豚	
live hog	生豚・生体・成豚	
Natural insemination	自然交配	
nursing pig	妊娠・授乳中の雌豚	
piglet	子豚（生後4週間以内）	
semen	精液	
sow	母豚	母豚の頭数は、農場の大きさの指標となる
Specific Pathogen-Free pig	SPF豚	特定病原体不在の豚
Vertical Integration	垂直統合された生産方式	生産、処理、販売の各段階の一部、または全部を同一資本が系列化していること

品種 Species

English	Japanese	Description
Berkshire	パークシャー（黒豚）	英国パークシャー地方原産
Chester White	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
Duroc	デュロック	アメリカ原産。米国に起源をもつ赤色の豚にパークシャーなどを交雑して作出
Hampshire	ハンブシャー	英国ハンブシャー地方を中心に飼養されていた白帯のある黒豚
hybrid	ハイブリッド	家畜の能力を高める目的でいくつかの品種を組み合わせて計画的に交雑させて系統として、固定したもの（豚では一般的）。
Landrace	ランドレース	耳は大きく垂れ下がり、胴が長くゆりのある体型、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
Large White	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
three-crossbred pig	三元豚	
Yorkshire / Middle White	ヨークシャー	イギリス原産の豚、Large White と Small White の交配、改良によって開発された品種。英・ヨークシャー原産。日本では中ヨークシャーと呼ばれ、後から導入された大ヨーク(W)と区別するため略称も「Y」で表す。

育成 Nursery

English	Japanese	Description
daily gain	豚の1日あたり増体量	
feeder pig	体重15-40kgの育成豚	

飼料 Feed

English	Japanese	Description
concentrated feed	濃厚飼料	
diet	飼料	
Distillers Dried Grain (DDG)	乾燥蒸留かす	加熱加工された穀物の搾りかすを乾燥したもの・飼料として利用。

Distillers Wet Grain (DWG)	蒸留かす	加熱加工された穀物の搾りかすを非乾燥のもの・飼料として利用。
feed	飼料	
feed efficiency	飼料効率	
feed mill	飼料配合施設・飼料工場	大規模フィードロットの場合はfeed millを併設し自家配合飼料を作っている場合が多い。
feed ration	飼料の配合割合	
GMO (genetically modified organisms)	遺伝子組み換え	Non GMO:非遺伝子組み換え
soybean meal	大豆かす	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

飼料添加物・動物医薬品 Feed additive/Veterinary drug

English	Japanese	Description
antibiotic	抗生物質	
antimicrobial resistance (AMR)	抗菌剤耐性	
β-agonist	ベータ作動薬、成長促進作用のある医薬品の1系統	
feed additive	飼料添加物	
growth hormone	成長ホルモン	
Improvast	インプロバスト 去勢剤	Zoetis社の商標、薬品による去勢
Paylean	ペイリーン	Payleanは、Elanco-Animal Healthの商標でractopamineと同じ意味で使用されている
Ractopamine	ラクトパミン、β-Agonistの一種	
withdrawal period	休薬期間	抗生物質等の投与からと畜までの期間

家畜伝染病 Animal disease

English	Japanese	Description
African Swine Fever (ASF)	アフリカ豚熱	中国、アジア、E U 中心に広く感染確認されている。
Aujeszky's disease	オーエスキー病、擬似狂犬病 (Pseudorabies)ともいう	
Classical Swine Fever (CSF)	豚熱(CSF)	日本で感染確認されている。
Cryptosporidium	クリプトスポリジウム	原虫の一種でヒトを含む脊椎動物の消化管などに寄生する
Foot (hoof) and Mouth Disease (FMD)	口蹄疫	家畜伝染病のひとつ。鯨偶蹄目（牛、豚などの蹄が偶数に割れている動物）が口蹄疫ウイルスにより感染
Listeriosis	リステリア病	
PEDv	伝染性下痢症	Porcine Epidemic Diarrhea virus
Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome (PRRS)	豚繁殖・呼吸障害症候群	
Salmonellosis	サルモネラ症	
Taenia solidum	有鉤条虫 (ゆうこうじょうちゅう)	ヒトへの感染は、生きている有鉤囊虫を保有する豚肉を摂取することによるものが主であるが、虫卵を含む食材を摂取することにより、体内でふ化した幼生が囊虫となる場合がある。
Toxoplasma gondii	トキソプラズマ	トキソプラズマは人間を含む幅広い温血動物に寄生する。妊婦から胎児への経胎盤感染がある
trichinae	トリカイナ 旋毛虫	豚の寄生虫

加工 Process

パッカー Packer

English	Japanese	Description
cat-walk	工場のラインを上から見られるように作られた通路	
down-time	グレードチェンジなどのライン中断時間	
lead person/leader man	Supervisorと一般従業員の間のリーダー的な存在。スペイン語と英語の双方が話せ、通訳的な役割も果たす場合も多い。	
packer	パッカー (と畜・解体・加工業者)	
packing plant	食肉処理施設	
plant	食肉処理施設	
Radio	Plant内の連絡用無線Plant内ではManager Supervisor同士で作業の進行状況などについて連絡を取り合うために無線が多用される。	Plant内ではManager Supervisor同士で作業の進行状況などについて連絡を取り合うために無線が多用される。

run	製造ラインを稼働すること	
superintendent	現場監督者	
supervisor	スーパーバイザー、ラインの職種・テーブルごとの責任者	
trolley/trolley tracking	滑車、枝肉をレールに吊るす滑車、トローリー	

搬入・係留 Holding Pen

English	Japanese	Description

と畜 Slaughter

English	Japanese	Description
antimicrobial	抗菌剤	
carcass	枝肉	
carcass cooler	枝肉保管用冷蔵庫	
carcass washer	枝肉洗浄機	
carcass weight	枝肉重量	
chain	と畜後の豚・枝肉を天井から吊るし、運搬するレール	(hanging) rail
chain speed	チェーンスピード	Chainの速度、通常1時間に何頭流れる（処理する）かを数値化
CO2 Stunning	二酸化炭素ガスによると畜	
dehairing	脱毛	表面の毛の処理
dressed weights	枝肉重量	carcass weightと同じ
electric stimulator	電氣的刺激装置	放血を促し、筋肉を弛緩させるための電気刺激・工程
flaming/flare cabinet	フレームキャビネット	体毛をバーナーで焼き消毒するキャビネット
foreign material	異物	
gut table	内臓摘出テーブル・工程	viscera table
hanging rail	ハンギング・レール	と畜後の牛・枝肉を天井から吊るし、運搬するレール
harvest	動物のと畜、内臓などを製品として加工すること	slaughter
hide pull	皮剥ぎ（工程）	「剥ぐ」ことを表すのに「pull」が用いられる。
hide wash	ハイド・ウォッシュ	と畜前の生体牛の表皮洗浄
hot (carcass) weight	ホット・ウェイト	と畜されたばかりの枝肉重量
hot box	ホット・ボックス。と畜直後の枝肉を収容する第一次冷却クーラー室	通常、水をスプレーすることにより冷却を促す。
hot water scalding	湯剥ぎ	
hydrogen peroxide	過酸化水素水、殺菌剤	
intervention	インターベンション	トリミング、蒸気掃除機、枝肉洗浄が含まれます。温水リンス、有機酸リンス、蒸気殺菌。細菌汚染を効果的に除去または不活性化し、肉の安全性を向上させること
kill floor	と畜フロア	
kill floor damage	と畜工程が原因の枝肉の傷・ダメージ	
kill line-up sheet/kill sheet/slaughter line-up	と畜順番表	
knife score (damage)	ナイフ・スコア（ダメージ）	ナイフ傷
knocking house/knocking box	ノッキング・ハウス（ボックス）	と畜の際、スタニングにより牛を気絶させる場所
lactic acid	乳酸	殺菌剤
peracetic acid	過酢酸	殺菌剤
PRT(Pathogen Reduction Treatment)	病原菌減少製剤	PAA過酢酸製剤、乳酸菌、酢酸等がある
sales cooler	セールス・クーラー	枝肉を格付けした後に入れる第二次クーラー室
segregate	隔離、選別	
shower scalding	シャワー式処理	Spray water scalding
side	サイド	枝肉を左右に分割した後の片方、半丸
skinning	皮剥ぎ	
slaughter	と畜	harvest
slaughter floor	と畜フロア	
slaughter house	と畜場	
spinal cord	脊髄	
splitting/carcass splitting	枝肉の左右二分割	
sticking	ステッキング	放血の為、首の動脈をナイフで割くこと・工程
USDA Inspector	USDA検査官	工場内で食品安全を検査

格付け Grading		
English	Japanese	Description
grader/AMS grader	グレーダー	USDA(米国農務省)の枝肉格付け官
Percent lean	パーセントリーン	パーセントリーンとは、一般的にパーセンテージで表される、ホットカーカスの重量と比較した赤身肉(筋肉)の量を指します。

脱骨・整形 Fabrication		
English	Japanese	Description
back bone/vertebral column/chine bone	背骨	
cuts, cut-meat	部分肉	
fabrication	ファブリケーション	枝肉を捌いて部分肉にすること
trim	脂・筋・端肉などを切り取る事、トリミング	

部位 Cuts		
English	Japanese	Description
back fat	バック・ファット(背脂肪)	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
back ribs	バックリブ	
backs loin	バックスロイン	CCロインにロースカブリがついた規格
belly	バラ	枝肉の約16%
butt	カタ	枝肉の約10%
CC loin	センターカット ロイン	
cheek meat	ほほ肉	
CT Butt	シーティーバット (肩ロース)	
false lean	フォルスリーン (ロースカブリ)	
femur bone	フィーマー・ボーン (げんこつ)	豚の大腿骨。1/2にカットしたものもある
GSP (ground Seasoned Pork)	シーズンドポーク/豚肉調製品	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。
ham	モモ	枝肉の約25%
hearts	心臓	ハツ
hind quarter	ハインド・クォーター	四分割した枝肉の後部 (ロイン、モモ等を含む)
large intestines	大腸 (シマ腸)	大腸 (シマ腸)
livers	肝臓、レバー	
loin	ロイン	枝肉の約 2 5 %
MM loin	メインマッスルロイン	
muscle meat	マッスル・ミート	枝肉由来・内臓以外の肉
offal/variety meats	内臓	
picnic	ウデ	枝肉の約11%
pork FC brisket bones	ポーク ブリスケットボーン	スペアリブから取り出される骨付きのバラ肋軟骨
pork hocks (picnic or ham)	ポーク ホックス (豚足)	骨付きスネ肉。前足はひざ関節上部、後ろ足は飛節から分離され、いずれも長さが2インチ以上あること
picnic cushion meat	ピクニック クッションミート	ピクニック・クッションインから分離される「上腕三頭筋」のみの部分
rectum	豚ホルモン(直腸)	豚塩ホルモンに使用
sirloin end	ポークサーロインエンド	ボンイン ロインまたはボンイン センターカットロインから取り出されるモモ側の端の部分。
pork tongue trimming	タン・トリミング	ソーセージ、ハンバーグ等の増量原料
sheet belly	バラ山なしバラ肉	
single ribbed belly	バラ山付きバラ肉	
spare rib	スペアリブ	枝肉の約5%
tenderloin	ヒレ、テンダーロイン	
variety meats/viscera	内臓	

規格 Specification		
English	Japanese	Description
Boneless / Bone out / De-boned	骨なし。脱骨したもの。	骨なし。脱骨したもの。
Bone-in	骨付きの (cf. boneless: 骨なしの)	骨付きの (cf. boneless: 骨なしの)
chilled	冷蔵、チルド	

frozen	冷凍	
lean	赤身肉	

副生物 Offal

English	Japanese	Description
edible rendering	可食用レンダリング	可食用レンダリング(⇔ In-edible Rendering非可食用)
hide	ハイド	牛の原皮
in-edible	非可食	

加工 Process

English	Japanese	Description
abscess	膿	
brine/ pickle (pickling)/ Sommeil	加水液	塩水は、肉に注入したり、肉を沈めて食品を保存したり、風味を付けたりすることができる成分の溶液。(ほとんどの場合、水と塩が含まれます)。
ABT	自動ベリー成型機	automatic belly trimmer
blast chilling	急速冷却	
blood spot	血合い	
case ready product	ケース・レディー製品	小売用にスライス・ダイス加工され小分け包装された製品。アウトパック製品、トレーパック製品
casing	ケーシング	塩せき肉、調味肉を直接詰める一次包装用の資材。天然ケーシング（羊腸、豚腸、牛腸など）と人工ケーシング（コラーゲン等を加工）がある。
conventional chilling	通常の低温冷却	
cryogenic chilling	超低温冷却	
curing	塩漬	
fabrication (debone)	除骨	
Fabrication Floor/ Fab.	部分肉加工フロア	
Finely Textured Pork(FTP)	FTB	低温加熱した原料（低リントリミング）を遠心分離により脂肪と異物を除去し高リーン（赤身95%）になったものを殺菌しベレットまたはブロック状に急速凍結したもので増量剤として使用されません。
glands	リンパ	
Injection	インジェクション	塩せきの時間短縮と、均一化を目的として塩せき液を原料となる肉に注入すること。
leaker	パック漏れ	
loose vacuum	脱気不良パック	
meat color 2	フケ肉に近いピンク色	
meat color 3	ピンク色	
meat color 4	濃いピンク色	
MQ Chill	枝肉急速冷却	
packer	パッカー（と畜・解体・加工業者）	
packing	部分肉をフィルムで包装すること	
packing plant	食肉処理施設	
precooked bacon	加熱処理済みベーコン	
ready-to-eat	レディー・トゥー・イート	調理済み製品（cf. ready-to-cook）
RFN		Reddish pink, firm and non-exudative
Sodium nitrite	亜硝酸塩	食品添加物。食肉製品の場合、発色剤として添加
spray chilling	噴射による冷却	

包装・保管・搬出 Boxing/Holding/Shipping

English	Japanese	Description
I.W.P (Individually Wrapped Pack)	アイダブリュピー	肉のかたまりを一つずつラップで包みカートンに入れて冷凍したもの
load/loading	出荷、(コンテナへの) 積み込み	
packing, packaging	部分肉をフィルムで包装すること	
pallet	パレット	箱を積む台、パレット
palletizing	箱をパレットに積むこと。	
unload/unloading	荷下ろし、(コンテナからの) 搬出	
warehouse	倉庫・倉庫業者	

品質管理 Quality Control

English	Japanese	Description
Animal welfare	動物福祉	
bone fragment	骨片	骨の小さな破片
Campylobacter	カンピロバクター	
capillary rupture	毛細血管の破裂	
Codex Alimentarius Commission	国際食品規格委員会	FAOとWHOにより設立された政府間組織
DFD	ディーエフディー	肉色が濃く（dark）、肉質がしまって（firm）、切断面が多少乾燥した状態（dry）の肉を指す。P S E肉とは逆の性状を示す。
Est. # (Establishment Number)	エスタブリッシュメント番号	USDAから各食肉処理施設に付与される固有の番号
Good Manufacturing Practice (GMP)	適正製造基準	
Good Production Practices (GPP)	適正生産計画	
HACCP Good Manufacturing Practice (GMP)	適正製造基準 [HACCP]	
HACCP Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)	衛生標準作業手順 [HACCP]	
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	ハサップ/危害分析・重要管理点システム	
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	ハサップ	危害分析・重要管理点システム
hold/hold tag	FSISの検査官により食肉検査の過程で保留がかけられること	
Inspector, Inspector in Charge (IIC)	担当検査官	
Internal Audit	内部監査	
load	出荷単位	工場から出荷される際の単位。1 load = 40,000ポンド
National Animal Identification System (NAIS)	全米家畜個体識別システム	USDAのAPHIS局主導の家畜個体識別システム
Pork Quality Assurance Program (PQA Program)	豚肉品質保証プログラム	
Process Verified Program (PVP)	工程認証プログラム	
PSE	ふけ肉、むれ肉	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。
purge	バキュームパック内の肉汁、ドリップ	
Quality Assurance (QA)/Quality Control (QC)/Technical Service	品質保証	
reefer (container)	リーファー（コンテナ）	冷蔵・冷凍コンテナ
Salmonella	サルモネラ菌	
Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)	衛生標準作業手順	
SOP(Standard Operation Procedure)	標準作業手順	
traceability	トレーサビリティ	供給ルートの追跡確認。生産から流通の一連の履歴を追跡できること。

輸送 Transportation

輸送 Transportation

English	Japanese	Description
ad valorem duty	従価税	輸入品の価格を標準として関税を課す税率をいう。輸入品の価格に比例して関税負担がかかること
gate price	分岐点価格	差額関税制度によって設定された価格で分岐点価格を524円/キログラムに設定されている。
specific duty	従量税	輸入品の個数、容積、重量、数量などを基準として関税を課す税率をいう
variable levy system/Gate Price System	差額関税制度	輸入品の価格と政策的な一定水準の価格との差額を税額とする関税。輸入品の価格が一定の水準を下回ったとしても、その水準以下で国内市場に出回ることを防ぐことができる。

書類 Documentation

English	Japanese	Description
Ocean BOL (Bill of Lading)	Ocean B/L	海上船荷証券

document reconciliation	書類の照合や突合	
health certificate	衛生証明書	
invoice	請求書	
paper work/documentation	書類作成作業	
shipping manifest	出荷目録	
shipping notification	船積通知	

貿易用語 Trade terms

English	Japanese	Description
Economic Partnership Agreement	経済連携協定	FTAの要素（モノ・サービスの貿易の自由化）に加え、投資や人の移動、二国間協力を含む包括的な経済連携を図る協定。
General Agreement on Trade and Tariffs (GATT)	ガット	関税と貿易に関する一般協定
Generalized system of preference duty	特惠関税	開発途上国又は地域を原産地とする特定の輸入品について、一般の関税率よりも低い税率を適用して、開発途上国又は地域の輸出所得の増大、工業化の促進を図り、経済発展を推進しようとするもの。
Letters of Credit	Ls/C	信用状
Most Favored Nations Treatment	最恵国待遇	WTO協定の基本原則の一つ。輸入される産品等に関し、一のWTO加盟相手国に対し与える待遇よりも不利でない待遇を他のWTO加盟国に対しても与えなければならない。
Retaliatory duty	報復関税	(1)WTO協定上の利益を守り、その目的を達成するため必要があると認められる場合、(2)ある国が、わが国の船舶、航空機、輸出貨物又は通過貨物に対して差別的に不利益な取扱いをしている場合などに、指定された物品の課税価格以下で課される割増関税。
Rules of Origin	原産地規則	国際的に取引される物品の原産国を決定するための規則
TRQ (Tariff-rate Quota)	関税割当制度	一定の数量以内の輸入品に限り、無税又は低税率（一次税率）の関税を適用して、需要者に安価な輸入品の提供を確保する一方、この一定数量を超える輸入分については比較的高税率（二次税率）の関税を適用することによって、国内生産者の保護を図る制度。

動物検疫・通関 Animal Quarantine/Custom Clearance

English	Japanese	Description
Advance Ruling	事前教示制度	輸入者その他の関係者が、あらかじめ税関に対し輸入を予定している貨物の関税率表上の所属区分（税番）、関税率、課税標準等について照会を行い、税関からその回答を受けることができる制度
Designated Bonded Area	指定保税地域	保税地域の一類型。国や都道府県、市のような地方公共団体などが所有したり、管理している土地や建物など公共的な施設について、財務大臣が指定して設置される。この地域では、輸入手続がまだ済んでいない貨物、輸出の許可を受けた貨物、わが国を通過する貨物
WTO Rate	WTO協定税率（協定税率）	WTO譲許税率とも呼ばれる。WTO協定上、WTO加盟国・地域に対して一定率を超える関税を課さないことを約束（譲許）している税率をいう

販売 Sales

各種統計・市場・価格 Stats/Market/Price

English	Japanese	Description
cash trade	現金取引	
cut out	カットアウト	プライマル・カット毎の価値を集計し枝肉の価値に置きなおしたもの
CWT	ハンドレッドウェイト	100ポンドあたりの価格。生体・枝肉の価格等に使用

forward contract	先物契約	
futures market	先物市場	
Indicative Market Price (IMP)	指標市場価格	
Safeguard (SG)	セーフガード	一般セーフガード。GATTに基づき、輸入急増による国内産業への重大な損害の防止のために認められている緊急措置。

加工・調理方法・メニュー Process/Cooking Methods/Menus

English	Japanese	Description
bacon	ベーコン	
boil	煮沸調理・加工	
bone in ham	骨付きハム	
cook	加熱調理・加工	
deep fry	油で揚げる調理・加工	
eisbein	アイスバイン	
grill	調理用の焼網、および焼網を使った料理	熱放射が網焼きの主要な加熱源で、熱である赤外線が光線の性質を持つ
HMR	ホームミールリプレースメント	
prosciutto	プロシュート、モモ生ハム	
steam	蒸気加熱調理・加工	
stir fry	炒め	
smoke	燻煙加工	

その他 Others

関係団体 Related organizations

English	Japanese	Description
Agricultural Research Service (ARS)	米国農務省農業調査局	USDAの機関
Agricultural Marketing Service (AMS)	米国農務省農業販売サービス局	USDAの機関
Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS)	米国農務省動植物検疫局	USDAの機関
Center for Disease Control and Prevention (CDC)	米国疾病予防管理センター	DHHSの機関
Center for Veterinary Medicine (CVM)	米国動物薬センター	DHHSのFDAに属する機関
Department of Health and Human Service (DHHS)	米国保健社会福祉省	DHHS
Environmental Protection Agency (EPA)	米国環境保護庁	EPA
Food and Drug Administration (FDA)	米国食品医薬品局	DHHSの機関
Food Safety Commission of Japan (FSC)	食品安全委員会	日本政府機関：食品安全委員会が内閣府に設置
Food Safety and Inspection Service (FSIS)	米国食品安全検査局	USDAの機関
Foreign Agricultural Service (FAS)	米国農務省海外農業サービス	USDAの機関
International Epizootic Office (OIE)	国際獣疫事務局	OIE
International Meat Secretariat (IMS)	世界食肉会議	
National Institute of Health (NIH)	米国国立衛生研究所	DHHSの機関
National Meat Association (NMA)	全米食肉協議会	
National Pork Producers Council (NPPC)	全米豚肉生産者協議会	
National Pork Board (NPB)	全米豚肉委員会	
North American Meat Institute (NAMI)	北米食肉協会	パッカーが所属する業界団体
United States Department of Agriculture (USDA)	米国農務省	USDA
United States Meat Export Federation (USMEF)	米国食肉輸出連合会	Red Meat 輸出促進のためのマーケティング団体

その他 Others

English	Japanese	Description
Beyond Meat	米国の代替肉メーカー	
Impossible Foods	米国の代替肉メーカー	
sustainability	持続可能性	生物的なシステムがその多様性と生産性を期限なく継続できる能力のこと

アルファベット順

English	Japanese	Description
abscess	膿	
ABT	自動ベリ-成型機	automatic belly trimmer
ad valorem duty	従価税	輸入品の価格を標準として関税を課す税率をいう。輸入品の価格に比例して関税負担がかかること
Advance Ruling	事前教示制度	輸入者その他の関係者が、あらかじめ税関に対し輸入を予定している貨物の関税率表上の所属区分（税番）、関税率、課税標準等について照会を行い、税関からその回答を受けることができる制度
African Swine Fever (ASF)	アフリカ豚熱	中国、アジア、E U 中心に広く感染確認されている。
Agricultural Research Service (ARS)	米国農務省農業調査局	USDAの機関
Agricultural Marketing Service (AMS)	米国農務省農業販売サービス局	USDAの機関
Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS)	米国農務省動植物検疫局	USDAの機関
Animal welfare	動物福祉	
antibiotic	抗生物質	
antimicrobial	抗菌剤	
antimicrobial resistance (AMR)	抗菌剤耐性	
artificial insemination	人工授精、AI	
Aujeszky's disease	オーエスキー病、擬似狂犬病（Pseudorabies）ともいう	
back bone/vertebral column/chine bone	背骨	
back fat	バック・ファット(背脂肪)	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
back ribs	バックリブ	
backs loin	バックスロイン	C Cロインにローズカブリがついた規格
bacon	ベーコン	
barrow/stag	去勢豚	
belly	バラ	枝肉の約16%
Berkshire	パークシャー（黒豚）	英国パークシャー地方原産
Beyond Meat	米国の代替肉メーカー	
blast chilling	急速冷却	
blood spot	血合い	
boar	種豚（去勢してない雄豚）	
boil	煮沸調理・加工	
bone fragment	骨片	骨の小さな破片
bone in ham	骨付きハム	
Bone-in	骨付きの (cf. boneless: 骨なしの)	骨付きの (cf. boneless: 骨なしの)
Boneless / Bone out / De-boned	骨なし。脱骨したもの。	骨なし。脱骨したもの。
breed/breeding	繁殖、もしくは豚の品種	
breeding herd	繁殖豚群	
brine/ pickle (pickling)/ Sommeil	加水液	塩水は、肉に注入したり、肉を洗って食品を保存したり、風味を付けたりすることができる成分の溶液。（ほとんどの場合、水と塩が含まれます）。
butt	カタ	枝肉の約10%
calving/calving season/birthing season/calving record	出産、出産記録	
Campylobacter	カンピロバクター	
capillary rupture	毛細血管の破裂	
carcass	枝肉	
carcass cooler	枝肉保管用冷蔵庫	
carcass washer	枝肉洗浄機	
carcass weight	枝肉重量	
case ready product	ケース・レディー 製品	小売用にスライス・ダイス加工され小分け包装された製品。アウトバック製品、トレーバック製品
cash trade	現金取引	
casing	ケーシング	塩せき肉、調味肉を直接詰める一次包装用の資材。天然ケーシング（羊腸、豚腸、牛腸など）と人工ケーシング（コラーゲン等を加工）がある。
castration	去勢	
cat-walk	工場のラインを上から見られるように作られた通路	

English	Japanese	Description
CC loin	センターカット ロイン	
Center for Disease Control and Prevention (CDC)	米国疾病予防管理センター	DHHSの機関
Center for Veterinary Medicine (CVM)	米国動物薬センター	DHHSのFDAに属する機関
chain	と畜後の豚・枝肉を天井から吊るし、運搬するレール	(hanging) rail
chain speed	チェーンスピード	Chainの速度、通常1時間に何頭流れる（処理する）かを数値化
cheek meat	ほほ肉	
Chester White	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
chilled	冷蔵、チルド	
Classical Swine Fever (CSF)	豚熱(CSF)	日本で感染確認されている。
CO2 Stunning	二酸化炭素ガスによると畜	
Codex Alimentarius Commission	国際食品規格委員会	FAOとWHOにより設立された政府間組織
concentrated feed	濃厚飼料	
conventional chilling	通常の低温冷却	
cook	加熱調理・加工	
cryogenic chilling	超低温冷却	
Cryptosporidium	クリプトスポリジウム	原虫の一種でヒトを含む脊椎動物の消化管などに寄生する
CT Butt	シーティーバット (肩ロース)	
curing	塩漬	
cut out	カットアウト	プライマル・カット毎の価値を集計し枝肉の価値に置きなおしたもの
cuts, cut-meat	部分肉	
CWT	ハンドレッドウエイト	100ポンドあたりの価格。生体・枝肉の価格等に使用
daily gain	豚の1日あたり増体量	
deep fry	油で揚げる調理・加工	
dehairing	脱毛	表面の毛の処理
Department of Health and Human Service (DHHS)	米国保健社会福祉省	DHHS
Designated Bonded Area	指定保税地域	保税地域の一類型。国や都道府県、市のような地方公共団体などが所有したり、管理している土地や建物など公共的な施設について、財務大臣が指定して設置される。この地域では、輸入手続がまだ済んでいない貨物、輸出の許可を受けた貨物、わが国を通過する貨物
DFD	ディーエフディー	肉色が濃く (dark)、肉質がしまって (firm)、切断面が多少乾燥した状態 (dry) の肉を指す。P S E肉とは逆の性状を示す。
diet	飼料	
Distillers Dried Grain (DDG)	乾燥蒸留かす	加熱加工された穀物の搾りかすを乾燥したもの・飼料として利用。
Distillers Wet Grain (DWG)	蒸留かす	加熱加工された穀物の搾りかすを非乾燥のもの・飼料として利用。
document reconciliation	書類の照合や突合	
down-time	グレードチェンジなどのライン中断時間	
dressed weights	枝肉重量	carcass weightと同じ
Duroc	デュロック	アメリカ原産。米国に起源をもつ赤色の豚にパークシャーなどを交雑して作出
Economic Partnership Agreement	経済連携協定	FTAの要素 (モノ・サービスの貿易の自由化) に加え、投資や人の移動、二国間協力を含む包括的な経済連携を図る協定。
edible rendering	可食用レンダリング	可食用レンダリング(⇔ In-edible Rendering非可食用)
eisbein	アイスバイン	
electric stimulator	電氣的刺激装置	放血を促し、筋肉を弛緩させるための電気刺激・工程
embryo (embrio)	胚、受精卵	
embryo transfer	受精卵移植、ET	
Environmental Protection Agency (EPA)	米国環境保護庁	EPA
Est. # (Establishment Number)	エスタブリッシュメント番号	USDAから各食肉処理施設に付与される固有の番号
fabrication	ファブリケーション	枝肉を捌いて部分肉にすること
fabrication (debone)	除骨	

English	Japanese	Description
Fabrication Floor/ Fab.	部分肉加工フロア	
false lean	フォルスリーン (ロースカブリ)	
farrowing	分娩	
farrowing intention	分娩予定	豚の近未来の頭数を測る指標
feed	飼料	
feed additive	飼料添加物	
feed efficiency	飼料効率	
feed mill	飼料配合施設・飼料工場	大規模フィードロットの場合はfeed millを併設し自家配合飼料を作っている場合が多い。
feed ration	飼料の配合割合	
feeder pig	体重15-40kgの育成豚	
femur bone	フィーマー・ボーン (げんこつ)	豚の大腿骨。1/2にカットしたものもある
Finely Textured Pork(FTP)	FTB	低温加熱した原料 (低リーントリミング) を遠心分離により脂肪と異物を除去し高リーン (赤身95%) になったものを殺菌しペレットまたはブロック状に急速凍結したもので増量剤として使用されます。
flaming/ flame cabinet	フレイムキャビネット	体毛をバーナーで焼き消毒するキャビネット
Food and Drug Administration (FDA)	米国食品医薬品局	DHHSの機関
Food Safety Commission of Japan (FSC)	食品安全委員会	日本政府機関：食品安全委員会が内閣府に設置
Food Safety and Inspection Service (FSIS)	米国食品安全検査局	USDAの機関
Foot (hoof) and Mouth Disease (FMD)	口蹄疫	家畜伝染病のひとつ。鯨偶蹄目 (牛、豚などの蹄が偶数に割れている動物) が口蹄疫ウイルスにより感染
Foreign Agricultural Service (FAS)	米国農務省海外農業サービス	USDAの機関
foreign material	異物	
forward contract	先物契約	
frozen	冷凍	
futures market	先物市場	
gate price	分岐点価格	差額関税制度によって設定された価格で分岐点価格を524円/キログラムに設定されている。
General Agreement on Trade and Tariffs (GATT)	ガット	関税と貿易に関する一般協定
Generalized system of preference duty	特惠関税	開発途上国又は地域を原産地とする特定の輸入品について、一般の関税率よりも低い税率を適用して、開発途上国又は地域の輸出所得の増大、工業化の促進を図り、経済発展を推進しようとするもの。
gestation	妊娠期間： 112-114日間の妊娠期間	
gilt	未経産豚	
glands	リンパ	
GMO (genetically modified organisms)	遺伝子組み換え	Non GMO:非遺伝子組み換え
Good Manufacturing Practice (GMP)	適正製造基準	
Good Production Practices (GPP)	適正生産計画	
Good Production Practices (GPP)	適正生産計画	
grader/AMS grader	グレーダー	USDA(米国農務省)の枝肉格付け官
grill	調理用の焼網、および焼網を使った料理	熱放射が網焼きの主要な加熱源で、熱である赤外線が光線の性質を持つ
growth hormone	成長ホルモン	
GSP (ground Seasoned Pork)	シーズンドボーク/豚肉調製品	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。
gut table	内臓摘出テーブル・工程	viscera table
HACCP Good Manufacturing Practice (GMP)	適正製造基準 [HACCP]	
HACCP Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)	衛生標準作業手順 [HACCP]	
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	ハサップ/危害分析・重要管理点システム	
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	ハサップ	危害分析・重要管理点システム

English	Japanese	Description
ham	モモ	枝肉の約25%
Hampshire	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
hanging rail	ハンギング・レール	と畜後の牛・枝肉を天井から吊るし、運搬するレール
harvest	動物のと畜、内臓などを製品として加工すること	slaughter
health certificate	衛生証明書	
hearts	心臓	ハツ
hide	ハイド	牛の原皮
hide pull	皮剥ぎ (工程)	「剥ぐ」ことを表すのに「pull」が用いられる。
hide wash	ハイド・ウォッシュ	と畜前の生体牛の表皮洗浄
hind quarter	ハインド・クォーター	四分割した枝肉の後部 (ロイン、モモ等を含む)
HMR	ホームミールリプレイメント	
hold/hold tag	FSISの検査官により食肉検査の過程で保留がかけられること	
hot (carcass) weight	ホット・ウエイト	と畜されたばかりの枝肉重量
hot box	ホット・ボックス。と畜直後の枝肉を収容する第一次冷却クーラー室	通常、水をスプレーすることにより冷却を促す。
hot water scalding	湯剥ぎ	
hybrid	ハイブリッド	家畜の能力を高める目的でいくつかの品種を組み合わせる計画的に交雑させて系統として、固定したもの (豚では一般的)。
hydrogen peroxide	過酸化水素水、殺菌剤	
I.W.P (Individually Wrapped Pack)	アイダブリュピー	肉のかたまりを一つずつラップで包みカートンに入れて冷凍したもの
Impossible Foods	米国の代替肉メーカー	
Improvest	インプロベスト 去勢剤	Zoetis社の商標、薬品による去勢
Indicative Market Price (IMP)	指標市場価格	
in-edible	非可食	
Injection	インジェクション	塩せきの時間短縮と、均一化を目的として塩せき液を原料となる肉に注入すること。
Inspector, Inspector in Charge (IIC)	担当検査官	
Internal Audit	内部監査	
International Epizootic Office (OIE)	国際獣疫事務局	OIE
International Meat Secretariat (IMS)	世界食肉会議	
intervention	インターベンション	トリミング、蒸気掃除機、枝肉洗浄が含まれます。温水リンス、有機酸リンス、蒸気殺菌。細菌汚染を効果的に除去または不活性化し、肉の安全性を向上させること
invoice	請求書	
kill floor	と畜フロア	
kill floor damage	と畜工程が原因の枝肉の傷・ダメージ	
kill line-up sheet/kill sheet/slaughter line-up	と畜順番表	
knife score (damage)	ナイフ・スコア (ダメージ)	ナイフ傷
knocking house/knocking box	ノッキング・ハウス (ボックス)	と畜の際、スタンピングにより牛を気絶させる場所
lactic acid	乳酸	殺菌剤
Landrace	ランドレース	耳は大きく垂れ下がり、胴が長くゆりのある体型、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
large intestines	大腸 (シマ腸)	大腸 (シマ腸)
Large White	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
lead person/leader man	Supervisorと一般従業員の間のリーダー的な存在。スペイン語と英語の双方が話せ、通訳的な役割も果たす場合も多い。	
leaker	バック漏れ	
lean	赤身肉	
Letters of Credit	Ls/C	信用状
Listeriosis	リステリア病	
litter	一腹の子豚	
live hog	生豚・生体・成豚	
livers	肝臓、レバー	
load	出荷単位	工場から出荷される際の単位。1 load = 40,000ポンド
load/loading	出荷、(コンテナへの) 積み込み	

English	Japanese	Description
loin	ロイン	枝肉の約25%
loose vacuum	脱気不良パック	
meat color 2	フケ肉に近いピンク色	
meat color 3	ピンク色	
meat color 4	濃いピンク色	
MM loin	メインマッスルロイン	
Most Favored Nations Treatment	最恵国待遇	WTO協定の基本原則の一つ。輸入される製品等に関し、一のWTO加盟相手国に対し与える待遇よりも不利でない待遇を他のWTO加盟国に対しても与えなければならない。
MQ Chill	枝肉急速冷却	
muscle meat	マッスル・ミート	枝肉由来・内臓以外の肉
National Animal Identification System (NAIS)	全米家畜個体識別システム	USDAのAPHIS局主導の家畜個体識別システム
National Institute of Health (NIH)	米国国立衛生研究所	DHHSの機関
National Meat Association (NMA)	全米食肉協議会	
National Pork Board (NPB)	全米豚肉委員会	
National Pork Producers Council (NPPC)	全米豚肉生産者協議会	
Natural insemination	自然交配	
North American Meat Institute (NAMI)	北米食肉協会	パッカーが所属する業界団体
nursing pig	妊娠・授乳中の雌豚	
Ocean BOL (Bill of Lading)	Ocean B/L	海上船荷証券
offal/variety meats	内臓	
packer	パッカー（と畜・解体・加工業者）	
packer	パッカー（と畜・解体・加工業者）	
packing	部分肉をフィルムで包装すること	
packing plant	食肉処理施設	
packing plant	食肉処理施設	
packing, packaging	部分肉をフィルムで包装すること	
pallet	パレット	箱を積み台、パレット
palletizing	箱をパレットに積みこむこと。	
paper work/documentation	書類作成作業	
Paylean	ペイリーン	Payleanは、Elanco-Animal Healthの商標で ractopamineと同じ意味で使用されている
PEDv	伝染性下痢症	Porcine Epidemic Diarrhea virus
peracetic acid	過酢酸	殺菌剤
Percent lean	パーセントリーン	パーセントリーンとは、一般的にパーセンテージで表される、ホットカーカスの重量と比較した赤身肉（筋肉）の量を指します。
picnic	ウデ	枝肉の約11%
picnic cushion meat	ピクニック クッションミート	ピクニック・クッションインから分離される「上腕三頭筋」のみの部分
piglet	子豚（生後4週間以内）	
plant	食肉処理施設	
Porcine Reproductive and Respiratory Syndrome (PRRS)	豚繁殖・呼吸障害症候群	
pork FC brisket bones	ポーク ブリスケットボーン	スペアリブから取り出される骨付きのバラ肋軟骨
pork hocks (picnic or ham)	ポーク ホックス（豚足）	骨付きスネ肉。前足はひざ関節上部、後ろ足は飛節から分離され、いずれも長さが2インチ以上あること
Pork Quality Assurance Program (PQA Program)	豚肉品質保証プログラム	
pork tongue trimming	タン・トリミング	ソーセージ、ハンバーグ等の増量原料
precooked bacon	加熱処理済みベーコン	
Process Verified Program (PVP)	工程認証プログラム	
prosciutto	プロシュート、モモ生ハム	
PRT(Pathogen Reduction Treatment)	病原菌減少製剤	PAA過酢酸製剤、乳酸菌、酢酸等がある
PSE	ふけ肉、むれ肉	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。
purge	バキュームパック内の肉汁、ドリップ	
Quality Assurance (QA)/Quality Control (QC)/Technical Service	品質保証	
Ractopamine	ラクトパミン、β-Agonistの一種	

English	Japanese	Description
Radio	Plant内の連絡用無線Plant内ではManager Supervisor同士で作業の進行状況などについて連絡を取り合うために無線が多用される。	Plant内ではManager Supervisor同士で作業の進行状況などについて連絡を取り合うために無線が多用される。
ready-to-eat	レディー・トゥー・イート	調理済み製品 (cf. ready-to-cook)
rectum	豚ホルモン(直腸)	豚塩ホルモンに使用
reefer (container)	リーファー (コンテナ)	冷蔵・冷凍コンテナ
Retaliatory duty	報復関税	(1)WTO協定上の利益を守り、その目的を達成するため必要があると認められる場合、(2)ある国が、わが国の船舶、航空機、輸出貨物又は通過貨物に対して差別的に不利な取扱いをしている場合などに、指定された物品の課税価格以下で課される割増関税。
RFN		Reddish pink, firm and non-exudative
Rules of Origin	原産地規則	国際的に取引される物品の原産国を決定するための規則
run	製造ラインを稼働すること	
Safeguard (SG)	セーフガード	一般セーフガード。GATTに基づき、輸入急増による国内産業への重大な損害の防止のために認められている緊急措置。
sales cooler	セールス・クーラー	枝肉を格付けした後に入れる第二次クーラー室
Salmonella	サルモネラ菌	
Salmonellosis	サルモネラ症	
Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)	衛生標準作業手順	
segregate	隔離、選別	
semen	精液	
sheet belly	バラ山なしバラ肉	
shipping manifest	出荷目録	
shipping notification	船積通知	
shower scalding	シャワー式処理	Spray water scalding
side	サイド	枝肉を左右に分割した後の片方、半丸
single ribbed belly	バラ山付きバラ肉	
sirloin end	ポークサーロインエンド	ボンイン ロインまたはボンイン センターカットロインから取り出されるモモ側の端の部分。
skinning	皮剥ぎ	
slaughter	と畜	harvest
slaughter floor	と畜フロア	
slaughter house	と畜場	
smoke	燻煙加工	
Sodium nitrite	亜硝酸塩	食品添加物。食肉製品の場合、発色剤として添加
SOP(Standard Operation Procedure)	標準作業手順	
sow	母豚	母豚の頭数は、農場の大きさの指標となる
soybean meal	大豆かす	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
spare rib	スペアリブ	枝肉の約5%
specific duty	従量税	輸入品の個数、容積、重量、数量などを基準として関税を課す税率をいう
Specific Pathogen-Free pig	SPF豚	特定病原体不在の豚
spinal cord	脊髄	
splitting/carcass splitting	枝肉の左右二分割	
spray chilling	噴射による冷却	
steam	蒸気加熱調理・加工	
sticking	ステッキング	放血の為、首の動脈をナイフで割くこと・工程
stir fry	炒め	
superintendent	現場監督者	
supervisor	スーパーバイザー、ラインの職種・テーブルごとの責任者	
sustainability	持続可能性	生物的なシステムがその多様性と生産性を期限なく継続できる能力のこと
Taenia solidum	有鉤条虫 (ゆうこうじょうちゅう)	ヒトへの感染は、生きている有鉤囊虫を保有する豚肉を摂取することによるものが主であるが、虫卵を含む食材を摂取することにより、体内でふ化した幼生が囊虫となる場合がある。
tenderloin	ヒレ、テンダーロイン	
three-crossbred pig	三元豚	

English	Japanese	Description
Toxoplasma gondii	トキソプラズマ	トキソプラズマは人間を含む幅広い温血動物に寄生する。妊婦から胎児への経胎盤感染がある
traceability	トレーサビリティ	供給ルートの追跡確認。生産から流通の一連の履歴を追跡できること。
trichinae	トリカイナ 旋毛虫	豚の寄生虫
trim	脂・筋・端肉などを切り取る事、トリミング	
trolley/trolley tracking	滑車、枝肉をレールに吊るす滑車、トローリー	
TRQ (Tariff-rate Quota)	関税割当制度	一定の数量以内の輸入品に限り、無税又は低税率（一次税率）の関税を適用して、需要者に安価な輸入品の提供を確保する一方、この一定数量を超える輸入分については比較的高税率（二次税率）の関税を適用することによって、国内生産者の保護を図る制度。
United States Department of Agriculture (USDA)	米国農務省	USDA
United States Meat Export Federation (USMEF)	米国食肉輸出連合会	Red Meat 輸出促進のためのマーケティング団体
unload/unloading	荷下ろし、(コンテナからの) 搬出	
USDA Inspector	USDA検査官	工場内で食品安全を検査
variable levy system/Gate Price System	差額関税制度	輸入品の価格と政策的な一定水準の価格との差額を税額とする関税。輸入品の価格が一定の水準を下回ったとしても、その水準以下で国内市場に出回ることを防ぐことができる。
variety meats/viscera	内臓	
Vertical Integration	垂直統合された生産方式	生産、処理、販売の各段階の一部、または全部を同一資本が系列化していること
warehouse	倉庫・倉庫業者	
withdrawal period	休薬期間	抗生物質等の投与からと畜までの期間
WTO Rate	WTO協定税率（協定税率）	WTO譲許税率とも呼ばれる。WTO協定上、WTO加盟国・地域に対して一定率を超える関税を課さないことを約束（譲許）している税率をいう
Yorkshire / Middle White	ヨークシャー	イギリス原産の豚、Large White とSmall Whiteの交配、改良によって開発された品種。英・ヨークシャー原産。日本では中ヨークシャーと呼ばれ、後から導入された大ヨーク(W)と区別するため略称も「Y」で表す。
β-agonist	ベータ作動薬、成長促進作用のある医薬品の1系統	



米国食肉輸出連合会
U.S. Meat Export Federation