

枝肉

枝肉観察で飼養管理の見直しを！

出荷した枝肉を観察すると、そのつくりやサシの入り方で飼養管理の改善点が見つかることがあります。今回は、一般的な枝肉の見方と題して茨城県畜連が各ポイントをまとめてみました。

1 そもそも枝肉って何？

枝肉とは簡単に言えば牛や豚などが屠畜後のセリにかけられる状態をいいます。それぞれ地域の市場によっても異なりますが、大抵はフックで吊るされ、レインにずらりと並んだものを指します。そんな枝肉をお肉屋さんでセリ落とし持ち帰って各「パーツ」に分けるのです。

ちなみに和牛では、セリ前に背骨に沿って2分割された枝肉の左側の6番目と7番目の胸椎間を切開します。その時に見えろースやバラの厚さを計測してA～Cの歩留等級を決めます。その他にも枝肉には脂肪交雑や肉色、肉のきめやしまりといった様々な指標があります。それらを総合して1～5の肉質等級を決定します。

		肉質等級				
		5	4	3	2	1
歩留等級	A	常陸牛				
	B					
	C					

歩留等級と肉質等級でその枝肉の格付が決まります。ちなみに茨城県の銘柄・常陸牛はA5～B4までの格付です。

2 先ずは全体を眺める

出荷した牛の枝肉を見ようと冷蔵庫に入るとよく目にするのが肩の切開面だけをライトで照らして観察している出荷者の姿です。もちろんロース芯のサシBMSがどれだけ入っているかは一番気になることですが、枝肉の価値はロース芯のサシ(BMS)だけで決まるものではありません。そこまず大切なことは、その枝肉の全体を眺めることです。ももの張り具合や背や肩の幅など、その牛がしっかりと餌を食べてきた体型になっているかどうかです。市場でレインに並んだ枝肉を遠くから眺めると、各々の体型の違いが顕著にわかります。遠くから眺めて、ももや肩の張り具合が良い枝肉は、大抵切開面を見てもつくりが整い、サシもしっかりと入っていることが多いです。

しかし枝肉の体型は個体差など各種要因に左右されることもあります。胸が短く幅があり、中身がしっかりと詰まったような枝肉もあれば、枝肉に重量はあっても胸が長く、ただ大きいだけというところもあります。ただし、どんな牛であっても、しっかりと餌を喰い込めば多少なりともそれが体型に現れ、枝肉の肉量やサシに反映されることは間違いないように思います。

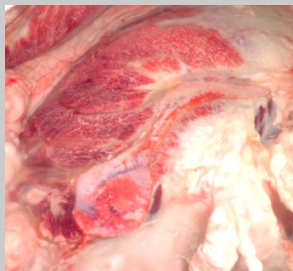


写真提供 茨城県常陸牛振興協会

3 もも・腹・ハシリ！

枝肉の体型がしっかりとしたものであれば、次に枝肉の2分体の断面に注目してみましょう。まずは下の写真にもあるように、ももの断面からは、もも部位にサシが入っているかどうかを見ることが出来ます。ももは一般的にはサシが入りにくい部位なので、この箇所にサシがよ入っている場合は当然枝肉の評価も高くなります。逆にサシが少な色色の濃いももはなかなか評価されないのが現状です。

次のポイントは腹です。腹と言っても観察するポイントは様々ですが、ケンネンと呼ばれる腎臓脂の固まりの丁度奥側は、腹の赤肉とサシのマーブリングが見やすい箇所です。腹腔内脂肪が覆うようについていると観察し難い場合もありますが、この箇所しっかりとサシを確認できれば、肩の切開面もサシが入っていることが多いように感じます。



次のポイントとしては、ハシリと呼ばれる背骨の箇所が挙げられます。肉が盛り上がるように骨の隙間からはみ出し、脂の固まりもそれと競うように盛り上がっている枝肉は、大抵はずれれることはいずれです。

表示		枝肉所見
ア	シミ	筋肉に斑状出血
イ	ズル	皮下の浮腫から全身まで多様
ウ	シヨリ	筋肉の炎症、脂肪変成
エ	アタリ	皮下、筋肉等へ出血
オ	割除	炎症部位等の割除
カ	その他	骨折、放血不足、異臭、異色等

もものサシをももスケと呼び、写真のように色が淡くサシがしっかりと入っている枝肉はとそうでないものと比較すると単価に差が出る場合が多いように感じます。

4 上と下

さて、枝肉の体型から始まり、もも・腹・ハシリと見てきました。ここまでし順調であればその枝肉は、きつと肩の切開面はサシだらけになっていることでしょうか……

なかなかどうしてそう上手くはいかないのが現実です。例えばももスケが弱かったり、腹内面の脂のりが薄いハシリに迫力がないなど大抵どこかに欠点が見られるものです。また、切開面(下)はしっかりとサシがあるのに、前述したポイント(上)にサシの入り方が弱いということもよくあります。そんな時は、出荷月齢や配合飼料の立上げの遅れ、ビタミンAに関連した原因をまずは疑うようにしていますが、もちろんそれ以外の原因である場合も沢山あるので一概には言えません。



5 サシ・肉量のBALANCE

切開面を見てもみましょう。まずはサシの入り方に注目します。サシはロース芯やバラ、カブリ、広背筋でサシの入る時期が異なる時です。あつて部位によつてサシの入り方がムラがある時は、牛の餌喰いにムラがあるのかもしれない。ビタミンコントロールも含めて改めて飼養管理を見直してみよう。

その次に枝肉の特徴として挙げられるのが皮下脂肪・筋間脂肪の比較的多いことです。筋間脂肪は導入牛である場合、導入直後からの飼直し期間中に脂が落ち切っておらず、その後の配合飼料をほとんど立ち上げていくなかで、栄養分がサシではなく落ち切らなかった筋間に脂肪が蓄えられていくことが原因と考えられます。したがって、牛の出荷販売報告を受ける際に、「筋間かんでもすね」と言われることがもし多ければ、飼直し期間の配合飼料の給与方法を見直すことに改善のヒントがあるかもしれません。

皮下脂肪が厚めについた枝肉は、その牛が出荷前にやる気を出して餌を頑張つて喰い込んだことが原因の一つに挙げられます。所謂「後半食べた牛」です。しかし例え皮下脂肪があつても、枝肉重量に換算され、結果売上金額の手助けをしてくれません。だからと言って過剰に皮下脂肪がくっついてしまうと、次はB等級になる可能性も出てくるので、やはり牛の餌喰いにムラの出ないような飼養管理を心がける必要があります。

最後に肉量に関する話です。肉量の乏しい枝肉の原因は、これも原因は様々ですが、筋間脂肪の発達や粗飼料の質が悪かったりすると、ロース芯が小さかったり、ばら肉量が乏しかったりします。いずれにしても粗飼料の喰い込みと配合飼料の適切な給与が大切なようです。

6 瑕疵

瑕疵は枝肉の品質を低下させるばかりでなく、最も単価に影響しやすいマイナス要因の一つです。出荷牛に同じ瑕疵が付きやすい傾向にある場合は、改めて飼養管理の見直しをはかってみましょう。