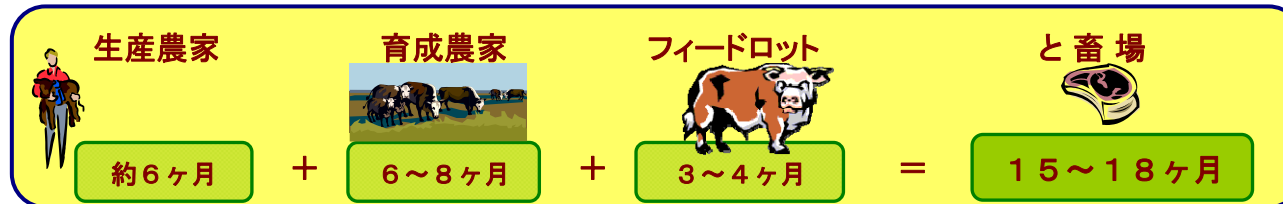


日本向け牛肉等の条件

(参考資料 2)

- 特定危険部位 (SRM) はあらゆる月齢から除去
- 輸出される牛肉は20か月齢以下と証明される牛由来であること
(月齢の確認方法:
①生産記録 ②生理学的成熟度 (A40以下)。)
- 日本向け牛肉が、処理から出荷まで他の牛肉と識別されること。

月齢判別方法について(米国の例)



20か月齢以下の牛の月齢の確認

出生記録を利用

- 個体毎の月齢証明
生産農家の出生記録
- 群毎の月齢証明
同じシーズンに生まれた牛を群で管理
(群で最初に牛が生まれた日付をその牛が含まれる群全ての牛の出生日とする)

牛肉の格付制度を利用

- 枝肉の生理学的成熟度
 - ・肉質等級の格付の際、牛の生理学的成熟度についても判定し、総合的に格付を実施。
 - ・若い牛からA、B、C、D、Eと5段階に区分。さらに各区分ごとに、00、10、20、、、100までに分かれ、数字が少ないほど、月齢が若いと判断。

A40以下=20か月齢以下

月齡判別方法について

◇牛の月齡判別に関する検討会報告書 (概要 平成17年2月公表)

(4) 総合的な評価

A40の評価決定ポイントは高い精度での判別が可能。
牛枝肉の生理学的成熟度を客観的に判別する基準としては適当。

＜留意すべき事項＞

- 仮にA40を基準として採用する場合には、
 - ・A40の評価決定ポイントの明確化、検査官への周知徹底
 - ・評価結果の記録・保存が必要
 - 輸出プログラムに反映
 - ・追加的な検証又は実施後のフォローアップが必要

○ 米国農務省の最終報告書 表1 成熟度Aにおける成熟度の特徴

	A00	A40	A50	A100
脊柱全体	脊柱全体に軟骨の形跡	脊柱全体に軟骨の形跡	脊柱全体に軟骨の形跡	
仙椎	はっきりした分離	明確な分離、上部に相当の軟骨の形跡	分離、上部に軟骨の形跡	完全に融合
腰椎	骨化なし	上部が部分的に骨化	上部がほぼ骨化	ほとんど完全に骨化
胸椎	骨化なし	骨化なし	骨化なし	多少骨化の形跡
脊柱の断面	柔らか、多孔質、非常に赤い	柔らかい傾向、多孔質、赤	やや柔らかい傾向、多孔質	わずかに柔らかい、わずかに赤い
肋骨	わずかに平坦になる傾向	平坦になる傾向	やや平坦に、また狭くなる傾向	わずかに幅広く、わずかに平坦
赤身の質感と色	非常に繊細、明るい灰赤色	非常に繊細、明るい赤色	非常に繊細、やや明るい赤色	繊細、やや明るい赤色

○ 米国農務省からの追加情報：生理学的成熟度の判別に係るガイドライン

成熟度Aにおける成熟度の特徴

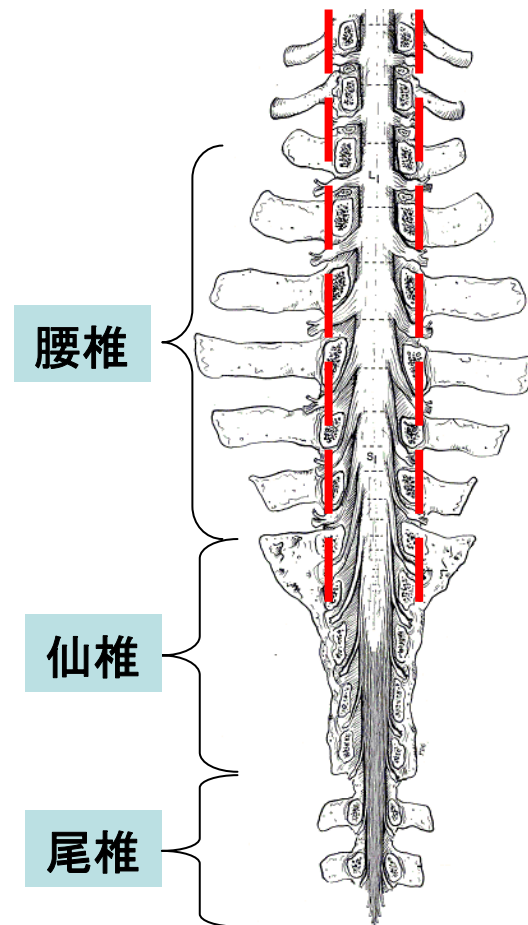
	A00	A40	A50	A100
腰椎	骨化なし	上部が部分的に骨化	上部がほぼ骨化	ほとんど完全に骨化
仙椎	はっきりした分離	明確な分離、上部に相当の軟骨の形跡	分離、上部に軟骨の形跡	完全に融合
赤身の質感と色	明るい灰赤色	明るい赤色	やや明るい赤色になる傾向	やや明るい赤色

評価決定ポイントの明確化

生理学的成熟度 A の主な特徴

	A40	A50
腰椎	上部が <u>部分的に</u> 骨化	上部が <u>ほぼ</u> 骨化
仙椎	○ <u>明確な</u> 分離 ○上部に <u>相当の</u> 軟骨の形跡	○分離 ○上部に軟骨の形跡

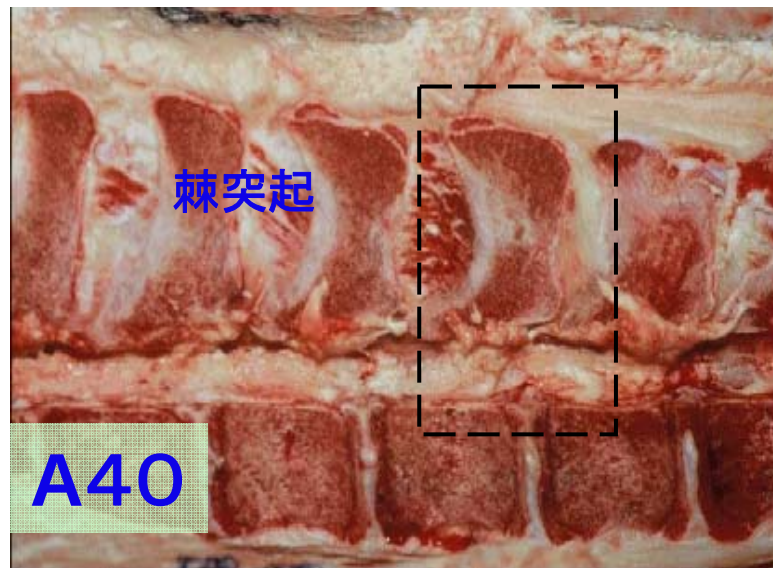
牛せき柱背側断面
模式図(腰椎以降)



腰椎の評価(骨化について)

A40: 上部が部分的に骨化

A50: 上部がほぼ骨化

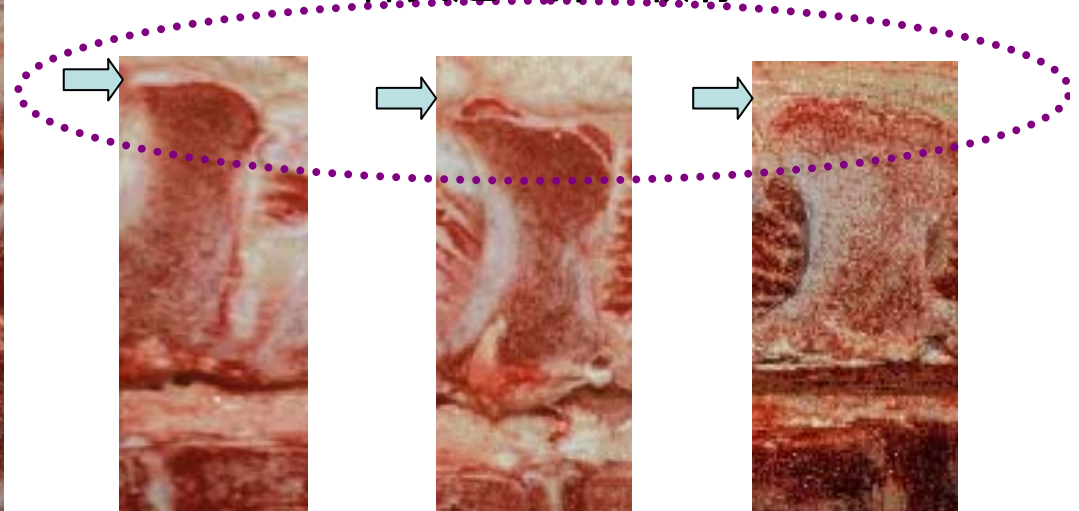


(←頭部)

○骨化とは、
軟骨(軟らかく、白色)→硬骨(硬い骨)

○腰椎の場合、棘突起上部の軟骨が
評価決定ポイント

棘突起上部の軟骨



A30

A40

A50

軟骨だけ

白色の部分
が軟骨

部分的に骨化

赤色の部分が
骨化

ほぼ骨化

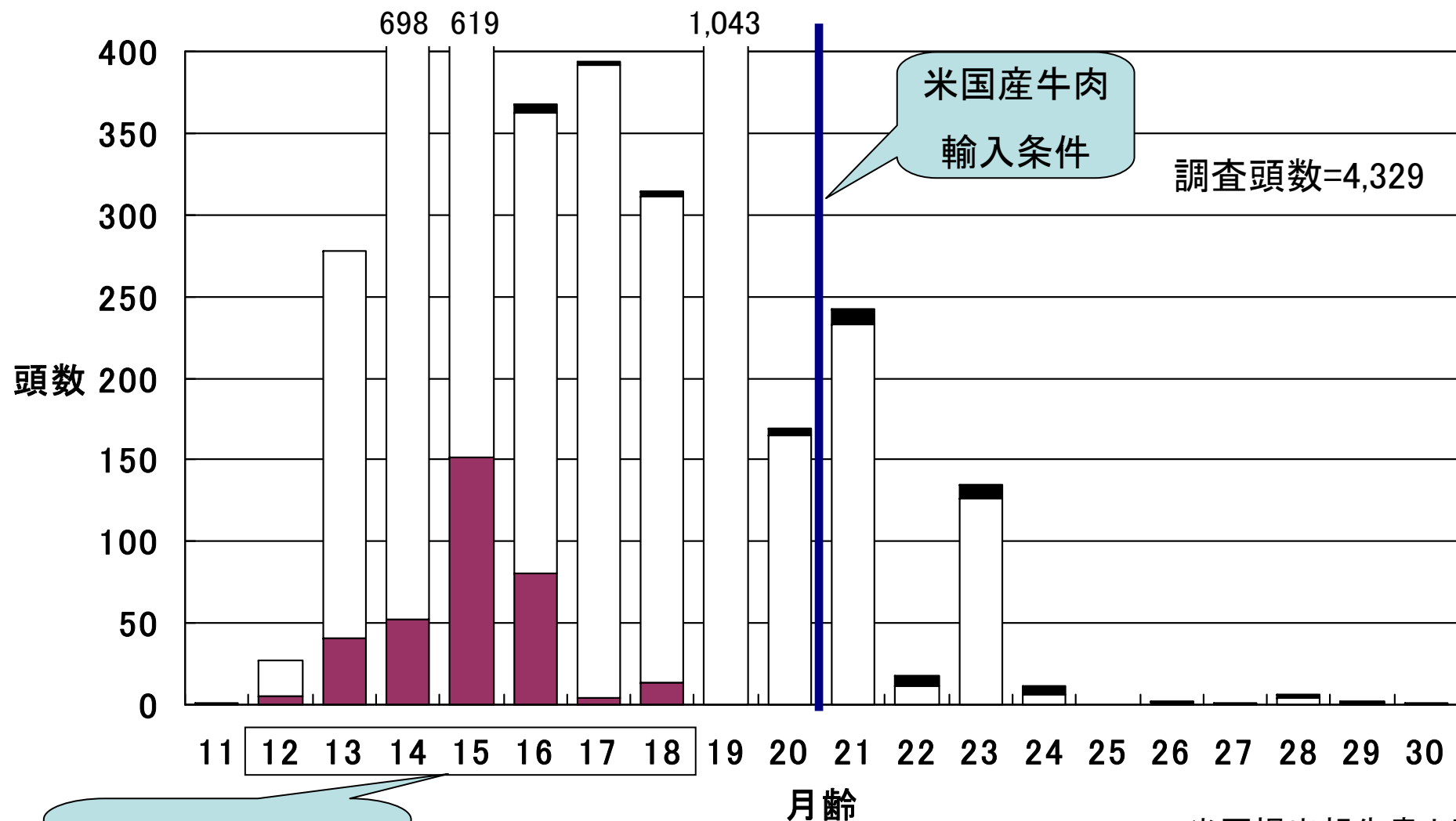
白色の軟骨
がない

(若い)

骨化の進行

(高齢)

牛の月齢の分布 (オリジナル研究+フォローアップ研究)



A40と判定された牛
の月齢の範囲

■ A40以下 □ A50~A90 ■ B以上

米国提出報告書より

総合的成熟度月齢分布表 （米国側提出報告書より）

	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	合計
A20			1	1	1																3
A30			3	1	47	6		3													60
A40		5	37	50	103	74	4	11													284
A50	1	13	80	126	93	151	106	10	18	10	19		6								633
A60		5	108	335	204	102	171	105	297	39	69		36								1471
A70		3	47	149	141	24	90	125	441	47	89		64								1220
A80		1	1	15	11	3	16	56	218	55	39	11	17	2				2	1	1	449
A90			1	4	12	2	5	1	36	14	17	1	3	4			1	2			103
B00				3	1	3	1	2	13	4	5	4	2	3		2		1	1		45
B10				4	3			1	9			1		1							19
B20				4		1			7		3		1								16
B30				2	1	1	1		1		1	1		1				1			10
B40				1																	1
B50				1	1								1								3
B60									1												1
C00≤				2	1	1			2				5								11
合計	1	27	278	698	619	368	394	314	1043	169	242	18	135	11	0	2	1	6	2	1	4329

○年間2,700万頭の牛枝肉を格付
(約160名の格付検査官が格付)

○約9割が20か月齢以下の牛の枝肉
= 約2,430万頭

○A40以下と格付されるもの: 1割弱
= 約270万頭

○出生記録で月齢が確認されるもの: 1割弱
= 約270万頭