

# 食鶏取引規格

平成5年3月10日

5畜A第435号

農林水産省畜産局長通達

最終改正：平成23年1月6日

## 第1章 総則

### 1 目的

この取引規格は、流通段階における食鶏の種類、部位、重量区分及び品質標準を定めることを目的とする。

### 2 適用の範囲

この取引規格は、流通段階における食鶏（輸入食鶏を除く。）について適用する。ただし、肥育鶏及び地鶏については、「3定義」及び「5処理加工要件」に限り適用するものとする。

### 3 定義

- (1) この取引規格において、「食鶏」とは食用に供する健康鶏又はその部分をいい、「生体」とは生きている食鶏をいい、「と体」とは食鶏を放血・脱羽したものをいい、「中ぬき」とはと体から内臓（腎臓を除く。）、総排泄腔、気管及び食道を除去したものをいい、「解体品」とはと体又は中ぬきから分割又は採取したもの（胸腺、甲状腺及び尾腺を除去したものに限る。）をいう。ただし、中ぬきについては、尾部の有無は任意とする。
- (2) この取引規格において、「生鮮品」とは鮮度が良く凍結していないと体、中ぬき及び解体品（輸送中の鮮度保持のために表面のみが氷結状態になっているものを含む。）をいい、「凍結品」とは生鮮品を速やかに凍結し、その中心温度をマイナス15度C以下に下げ、以後平均品温をマイナス18度C以下に保持するように凍結貯蔵したものをいう。
- (3) この取引規格において「若どり」とは3ヵ月齢未満の食鶏をいい、「肥育鶏」とは3ヵ月齢以上5ヵ月齢未満の食鶏をいい、「親めす」とは5ヵ月齢以上の食鶏の雌をいい、「親おす」とは5ヵ月齢以上の食鶏の雄をいう。
- (4) 親めすに係る生体、と体及び中ぬきについては、それぞれ「卵用種」及び「肉用種」に区分する。
- (5) この取引規格において、「骨つき肉」とは解体品で骨つきのものをいい、「正肉類」とは解体品で骨を除去した皮つきのもの（「ささみ」、「こにく」及び「あぶら」を除く。）をいう。
- (6) この取引規格において、「主品目」とは解体品のうち骨つき肉及び正肉類をいい、「副品目」とは主品目以外のもので「二次品目」を除いたものをいい、「二次品目」とは主品目又は副品目を分割し、ぶつ切りし、細切し、挽き、又は骨肉分離機で分離したものをいう。

### 4 格付要件

食鶏の品質標準は、若どりの生体、と体及び中ぬきについて定め、その格付けに際しては、そのものが品質標準表の全項目を満足することを要件とする。

### 5 処理加工要件

- (1) 生体については、と殺直前の消化器官内の残留物を僅少にしなければならない。
- (2) と体については、放血及び脱羽を十分に行わなければならない。また脱羽のための湯漬

けは、と体の皮膚及び肉が生鮮状態を保持しうる温度及び時間の範囲内で行わなければならない。

(3) 中ぬき及び解体品については、処理加工及び冷却の過程で吸着した水分を十分に排除しなければならない。

## 6 袋詰及び箱詰規格

(1) 袋詰は、「手羽もと」、「手羽さき」、「手羽なか」、「手羽はし」、「正肉類」、「ささみ」、「かわⅠ型」、「かわⅡ型」、「こにくⅠ型」、「こにくⅡ型」、「きも」及び「すなぎも」の別に行うものとし、1袋当たり正味重量2キログラムを基本とする。

(2) 箱詰は、1箱当たり袋詰したもの6袋を基本とする。

## 第2章 生体

### 1 生体の重量区分

若どりの生体の重量区分は、第1表のとおりとする。親の生体については、重量区分を設けない。

第1表 (1羽当たり、グラム)

名称区分	重量範囲
若どり 大	2,000 以上
〃 中	1,500 以上 2,000 未満
〃 小	1,500 未満

### 2 生体の品質標準

若どりの生体の品質標準は、第2表のとおりとする。親の生体については、品質標準を設けない。

第2表

項目	品質標準
形態	正常
肉づき	良好
脂肪のつき方	全体に適度についている
羽毛の状態	良く生え揃っている
外傷等	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこが認められないもの

## 第3章 生鮮品

生鮮品は、と体、中ぬき及び解体品に分類する。

### 1 と体の重量区分及び品質標準

(1) と体の重量区分

若どりのと体の重量区分は第3表のとおりとする。親のと体については、重量区分を設け

ない。

第3表

(1羽当たり、グラム)

名称区分	重量範囲
若どり 特大	2,200 以上
” 大	1,800 以上 2,200 未満
” 大小	1,600 ” 1,800 ”
” 中	1,400 ” 1,600 ”
” 中小	1,200 ” 1,400 ”
” 小	1,000 ” 1,200 ”

(2) と体の品質標準

若どりのと体の品質標準は、第4表のとおりとする。親のと体については、品質標準を設けない。

第4表

項目 \ 等級	A 級	格 外
形 態	正 常	左記に該当しないもの
肉 づ き	良 好	
脂肪のつき方	全体に適度についている	
鮮 度	皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの	
筆羽・毛羽	ほとんど無い	
外 傷 等	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこの無いもの	
異物の付着	無 い	
異 臭	無 い	

2 中ぬきの型、重量区分及び品質標準

(1) 中ぬきの型

中ぬきは、次のとおりとする。

中ぬきⅠ型……頭及びあしつきのもの

中ぬきⅡ型……頭を除去したあしつきのもの

中ぬきⅢ型……頭を除去し、あしをけずめの直上で切断したもの

中ぬきⅣ型……頸を除去し、あしをけずめの直上で切断したもの  
ただし、頸皮は2分の1を残す

中ぬきⅤ型……頸を除去し、あしをあし関節で切断したもの

ただし、頸皮は2分の1を残す

(2) 中ぬきの重量区分

ア. 若どりの中ぬきⅠ型及び中ぬきⅡ型には重量区分を設けない。

イ. 若どりの中ぬきⅢ型、中ぬきⅣ型及び中ぬきⅤ型の重量区分は、第5表のとおりとする。

第5表 (1羽当たり、グラム)

名称区分	重量範囲	
1.4 キロもの	1,400 以上	1,500 未満
1.3 "	1,300 "	1,400 "
1.2 "	1,200 "	1,300 "
1.1 "	1,100 "	1,200 "
1.0 "	1,000 "	1,100 "
0.9 "	900 "	1,000 "

(3) 中ぬきの品質標準

若どりの中ぬきの品質標準は、第6表のとおりとする。親の中ぬきについては、品質標準を設けない。

第6表

項目 \ 等級	A 級	格 外
形 態	正 常	左記に該当しないもの
肉 づ き	良 好	
脂肪のつき方	全体に適度についている	
鮮 度	皮膚の色が良く、光沢があり、肉のしまりが良いもの	
筆羽・毛羽	ほとんど無い	
外 傷 等	骨折、脱臼、傷、変色、胸だこの無いもの	
異物の付着	無 い	
異 臭	無 い	
水 き り	良 い	

3 解体品の部位、重量区分及び品質標準

解体品は、主品目、副品目及び二次品目に区分する。

(1) 主品目の部位及び重量区分

主品目は、骨つき肉及び正肉類に区分する。

## ①骨つき肉

### ア. 部位

骨つき肉は「手羽類」、「むね類」及び「もも類」に区分する。

#### (ア) 手羽類

「手羽類」は、次のとおりとする。

手 羽……上腕から指先までの全部

手羽もと……上腕部分

手羽さき……「手羽」から「手羽もと」を除去した残部

手羽なか……橈骨・尺骨部分

手羽はし……「手羽さき」から「手羽なか」を除去した残部（先端部分）

#### (イ) むね類

「むね類」は、次のとおりとする。

手羽もとつきむね肉……「手羽もと」つきの胸部の正肉類。ただし、頸皮は除去する

#### (ウ) もも類

「もも類」は、次のとおりとする。

骨つきももⅠ型……大腿関節で分割し、あしをけずめの直上で切断したもの

骨つきももⅡ型……大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断したもの

骨つきうわもも……大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した上の部分（大腿）

骨つきしたもも……大腿関節で分割し、あしをあし関節で切断した腿をひざ関節で分割した下の部分（下腿）

### イ. 重量区分

若どりの「手羽もとつきむね肉」、「骨つきももⅠ型」及び「骨つきももⅡ型」について、それぞれ重量区分を設ける。

(ア)「手羽もとつきむね肉」の重量区分は、1個当たり120グラムを下限とし、20グラム毎に区分する。各区分の名称は、下限のグラム数に「グラムもの」をつける。

(例)「120グラムもの」の区分の重量範囲は、120グラム以上140グラム未満。

なお、「手羽もとつきむね肉」の重量区分には上限を設けない。

(イ)「骨つきももⅠ型」及び「骨つきももⅡ型」の重量区分は、1個当たり140グラムを下限とし、20グラム毎に区分する。各区分の名称は、下限のグラム数に「グラムもの」をつける。

(例)「140グラムもの」の区分の重量範囲は、140グラム以上160グラム未満。

なお、「骨つきももⅠ型」及び「骨つきももⅡ型」の重量区分には上限を設けない。

## ②正肉類

正肉類は、次のとおりとし、親めすの正肉類には“親”を冠する。

また、皮を除去した正肉類は「皮なし」とする。

(例)「皮なしもも肉」

むね肉……「手羽」及び頸皮を除去した胸部の正肉類

もも肉……腿の正肉類

正 肉……「むね肉」及び「もも肉」を併せたもの

## (2) 副品目

副品目の部位は次のとおりとし、親めす及び親おすの「ささみ」、「かわ」、「こにく」、「もつ」、「きも」及び「すなぎも」には“親”を冠する。

ささみ………腿のついた深胸筋

かわⅠ型………頸皮

かわⅡ型………頸皮以外の皮

こにくⅠ型…「くび」に付着している肉を切り取ったもの

こにくⅡ型…正肉類及び「ささみ」を除去した胸骨、胸椎及び腰骨（腸骨、坐骨及び恥骨）に付着している肉を切り取ったもの

はらみ（腹筋）…腹壁の筋肉（腹肉）：外腹斜筋、内腹斜筋、腹直筋及び腹横筋

あぶら………主として腹部の脂肪層

も つ………可食内臓

き も………心臓及び肝臓。ただし心臓と肝臓を別個に取り扱う場合は、心臓については「心臓」又は「ハート」とし、肝臓については「肝臓」又は「レバー」とする。

すなぎも………内層を除去した筋胃

く び………皮を除去した頸部

がらⅠ型………くび、背部及び腰部分の骨で「こにく」のついているもの

がらⅡ型………頭部及びあし部分以外の骨で「こにく」のついているもの

なんこつ………胸骨及び関節の軟骨。ただし、部位を表示する。

（例）「なんこつ（胸骨）」

## (3) 二次品目

二次品目は次のとおりとする。ただし、「ぶつ切り」、「切りみ」及び「ひき肉」は使用した解体品の部位を併せて表示するものとする。

手羽なか半割り…「手羽なか」を尺骨部分と橈骨部分に分割したもの

ぶつ切り………「中ぬきⅤ型」及び「骨つき肉」をぶつ切りにしたもの

切りみ………「正肉類」及び「ささみ」を分割又は細切したもの

ひき肉………解体品の主品目及び副品目を挽いたもの

すりみ………骨肉分離機で分離した肉

## (4) 解体品の品質標準

若どりの解体品のうち、主品目の品質標準は、中ぬきの品質標準に準ずるものとする。副品目及び二次品目の品質標準は、生鮮品としての特徴を失わないものであることとする。親の解体品については、品質標準を設けない。

## 第4章 凍結品

### 1 凍結品の部位及び重量区分

凍結品の部位及び重量区分は、生鮮品の部位及び重量区分に準ずるものとする。ただし、凍結品のうち重量区分を定めるものは、その中心温度がマイナス15度Cに達したときに、当該重量範囲に適合していることを要件とする。

### 2 凍結品の品質標準

凍結品は、生鮮品のと体、中ぬき又は解体品のA級（副品目及び二次品目にあつては、生鮮品としての特徴を失わないもの。）を凍結したものとし、包装又は適正な氷衣（グレーズ）等により固有の色沢（ブルーム）及び正常なおおいを保持し、ほとんど乾燥していないもので、凍結やけが無く、異物の付着又は混入の無いものとする。

## 附則

この規格は平成23年4月1日より適用する。ただし、平成23年10月1日以前に取引される食鶏については、この通知による改正前の食鶏取引規格の規定の例によることができる。