

「部分肉価格情報専門チャンネル」の用語解説

用語	概要説明
取引価格	食肉卸売事業者からセンターに報告される実際に取引された部分肉の価格のことをいう。消費税を含む相手先渡しの場合であり、1kg当たりの価格として表す。
重量中央値	収集した取引価格データ（1kg当たり価格）を最低（高）価格の取引から順に取引重量を累積し、総取引量のちょうど50%に位置する取引重量に該当した取引価格として求めた値。
第1四分位値、第3四分位値	取引価格データを最低価格の取引から順に取引重量を累積し、データを4等分した場合、それぞれの最初の境界値を第1四分位値、次の次の境界値を第3四分位値という。
刈込み平均値	第1四分位値と第3四分位値の間の取引価格データ（1kg当たり価格）について重量ベースの加重平均値として求めた値。
部分肉	枝肉を各部位毎に分割カットし、骨や余分な脂肪を取り除いて整形した状態の肉をいう。真空パックして段ボール箱で流通することから、取引や保管の効率化、輸送コストの低減、衛生管理の向上等様々なメリットが期待できる。
地域	部分肉の販売先の所在地を示し、以下のとおり。
全地域	センター公表地域である首都圏、近畿圏、中京圏、九州地域の4地域すべて。
首都圏	神奈川、東京、埼玉、千葉の4都県
近畿圏	兵庫、大阪、京都、滋賀、奈良、和歌山の6府県
中京圏	岐阜、愛知、三重の3県
九州地域	福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎、鹿児島島の7県
項目	公表対象とする部分肉の区分をいい、国産食肉の場合は畜種と等級等の代表的な組合せであり、輸入食肉の場合は畜種とし、具体的には以下のとおり。
豚カット肉「I」	肉質等級が極上、上の枝肉からつくられた豚部分肉
和牛チルド「4」	肉質等級が4の枝肉からつくられた和牛部分肉
乳牛チルド「2」	肉質等級が2の枝肉からつくられた乳牛部分肉
交雑牛チルド「3」	肉質等級が3の枝肉からつくられた交雑牛部分肉
輸入牛肉・豚肉	輸入された牛部分肉・豚部分肉

<p>品目（国産食肉の場合）</p>	<p>国産食肉の品目は、部分肉の部位名またはそのセット名をいい、以下のとおり。 ただし、畜種、地域、市況速報など公表の種類によって対象としていない品目がある。</p> <p>豚肉：かたロース、うで、ロース、ばら、もも、ヒレ、セット 牛肉：かたロース、かた、かたばら、まえセット、ヒレ、ロイン、ロインセット、ともばら、うちもも、しんたま、らんいち、そともも、すね、ももセット、セット、リブロース、サーロイン、三角ばら、ブリスケット、骨付きロイン、骨付きともばら</p>
<p>品目（輸入食肉の場合）</p>	<p>輸入食肉の品目は、US.Cなどの「国名+チルド／フローズン」の名称に部分肉の部位名を組み合わせたものをいい、以下のとおり。 ただし、地域や市況速報など公表の種類によって対象としていない品目がある。</p>
<p>US.C</p>	<p>米国産でチルド（冷蔵）の状態で購入されたものを表し、公表対象は以下の部位。</p> <p>牛肉：チャックアイロール、ショートプレート、No.112A リブアイロールリップオン、ショートリブボンレス、チャックリブ、ストリップロイン 豚肉：ボンレスバット、ロイン、ベリー、テンダーロイン</p>
<p>US.F</p>	<p>米国産でフローズン（冷凍）の状態で購入されたものを表し、公表対象は以下の部位。</p> <p>牛肉：チャックアイロール、ショートプレート 豚肉：ベリー、テンダーロイン</p>
<p>AU.C</p>	<p>豪州産でチルド（冷蔵）の状態で購入されたものを表し、公表対象は以下の部位。</p> <p>牛肉：チャックアイロール、チャックロール、チャックテンダー、クロッド、ポイントエンドブリスケット、ナーベルエンドブリスケット、チャックショートリブ、キューブロール、ストリップロイン、テンダーロイン、トップサイド、シッフランク、D-ランプ、アウトサイド</p>
<p>CAN.C</p>	<p>カナダ産でチルド（冷蔵）の状態で購入されたものを表し、公表対象は以下の部位。</p> <p>豚肉：ボンレスバット、ボックス、ベリー、テンダーロイン</p>

	CAN.F	<p>カナダ産でフローズン（冷凍）の状態で購入されたものを表し、公表対象は以下の部位。</p> <p>豚肉：ボンレスバット、ボックス、ベリー、テンダーロイン</p>
	DEN.F	<p>デンマーク産でフローズン（冷凍）の状態で購入されたものを表し、公表対象は以下の部位。</p> <p>豚肉：カラー、ベリー、テンダーロイン</p>
グレインフェッド		<p>肥育後期に筋肉内脂肪（サシ）を付ける等の肉質改善のため、穀物を給与して育てる牛の飼育方法をいい、穀物肥育と呼ばれる。センター公表では、その牛の牛肉を指しており、グラスフェッド（*）より柔らかいのが特徴。肥育期間によりショート（80～100日）、ミドル（120～180日）、ロング（200～240日）の3種類がある。</p> <p>（*）グラスフェッド（牧草肥育）とは、主に牧草だけで肥育する牛の飼育方法をいう。その牛肉は低脂肪で赤身が多くやや硬いのが特徴。センターでの公表の取扱はない。</p>

【 問合せ先 】

公益財団法人日本食肉流通センター

情報部

TEL:044-266-1172

（作成：2022年4月）