

- 格付は、牛肉を歩留まり(A~C)及び肉質(5~1)により15段階に分類することにより、生産者と買参人の双方に対し、客観的な取引の目安を提供。これにより、公正・公平な取引を確保。
- 一方、15段階の格付基準のうち、特に肉質基準については、より細分化された基準による評価を基にした総合評価の結果を5段階に分類しており、同じ等級であっても評価内容には幅がある。
- このため、同じ格付等級であっても、品種等により価格差が生じることとなる。

## 牛肉の格付の仕組み

牛肉の格付は、枝肉の状態で、「歩留等級」と「肉質等級」を組み合わせた15段階で格付。

○歩留等級  
枝肉に占める部分肉の割合に応じ、歩留等級をA~Cの3段階で決定して格付

○肉質等級  
①脂肪交雑、②肉の色沢、③肉の締まり及びきめ、④脂肪の色沢と質の4項目について各々1~5の5段階で判定し、その4項目のうち、最も低い等級に決定して格付。

【例】

	例1	例2
<b>肉質等級</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
脂肪交雑	3	4
肉の色沢	4	3
肉の締まり及びきめ	4	3
脂肪の色沢と質	4	4

※脂肪交雑  
No.1~No.12のビーフ・マーブリング・スタンダード(B.M.S.)で判定。

B.M.S. No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
等級	1	2	3	4	5							

## 市場取引

食肉卸売市場でと畜される食肉の取引方式で、多数の購買者が価格をセリ合い一番高い価格をつけた者が買い受ける方式。

### ○牛枝肉セリ風景



買参人は、肉質等を確認した上でセリに参加

- 電光掲示板に示されている情報
- ・品種、銘柄、性別
  - ・格付等級、B.M.S.、B.C.S.
  - ・生産者名
  - ・瑕疵の有無等

※B.C.S.:ビーフ・カラー・スタンダード(牛肉色基準)

## 格付等級と価格の関係

### 品種別価格形成

○品種別・等級別牛枝肉卸売価格

単位:円/Kg

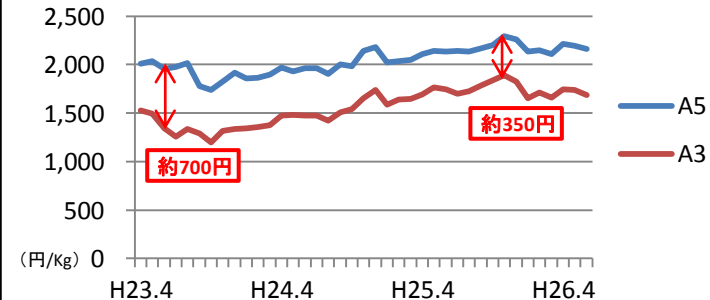
	格付結果			
	A3	A2	B3	B2
和種・去勢	1,757	1,584	1,714	1,434
交雑種・去勢	1,295	1,175	1,260	1,135
乳用種・去勢	-	-	863	785

出典:農林水産省統計部「食肉流通統計」(平成25年度中央10市場)

格付を目安とした上で、品種毎や枝肉毎の細かい特徴を踏まえて取引。

### 格付等級別価格形成

○枝肉卸売価格の推移(和牛去勢、A5・A3等級)



出典:農林水産省統計部「食肉流通統計」(中央10市場)

価格は、各等級毎に固定的なものではなく、各等級に対する需要により決まる。