

牛脂肪交雑基準 (B.M.S.)

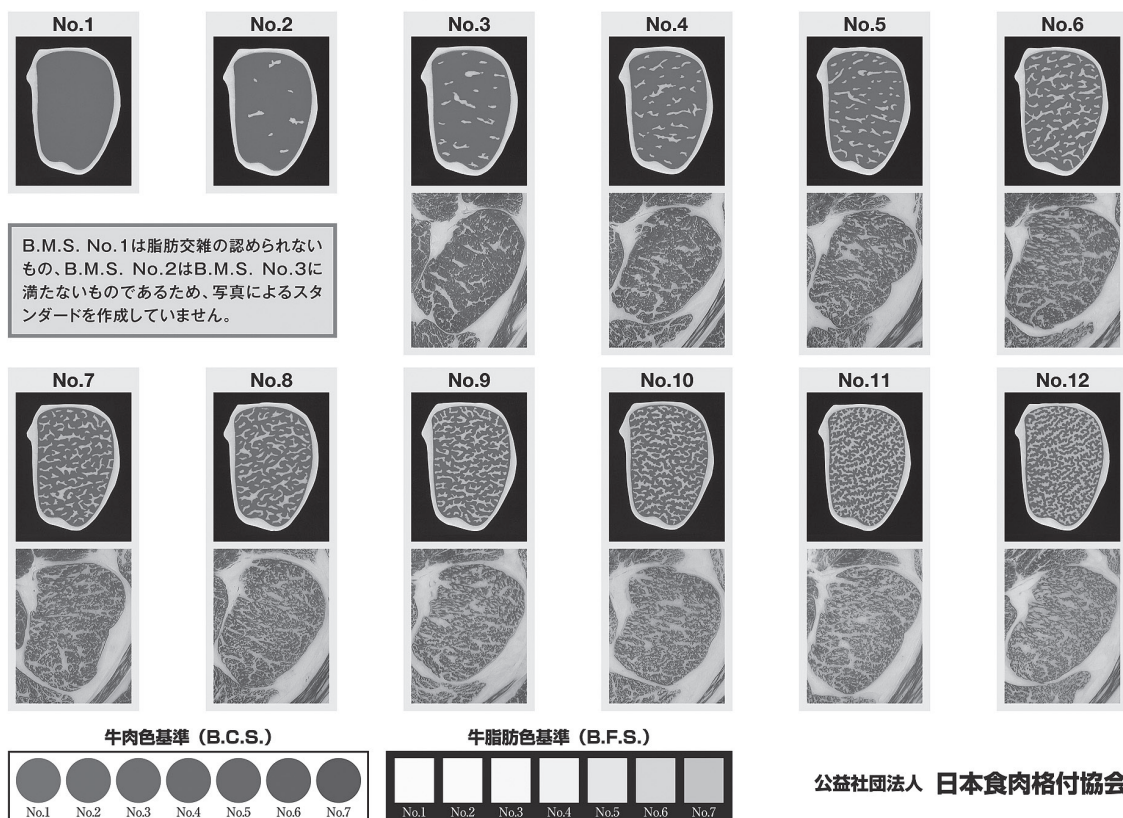


図1 牛枝肉格付時に使用される脂肪交雑基準（公益社団法人日本食肉格付協会提供）

◆「霜降り」の格付方法

わが国における牛肉質評価は、公益社団法人日本食肉格付協会に所属する格付員により、脂肪交雑基準と比較することで肉眼的に実施されている（図1）。「霜降り」による価格形成がなされているわが国において、その格付けの技術レベルは極めて高い。さらに、全国同一水準での格付けを実施することを強く目指しており、毎年、数回にわたる目合わせのための研修が全国各地で実施されている。

◆ 枝肉横断面撮影専用カメラの開発

脂肪交雑の量や形状を客観的に評価しようとした場合、コンピューター画像解析による方法が適切な手法であると考え、今から約30年前に銀塩カメラによるロース芯画像の撮影ならびに解析を開始した。その後のデジタル

カメラ技術の発展とともに、2005年には旧北海道立工業試験場や民間会社などと協力しながら、ミラー型牛枝肉撮影装置を開発、市販している。非常にニッチな製品ながら、国内で20台、海外で15台の販売実績を有し、牛肉の脂肪交雑を評価する上での標準デバイスとして認識されるようになった。同装置は解像度4,000万画素のデジタルカメラを内蔵しており、人間の視認能力を超えた画像の撮影が可能となってきた（写真1）。

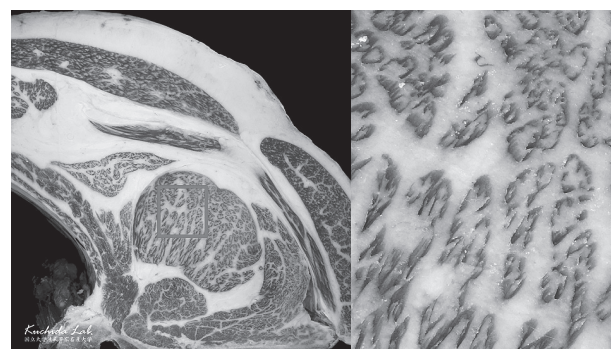


写真1 ミラー型牛枝肉撮影装置で撮影された牛ロース芯画像（左）とそのクローズアップ（右）