# 食肉処理製造技術（部分肉）
# 資格認定制度規程集
# Part2

（2019 年度版）

マイスター資格取得に係る規程を掲載しました。

（1 級資格・2 級資格は Part3 を参照してください。）

令和元年 7 月

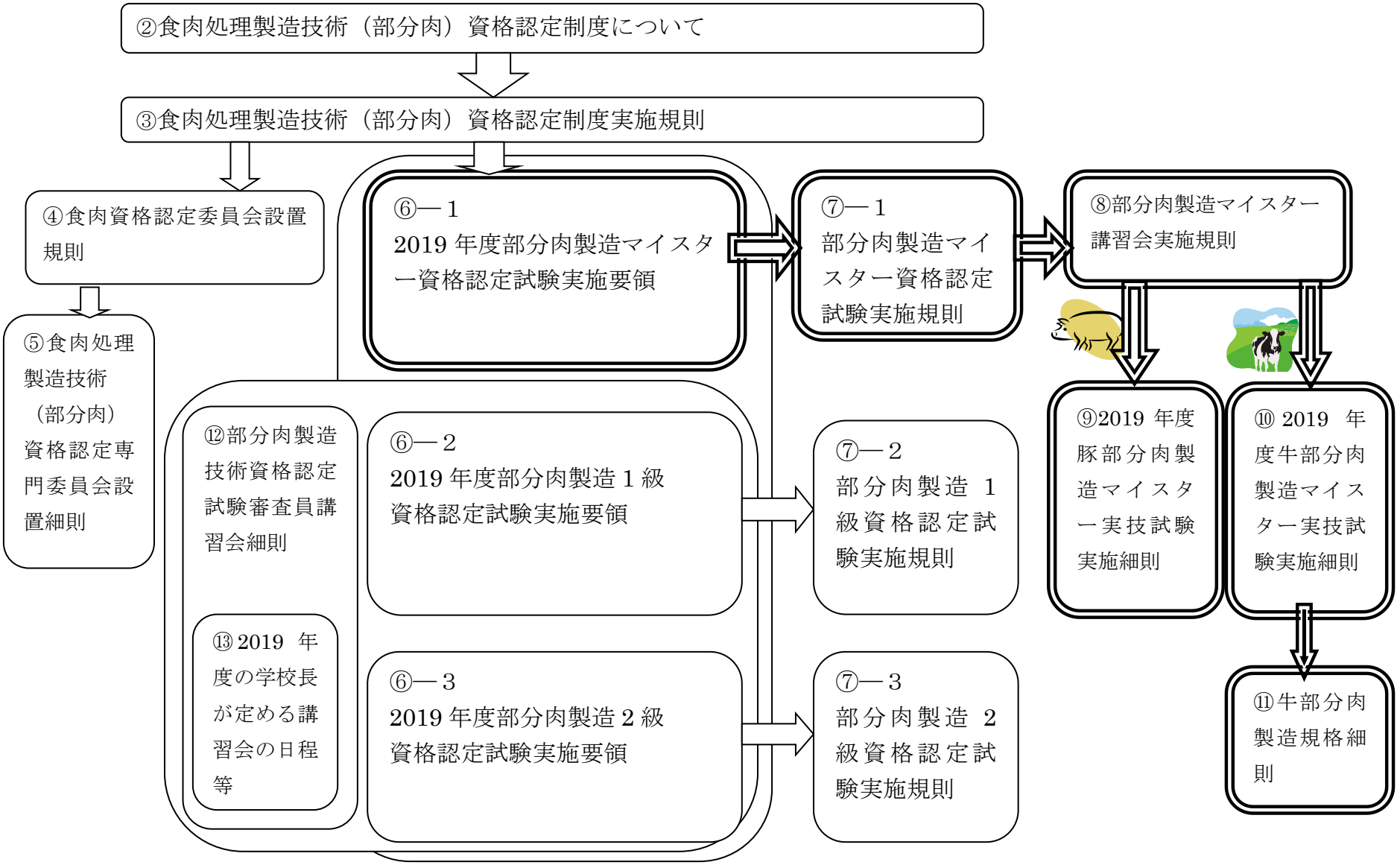
公益社団法人全国食肉学校

# 目　次

１　資格認定に係る各規程の体系・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
１－２　食肉処理製造技術資格認定について（マイスターの場合）・・ 2
６―１　２０１９年度部分肉製造マイスター資格認定試験実施要領・ 3
７―１　部分肉製造マイスター資格認定試験実施規則 ・・・・・・・・ 9
８　部分肉製造マイスター講習会実施規則・・・・・・・・・・・・・ 11
９　２０１９年度豚部分肉製造マイスター実技試験実施細則・・・・ 13
10　２０１９年度牛部分肉製造マイスター実技試験実施細則・・・・ 16
11　牛部分肉製造規格細則　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 19
14　部分肉製造マイスター８カ条 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・24

1

資格認定に係る各規程の体系　　（この規程集には、二重線の規程を掲載しています。）



1-2

# 食肉処理製造技術（部分肉）資格認定について

マイスターの場合

企業推薦
（職場経験7年程度以上）

食肉学校卒業生
（実務経験6年程度以上）

受検資格者

（講習会細則）

資格認定講習会

理解度チェック

講習会修了証書

（資格認定
試験細則）

資格認定試験
・実技試験　・学科試験

合格者

資格認定書・徽章

交付

全国食肉学校

委員の委嘱

資格認定委員会

○出題者
○採点者
○合否判定
○合格者

答申

（委員会設置規則）

部分肉製造マイスター

7年目に更新
更新講習会修了

食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度実施規則

6－1

# 2019年度部分肉製造マイスター資格認定試験実施要領

制定　　令和元年7月5日

1．認定資格名称：「豚部分肉製造マイスター」及び「牛部分肉製造マイスター」と称する。

2．受検対象

（1）企業推薦者は原則として実務経験7年以上

（2）ただし、職業能力開発促進法に定める普通職業訓練の普通課程食肉加工科の技能照査に合格した後、3年を超える実務経験がある者については、実務経験を1年間短縮する。

3．講習会・試験の時期及び会場

（1）講習会

時期：令和元年10月24日（木）～25日（金）

会場：全国食肉学校

（2）試験

| | | |
|---|---|---|
| 豚 | 学科 | 時期：令和2年1月16日（木）、会場：全国食肉学校 |
| | 実技 | 時期：令和2年1月15日（水）、会場：全国食肉学校 |
| 牛 | 学科 | 時期：令和2年1月16日（木）、会場：全国食肉学校 |
| | 実技 | 時期：令和2年1月17日（金）、会場：全国食肉学校 |

（注）学科及び実技試験の開催時期は、会場等の都合により変更する場合がある。

（3）試験結果公表

「食肉処理製造技術（部分肉）資格認定委員会」の審査を経た後、所属企業を通じて受検者に通知する。

4．試験科目

（1）学科試験

豚肉又は牛肉に関して、それぞれ次の試験を行う。

① 食肉流通・肉畜の骨格と筋肉等基礎知識　②取引規格　③品質・衛生管理　④原価計算　⑤食肉関連法規

なお、③、④の一部及び⑤は、豚肉及び牛肉で共通の試験とする。

また、①～③及び⑤の試験時間は40分間とし、④は60分間とする。

（2）実技試験

豚部分肉製造又は牛部分肉製造に関して、作業者の衛生・安全管理面から服装・身体の清潔保持になどに係る「基本姿勢」、「大分割」及び「部位別脱骨・整形」の試験を行う。

豚の試験材料は豚枝肉1頭分（左右枝肉）とし、試験時間は45分間とする。ただし、試験時間内に作業が終了しない受検者については、試験時間を最大15

分間延長するものとする。この場合、枝肉を大分割する時間は、この試験時間に含めない。

牛の試験材料は半丸枝肉（左または右枝肉）とし、試験時間は 60 分間とする。ただし、試験時間内に作業が終了しない受検者については、試験時間を最大 20 分間延長するものとする。この場合、半丸枝肉を大分割する時間は、この試験時間に含めない。

なお、試験材料の枝肉に個体差や瑕疵等、受検生の公平性を著しく欠くことが認められる場合、審査委員長は上記の規定にかかわらずその是正措置を講ずることができるものとする。

（3）前年度に実技試験に合格し学科試験の全部または一部の学科のみ不合格の者は、当該不合格学科のみを受検するものとする。

また、前年度に学科試験の全部の学科に合格し実技試験のみ不合格の者は、実技試験のみ受検するものとする。

（4）豚部分肉製造マイスターの資格を既に保有している者が、今年度に牛部分肉製造マイスター資格認定試験を受検する場合(又はその逆の場合）には、（1）の学科試験のうち、③～⑤の学科の受検を免除し、当該受検に係る品目（牛肉又は豚肉）の①及び②の学科及び実技試験を受検すること。

（5）同一受検者が同一年度に豚肉及び牛肉の両方の資格認定試験を一括で受検することはできない。

5．合格基準

（1）学科試験

1 科目 100 点満点とし、各科目最低 60 点以上で全科目平均 70 点以上

（2）技能試験

① 豚は 120 点満点とし、96 点以上（80%以上）の評価

なお、脱骨・整形に要した時間については減点方式を採用し、試験開始から 45 分間以内で終了した場合は減点なし、試験時間を延長した場合は 1 分ごとに 1 点を減点し、最大 15 分間の延長で 15 点を減点する。

② 牛は 210 点満点とし、168 点以上（80%以上）の評価

なお、脱骨・整形に要した時間については減点方式を採用し、試験開始から 60 分間以内で終了した場合は減点なし、試験時間を延長した場合は 1 分ごとに 1 点を減点し、最大 20 分間の延長で 20 点を減点する。

（3）学科試験及び技能試験の両方の合格者を資格認定者とする。

6．受検手続

（1）願書　様式：別紙による。

受付：令和元年 7 月 24 日(水) ～ 9 月 20 日(金) （9 月 20 日の消印有効）

（2）願書送付先：

〒370－1103　群馬県佐波郡玉村町大字樋越 1794

公益社団法人全国食肉学校　総務部　　TEL：0270－65－2571

７．費用

（１）受検料　110,000 円（講習会費用を含む。）

ただし、前年度に受検し、今年度に再受検する場合の受検料は次のとおり。

学科試験：１学科につき 11,000 円　　実技試験：55,000 円

（２）４の（４）により受検する場合には、（１）にかかわらず、当該受検に係る品目の２学科試験及び実技試験の受検料：77,000 円

（３）認定証交付費用：11,000 円

８．振込先等

（１）受検願書提出時

受検料（７の（１）又は（２）に定める額）

（２）合格通知後

認定証交付費用（７の（３）に定める額）

（３）金融機関名：群馬銀行玉村支店

口座名・番号：公益社団法人全国食肉学校研修会口座　普通預金 0769989

９．その他

講習会、試験の詳細については、別途所属企業を通じて受検者に通知する。

様式１（企業推薦の場合はこの推薦書を添付して出願のこと）

令和　　年　　月　　日

公益社団法人全国食肉学校　　学校長　　殿

住　所

法人名　　印

2019 年度食肉処理製造技術（部分肉マイスター）資格認定試験に係る推薦書

当社は、下記の者を本年度の食肉処理製造技術（部分肉マイスター）資格認定試験を受検させることとしたので推薦します。

| 畜種区分 | 氏　名 | 所　属 | 勤務年数（複数の企業を経験している場合は通算年数） |
|---|---|---|---|
| 豚 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| 牛 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

企業推薦の場合の担当者：

所属：

名前：

ＴＥＬ：

ＦＡＸ：

E-mail：

注：「願書」の「名前のローマ字表記」は、合格した際、マイスターワッペンに使用します。

☞「ヘボン式ローマ字」で記載して下さい。【見本】

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| さ | SA | し | SHI | す | SU | せ | SE | そ | SO |
| た | TA | ち | CHI | つ | TSU | て | TE | と | TO |
| は | HA | ひ | HI | ふ | FU | へ | HE | ほ | HO |
| ざ | ZA | じ | JI | ず | ZU | ぜ | ZE | ぞ | ZO |
| だ | DA | ぢ | JI | づ | ZU | で | DE | ど | DO |

様式２－１（豚部分肉マイスター用）

# 2019 年度

# 食肉処理製造技術（豚部分肉マイスター）資格認定試験願書

令和　　年　　月　　日

公益社団法人全国食肉学校　　学校長　殿

私は、食肉処理製造技術（**豚部分肉マイスター**）資格認定試験を受検したいので出願いたします。

受検希望科目：１　学科試験（全５学科）及び実技試験
２　学科試験のみ（一部学科（科目名：　　）
３　学科試験（一部学科（科目名：　　）及び実技試験
４　実技試験のみ

（１から４のいずれか該当する番号をマルで囲んでください。１は新規受検の場合、3 は再受検の者又は牛部分肉マイスター資格を保有する者、２及び４は再受検する者の場合です）

（ふりがな）
氏　　名　　印

名前のローマ字表記（名）　　（姓）

（ふりがな）
現　住　所

（郵便番号　　）（電話番号　　）
（ＦＡＸ番号　　）

（ふりがな）
合格通知先

（郵便番号　　）（電話番号　　）
（ＦＡＸ番号　　）

写真
（おおむね 40 ㎜×30 ㎜）

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 生年月日 | 昭和・平成　　年　　月　　日生 | | | 年齢　　歳 | |
| 主な職歴<br>（簡潔に記載。技能照査合格者はその年月も記載） | 年号 | 年 | 月 | 職　　歴 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 現在の勤務先 | 採用年月日 | | | 昭和・平成・令和　　年　　月　　日 | |
| | 勤務先名 | | | | |
| | 所属部署 | | | | |
| | 担当業務 | | | | |
| | 勤務先電話・ＦＡＸ番号 | | | 電話　　ＦＡＸ | |

（注）１　出願者本人が記入すること。
２　黒ボールペンではっきり記入すること。

様式２－２（牛部分肉マイスター用）

# 2019 年度

# 食肉処理製造技術（牛部分肉マイスター）資格認定試験願書

令和　　年　　月　　日

公益社団法人全国食肉学校　　学校長　殿

私は、食肉処理製造技術（**牛部分肉マイスター**）資格認定試験を受検したいので出願いたします。

受検希望科目：１　学科試験（全５学科）及び実技試験
２　学科試験のみ（一部学科（科目名：　　））
３　学科試験（一部学科（科目名：　　）及び実技試験
４　実技試験のみ

（１から４のいずれか該当する番号をマルで囲んでください。１は新規受検の場合、3 は再受検の者又は豚部分肉マイスター資格を保有する者、２及び４は再受検する者の場合です）

（ふりがな）
氏　　名　　印

名前のローマ字表記（名）　　（姓）

（ふりがな）
現　住　所

（郵便番号　　）（電話番号　　）
（ＦＡＸ番号　　）

写真
（おおむね 40 ㎜×30 ㎜）

（ふりがな）
合格通知先

（郵便番号　　）（電話番号　　）
（ＦＡＸ番号　　）

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 生年月日 | 昭和・平成　　年　　月　　日生 | | | 年齢　　歳 |
| 主な職歴<br>（簡潔に記載。技能照査合格者はその年月も記載） | 年号 | 年 | 月 | 職　　歴 |
| | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 現在の勤務先 | 採用年月日 | | | 昭和・平成・令和　　年　　月　　日 |
| | 勤務先名 | | | |
| | 所属部署 | | | |
| | 担当業務 | | | |
| | 勤務先電話・ＦＡＸ番号 | | | 電話　　ＦＡＸ |

（注）１　出願者本人が記入すること。
２　黒ボールペンではっきり記入すること。

7－1

# 部分肉製造マイスター資格認定試験実施規則

制定　　平成19年　7月　1日
一部改正　平成20年10月23日
一部改正　平成22年　8月　2日
一部改正　平成22年12月　2日
一部改正　平成24年　6月　1日
一部改正　平成26年　7月　4日
一部改正　平成28年　7月16日

（目　的）
第1条　この細則は、食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度実施規則に基づく部分肉製造マイスター資格認定試験の実施方法等について定める。

（出題内容）
第2条　試験は、豚肉又は牛肉に係る技能試験（部分肉製造技術実技試験）と学科試験からなり、出題内容は次のとおりとする。
　なお、試験の具体的日程等については年度ごとに「部分肉製造マイスター資格認定試験実施要領」（以下「実施要領」という。）を定めるものとする。
（1）　技能試験
　　豚肉又は牛肉に係る分割・脱骨・整形した部分肉製造
（2）　学科試験
　　ア　食肉流通・肉畜の骨格と筋肉
　　イ　取引規格
　　ウ　品質・衛生管理
　　エ　原価計算
　　オ　食肉関連法規
（3）　学科試験のうち、ウ、エの一部及びオについては、豚肉と牛肉で共通の試験問題とする。

（試験問題）
第3条　　試験問題の出題者は、公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会（以下「委員会」という。）の答申に基づき公益社団法人全国食肉学校学校長（以下「学校長」という。）が任命する。
2　試験問題は委員会の答申に基づき学校長が決定する。

（採　点）
第4条　採点者は委員会の答申に基づき学校長が任命する。

（合格基準）
第5条　第2条に定める技能試験にあっては 120 点満点又は 210 点満点とし、80％以上の得点を合格とする。また、学科試験にあってはアからオの各科目は、それぞれ 100 点満点とし、全科目平均 70 点以上で、 かつ 60 点未満の科目がないことをもって合格とする。
　ただし、学科試験でこの基準に達しない場合、60 点未満の学科については、翌年度に当該科目の再受検ができるものとし、70 点以上を合格とする。この場合にあって、すでに技能試験に合格している者については技能試験を免除するものとする。また、60 点未満の科目がないものの、全科目の平均点が 70 点に達しないものは、全ての学科を不合格とする。
2　技能試験及び学科試験の両方に合格したことをもって、資格認定されるものとする。
3　豚部分肉製造マイスターの資格を既に保有している者が、今年度に牛部分肉製造マイスター資格認定試験を受検する場合(又はその逆の場合)には、第2条(2)の学科のうち、共通科目を除いた当該受検に係る品目(牛肉又は豚肉)のア及びイの学科並びに技能試験に合格すること。

（実施時期）
第6条　試験は年度毎に別に定める実施要領によるものとする。

（疑義解釈と改廃）
第7条　この細則の疑義解釈及び改廃は学校長が行う。

8

# 部分肉製造マイスター講習会実施規則

制定　平成 19 年 7 月 1 日
一部改正　平成 22 年 8 月 2 日
一部改正　平成 24 年 6 月 1 日

（目　的）
第1条　この規定は食肉処理製造技術（部分肉）資格認定制度実施規則に基づく部分肉製造マイスター講習会について定める。

（講習内容）
第2条　基本的な講習科目と内容は2のとおりとし、講習会の開催内容・日程等については、年度ごとに「部分肉製造マイスター資格認定試験実施要領」（以下「実施要領」という。）を定めるものとする。
2　必要講習時間は12時間以上とする。

| 講習科目 | 主な内容 |
|---|---|
| 食肉流通・肉畜の骨格と筋肉（肉畜生理） | ① 食肉流通の基本<br>② 骨格と筋肉の構成 |
| 取引規格 | 枝肉・部分肉の取引規格と評価方法 |
| 品質・衛生管理 | ① HACCP・ISO・SQF<br>② 温度管理等<br>③ 食中毒・微生物 |
| 原価計算 | 部分肉の原価計算 |
| 食肉関連法規 | ① JAS法<br>② 食品衛生法<br>③ 食肉公正取引規約 |

（講師）
第3条　この講習会の担当講師は公益社団法人全国食肉学校食肉資格認定委員会（以下「委員会」という）の答申に基づき公益社団法人全国食肉学校長（以下「学校長」という。）が任命する。

（修了書交付）
第4条　講習会修了者は選任された講師の答申に基づき学校長が決定する。
2　修了書は委員会の答申に基づき学校長が交付する。

（実施時期）
第5条　講習会の実施時期は年度毎に別に定める実施要領による。

（疑義解釈と改廃）
第6条　この細則の疑義解釈及び改廃は学校長が行う。

⑨

制　　定　平成２５年　７月　４日
一部改正　平成２８年１１月２９日
一部改正　平成３０年　７月１３日

# 2019 年度豚部分肉製造マイスター実技試験実施細則

## Ⅰ　試験方法

１　豚１頭（左右枝肉）で行う。
　枝肉の割り当ては抽選による。

２　器具等の貸与
　長靴、ボーントリマー、スクレイパー、消毒用アルコール、安全まえかけ（プロテクター)、のこぎりは貸与するので、会場において事前に申し出ること。
　なお、白衣等作業衣は貸与しないので、各自持参のこと。

３　衛生検査
（１）試験開始に当たり衛生検査を行う。
　①ネット帽・マスク・ウデカバーを着用し、爪は短くそろえる。
　②指輪・時計などは外す。
　③軍手又は安全手袋の上にゴム手袋（両手）を着用する。(破れた場合、その場で即時交換し、試験は続行する。この場合のロスタイムは勘案しない。)
（２）ナイフ・棒ヤスリで、柄の部分に切り込みなどの細工をしたものは使用しない。なお、衛生面から原則としてナイフの柄はプラスチックとする。
（３）試験終了後は、まな板の上、床など周辺の整理状況を検査する。
（４）落下した部位・部分肉は所定のトリミング台にて処置する。

４　作業安全
　安全まえかけ（プロテクター）等を着用する。

５　試験の開始・終了
（１）審査員の合図で枝肉を大分割し、まな板に載せる。
　なお、配列方法は、「かた」はロース・ばら切断面を手前に、「ロース・ばら」は腹部脂肪（はらあぶら）を除去後、もも断面を手前にし、脂肪を上にする。「もも」はロース・バラ切断面を手前にする。
　次いで、大分割の状況を審査するが、大分割・腹部脂肪（はらあぶら）除去に係る作業は試験時間に含まない。
（２）審査委員長の合図で部分肉製造試験を開始する。実技制限時間は 45 分間と

する。

ただし、実技制限時間内に作業が終了しない受検者については、試験時間を最大 15 分間延長する。この場合、平成 30 年度部分肉製造マイスター資格認定試験実施要領 5 の（2）の①の規定に基づき延長時間に応じて当該受検者の評点を減点する。

（3）全ての作業を終了したら、指定されたとおり製品を並べ、周辺を整理し、ナイフを作業台においてからテーブル（枝）番号を告げた上で、手を挙げて終了の合図をする。（試験では、開始から挙手までのタイムを記録する。）

（4）試験終了（タイムの記録を終えた人）後は、自分の持ち物を持って退出し、調理実習室で器具を洗浄後、控室で待機する。

6　副産物等容器（3個）

（1）容器1：骨；サンテナに入れ、小台車の上に置く。

（2）容器2：脂肪・腎臓；サンテナに入れ、小台車の上に置く、脂肪は、A 脂（背脂肪）、B 脂（A 脂・C 脂以外）、C 脂（腹脂肪）ごとに分別しておく。

（3）容器3：その他（残毛、リンパ節、血汚れ、検印、格付印、汚れなど）；アルミバットに入れる。

（4）小肉・横隔膜（両者とも整形不要）はカット台の上にまとめて置く。

7　アタリなどの除去

アタリ、変色部、骨折部、膿などは除去する。

（手を挙げて審査員の判断をあおぐ、タイムから考慮する。）

8　製品の配置

（1）整形が終了した製品は、まな板の上に本人の左から、「かたロース」、「うで」、「ロース」、「ばら」、「もも」、「ヒレ」、「小肉」、「横隔膜」の順にきちんと並べる。

（2）製品は脂肪面を上にして並べる。

9　清掃

原則第2班の試験が終了した後、全員で会場の清掃を行う。

Ⅱ　カッティング規格について

分割・整形などの方法については、基本的には公益社団法人日本食肉格付協会（以下「日格協」という。）の定める「豚部分肉取引規格」に準ずるが、具体的には以下の内容で行う。

1　分割の方法

（1）枝肉を観察し、残毛、汚れを除去する。検印・格付印を除去しても良い。

（２）「かた」の切断は第４～第５肋骨間で切断する。
（３）「ロース・ばら」と「もも」との切断は、最後腰椎と仙椎との間を分離する。
（４）「ロース・ばら」から腹部脂肪（はらあぶら）を除去する。この際「腎臓」は腹部脂肪と分離する必要はない。

２　部分肉除骨・分割方法
（１）「かた」を「かたロース」と「うで」に分割する。上腕骨の除去法は、かたばら分離法・縦割法いずれも可とする。
（２）「ロース」の幅は、おおむね１５ｃｍ以上、１６ｃｍ以下とする。
（３）「ばら」の肋軟骨除去は原則１本ごと除去する（連続除去も可とするが肋軟骨間の肋間筋は「ばら」に付ける）。肋軟骨及び肋間筋をまとめて除去する方法は不可とする。
（４）「もも」はブロック肉とし、「うちもも」、「しんたま」、「そともも」に分割しない。
（５）「骨付きかたばら」、「すね」、「ネック」は外さない。

３　整形方法
（１）脂肪整形は全箇所（ヒレを除く）８ｍｍ(注)とする。
（２）「うで」の「ネック」部は、血合い・リンパを除去し、輪郭を整形する。
（３）「かたロース」の背脂肪幅は５ｃｍ程度とする。
（４）「ロース」は日格協の「豚部分肉取引規格」において、『「もも」との切断面の不揃いは、「かた」切断面とほぼ並行になるように切落として整形する。』とあるが、その必要はない。
（５）「ばら」の整形は、毛肌を残さない程度に処理し、ダボ脂肪も整形する。
なお、日格協の「豚部分肉取引規格」において、『「もも」との切断面の不揃いは、「かた」切断面とほぼ並行になるように切落として整形する。』とあるが、その必要はない。
（５）「ヒレ」は表面脂肪、血管等を除去する。
（６）検印、格付印、小骨、軟骨、血合い、残毛・残皮、異物、その他の汚れなどは、完全に除去する。
（７）アタリ、変色部、骨折部、膿などがあった場合には、審査員に申告し、指示どおりに除去する。
（８）小肉・横隔膜は除去するが、整形しなくてよい。
（９）肋間骨に残る壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてよい。

（注）脂肪整形において、８ｍｍを超えるか大幅に下回るものは減点対象となる。

10

制　　定　平成２５年　７月　４日
一部改正　平成２８年１１月２９日
一部改正　平成３０年　７月１３日

# 2019 年度牛部分肉製造マイスター実技試験実施細則

Ⅰ．試験方法

１．１人牛半丸枝肉で行う。
左右の半丸枝肉の割り当ては抽選による。

２．器具等
実技試験に使用する長靴、スクレイパー、安全まえかけ（プロテクター)、ナイフ、棒やすり等は原則として各受検者が準備する。

３．衛生検査
（１）試験開始に当たり衛生検査を行う。
① ネット帽・マスク・ウデカバーを着用し、爪は短くそろえる。
② 指輪・時計などは外す。
③軍手又は安全手袋の上にゴム手袋（両手）を着用する（破れた場合、その場で即時交換し、試験は続行する。この場合のロスタイムは勘案しない。）ことを原則とするが、軍手を２０分程度で都度交換するのであれば、軍手の上にゴム手袋を着用しなくても良い（軍手は衛生的に管理・保持されているものを使用する。)。
（２）ナイフ・棒ヤスリの柄の部分に切り込みなどの細工をしたものは使用しない。なお、衛生面から原則としてナイフの柄はプラスチックとする。
（３）試験終了後は、まな板の上、床など周辺の整理状況を検査する。
（４）落下した部位・部分肉は所定のトリミング台にて処置する。

４．作業安全
安全まえかけ（プロテクター）等を着用する。

５．試験の開始・終了
（１）審査委員長の合図で大分割し、まな板に載せる。
（２）右半丸枝肉は公益社団法人日本食肉格付協会の規格に準じて「まえ」を切断する。
（３）大分割では、「まえ」は「かた」・「まえすね」と「かたロース」・「かたばら」

に分割してもよい。分割は「とも」と吊るした状態でもよい。また、この時補助器具（あおり棒など）を使用してもよい。

（4）「ロイン（ヒレを含む)」と「ともばら」の分割は、「とも」を吊るした状態で行ってもよい。この時、腎臓脂肪（ケンネン脂肪）を除去してもよい。

（5）「まえ」(「かた」・「まえすね」、「かたロース」・「かたばら」でもよい)、「ロイン（ヒレを含む)」(「ロース」、「ともばら」でもよい)、「もも」をきちんと並べる。

なお切断面を手前に向け、脂肪を上にする。「もも」はロース・ばら切断面を手前にして脂肪面を下にする。

（6）大分割の形状を審査する。原則、大分割は試験時間には入れないが、極端に遅い場合は審査員の合議で減点をする。

（7）審査委員長の合図で部分肉製造試験を開始する。実技制限時間は 60 分間とする。

ただし、実技制限時間内に作業が終了しない受検者については、試験時間を最大 20 分間延長する。この場合、平成３０年度部分肉製造マイスター資格認定試験実施要領 5 の（2）の②の規定に基づき延長時間に応じて当該受検者の評点を減点する。

（8）全ての作業を終了したら、指定されたとおり製品を並べ、周辺を整理し、ナイフを作業台においてから、手を挙げてテーブル（枝）番号を告げて終了の合図をする。

（試験では、開始から挙手までのタイムを記録する）

（9）試験終了（終了の合図をした受検者）後は、自分の持ち物を持って退出し、控室で待機する。

6．副産物等容器（４個）

（1）容器１：骨

（2）容器２：脂肪

（3）容器３：SRM

（4）容器４（アルミトレー)：その他（残毛、リンパ節、血汚れ、検印汚れなど）

（5）小肉（5mm整形）などはカット台に集約して置く。

7．アタリなどの除去

アタリ、変色部、骨折、膿などは除去する。

（手を挙げて審査員の判断をあおぐ。時間はカウントしない。）

8．製品の配置

（1）整形が終了した製品は、まな板の上に、「まえ」各部位、「ロース」各部位、「ばら」各部位、「もも」各部位、「ヒレ」部位の順にきちんと並べる。

（2）製品は脂肪面を上にして並べる。

Ⅱ．部分肉規格について

別紙「牛部分肉製造規格細則」に基づく。

Ⅲ．その他

「ロース」と「ともばら」を脱骨後に切断したり、腸骨と仙尾椎を分離しない方式や棘突起を電気ノコギリで切断するなど、企業毎のルールのもとに製造されているので、これらの方式を認めることとするが、実技試験では、公益社団法人日本食肉格付協会の取引規格に準拠した部分肉を製造することを前提とし、審査は、①生産性（時間）　②歩留（原価）　③品質保持　④安全衛生　などを中心に採点するので、留意すること。

（注）カーニ・リベレーターは使用できません。

11

平成 22 年 12 月 2 日制定
平成 30 年 7 月 13 日改定

（牛部分肉製造マイスター実技試験実施細則Ⅱに定める別紙）

# 牛部分肉製造規格細則

公益社団法人全国食肉学校

公益社団法人日本食肉格付協会の牛部分肉取引規格に準拠した次の規格とする。

## Ⅰ．大分割

半丸枝肉を、「まえ」、「ともばら」、「ロイン（ヒレを含む。）」、「もも」の原則4部位に分割する（「まえ」を「かた」・「まえずね」、「かたロース」、「かたばら」に分割して6部位でもよい）。

### 1．まえ・かた

第6～第7肋骨間において切断して、「まえ」を切り離し、「まえ」から、「かた」を分離して「かた」・「まえずね」と「かたロース」・「かたばら」にする（「かた」・「まえずね」と「かたロース」・「かたばら」の分離は「まえ」を「とも」に付けた状態でも良い）。

「かた」・「まえずね」と「かたロース」・「かたばら」の分離は、「まえ」から前肢を、その付着部において引き離すようにして棘上筋（とうがらし）に沿って切り下げ、肩甲骨に付属する筋肉とともに胸部から分離する。「かたロース」と「かたばら」に分離する場合は、小分割同様、第6肋骨のつけ根から肋骨の長さのほぼ3分の1に相当するところで、背線にほぼ平行に分離する。

### 2．ともばら

後肢外側の大腿筋膜張筋（とも三角）の前縁に沿って、腸骨の前端まで（内側）切り進み、その後ロース幅を決める。ロース幅はまえ側でロース芯のばら側外縁より5㎝以内とし、ラン尻で23～25cmに設定し、背線とほぼ平行に切断して、「ともばら」を分離する。ロース幅は、枝肉重量により試験官の指示に変更する場合がある。

「ともばら」と「ロイン」を分離しない場合のロース幅は、上記と同様とする。

### 3．ロイン（ヒレを含む）及びもも

腎臓脂肪を除去したのち（腎臓脂肪を残したままでもよい）、恥骨の前下方において、「ヒレ」を後端（ヒレの頭）から腸骨に沿って最後腰椎の部分まで切り離し、次いで仙椎と最後腰椎の結合部において背線とほぼ直角に切断して、「ロイン」と「もも」を分離する。

ロースとの切断面は、仙椎と最後腰椎間で背線にほぼ直角に切断し、ともばらの切断面は、大腿筋膜張筋（とも三角）の外縁から腸骨の内側までの部位とする。

Ⅱ．小分割

大分割した各部位から次の部分肉に分割する。

| 大分割部位 | 小分割部位 | 大分割部位 | 小分割部位 |
|---|---|---|---|
| まえ | かた | ロイン | リブロース |
| | とうがらし | | サーロイン |
| | かたロース（ネック付き） | | ヒレ |
| | かたばら | ともばら | なかばら |
| | まえずね | | そとばら |
| もも | うちもも | | |
| | しんたま | | |
| | らんいち | | |
| | そともも（はばき付き） | | |
| | ともずね | | |

1．かた・とうがらしとまえずね

肩甲骨、上腕骨、前腕骨を除骨したあと、烏口腕筋（こまくら）と上腕筋（まくら）の間で切断して、「かた」と「まえずね」に分離する。

肩甲骨肩峰部から棘上筋（とうがらし）を分離する。

2．かたばらとかたロース

頚椎、胸椎、肋骨、肩甲軟骨、肋軟骨及び胸骨を除骨したあと、第6肋骨のつけ根から肋骨の長さのほぼ3分の1に相当するところで、背線にほぼ平行に切断して、「かたばら」を分離する。（椎体の脱骨については厚生労働省のガイドラインに基づく）肋骨の骨膜の硬化している部分は整形する。

肋骨・肋間筋上の壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

3．ともばら及びそとばら、なかばら

胸骨（剣状軟骨を含む）及び肋骨（肋軟骨を含む）を除骨し、だぼ脂肪を除去した後、第7肋骨側のほぼ中央と最後肋骨側の中央と内腹斜筋（かいのみ）および腹直筋（ふらんく）の間の脂肪層を線で結んだところで切断し、「なかばら」と「そとばら」に分離する。肋骨の骨膜の硬化している部分は整形する。

除骨前に腹膜は除去しなくてもよい。

4．ロイン（ヒレを含む）

「ロイン」から「ヒレ」を分離し、胸椎、腰椎及び肋骨を除骨（肩甲軟骨を含む）して、第10～第11胸椎跡間で、背線にほぼ直角に切断して、「リブロース」と「サーロイン」に分離する。（椎体の脱骨については厚生労働省のガイドラインに基づく）

5．もも

「もも」から大腿二頭筋（なかにく・いちぼ）、半腱様筋（しきんぼう）及び大腿四頭筋（しんたま）と半膜様筋（うちもも）、内転筋（こもも）、大腿薄筋（うちももかぶり）との筋膜に沿って「うちもも」を分離する。脱骨順序、「うちもも」の分離の順序は問わない。

寛骨、大腿骨、膝蓋骨、下腿骨（脛骨・腓骨）、足根骨、仙椎、第1尾椎を除骨して、大腿二頭筋（いちぼ）と大腿四頭筋（しんたま）との筋膜に沿って「しんたま」を分離する。続いて大転子跡と半腱様筋（しきんぼう）の前端を結ぶ線で切断して「らんいち」を分離する。

さらに、大腿二頭筋（なかにく）と腓腹筋（はばき）との筋膜に沿って「そともも」と「ともずね」を分離する。ただし、腓腹筋（はばき）と浅趾屈筋（せんぼん）は「そともも」につける。（椎体の脱骨については厚生労働省のガイドラインに基づく）

Ⅲ．整形

1．かた・とうがらし

○ 脂肪整形は10mm以内にする。
○ 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨及び靭帯を除去する。
○ 棘上筋（とうがらし）外縁部の脂肪が厚い場合は整形する。
○ 肩甲下筋上面の気泡を含む筋膜を除去する。

2．まえずね

○ 腱（筋先端部）を除去する。
○ 汚れ、血管、残毛などを除去する。

3．かたロース（ネック付き）

○ 脂肪整形は10mm以内にする。
○ 浅頚リンパ節を含む周辺脂肪を除去する。
○ 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨を除去する。項靭帯（ガムすじ）は除去しなくてよい。
○ 肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

4．かたばら

○ 脂肪整形は、深胸筋と胸骨間にある硬い脂肪（ディンゴベイト）は肋間筋と水平になるように除去するほか10mm以内にする。
○ 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨を除去する。
○ 胸横筋は除去する。
○ 肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

5．ともばら

○ 脂肪整形は、だぼ脂肪の整形をし、その他は10mm以内にする。
○ そとばらの白線部（腹側）は10mmの幅で除去する。
○ 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨を除去する。
○ 肋間筋上面の脂肪を除去する。肋間筋に残る腹膜は除去しなくてもよい。
○ 乳房脂肪または陰嚢脂肪は整形する。

6．リブロース

○ 脂肪整形は10mm以内にする。
○ 検印、格付印、汚れ、残毛、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨を除去する。
○ 肋間筋上面の脂肪を除去する。
○ かた分割（左）時の切開面はそのままとする。
○ 肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

7．サーロイン

○ 脂肪整形は10mm以内にする。
○ 検印、汚れ、残毛、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨を除去する。
○ 肋間筋上面の脂肪を除去する。
○ 肋間筋に残る壁側胸膜（うすかわ）は除去しなくてもよい。

8．ヒレ

○ 脂肪整形は、ヒレ後端の脂肪の最も厚いところを10mm以内とし。ヒレ前端にいくにしたがって徐々に薄くなるように除去する。
○ ヒレの後端から 1/3 程度のところにあるリンパ節は一部を残してよい。

9．うちもも

○ 脂肪整形は10mm以内にする。
○ 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨を除去する。
○ 内転筋及び筋肉露出部の変色を薄く削り整形する。

10．　しんたま

○ 脂肪整形は10mm以内にする。
○ 検印、汚れ、残毛、リンパ（腸骨下リンパ）、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨を除去する。

○ 膝蓋骨後の脂肪外縁部を除去する。
○ 外縁に沿って腱、すじ、脂肪整形をする。

11. らんいち
○ 脂肪整形は、仙椎から尾椎の外側部分の脂肪を除去し、その他は10mm以内にする。
○ 検印、汚れ、残毛、リンパ、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨を除去する。
○ 寛骨部分の小肉や脂肪の一部（めがねあぶら）を除去する。

12. そともも（はばき付き）
○ 脂肪整形は10mm以内にする。
○ 検印、汚れ、残毛、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨を除去する。
○ 腱、すねは除去する。

13. ともずね
○ 検印、汚れ、残毛、血管、血合いなどを除去する。
○ 軟骨、硬骨（腓骨）及び靭帯を除去する。

14. その他
○ 小肉の脂肪は5mm以内に整形する。

14

# 部分肉製造マイスター８カ条

公益社団法人全国食肉学校

部分肉製造マイスターとは、部分肉製造を通じて、その企業にあっては経営に寄与でき、製造部門のあこがれの人、目標となる人に与えられる資格である。

社会的には、食肉製造処理の技術を伝え、食肉産業を発展させる人に与えられる資格である。

ここに部分肉製造マイスター資格を有する人の８カ条を掲げる。

（自身及び企業にとって）

**１　自らの仕事に自信と誇りを持ち続ける人**

①自らの仕事を愛し、長年の研鑽により、自ら仕事に自信と誇りを持っている。

②人格者であり指導者としての能力を備えている。

**２　部分肉製造のプロで、その部門の指導者である（になる）人**

①食肉の知識が豊富である。

②高度の部分肉製造処理技術を有している。

③その所属する企業から指導者として認められる。

**３　コンプライアンス（法令遵守）意識が高い人**

指導者であるべきという高い意識を背景として、食肉の製造処理・販売に関して、関係法令や社内規程を遵守し、食の安全・安心に対して積極的に貢献する意識が高い。

（食肉産業界等にとって）

**４　消費者（取引先）から信頼される人**

食肉について高い技能・知識を有し、かつ、人格的にも優れ、消費者（取引先）から信頼される。

**５　食肉産業の発展に貢献できる人**

部分肉製造処理技術を通して、自らの企業のみならず、関係先からの協力要請等にも積極的に応じるなど、食肉産業の発展に貢献する意識を有している。

（社会にとって）

**６　日本の食文化を継承・発展させるとともに、食肉の食育活動ができる人**

①日本の風土と文化のなかで育まれたすばらしい食文化を理解し、これを継承・発展させていく。

②特に国民に食肉の製造処理に関する情報を開示し理解を深めてもらい、より開かれた食肉文化の創造に貢献していく。

③その保有する高度な部分肉製造処理の技能・知識を生かし、国民に食肉の知識をわかりやすく伝え、日頃から食肉についての正しい知識の普及・啓蒙に努める。

**７　食肉製造処理技術（部分肉）を伝承できる人**

部分肉製造処理技術を先輩から受け継ぎ、さらにこれを発展させるとともに、後継者の育成に熱心であり、国民により良い食肉を提供していく。

**８　命の大切さを認識できる人**

家畜の命をいただいて産業が成立し、これが国民の栄養に寄与していることを理解し、その製造する食肉資源をできる限り無駄にしないなど、常に命の大切さを認識するとともに家畜への感謝の念を忘れない。