

# 解体処理のいろは

## 解体処理の準備作業に必要なもの

解体処理に取り掛かる前に、作業に使用する器具類の衛生管理を行きましょう。こうした手順を習慣化することで、処理加工施設の衛生管理の徹底を図りましょう。

### 作業設備

剥皮台はステンレス製や合成樹脂製など、不浸透性のものを使用します。ナイフや器具類は洗浄後、熱湯(83℃以上)での消毒が必要です。電気ポットや給湯器でも代用できますが、83℃以上である熱湯であることを温度計を用いて常に確認できなければなりません。



### 作業道具

ペティナイフ、刃先に弾丸状のガードが付いている腸裂きナイフ、皮剥ぎナイフ、骨すきナイフの4種類ほどを使い分けて作業を行うのが一般的。30cmほどの大きさで、持ち手の部分は合成樹脂製などの不浸透性のものを使いましょう。



### 作業服

解体を行う加工室では清潔なエプロン、長靴、マスク、帽子、合成樹脂製の手袋を着用して実施します。各作業毎に、エプロン、長靴、マスク、帽子、手袋をすべて清潔なものと交換してから次の内臓摘出作業の行程へ。

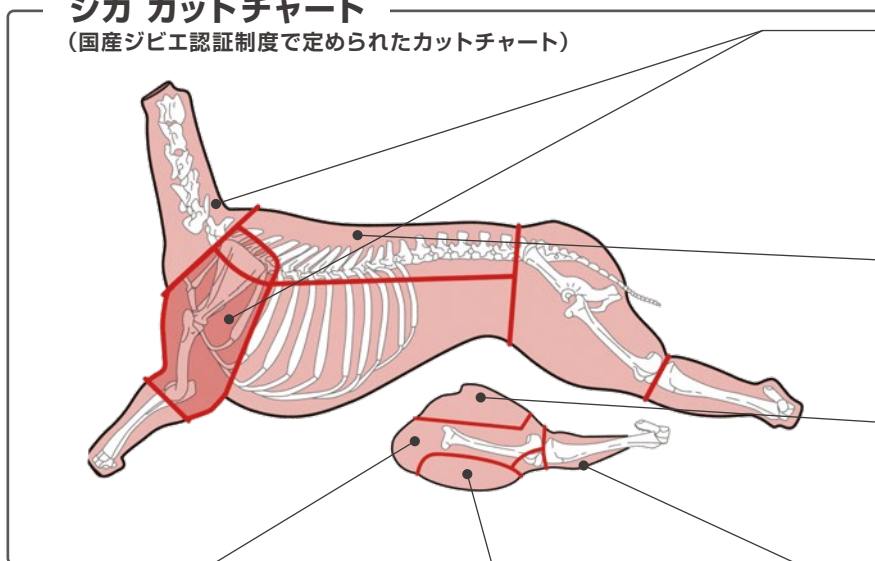


# 肉の部位・種類を知る

家畜の肉と同じように、ジビエも部位ごとに特徴が異なります。脂肪分が少ない「シカ肉」の部位をカットチャートで覚えましょう。

## シカ カットチャート

(国産ジビエ認証制度で定められたカットチャート)



### カタ、ネックス

よく動かす部位なので硬いがある。ハンバーグやミートボール、ソーセージなど、ミンチにしてよく粘りが出るようにこね、少し豚脂を加えるとジュシーに仕上がりがおいしい。

### ロース

筋繊維が細かく柔らかい。表面の硬いスジを取り除けばステーキなど塊でソテーするとおいしい。

### 内モモ

筋繊維が細かく柔らかく、よく動かす部位なので味もある。塊肉の中にスジはない。大きな塊肉でロースト、パン粉をつけてカツなどがおいしい。

### スネ

特にスジが多くかたい部位。シチューや時雨煮などしっかり煮込んでも味があり、とてもおいしい。

### 外モモ

モモの中でも筋繊維が粗くかたい部位。スライスして焼肉、生姜焼き、ストロガノフなどがおいしい。あまり焼きすぎない、煮込み過ぎないことがポイント。

### シントマ

柔らかくきめ細かな部位。スジを取り除けば、料理に使いやすい。一口カツや唐揚げにするとおいしい。

## 解体処理作業 シカ編

設備や器具、服装の準備ができれば解体処理作業へ。汚染区で表皮を剥がし、準清潔区で内臓摘出とトリミングと洗浄をします。その後、枝肉の状態にしてから、部位ごとのカット作業に入ります。

### 食道・肛門結さつ、剥皮作業 (汚染区)



消化管の内容物が漏れないように、頸部を切開して食道を結さつ。紐やゴム、結束バンドなどを使って二重に留めます。肛門はビニール袋で覆ってから結さつしましょう。剥皮作業ではと体を床に置かず、作業台の上かフックに吊り下げて行います。消毒したナイフで必要最小限の切開をしたのち、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開します。頸部まで皮を剥いたら、耳後ろの頸椎に刃を入れて頭部を切断します。

### 内臓摘出作業 (準清潔区)



エプロンなどを清潔なものに着替えてから、内臓摘出作業へ。と体が消化管の内容物で汚染されないように注意。腹部を切開し、消毒したナイフを使い内臓を取り出します。厚生労働省のガイドラインやカラーアトラスを参考に内臓全体を確認してから、心臓のみを切開して筋肉や弁膜を確認。内臓に異常があった場合は、枝肉ともに廃棄処分します。内臓は食用流通しないので、状態を確認後は原則廃棄してください。

### 付着物トリミング、洗浄作業 (準清潔区)



関節やリンパ節に腫れがないかなど、枝肉をチェックして異常が見つければ廃棄します。被毛などの付着物がある場合、水で洗い流したり、ピンセットで除去するのではなく、付着している周囲の肉をトリミング(削ぎ落とす)します。付着物を安易に水で流してしまうと、かえって汚染を全体に広げることになります。流水で枝肉を洗浄してから、10℃以下になるよう速やかに冷却してください。

※ ここに記載した手順は、日本ジビエ振興協会が推奨するものです。手順は地域によって異なる場合があります

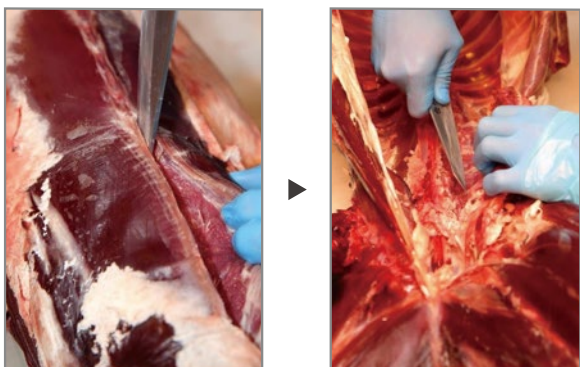


## シカ枝肉から部分肉カット作業へ



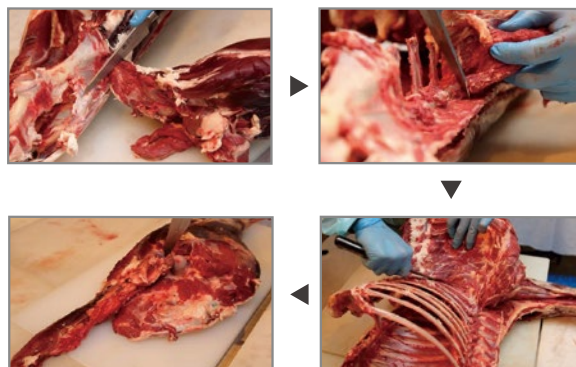
### ① 半身に分割

枝肉を半身にしていく。背骨に沿ってナイフで切り込みを入れ、内側に返してヒレ肉を起こす。



### ② 胴体からモモ、ロースを外す

胴体からモモ肉をナイフで切り離し、背骨に沿ってロース肉を剥いでいく。肋骨をなぞるようにしてバラ肉も剥ぐ。



### ③ ロースからウデを外す

ロース肉の付け根にナイフで切り込みを入れ、ロース肉・バラ肉と繋がっているウデ肉を外す。



### ④ モモからヒレを外す

モモ肉からヒレ肉を切り離し、モモ・ロース・バラ・ウデと各部位に分割された状態に。



## 5 モモ肉の分割

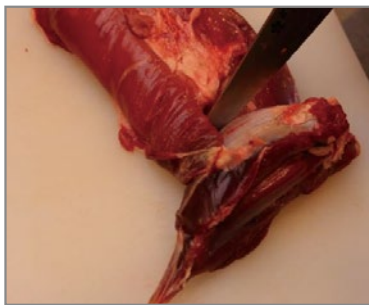
### < 内モモ、大腿骨を外す >

モモ肉の塊から、内側の内モモ肉を外す。内モモ肉を剥がすと見える大腿骨も切り離す。



### < 外モモからシントマ、スネを外す >

残りの外モモとシントマを切り分け、外モモに付いているスネも外す。ランプ付きの外モモ肉に。



外モモ

内モモ

## 6 前足の脱骨

ウデ肉となる前足の骨に沿って切り込みを入れ、骨を取り外しながら肉をバラしていく。



## 7 ネック、バラ、ローズ、ヒレの分割

### < ロースとネックを切り離す >

ロースとネックの境目となる頸椎部分から、ロース肉を切り落とす。



### < バラからローズを外す >

肋骨周りのバラ肉と背骨周りのローズ肉に切り込みを入れて外す。



### < ネックとバラを切り離す >

ネック肉とバラ肉も境目から切断して、それぞれの肉に分ける。



上からロース肉、ヒレ肉、バラ肉。右側のネック肉にそれぞれ分割。



※ ここに記載した手順は、日本ジビエ振興協会が推奨するものです。手順は地域によって異なる場合があります



## 肉の部位・種類を知る

赤身だけでなく脂身もおいしい「イノシシ肉」の部位も、カットチャートを基本に解体処理することで、流通しやすい商品となります。

### イノシシ カットチャート

(国産ジビエ認証制度で定められたカットチャート)

**肩ロース**  
大型イノシシのみ取れる。赤みと脂が適度に交ざった旨味のある部位。ステーキやカツレツ、鍋にしてもおいしい。36kg以上の個体については第5～6肋骨の間で肩ロースとロースに分ける。

**背ロース**  
背脂の旨味抜群。赤身の柔らかさと背脂の甘みが際立つ部位。ポタン鍋やカツ、ローストに向いている。

**バラ**  
脂身の旨味を味わう。旨味と甘みのある、脂を楽しむ部位。歯ごたえもある。角煮やシチューにして旨味を楽しむ。

**カタ・ネック**  
旨味のある赤身。よく動かしているため旨味の強い部位。ハンバーグなどの挽肉料理にすると、旨味を楽しむことができる。

**外モモ**  
適度な歯ごたえと濃厚な旨味。繊維が粗く、やや硬い部位。スライスして炒め物や軽い煮込み料理にすることで、歯ごたえとともに楽しめる。

**シンタマ**  
脂身の少なさに反して柔らかい肉質。丸い形で様々な料理に使いやすい。ハムや燻製等への加工にも適している。

**内モモ**  
きめが細かく柔らかい。筋がなく大きいブロックで使いやすい部位。一口カツやしゃぶしゃぶにすると、その旨さを味わえる。

## 解体処理作業 イノシシ編

まずは汚染区で表皮を剥がし、準清潔区で内臓摘出とトリミングを行い枝肉にしてから、部位ごとのカットニング作業へ。解体作業の流れや方法は、シカとほとんど変わりません。

### 食道・肛門結さつ、剥皮作業 (汚染区)



消化管の内容物が漏れないように、頸部を切開して食道を結さつ。紐やゴム、結束バンドなどを使って二重に留めます。肛門はビニール袋で覆ってから結さつするように。剥皮作業ではと体を床に置かず、作業台の上かフックに吊り下げて行います。消毒したナイフで必要最小限の切開をしたのち、ナイフを消毒し、ナイフの刃を手前に向け、皮を内側から外側に切開。頸部まで皮を剥いたら、耳後ろの頸椎に刃を入れて頭部を切断します。

### 内臓摘出作業 (準清潔区)



エプロンなどを清潔なものに着替えてから、内臓摘出作業へ。と体が消化管の内容物で汚染されないように注意。腹部を切開し、消毒したナイフを使い内臓を取り出します。厚生労働省のガイドラインやカラーアトラスを参考に内臓全体を確認してから、心臓のみを切開して筋肉や弁膜を確認。内臓に異常があった場合は、枝肉ともに廃棄処分します。内臓は食用流通しないので、状態を確認後は原則廃棄してください。

### 付着物トリミング、洗浄作業 (準清潔区)



関節やリンパ節に腫れがないかなど、枝肉をチェックして異常が見つければ廃棄します。被毛などの付着物がある場合、水で洗い流したり、ピンセットで除去するのではなく、付着している周囲の肉をトリミング(削ぎ落とす)。付着物をトリミングせず安易に水で流してしまうと、かえって汚染を全体に広げることになります。流水で枝肉を洗浄してから、10℃以下になるよう速やかに冷却してください。

## イノシシ枝肉から部分肉カット作業へ



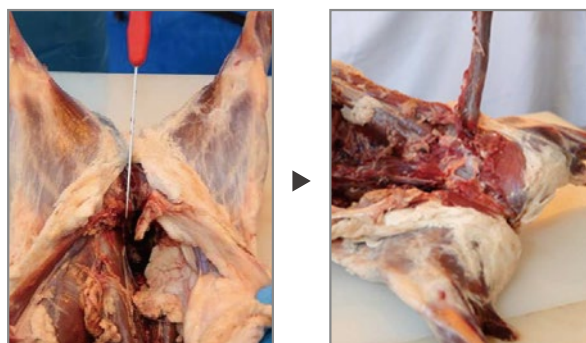
### ① 胴体からウデを外す

前足を持ち上げて内側からナイフで切り込みを入れ、胴体からウデをそれぞれ切り離す。



### ② 股を開いてヒレを取り出す

股の中央を切り開いて、ロース肉にくっついているヒレ肉の部分を起こして取り出す。



### ③ 半身に分割

お尻から頭に向かって背骨に沿って切り込みを入れ、枝肉を半身に分けていく。



### ④ 胴体からモモを外す

胴体の背ロース肉とバラ肉と繋がる部分から、モモ肉を切り離していく。

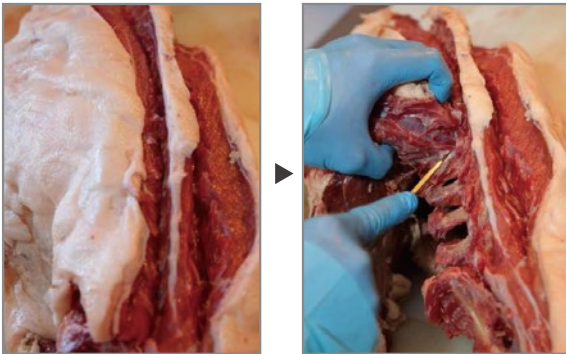


※ ここに記載した手順は、日本ジビエ振興協会が推奨するものです。手順は地域によって異なる場合があります



### 5 背肌からロース、バラを外す

背骨がある背肌から切り込みを入れ、ロース肉とバラ肉をそれぞれ剥がす。



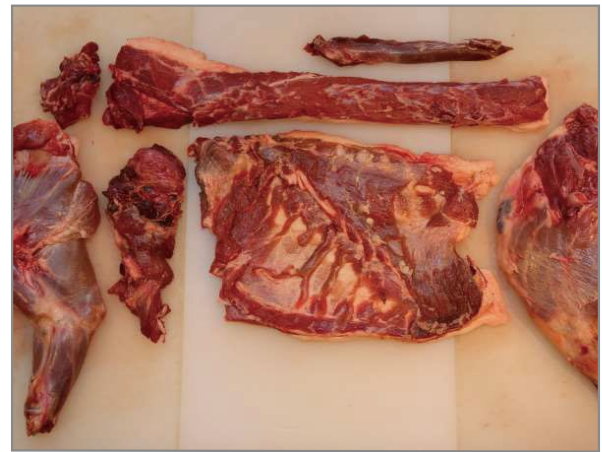
### 6 胴体からネックを切り離す

全体を剥がしたら付け根部分からネック肉を切り落とす。ネックとロースの境は、第2～3肋骨の間くらい。



### 7 ロースとバラを切り離す

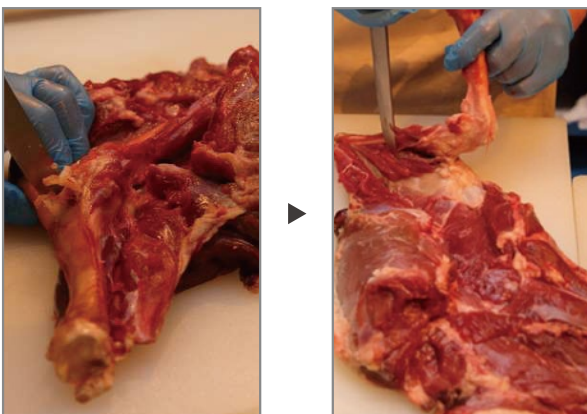
6でネックから切り落とした半身を、背骨周りのロース肉と肋骨周りのバラ肉に切り分ける。



### 8 モモの分割

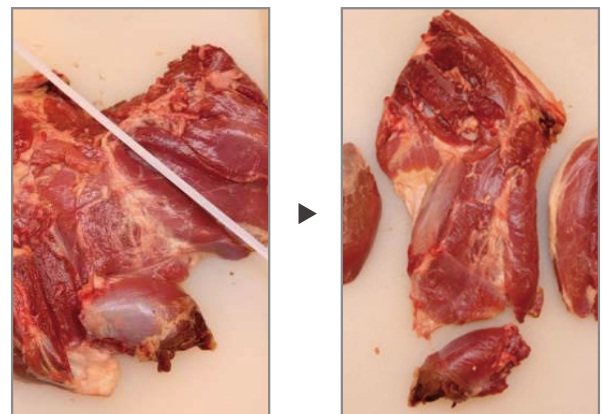
#### < 大腿骨を外す >

モモの内側から見える大腿骨に沿ってナイフの刃を入れ、モモ肉から大腿骨を外していく。



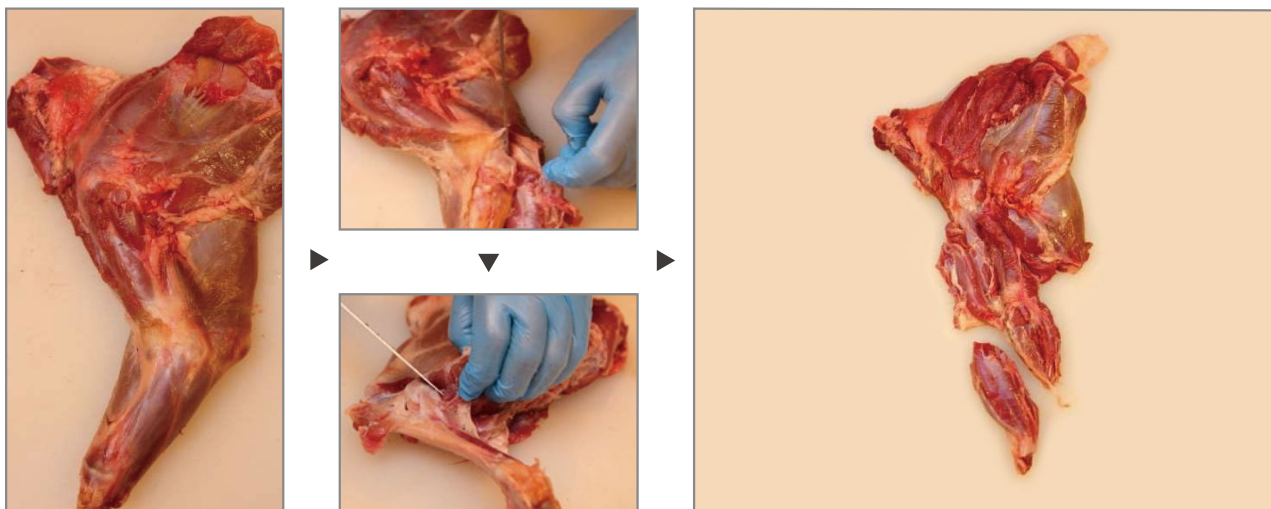
#### < 外モモ、内モモ、シンタマに分割 >

残った塊肉を左からシンタマ、外モモ、内モモ、下側のスネにそれぞれ切り分ける。



## 9 ウデの分割

ウデ肉はスネのスジを取り除いてから、ウデの骨を外す。スネも切り離し、ウデ肉とスネ肉に分割する。



## 解体処理のここに注意!

### カットの注意点

部分肉のカットは清潔区で行います。ナイフやヤスリなどの使用器具は一頭ごとに洗浄・消毒(83°C以上)が必要。水の扱いは汚染を広げる原因となるので、カット中は水を流さないようにしましょう。



### カット後の保存方法

部位ごとにカットした肉は、業務用の真空機を使い素早く真空パックして冷蔵保存しましょう。そのほか、マイナス25°C以下に急速冷凍して保存する方法もあります。



※ ここに記載した手順は、日本ジビエ振興協会が推奨するものです。手順は地域によって異なる場合があります