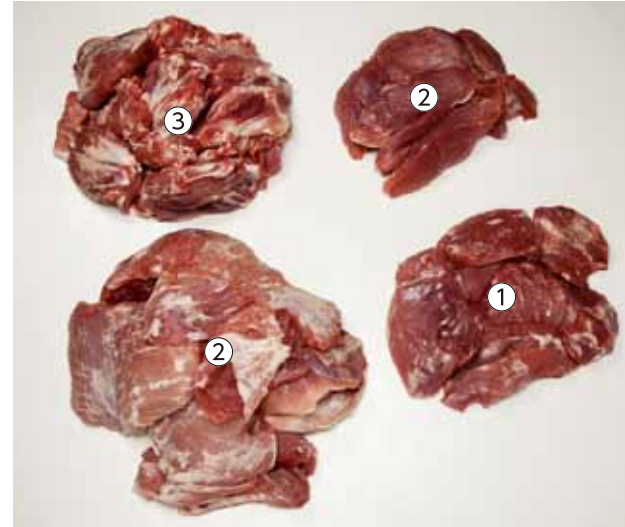


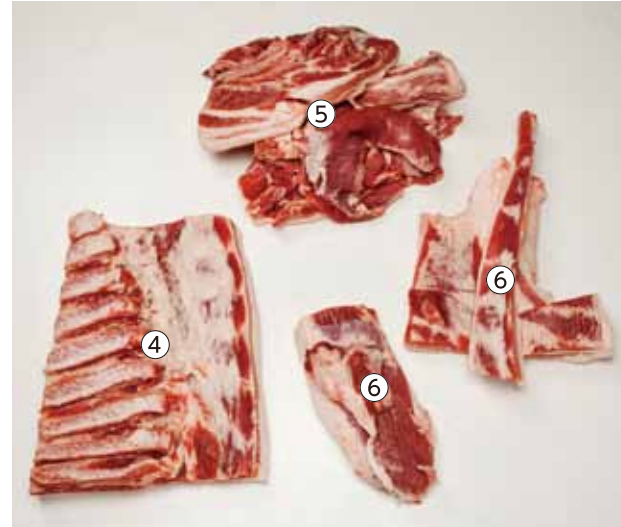
## 国産豚肉、脂、牛肉の仕分け

### 豚赤身肉 jS-I ~ III



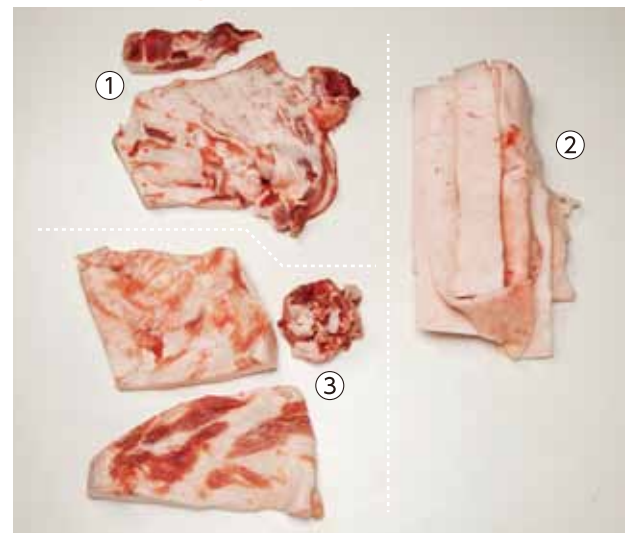
① jS-I ② jS-II ③ jS-III

### 豚バラ肉 jS-IV ~ VI



④ jS-IV ⑤ jS-V ⑥右 jS-VI (凍結用)  
⑥左 jS-VI (レバーヴルスト用)

### 豚脂 jF-I ~ III



① jF-I ② jF-II ③ jF-III

### 牛赤身肉 jR-I ~ II



① jR-I ② jR-II

#### 【仕分け記号の説明】

ドイツでは豚肉、脂、牛肉を小割りし、記号を付けて分類している。豚肉は「S」（シュヴァイネ・フライツシュ=Schweinefleisch）、脂は「F」（フェティーガス・フライツシュ=Fettigesfleisch）、牛肉は「R」（リンツ・フライツシュ=Rindfleisch）。

ここでは日本式の分類にこだわったため、ドイツの記号との違いが明確になるよう、それぞれの記号の前に「j」を付け、「jS-」、「jF-」、「jR-」とした。

#### 【原料肉の仕分けのときに使う基本用語】

- エマルジョン=Emulsion。肉や脂を乳化させたソーセージの基本生地。
- アインラーゲ= Einlage。エマルジョンの中に散らす肉の総称。「ビアシンケン」の豚赤身肉や「モルタデラ」の脂、「ドイツ式荒びきウインナー」の中に入れる大粒のひき肉などが該当する。
- アウフシュニット=Aufschnitt。スライスして食べる「太い径のソーセージ」の総称。

### 豚赤身肉 jS-I



- ・鮮やかな赤色が特徴。
- ・スジがなく、脂もない。
- ・「ビアシンケン」のアインラーゲとして使う。
- ・カタサンカクおよびモモのシタマのカブリなど色合いが濃い部分。

### 豚赤身肉 jS-II



- ・やや鮮やかな赤色。
- ・スジがなく、脂も少ない。
- ・モモ、ウデのみ。肉色の濃さにより「jS-II-1（赤色強い）」「jS-II-2（赤色弱い）」に分けて使用するのもよい。
- ・「アウフシュニット（太物ソーセージ）」や「腸詰めソーセージ」のアインラーゲとして使う。

### 豚赤身肉 jS-III



- ・ドイツではスネの使用は法律で禁止されているが日本式ではjS-IIIに組み入れる。
- ・スジと脂を除去し、なるべく赤身中心にする。（多少の細かいスジはあってもよい）
- ・エマルジョン（ソーセージ生地）用。
- ・「jS-I」、「jS-II」を外した赤身。「jS-I」、「jS-II」をしっかり取ると不足する部分なので「jS-III」が多くほしい場合は「jS-II」をダウングレードして補う。

### 豚バラ肉 jS-IV



- ・赤身と脂が半々。
- ・バラの中央、バラ骨を除去した部分。
- ・「腸詰めソーセージ」のアインラーゲ用。