

# カタ肋骨の脱骨:道央SP

## 脱骨方式

対象 カタの肋骨

- 作業
- ①骨付きカタの状態から、肋骨に鋸を入れて、カタスペアリブを外す。
  - ②棘突起の裏にナイフを入れる(この時、根元まで確実に切り込むこと)。
  - ③左手で棘突起を持って椎体から拡げながら、肋骨の形状に沿って曲線的にナイフを入れていく。  
(肋骨間の山は掘らない)
  - ④肋骨上の赤身が外れたら、関節突起・頸椎他の除骨を行う。

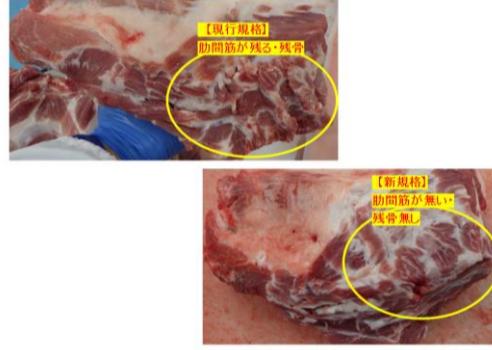
作業  
ポイント

- ①左手の使い方が重要である。椎体を極力拡げることで肋骨上へのナイフ入れがしやすくなる。
- ②棘突起の根元まで確実にナイフを入れること(残肉が残りやすく、歩留ポイント)。
- ③頸椎には突起が2列あることから、これを丁寧に超えて肋骨の形状に沿ってナイフを曲線的に操作すること。ナイフが直線的に入れば肩ロース芯を肋骨上に残すことになる。

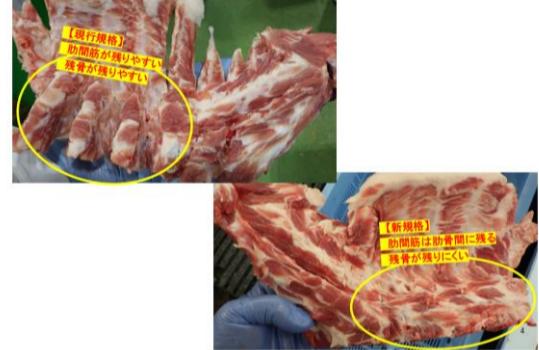
動画  
解説



現行との比較(肩ロース肉)



現行との比較(骨)



## 道央SPの効果と課題

効果 生産性向上 : 山(乳頭突起・肋骨)を掘る作業が無くなり、作業時間を短縮できる。

残骨リスク減少 : 乳頭突起・カタ肋骨を攻めないことから正肉への残骨が減少。  
検品しやすく、残骨があっても発見しやすく切除しやすい(販売先へのメリット大)。  
特に、細かいSP規格(残骨クレーム多い)の販売先ロット時のメリットは大きい。

労災(腱鞘炎他)  
リスク減少

修得しやすい技術  
(熟練不要) : 山を攻めないので、熟練者でなくとも新人配置が可能。既に北海道公社では配置2か月の外国人実習生がライン作業を担っていた。

販売先の抵抗は少ない : 海外式の豚肉にはほぼ山が無い。そのため輸入豚に慣れた販売先は道央SPであっても違和感なく使用することができる。

課題

歩留減の懸念 : 骨(椎体、カタ肋骨)に残肉が残ることから歩留は低下する。  
しかし、突起根元まで確実にナイフを入れることで歩留低下を抑制することが可能であり、通常規格で残肉が多い食肉センターほど歩留が下がらない。

販売先の理解 : 販売先了承が必要。ただし、先行産地では販売先より残骨が減少し、あっても発見・除去しやすく、検品作業の生産性が上がったとの評価もいただいている。

技術習得 : 現行の脱骨方法を習熟しないことで、豚脱骨技術レベルが停滞する。これに  
関しては、組織として現行方式を訓練・修得する機会・研修を設けて継続して  
実施することで、技術の継承を図る必要がある。