


09


牛・豚・鶏、一頭一羽からどれくらいのお肉や内臓がとれるのですか？

A


個体差もありますが、牛・豚・鶏それぞれの場合を見てみましょう。

 牛の場合、生体重量を100パーセントとして、33パーセント程度の肉（精肉）、6.3パーセント程度の可食内臓が、それぞれとれます。

例えば、生体重量690 kilogramsの牛からは、家庭で消費できる肉（精肉）は228 kilogramsになり、また食べられる内臓は43 kilograms程度がとれることになります。

 豚の場合、生体重量を100パーセントとして、1頭から43パーセント程度の肉（精肉）、8パーセント程度の可食の内臓がとれます。

例えば109 kilogramsの生きた豚からは、47 kilograms弱の家庭で消費できる肉（精肉）と9 kilogramsほどの食べられる内臓が得られます。

 鶏の場合、生体重量を100パーセントとして、骨付き肉は70.2パーセント程度になり、そこからの正肉・手羽先・手羽もと、ささみ等の食べられる部分の割合は、53パーセント程度になります。また、可食の内臓は4パーセント程度です。

例えば1羽2500 gramsとした場合、正肉・手羽先・手羽もと、ささみ等が1325 grams、可食の内臓が100 gramsになります。

