

実用日米食肉専門用語辞典

ビーフ編

U.S. Meat Technical Words Dictionary

Beef



January 2026

目次

育種・飼養 Production

畜種・生体 Live Animal/Species.....	4
子取り農家 Rancher	4
フィードロット Feed lot	5
飼料 Feed	5
飼料添加物・動物医薬品 Feed additive/Veterinary drug.....	5
搬送 Transportation.....	6
病気 disease.....	6

加工 Process

パッカー Packer	6
搬入・係留 Holding Pen.....	6
と畜 Slaughter.....	6
格付け Grading.....	7
脱骨・整形 Fabrication	8
部位 Cuts.....	8
規格 Specification	10
副生物 Offal.....	10
加工 Processing	10
包装・保管・搬出 Boxing/Holding/Shipping.....	11
品質管理 Quality Control	11

輸送 Transportation

輸送 Transportation.....	12
書類 Documentation.....	12
貿易用語/動物検疫・通関 Trade terms/Animal Quarantine/Custom Clearance.....	12

販売

各種統計・市場・価格 Stats/Market/Price.....	13
加工・調理方法 Process/Cooking Methods	13
マーケット用語 Marketing terms.....	13

その他 Others

関係団体 Related organizations	14
その他 Others	14

アルファベット順	15
----------------	----

育種・飼養 Production

畜種・生体 Live Animal/Species

English	Japanese	Description
Angus	アバディーン・アンガス種、スコットランドのAberdeen, Angus地方原産の牛の品種	
beef cattle	肉専用種	
beef cow replacements	母牛更新	生体生産の指標となる
bos indicus	ボス・インディカス	瘤牛（こぶうし）、南方系の牛
bos taurus	ボス・トーラス	瘤のない一般的な牛
Brahman	ブラーマン	ブラーマン種、インド原産のセブ系のこぶのある牛の品種、南部の州に多い
British breed	イギリス種、イギリス原産の牛の品種の総称	Angus, Hereford
bull	去勢していない雄牛、すなわち種牛	
calf	仔牛	
calving date / birth day	出産、出産シーズン、出産記録	
cattle	牛・畜牛・生体・肉牛	家畜として飼養されている牛・肉牛を指すことが多い。
cattle herd	牛群	
cattle on feed	肥育段階の牛	生体生産の指標となる
cattle population	牛飼養頭数	
Charolais	シャロレー種、フランス原産の牛の品種	
Continental breed	大陸種、ヨーロッパ大陸原産の牛の品種の総称	
cow (delivered cow)	子牛を産んだことのある雌牛・経産牛	
cross-breed	交配された品種、交雑種	
culled cow	廃牛	何度も出産を繰り返した経産牛が最後はと畜され肉になる。
dairy cattle	乳専用種	ホルスタイン種やジャージー種など。
F.I.S.	連邦政府検査下と畜	Federally Inspected Slaughter 連邦政府(USDA)監察下でのと畜
fed cattle	穀物肥育された牛	肉専用種だけとは限らない。穀物肥育された乳用種も含む
feeder cattle	素牛（もどうし）、フィードロットに導入する前の牛	
futures market	先物相場	
head	頭数、牛の数の単位	
heifer	未経産牛（3歳未満で妊娠ないしは子を産んだことのない若い雌牛）	
Hereford	ヘレフォード種、イングランドのHerefordshire原産の牛の品種	
Limousine	リムジン種、フランス原産の牛の品種	
live cattle/live animal	生体牛	
live weight	生体重量	
ovum	卵子	
Simmental	シンメンタル種、スイス原産の牛の品種	
steer	去勢された雄牛	
Yearling	若齢牛	

子取り農家 Rancher

English	Japanese	Description
artificial insemination	人工授精、AI	
back grounder/grower/stocker	子牛育成農家	
branding/hot brand	焼印（焼きごてで牛に所有者の印を押す）	
breed/breeding	繁殖、もしくは牛の品種	
calving/calving season/birthing season/calving record	出産、出産記録	
castration	去勢	
cattle passport	牛の誕生日などを記載したもの。	
cow-calf operator	（子取り）繁殖農家	
ear tag	耳標（牛の個体識別のため）	最近はICチップが埋め込まれているものが多い。
embryo (embryo)	胚、受精卵	
embryo transfer	受精卵移植、ET	
Natural insemination	自然交配	
ranch/calf ranch	子牛生産者	
rancher	繁殖牧場	

semen	精液	
sperm	精子もしくは精液	
stocker (cow-calf operator)	子牛育成農家	
wean, weaning	離乳	子牛が母牛から離乳し、放牧される

フィードロット Feed lot

English	Japanese	Description
alley	feed lot内の通路	飼料を積んだトラックがalleyを行き来して各penに直接給餌する。
backlog	出荷待ちしている牛	
daily gain	牛の1日あたり増体量	
feed lot	フィードロット（牛を穀物肥育する場所）	feed yard とも言う
front-end supply of cattle	150日以上フィードロットで肥育されている牛	
grain fed beef	穀物肥育牛	
grass fed beef	牧草肥育牛	
group ID tag/lot tag(↔ individual ID tag)	フィードロットが同時に出荷できるよう一群として肥育している牛群に対する同一の数字などが記入された耳標	
Implant	インプラント	成長ホルモン剤を通常に耳に処置をする
individual ID tag	履歴の個体識別手段として、group ID tagとの関係で用いられることが多い。	
Marketing Rate	フィードロットにいる牛の総数を部数に、出荷された牛の率	
pen	ペン、囲い、フィードロットの飼養単位	Pen毎に売買される場合が多い 1 Penあたり120-150頭くらいの場合が多い。
RFID Tag (Radio Frequency Identified Tag)	無線式家畜認識標	
sick pen	シックペン	病気の牛を隔離するペン

飼料 Feed

English	Japanese	Description
concentrated feed	濃厚飼料	
corn silage	コーンサイレージ	トウモロコシの茎等を発酵させた飼料
diet	飼料	
Distillers Dried Grain (DDG)	乾燥蒸留かす	加熱加工された穀物の搾りかすを乾燥したもの・飼料として利用。
Distillers Wet Grain (DWG)	蒸留かす	加熱加工された穀物の搾りかすを非乾燥のもの・飼料として利用。
feed	飼料	
feed ban	飼料規制	
feed efficiency	飼料効率	
feed mill	飼料配合施設・飼料工場	大規模フィードロットの場合はfeed millを併設し自家配合飼料を作っている場合が多い。
feed ration	飼料の配合割合	
forage	飼料、かいば、まぐさ	
hay	干し草	
pasture	牧草地、牧草、放牧場	
roughage	粗飼料	
silage	サイロなどに貯蔵され発酵された干し草・粗飼料	

飼料添加物・動物医薬品 Feed additive/Veterinary drug

English	Japanese	Description
Actogain	アクトゲイン	Zoetics社のβ作動薬（ラクトパミン）の商標でポークとビーフ両方に使用
antibiotic	抗生物質	
antimicrobial resistance (AMR),	抗菌剤耐性	
Growth Hormone	成長ホルモン	
HGP	Hormonal Growth Promotants 成長促進ホルモン剤	
ionophore	イオノフォア	脂溶性分子の総称であり、主に細菌によって生産される抗生物質
Optaflexx	β-Agonistの一種	Elancoの商標登録製品
Ractopamine	ラクトパミン、β-Agonistの一種	
synthetic hormone	合成ホルモン	
withdrawal period	休薬期間	抗生物質等の投与からと畜までの期間

β-agonist	ベータ作動薬、成長促進作用のある医薬品の1系統	
-----------	-------------------------	--

搬送 Transportation

English	Japanese	Description
cattle career	生体牛専用の輸送車	

病気 disease

English	Japanese	Description
anthrax	炭疽病	炭疽菌による感染症。ヒトにも感染する。
BSE	BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) 牛海绵状脳症	
cohort	同群、同時期発生牛	
commingle/mix	混合	
Cryptosporidium	クリプトスパリジウム	原虫の一種でヒトを含む脊椎動物の消化管などに寄生する
Pathogenic E. Coli	病原性大腸菌	
Foot (hoof) and Mouth Disease (FMD)	口蹄疫	家畜伝染病のひとつ。鯨偶蹄目（牛、豚などの蹄が偶数に割れている動物）が口蹄疫ウイルスにより感染
Listeriosis	リステリア病	
Salmonellosis	サルモネラ症	

加工 Process

パッカー Packer

English	Japanese	Description
break	シフト中・シフト間の休憩時間	
cattle procurement	牛生体購買	
cat-walk	工場のラインを上から見られるように作られた通路	
combo bin	コンボ容器	約1トン入る大型の段ボール製・ステンレス製の容器でトリミング等の運搬に使用
down-time	グレードチェンジなどのライン中断時間	
lead person/leader man	Supervisorと一般従業員の間のリーダー的存在。	
packer	パッカー（と畜・解体・加工業者）	
packing plant	食肉処理施設	
plant	食肉処理施設	
Radio	Plant内の連絡用無線	Plant内ではManager、Supervisor同士で作業の進行状況などについて連絡を取り合うために無線が多用される。
run	製造ラインを稼働すること	
superintendent	現場監督者	
supervisor	スーパーバイザー、ラインの職種・テーブルごとの責任者	
trolley/trolley tracking	滑車、枝肉をレールに吊るす滑車、トロリー	

搬入・係留 Holding Pen

English	Japanese	Description
bulldpen	ブルペン。と畜前に牛を係留する場所	
downer/disable/non-ambulatory	歩行困難牛	
holding pen	家畜繫留所	
lairage	病気の牛のペン	
yard	と畜前に牛を係留する場所	

と畜 Slaughter

English	Japanese	Description
acetic acid	酢酸	
antimicrobial	抗菌剤	
carcass	枝肉	
carcass cooler	枝肉保管用冷蔵庫	
Carcass Identification Number	枝肉番号	

carcass wash	枝肉洗浄	
carcass weight	枝肉重量	
chain	と畜後の牛・枝肉を天井から吊るし、運搬するレール	(hanging) rail
chain speed	チェーンスピード	Chainの速度、通常1時間に何頭流れる（処理する）かを数値化
dark cutter	ダークカッター	黒ずんだ赤色になった枝肉・その現象。牛へのストレス等が原因。
distal ileum	回腸遠位端、回腸遠位部	
Dorsal Root Ganglia (DRG)	背根神経節	
dressed weights	枝肉重量	carcass weightと同じ
electric stimulator	電気的刺激装置	放血を促し、筋肉を弛緩させるための電気刺激・工程
foreign material	異物	
gut table	内臓摘出テーブル・工程	viscera table
hanging rail	ハンギング・レール	と畜後の牛・枝肉を天井から吊るし、運搬するレール
harvest	動物のと畜、内臓などを製品として加工すること	slaughter
Hide On Carcass Wash	と体洗浄	
hide pull	皮剥ぎ（工程）	「剥ぐ」ことを表すのに「pull」が用いられる。
hide wash	ハイド・ウォッシュ	と畜前の生体牛の表皮洗浄
hock vacuum	ホック・ウォッシュ	前肢をメガホン状の筒で多い蒸気を浴びせながら表面の異物を吸引する機械
hot (carcass) weight	ホット・ウェイト	と畜されたばかりの枝肉重量
hot box	ホット・ボックス。と畜直後の枝肉を収容する第一次冷却クーラー室	通常、水をスプレーすることにより冷却を促す。
hydrogen peroxide	過酸化水素水、殺菌剤	
intervention	インターベンション	トリミング、蒸気掃除機、枝肉洗浄が含まれます。温水リス、有機酸リス、蒸気殺菌。細菌汚染を効果的に除去または不活性化し、肉の安全性を向上させること
kill floor	と畜フロア	
kill floor damage	と畜工程が原因の枝肉の傷・ダメージ	
kill line-up sheet/kill sheet/slaughter line-up	と畜順番表	
knife score (damage)	ナイフ・スコア（ダメージ）	ナイフ傷
knock holes	ノック・ホール	ノッキングの際に生じた穴。施設によってはplugをするところもあり。
knocking house/knocking box	ノッキング・ハウス（ボックス）	と畜の際、スタンピングにより牛を気絶させる場所
lactic acid	乳酸	殺菌剤
peracetic acid	過酢酸	殺菌剤
PRT(Pathogen Reduction Treatment)	病原菌減少製剤	PAA過酢酸製剤、乳酸菌、酢酸等がある
sales cooler	セールス・クーラー	枝肉を格付けした後に入れる第二次クーラー室
segregate	隔離、選別	
side	サイド	枝肉を左右に分割した後の片方、半丸
slaughter	と畜	harvest
slaughter floor	と畜フロア	
slaughter house	と畜場	
spinal cord	脊髄	
splitting/carcass splitting	枝肉の左右二分割	
SRM	Specific Risk Material、特定危険部位	BSEの原因となるプリオンが蓄積されやすい部位
Steam Pasteurization	蒸気による枝肉殺菌	
steam vacuum	ステーム・バキューム	蒸気を浴びせながら枝肉の表面の異物を吸引する機械
sticking	ステイキング	放血の為、首の動脈をナイフで割くこと・工程
stunning	スタンピング	と畜の際に牛を気絶させること
USDA Inspector	USDA検査官	工場内で食品安全を検査

格付け Grading

English	Japanese	Description
"A" maturity	牛の成熟度 A : 9 - 30ヶ月齢	
"B" maturity	牛の成熟度 B : 30 - 42ヶ月齢	
"C" maturity	牛の成熟度 C : 42 - 72ヶ月齢	
camera grading	カメラ格付け	
carcass sortation	枝肉仕分け。	

Certified Angus Beef Program (CAB)	サーティファイド・アンガス・ビーフ・プログラム：米国農務省が認定	
Certified Hereford Beef Program (CHB)	サーティファイド・ヘレフォード・ビーフ・プログラム：米国農務省が認定	
Choice	チョイス・グレード	
dentition	歯列鑑別	月齢判断の指標として使われる。
grader/AMS grader	グレーダー	USDA(米国農務省)の枝肉格付け官
maturity/physiological maturity	マチュリティー	牛の（生理学的）成熟度
milk tooth, baby tooth, calf's teeth	乳歯	月齢判断の指標として使われる。
ossification	骨化	背骨の軟骨が硬骨に変化するものは月齢の判断基準となる。
permanent tooth, adult tooth	永久歯	月齢判断の指標として使われる。
Prime	プライム等級	枝肉の品質等級
quality grade	品質等級	USDAによる牛枝肉の品質格付け。上からプライム、チョイス、セレクト、スタンダード、コマーシャル、カッター、カンナーの8等級がある。テーブルミートとしては通常プライム、チョイス、セレクトの3等級を使用
quality grade: Canner	キャナー	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Choice	チョイス	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Commercial	コマーシャル	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Cutter	カッター	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Prime	プライム	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Select	セレクト	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Standard	スタンダード	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Utility	ユーティリティー	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
skeletal	骨格	
texture	肉の肌理（きめ）	
Yearling	若齢牛	
Yield Grade	歩留り等級	歩留り等級： USDAによる牛枝肉の格付け。脂肪と赤身の比率によって、Y1からY5に分かれる。
Yield Grade 1	歩留まりが最も良い等級	
Yield Grade 2		
Yield Grade 3		
Yield Grade 4		
Yield Grade 5	歩留まりが最も悪い等級	

脱骨・整形 Fabrication

English	Japanese	Description
back bone/vertebral column/chine bone	背骨	
cuts, cut-meat	部分肉	
fabrication	ファブリケーション	枝肉を捌いて部分肉にすること
sacrum/wing of sacrum	仙骨翼	
trim	脂・筋・端肉などを切り取る事、トリミング	

部位 Cuts

English	Japanese	Description
abomasum	第4胃	アボメイサム、ギヤラ（ギアラ）、赤センマイ、アカセン
back rib	バックリブ	
ball tip	ボール・チップ	Bottom sirloin buttから分割
blade bone	肩甲骨	
bottom sirloin butt	ボトム・サーロイン・バット	
brisket	ブリスケット	
brisket oyster	ブリスケットオイスター	アウトサイドスカート、インサイドスカートの上部に位置し、胸骨についている部分、ブリスケ（前バラ）の一部
caecum	盲腸	
cheek meat	チーク・ミート	ほほ肉
chuck	チャック	カタ・肩
chuck eye log	チャック・アイ・ログ	肩ロース芯
chuck eye roll	チャック・アイ・ロール	カタ・ロース
chuck flat	チャック・フラット	ザブトン
chuck tail flap	チャック・テール・フラップ	チャック・アイのバラ先部分
chuck tender	チャック・テンダー	トウガラシ
clod	クロッド	ウデ

clod heart	クロッドハート	クロッドの一部、日本名 カタサンカクまたはクリ
coulotte	クーレット	イチボ。トップ・サーロイン・バットのカブリ
deckle	デックル	ブリスケットの脂層。通常は除去され、Brisket TDO (Trimmed Deckle Off)と表記される。
diaphragm	横隔膜	Outside skirt(ハラミ), membraneから構成
digital flexor	デジタルフレクサー	外モモの一部、日本名 センボン
eye of round	アイ・オブ・ラウンド	シキンボウ
flank steak	フランク・ステーキ	フランク
flap meat	フラップ・ミート	カイノミ。ボトム・サーロイン・バットから分割
flat iron/top blade muscle	ミスジ	ミスジ
fore quarter	四分割した枝肉の前部 (カタ、リブ、バラ等を含む)	四分割した枝肉の前部 (カタ、リブ、バラ等を含む)
goose neck (outside) round	グースネック・ラウンド	外モモ
hanging tender	ハンギング・テンダー	サガリ
heal meat	ヒールミート	外モモの一部、日本名 ハバキ
hearts	心臓	ハツ
heel	ヒール	チマキ
hind quarter	ハインド・クオーター	四分割した枝肉の後部 (ロイン、モモ等を含む)
honey-comb (tripe)	ハニカム	第2胃、ハニカム、ハチソス、トリッパ
hump	ハンブ	カタこぶ (bos indicus種に顕著に見られる)
hump meat	ハンブ	肩こぶ
inside round	インサイド・ラウンド	内モモ
inside skirt	インサイド・スカート	
kidney	腎臓	
kidney fat (pelvic channel fat)	キドニー・ファット	ケンネ (ケンネン) 脂。腎臓付近の脂
knuckle	ナックル	シンタマ
large intestines	大腸 (シマ腸)	大腸 (シマ腸)
lip	リップ、バラ先	チャック・リブアイ・ストリップロイン等のバラ先
livers	肝臓、レバー	
loin	ロイン	
loin wing (loin tail)	ロイン ウイング	ストリップロインの第13肋骨および第1～第6腰椎のナーベル側の部分。(ショートプレート代替部位)
membrane	メンブレン	(薄) 膜、膜組織
middle meats	ミドル・ミート	ミドルミート (リブアイ、ストリップロイン、テンダーロイン等)
muscle meat	マッスル・ミート	枝肉由来・内臓以外の肉
offal/variety meats	内臓	
omasum	オメイサム	第3胃、オメイサム、センマイ
outside round	アウトサイド・ラウンド	外モモ
outside skirt	アウトサイド・スカート	ハラミ
oxlip/lips	オックス・リップ	口唇肉
oxtail	オックス・テール	
plate finger	プレートフィンガー	第6～第12肋骨までの肋軟骨間の筋肉
primal cut	プライマル・カット	カタ、リブ、ロイン、モモ等の大分割カット
rib cap	リブ・キャップ	リブ・アイ・ロールのカブリ
rib eye roll lip-off	リブ・アイ・ロール リップオフ	
rib eye roll lip-on	リブ・アイ・ロール・リップオン	バラ先付きリブ・アイ・ロール、Liponともいう
rib finger meat	リブ・フィンガー・ミート	肋間筋 (中落カルビ)
rope meat	ロープミート	頸椎に付着しているロープ状の肉
round	ラウンド	モモ
rumen	第1胃	rumen tripe, 一部がmountain chain (MC) tripe= ミノ
saturated fatty acid	飽和脂肪酸	ビーフの表面脂肪はこれに当たる。
shank	シャンク	スネ肉
short plate	ショートプレート	ショートプレート (バラ)
short rib	ショートリブ	ショートリブ
short loin	ショートロイン	Tボーン、Lボーンステーキ用骨付きロイン
shoulder clod	ショルダー・クロッド	ウデ
silver skin	シルバー・スキン	筋肉を包む銀白色の被膜、blueとも呼ぶ、またBlueと呼ぶ場合 (trim down to blueという言い方をする場合があります
small intestines	小腸	
spencer roll	スペンサー・ロール	カブリ付きのリブアイロール
striploin	ストリップロイン	サーロイン
sub-primals/sub-primal cuts	サブ・プライマル	大分割カットを更に通常の部分肉にカットしたもの
sweetbread	スイートブレッド	胸腺。リードボーとも言う

T-bone	Tボーン	サーロインヒレが両側に着いた骨付きロイン
tendons	テンドン	腱。(アキレス腱等)
teres major	テレスメジャー	クロッドの一部、日本名 ウワミシジ (大円筋)
tomahawk	トマホーク	骨付きリブ・アイ・ロールのステーキ
top round	トップ・ラウンド	内モモ
top sirloin butt	トップ・サーロイン・バット	ランプ
tri tip	トライ・チップ	Bottom sirloin buttから分割
trimmings	トリミング	ひき肉原料となるくず肉・端肉
tripe	トライプ	胃の総称
unsaturated fatty acid	不飽和脂肪酸	脂肪交雑 (サシ) の脂はこれに当たる。ビーフの美味さの素
upper plate/tiger tail	アップ・プレート	ショートリブ (肋骨6-8) の上部のカブリから肋骨9-12までのプレートの部分 ショートプレート代替部位)
variety meats/viscera	内臓	
veal	ヴィール	仔牛肉
vertebral columns (spinal column)	脊柱・背骨	
weasand	ウイザンド	食道

規格 Specification

English	Japanese	Description
Boneless / Bone out / De-boned	骨なし。脱骨したもの。	骨なし。脱骨したもの。
Bone-in	骨付きの (cf. boneless: 骨なしの)	骨付きの (cf. boneless: 骨なしの)
Boxed beef	ボックスド・ビーフ	
caudal	尾部	
chilled	冷蔵、チルド	
cranial	頭蓋 (の)	
distal	末梢 (部) の	
dorsal	背 (部) の、背面の	
frozen	冷凍	
ground beef	挽き肉	
intercostal meat	肋間筋・rib fingerと同意語	
lateral	外側 (の)	
lean	赤身肉	
medial	中央部 (の)	
proximal	中央部 (の)	
serratus ventrallis	セラタス・ベントラリス	腹鋸筋。ロインからチャックに至る大きな筋肉
ventral	腹側 (の)	

副生物 Offal

English	Japanese	Description
edible rendering	可食用レンダリング	可食用レンダリング (⇒ In-edible Rendering非可食用)
hide	ハイド	牛の原皮
in-edible	非可食	
Meat and Bone Meal (MBM)	肉骨粉	
Mechanically Recovered Meat (MRM)	機械によって骨から分離した肉	

加工 Processing

English	Japanese	Description
aging	熟成	熟成とは、一定の温度、湿度で保管し肉のもつ酵素によってたんぱく質がアミノ酸になる工程、肉をやわらかく、うまみが増加する効果がある
AMR (Advanced Meat Recovery)	先進的 (機械) 回収肉	
Calpain	カルパイン	肉に自然含有されているたんぱく質分解酵素、タンパク質を分解・柔らかくする。
Calpastatin	カルパスタイン	カルパインの働きを阻害する酵素
case ready product	ケース・レディー製品	小売用にスライス・ダイス加工され小分け包装された製品。アウトパック製品、トレーパック製品
brine/ pickle (pickling)/ Sommeil	加水液	塩水は、肉に注入したり、肉を沈めて食品を保存したり、風味を付けたりすることができる成分の溶液。(ほとんどの場合、水と塩が含まれます)。
dry-aging	ドライエージング	真空包装しないで熟成されたもの
Japan EV Program	日本向け30か月以上輸出認証プログラム	輸出認証プログラム、30か月以上の牛に限る
Japan LT30 QSA Program	日本向け30か月未満輸出認証プログラム	輸出認証プログラム、30か月未満の牛に限る

Finely Textured Beef (FTB)	FTB	低温加熱した原料（低リーントリミング）を遠心分離により脂肪と異物を除去し高リーン（赤身95%）になったものを殺菌しペレットまたはブロック状に急速凍結したもので増量剤として使用されます。
ready-to-eat	レディー・トゥー・イート	調理済み製品 (cf. ready-to-cook)
Red Meat	レッドミート	赤身肉は、Lean Meat でbeef, pork, Lambの総称
wet-aging	ウエットエーディング	真空包装して熟成
White Meat	ホワイトミート	家禽類の総称または、poultry

包装・保管・搬出 **Boxing/Holding/Shipping**

English	Japanese	Description
load/loading	出荷、(コンテナへの) 積み込み	
packing, packaging	部分肉をフィルムで包装すること	
pallet	パレット	箱を積む台、パレット
palletizing	箱をパレットに積むこと。	
unload/unloading	荷下ろし、(コンテナからの) 搬出	
warehouse	倉庫・倉庫業者	

品質管理 **Quality Control**

English	Japanese	Description
Beef Quality Assurance Program (BQA Program)	牛肉品質保証プログラム	
bone fragment	骨片	骨の小さな破片
Calf Antibiotic and Sulfonamide Test (CAST)	CAST	仔牛枝肉の抗生素・スルホンアミド剤残留検査
Campylobacter	カンピロバクター	
capillary rupture	毛細血管の破裂	
Cartilage	軟骨	通常異物として扱われる
Codex Alimentarius Commission	国際食品規格委員会	FAOとWHOにより設立された政府間組織
ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay)	エライザ法 (酵素免疫測定法)	BSEの判定方のひとつ
Enterohemorrhagic/(E. coli) O157:H7	腸管出血性大腸菌	
Est. # (Establishment Number)	エスタブリッシュメント番号	USDAから各食肉処理施設に付与される固有の番号
EV (Export Verification) Program	EVプログラム	輸出認証プログラム、輸入国からの輸出条件と米国内の国内規則との差を埋めるためのUSDA認証プログラム。日本以外の国への輸出認証プログラムも含まれる。
Good Manufacturing Practice (GMP)	適正製造基準	
Good Production Practices (GPP)	適正生産計画	
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	ハサップ	危害分析・重要管理点システム
hold/hold tag	FSISの検査官により食肉検査の過程で保留がかけられること	
Inspector, Inspector in Charge (IIC)	担当検査官	
Internal Audit	内部監査	
Major Non-Conformance	重大な不適合	査察時もしくは認証審査時に指摘される重大な不適合。そのままでは合格しない。cf. Minor Non-Conformance (軽微な不適合)
Minor Non-Conformance	軽微な不適合	査察時もしくは認証審査時に指摘される軽微な不適合。次回の査察もしくは審査までには是正する。cf. Major Non-Conformance (重大な不適合)
National Animal Identification System (NAIS)	全米家畜個体識別システム	USDAのAPHIS局主導の家畜個体識別システム
National Beef Quality Audit (NBQA)	全米牛肉品質査察	5年に一度、米国農務省が実施する全米規模の牛の品質審査
Prion	プリオン	たんぱく質の一種。一つの細胞から別の細胞へ、またある動物から別の動物へ、病気を伝播させる感染性があるとみなされている感染因子を構成している。特にリンパや神経組織細胞で少量産生される正常プリオン蛋白PrP ^c から作られる。
Process Verified Program (PVP)	工程認証プログラム	
purge	バキュームパック内の肉汁、ドリップ	

Quality Assurance (QA)/Quality Control (QC)/Technical Service	品質保証	
Salmonella	サルモネラ菌	
Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)	衛生標準作業手順	
Sinew	筋・腱	
SOP(Standard Operation Procedure)	標準作業手順	
Specified Risk Material (SRM)	特定危険部位	BSEを引き起こすブリオンが溜まりやすい部位
tonsils	扁桃	特定危険部位のひとつ
traceability	トレーサビリティ	供給ルートの追跡確認。生産から流通の一連の履歴を追跡できること。
vallate papilla(e)	有かく乳頭	タンの扁桃除去の目印になる

輸送 Transportation

輸送 Transportation

English	Japanese	Description
pipeline product	パイプライン・プロダクト	輸出国の港を出航したが、未だ仕向け地に到着していない貨物。輸入停止時等に問題になる
reefer (container)	リーファー (コンテナ)	冷蔵・冷凍コンテナ
load	出荷単位	工場から出荷される際の単位。

書類 Documentation

English	Japanese	Description
Ocean BOL (Bill of Lading)	Ocean B/L	海上船荷証券
Delivery Order (D/O)	デリバリー・オーダー(D/O)	B/Lが差し入れられると海運会社はD/Oを発行し、B/Lは無効となる
document reconciliation	書類の照合や突合	
health certificate	衛生証明書	
invoice	請求書	
paper work/documentation	書類作成作業	
shipping manifest	出荷目録	
shipping notification	船積通知	

貿易用語/動物検疫・通関 Trade terms/Animal Quarantine/Custom Clearance

English	Japanese	Description
Advance Ruling	事前教示制度	輸入者その他の関係者が、あらかじめ税関に対し輸入を予定している貨物の関税率表上の所属区分（税番）、関税率、課税標準等について照会を行い、税関からその回答を受けることができる制度
Designated Bonded Area	指定保税地域	保税地域の一種類。国や都道府県、市のような地方公共団体などが所有したり、管理している土地や建物など公共的な施設について、財務大臣が指定して設置される。この地域では、輸入手続がまだ済んでいない貨物、輸出の許可を受けた貨物、わが国を通過する貨物
Economic Partnership Agreement	経済連携協定	FTAの要素（モノ・サービスの貿易の自由化）に加え、投資や人の移動、二国間協力を含む包括的な経済連携を図る協定。
Economic Partnership Agreement	経済連携協定	FTAの要素（モノ・サービスの貿易の自由化）に加え、投資や人の移動、二国間協力を含む包括的な経済連携を図る協定。
General Agreement on Trade and Tariffs (GATT)	ガット	関税と貿易に関する一般協定
Generalized system of preference duty	特恵関税	開発途上国又は地域を原産地とする特定の輸入品について、一般的の関税率よりも低い税率を適用して、開発途上国又は地域の輸出所得の増大、工業化の促進を図り、経済発展を推進しようとするもの。
Incoterms	インコタームズ INternational COnmercial TERMS	国際商業会議所(ICC)が定める貿易取引条件とその解釈に関する国際規則。この40年間は10年ごとに改訂され、直近の改定は2020年1月1日

Letters of Credit	Ls/C	信用状
Most Favored Nations Treatment	最惠国待遇	WTO協定の基本原則の一つ。輸入される産品等に関し、一のWTO加盟相手国に対し与える待遇よりも不利でない待遇を他のWTO加盟国に対しても与えなければならない。
Retaliatory duty	報復関税	(1)WTO協定上の利益を守り、その目的を達成するため必要があると認められる場合、(2)ある国が、わが国の船舶、航空機、輸出貨物又は通過貨物に対して差別的に不利益な取扱いをしている場合などに、指定された物品の課税価格以下で課される割増関税。
Rules of Origin	原産地規則	国際的に取引される物品の原産国を決定するための規則
TRQ (Tariff-rate Quota)	関税割当制度	一定の数量以内の輸入品に限り、無税又は低税率（一次税率）の関税を適用して、需要者に安価な輸入品の提供を確保する一方、この一定数量を超える輸入分については比較的高税率（二次税率）の関税を適用することによって、国内生産者の保護を図る制度。
WTO Rate	WTO協定税率（協定税率）	WTO譲許税率とも呼ばれる。WTO協定上、WTO加盟国・地域に対して一定率を超える関税を課さないことを約束（譲許）している税率をいう
WTO Rate	WTO協定税率（協定税率）	WTO譲許税率とも呼ばれる。WTO協定上、WTO加盟国・地域に対して一定率を超える関税を課さないことを約束（譲許）している税率をいう

販売

各種統計・市場・価格 Stats/Market/Price

English	Japanese	Description
cash trade	現金取引	
cut out	カットアウト	プライマル・カット毎の価値を集計し枝肉の価値に置きなおしたもの
cwt	ハンドレッドウェイト	100ポンドあたりの価格。生体・枝肉の価格等に使用
forward contract	先物契約	
futures market	先物市場	
grid pricing	グリッド価格設定	グリッド価格設定は、枝肉の品質グレードと重量に基づいて生体に支払いが行われるシステムで、歩留まりグレード（YG4と5のディスカウント、YG1 / 2のプレミアム）、枝肉の重量（割引）に基づいてさまざまなプレミアムと割引が組み込まれています。その他の価格設定としては、現金ベース（販売時の市場価格に基づいて支払）または先物または先物契約（価格は、先物価格の値に基づいて事前に価格がロックされます）で販売されます。
Indicative Market Price (IMP)	指標市場価格	
Safeguard (SG)	セーフガード	一般セーフガード。GATTに基づき、輸入急増による国内産業への重大な損害の防止のために認められている緊急措置。

加工・調理方法 Process/Cooking Methods

English	Japanese	Description
boil	煮沸調理・加工	
cook	加熱調理・加工	
deep fry	油で揚げる調理・加工	
grill	調理用の焼網、および焼網を使った料理	熱放射が網焼きの主要な加熱源で、熱である赤外線が光線の性質を持つ
steam	蒸気加熱調理・加工	
stir fry	炒め	
smoke	燻煙加工	

マーケット用語 Marketing terms

English	Japanese	Description
Cattle cycle	キャトルサイクル	牛の頭数の増減、約10年で増減するサイクル
dog days of summer	独立記念日以降における夏の非需要期	

その他 Others

関係団体 Related organizations

English	Japanese	Description
Agricultural Research Service (ARS)	米国農務省農業調査局	USDAの機関
Agricultural Marketing Service (AMS)	米国農務省農業販売サービス局	USDAの機関
American Angus Association (AAA)	米国アンガス協会	全米約26,000のアンガス牛生産者団体
American Hereford Association (AHA)	米国ヘレフォード協会	
Animal and Plant Health Inspection Service (APHIS)	米国農務省動植物検疫局	USDAの機関
Cattlemen's Beef Board (CBB)	全米肉牛生産者協会	
Center for Disease Control and Prevention (CDC)	米国疾病予防管理センター	DHHSの機関
Center for Veterinary Medicine (CVM)	米国動物薬センター	DHHSのFDAに属する機関
Department of Health and Human Service (DHHS)	米国保健社会福祉省	DHHS
Environmental Protection Agency (EPA)	米国環境保護庁	EPA
Food and Drug Administration (FDA)	米国食品医薬品局	DHHSの機関
Food Safety Commission of Japan (FSC)	食品安全委員会	日本政府機関：食品安全委員会が内閣府に設置
Food Safety and Inspection Service (FSIS)	米国食品安全検査局	USDAの機関
Foreign Agricultural Service (FAS)	米国農務省海外農業サービス	USDAの機関
International Epizootic Office (OIE)	国際獣疫事務局	OIE
International Meat Secretariat (IMS)	世界食肉会議	
National Cattlemen's Beef Association (NCBA)	全米肉牛生産者・牛肉協会	
National Institute of Health (NIH)	米国国立衛生研究所	DHHSの機関
National Meat Association (NMA)	全米食肉協議会	
North American Meat Institute (NAMI)	北米食肉協会	パッカーが所属する業界団体
Texas Beef Council (TBC)	テキサス牛肉評議会	
United States Department of Agriculture (USDA)	米国農務省	USDA
United States Meat Export Federation (USMEF)	米国食肉輸出連合会	Red Meat 輸出促進のためのマーケティング団体

その他 Others

English	Japanese	Description
Beyond Meat	米国の代替肉メーカー	
Impossible Foods	米国の代替肉メーカー	
Southern Plains	サザン・プレーンズ	カンザス、オクラホマ、テキサス、ニューメキシコにまたがる大平原地帯
sustainability	持続可能性	生物的なシステムがその多様性と生産性を期限なく継続できる能力のこと

アルファベット順

English	Japanese	Description
"A" maturity	牛の成熟度 A : 9 - 30ヶ月齢	
"B" maturity	牛の成熟度 B : 30 - 42ヶ月齢	
"C" maturity	牛の成熟度 C : 42 - 72ヶ月齢	
abomasum	第4胃	アボメイサム、ギヤラ（ギアラ）、赤センマイ、アカセン
acetic acid	酢酸	
Actogain	アクトゲイン	Zoetics社のβ作動薬（ラクトパミン）の商標で ポークヒーフ両方に使用
Advance Ruling	事前教示制度	輸入者その他の関係者が、あらかじめ税関に対し 輸入を予定している貨物の関税率表上の所属区分 (税番)、関税率、課税標準等について照会 を行い、税関からその回答を受けることができる制 度
aging	熟成	熟成とは、一定の温度、湿度で保管し肉のもつ 酵素によってたんぱく質がアミノ酸になる工程、肉を やわらかく、うまみが増加する効果がある
Agricultural Research Service (ARS)	米国農務省農業調査局	USDAの機関
Agricultural Marketing Service (AMS)	米国農務省農業販売サービス局	USDAの機関
alley	feed lot内の通路	飼料を積んだトラックがalleyを行き来して各penに 直接給餌する。
American Angus Association (AAA)	米国アンガス協会	全米約26,000のアンガス牛生産者団体
American Hereford Association (AHA)	米国ヘレフォード協会	
AMR (Advanced Meat Recovery)	先進的（機械）回収肉	
Angus	アバディーン・アンガス種、スコットランドの Aberdeen, Angus地方原産の牛の品種	
Animal and Plant Health Inspection Service(APHIS)	米国農務省動植物検疫局	USDAの機関
anthrax	炭疽病	炭疽菌による感染症。ヒトにも感染する。
antibiotic	抗生物質	
antimicrobial	抗菌剤	
antimicrobial resistance (AMR),	抗菌剤耐性	
artificial insemination	人工授精、AI	
back bone/vertebral column/chine bone	背骨	
back grounder/grower/stocker	子牛育成農家	
back rib	バックリブ	
backlog	出荷待ちしている牛	
ball tip	ボール・チップ	Bottom sirloin buttから分割
beef cattle	肉専用種	
beef cow replacements	母牛更新	生体生産の指標となる
Beef Quality Assurance Program (BQA Program)	牛肉品質保証プログラム	
Beyond Meat	米国の代替肉メーカー	
blade bone	肩甲骨	
boil	煮沸調理・加工	
bone fragment	骨片	骨の小さな破片
Bone-in	骨付きの (cf. boneless: 骨なしの)	骨付きの (cf. boneless: 骨なしの)
Boneless / Bone out / De-boned	骨なし。脱骨したもの。	骨なし。脱骨したもの。
bos indicus	ボス・インディカス	瘤牛（こぶうし）、南方系の牛
bos taurus	ボス・トーラス	瘤のない一般的な牛
bottom sirloin butt	ボトム・サーロイン・バット	
Boxed beef	ボックスト・ビーフ	
Brahman	ブラーマン	ブラーマン種、インド原産のセブ系のこぶのある牛の 品種、南部の州に多い
branding/hot brand	焼印（焼きごてで牛に所有者の印を押す）	
break	シフト中・シフト間の休憩時間	
breed/breeding	繁殖、もしくは牛の品種	
brine/ pickle (pickling)/ Sommeil	加水液	塩水は、肉に注入したり、肉を沈めて食品を保存し たり、風味を付けたりすることができる成分の溶液。 (ほとんどの場合、水と塩が含まれます)。
brisket	ブリスケット	
brisket oyster	ブリスケットオイスター	アウトサイドスカート、インサイドスカートの 上部に位置し、胸骨についている部分、ブリスケ (前バラ) の一部
British breed	イギリス種、イギリス原産の牛の品種の総称	Angus, Hereford

English	Japanese	Description
BSE	BSE (Bovine Spongiform Encephalopathy) 牛海綿状脳症	
bull	去勢していない雄牛、すなわち種牛	
bullpen	ブルペン。と畜前に牛を係留する場所	
caecum	盲腸	
calf	仔牛	
Calf Antibiotic and Sulfonamide Test (CAST)	CAST	仔牛枝肉の抗生剤・スルホンアミド剤残留検査
Calpain	カルパイン	肉に自然含有されているたんぱく質分解酵素、タンパク質を分解・柔らかにする。
Calpastatin	カルパスタイン	カルパインの働きを阻害する酵素
calving date / birth day	出産、出産シーズン、出産記録	
calving/calving season/birthing season/calving record	出産、出産記録	
camera grading	カメラ格付け	
Campylobacter	カンピロバクター	
capillary rupture	毛細血管の破裂	
carcass	枝肉	
carcass cooler	枝肉保管用冷蔵庫	
Carcass Identification Number	枝肉番号	
carcass sortation	枝肉仕分け。	
carcass wash	枝肉洗浄	
carcass weight	枝肉重量	
Cartilage	軟骨	通常異物として扱われる
case ready product	ケース・レディー製品	小売用にスライス・ダイス加工され小分け包装された製品。アウトパック製品、トレーパック製品
cash trade	現金取引	
castration	去勢	
cattle	牛・畜牛・生体・肉牛	家畜として飼養されている牛・肉牛を指すことが多い。
cattle career	生体牛専用の輸送車	
Cattle cycle	キャトルサイクル	牛の頭数の増減、約10年で増減するサイクル
cattle herd	牛群	
cattle on feed	肥育段階の牛	生体生産の指標となる
cattle passport	牛の誕生日などを記載したもの。	
cattle population	牛飼養頭数	
cattle procurement	牛生体購買	
Cattlemen's Beef Board (CBB)	全米牛生産者協会	
cat-walk	工場のラインを上から見られるように作られた通路	
caudal	尾部	
Center for Disease Control and Prevention (CDC)	米国疾病予防管理センター	DHHSの機関
Center for Veterinary Medicine (CVM)	米国動物薬センター	DHHSのFDAに属する機関
Certified Angus Beef Program (CAB)	サーティファイド・アンガス・ビーフ・プログラム：米国農務省が認定	
Certified Hereford Beef Program (CHB)	サーティファイド・ヘレフォード・ビーフ・プログラム：米国農務省が認定	
chain	と畜後の牛・枝肉を天井から吊るし、運搬するレール	(hanging) rail
chain speed	チェーンスピード	Chainの速度、通常1時間に何頭流れる（処理する）かを数値化
Charolais	シャロレー種、フランス原産の牛の品種	
cheek meat	チーク・ミート	ほほ肉
chilled	冷蔵、チルド	
Choice	チョイス・グレード	
chuck	チャック	カタ・肩
chuck eye log	チャック・アイ・ログ	肩ロース芯
chuck eye roll	チャック・アイ・ロール	カタ・ロース
chuck flat	チャック・フラット	サブトン
chuck tail flap	チャック・テール・フラップ	チャック・アイのバラ先部分
chuck tender	チャック・テンダー	トウガラシ
clod	クロッド	ウデ
clod heart	クロッドハート	クロッドの一部、日本名 カタサンカクまたはクリ
Codex Alimentarius Commission	国際食品規格委員会	FAOとWHOにより設立された政府間組織
cohort	同群、同時期発生牛	

English	Japanese	Description
combo bin	コンボ容器	約1トン入る大型の段ボール製・ステンレス製の容器でトリング等の運搬に使用
commingle/mix	混合	
concentrated feed	濃厚飼料	
Continental breed	大陸種、ヨーロッパ大陸原産の牛の品種の総称	
cook	加熱調理・加工	
corn silage	コーンサイレージ	トウモロコシの茎等を発酵させた飼料
cow (delivered cow)	子牛を産んだことのある雌牛・経産牛	
cow-calf operator	(子取り) 繁殖農家	
cranial	頭蓋 (の)	
cross-breed	交配された品種、交雑種	
Cryptosporidium	クリプトスピリジウム	原虫の一種でヒトを含む脊椎動物の消化管などに寄生する
culled cow	廃牛	何度も出産を繰り返した経産牛が最後はと畜され肉になる。
coulotte	クーレット	イチボ。トップ・サーロイン・バットのカブリ
cut out	カットアウト	プライマル・カット毎の価値を集計し枝肉の価値に置きなおしたもの
cuts, cut-meat	部分肉	
cwt	ハンドレッドウェイト	100ポンドあたりの価格。生体・枝肉の価格等に使用
daily gain	牛の1日あたり増体量	
dairy cattle	乳専用種	ホルスタイン種やジャージー種など。
dark cutter	ダークカッター	黒ずんだ赤色になった枝肉・その現象。牛へのストレス等が原因。
deckle	デックル	ブリスケットの脂層。通常は除去され、Brisket TDO (Trimmed Deckle Off)と表記される。
deep fry	油で揚げる調理・加工	
Delivery Order (D/O)	デリバリー・オーダー(D/O)	B/Lが差し入れられると海運会社はD/Oを発行し、B/Lは無効となる
dentition	歯列鑑別	月齢判断の指標として使われる。
Department of Health and Human Service (DHHS)	米国保健社会福祉省	DHHS
Designated Bonded Area	指定保税地域	保税地域の一種類。国や都道府県、市のような地方公共団体などが所有したり、管理している土地や建物など公共的な施設について、財務大臣が指定して設置される。この地域では、輸入手続がまだ済んでいない貨物、輸出の許可を受けた貨物、わが国を通過する貨物
diaphragm	横隔膜	Outside skirt(ハラミ), membraneから構成
diet	飼料	
digital flexor	デジタルフレクサー	外モモの一部、日本名 センボン
distal	末梢 (部) の	
distal ileum	回腸遠位端、回腸遠位部	
Distillers Dried Grain (DDG)	乾燥蒸留かす	加熱加工された穀物の搾りかすを乾燥したもの・飼料として利用。
Distillers Wet Grain (DWG)	蒸留かす	加熱加工された穀物の搾りかすを非乾燥のもの・飼料として利用。
document reconciliation	書類の照合や突合	
dog days of summer	独立記念日以降における夏の非需要期	
dorsal	背 (部) の、背面の	
Dorsal Root Ganglia (DRG)	背根神経節	
downer/disable/non-ambulatory	歩行困難牛	
down-time	グレードエンジなどのライン中断時間	
dressed weights	枝肉重量	carcass weightと同じ
dry-aging	ドライエージング	真空包装しないで熟成されたもの
ear tag	耳標 (牛の個体識別のため)	最近はICチップが埋め込まれているものが多い。
Economic Partnership Agreement	経済連携協定	FTAの要素 (モノ・サービスの貿易の自由化)に加え、投資や人の移動、二国間協力を含む包括的な経済連携を図る協定。
Economic Partnership Agreement	経済連携協定	FTAの要素 (モノ・サービスの貿易の自由化)に加え、投資や人の移動、二国間協力を含む包括的な経済連携を図る協定。
edible rendering	可食用レンダリング	可食用レンダリング(⇒ In-edible Rendering非可食用)

English	Japanese	Description
electric stimulator	電気的刺激装置	放血を促し、筋肉を弛緩させるための電気刺激・工程
ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay)	エライザ法（酵素免疫測定法）	BSEの判定方のひとつ
embryo (embrio)	胚、受精卵	
embryo transfer	受精卵移植、ET	
Enteroto-hemorrhagic/(E. coli) O157:H7	腸管出血性大腸菌	
Environmental Protection Agency (EPA)	米国環境保護庁	EPA
Est. # (Establishment Number)	エスタブリッシュメント番号	USDAから各食肉処理施設に付与される固有の番号
EV (Export Verification) Program	EVプログラム	輸出認証プログラム、輸入国からの輸出条件と米国内の国内規則との差を埋めるためのUSDA認証プログラム。日本以外の国への輸出認証プログラムも含まれる。
eye of round	アイ・オブ・ラウンド	シキンボウ
F.I.S.	連邦政府検査下と畜	Federally Inspected Slaughter 連邦政府(USDA)監察下でのと畜
fabrication	ファブリケーション	枝肉を捌いて部分肉にすること
fed cattle	穀物肥育された牛	肉専用種だけとは限らない。穀物肥育された乳用種も含む
feed	飼料	
feed ban	飼料規制	
feed efficiency	飼料効率	
feed lot	フィードロット（牛を穀物肥育する場所）	feed yard とも言う
feed mill	飼料配合施設・飼料工場	大規模フィードロットの場合はfeed millを併設し自家配合飼料を作っている場合が多い。
feed ration	飼料の配合割合	
feeder cattle	素牛（もとうし）、フィードロットに導入する前の牛	
Finely Textured Beef (FTB)	FTB	低温加熱した原料（低リントリミング）を遠心分離により脂肪と異物を除去し高リーン（赤身95%）になったものを殺菌しペレットまたはブロック状に急速凍結したもので增量剤として使用されます。
flank steak	フランク・ステーキ	フランク
flap meat	フラップ・ミート	カイノミ。ボトム・サーロイン・バットから分割
flat iron/top blade muscle	ミスジ	ミスジ
Food and Drug Administration (FDA)	米国食品医薬品局	DHHSの機関
Food Safety Commission of Japan (FSC)	食品安全委員会	日本政府機関：食品安全委員会が内閣府に設置
Food Safety and Inspection Service (FSIS)	米国食品安全検査局	USDAの機関
Foot (hoof) and Mouth Disease (FMD)	口蹄疫	家畜伝染病のひとつ。鯨偶蹄目（牛、豚などの蹄が偶数に割れている動物）が口蹄疫ウイルスにより感染
forage	飼料、かいば、まぐさ	
fore quarter	四分割した枝肉の前部（カタ、リブ、バラ等を含む）	四分割した枝肉の前部（カタ、リブ、バラ等を含む）
Foreign Agricultural Service (FAS)	米国農務省海外農業サービス	USDAの機関
foreign material	異物	
forward contract	先物契約	
front-end supply of cattle	150日以上フィードロットで肥育されている牛	
frozen	冷凍	
futures market	先物相場	
futures market	先物市場	
General Agreement on Trade and Tariffs (GATT)	ガット	関税と貿易に関する一般協定
Generalized system of preference duty	特恵関税	開発途上国又は地域を原産地とする特定の輸入品について、一般的の関税率よりも低い税率を適用して、開発途上国又は地域の輸出所得の増大、工業化の促進を図り、経済発展を推進しようとするもの。
Good Manufacturing Practice (GMP)	適正製造基準	
Good Production Practices (GPP)	適正生産計画	
goose neck (outside) round	グースネック・ラウンド	外モモ
grader/AMS grader	グレーダー	USDA(米国農務省)の枝肉格付け官

English	Japanese	Description
grain fed beef	穀物肥育牛	
grass fed beef	牧草肥育牛	
grid pricing	グリッド価格設定	グリッド価格設定は、枝肉の品質グレードと重量に基づいて生体に支払いが行われるシステムで、歩留まりグレード（YG4と5のディスカウント、YG1 / 2のプレミアム）、枝肉の重量（割引）に基づいてさまざまなプレミアムと割引が組み込まれています。その価格設定としては、現金ベース（販売時の市場価格に基づいて支払）または先物または先物契約（価格は、先物価格の値に基づいて事前に価格がロックされます）で販売されます。
grill	調理用の焼網、および焼網を使った料理	熱放射が網焼きの主要な加熱源で、熱である赤外線が光線の性質を持つ
ground beef	挽き肉	
group ID tag/lot tag(↔ individual ID tag)	フィードロットが同時に出荷できるよう一群として肥育している牛群に対する同一の数字などが記入された耳標	
Growth Hormone	成長ホルモン	
gut table	内臓摘出テーブル・工程	viscera table
HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)	ハサップ	危害分析・重要管理点システム
hanging rail	ハンギング・レール	と畜後の牛・枝肉を天井から吊るし、運搬するレール
hanging tender	ハンギング・テンダー	サガリ
harvest	動物のと畜、内臓などを製品として加工すること	slaughter
hay	干し草	
head	頭数、牛の数の単位	
heal meat	ヒールミート	外モモの一部、日本名 ハバキ
health certificate	衛生証明書	
hearts	心臓	ハツ
heel	ヒール	チマキ
heifer	未経産牛（3歳未満で妊娠ないしは子を産んだことのない若い雌牛）	
Hereford	ヘレフォード種、イングランドのHerefordshire原産の牛の品種	
HGP	Hormonal Growth Promotants 成長促進ホルモン剤	
hide	ハイド	牛の原皮
Hide On Carcass Wash	と体洗浄	
hide pull	皮剥ぎ（工程）	「剥ぐ」ことを表すのに「pull」が用いられる。
hide wash	ハイド・ウォッシュ	と畜前の生体牛の表皮洗浄
hind quarter	ハインド・クオーター	四分割した枝肉の後部（ロイン、モモ等を含む）
hock vacuum	ホック・ウォッシュ	前肢をメガホン状の筒で多い蒸気を浴びせながら表面の異物を吸引する機械
hold/hold tag	FSISの検査官により食肉検査の過程で保留がかけられること	
holding pen	家畜繫留所	
honey-comb (tripe)	ハニカム	第2胃、ハニカム、ハチノス、トリッパ
hot (carcass) weight	ホット・ウェイト	と畜されたばかりの枝肉重量
hot box	ホット・ボックス。と畜直後の枝肉を収容する第一次冷却クーラー室	通常、水をスプレーすることにより冷却を促す。
hump	ハンブ	カタコブ（bos indicus種に顕著に見られる）
hump meat	ハンブ	肩こぶ
hydrogen peroxide	過酸化水素水、殺菌剤	
Implant	インプラント	成長ホルモン剤を通常に耳に処置する
Impossible Foods	米国の代替肉メーカー	
Incoterms	インコタームズ I nternational C ommercial T ERMS	国際商業会議所(ICC)が定める貿易取引条件とその解釈に関する国際規則。この40年間は10年ごとに改訂され、直近の改定は2020年1月1日
Indicative Market Price (IMP)	指標市場価格	
individual ID tag	履歴の個体識別手段として、group ID tagとの関係で用いられることが多い。	
in-edible	非可食	
inside round	インサイド・ラウンド	内モモ

English	Japanese	Description
inside skirt	インサイド・スカート	
Inspector, Inspector in Charge (IIC)	担当検査官	
intercostal meat	肋間筋・rib fingerと同意語	
Internal Audit	内部監査	
International Epizootic Office (OIE)	国際獣疫事務局	OIE
International Meat Secretariat (IMS)	世界食肉会議	
intervention	インターベンション	トリミング、蒸気掃除機、枝肉洗浄が含まれます。温水リンス、有機酸リンス、蒸気殺菌。細菌汚染を効果的に除去または不活性化し、肉の安全性を向上させること
invoice	請求書	
ionophore	イオノフォア	脂溶性分子の総称であり、主に細菌によって生産される抗生物質
Japan EV Program	日本向け30か月以上輸出認証プログラム	輸出認証プログラム、30か月以上の牛に限る
Japan LT30 QSA Program	日本向け30か月未満輸出認証プログラム	輸出認証プログラム、30か月未満の牛に限る
kidney	腎臓	
kidney fat (pelvic channel fat)	キドニー・ファット	ケンネ（ケンネン）脂。腎臓付近の脂
kill floor	と畜フロア	
kill floor damage	と畜工程が原因の枝肉の傷・ダメージ	
kill line-up sheet/kill sheet/slaughter line-up	と畜順番表	
knife score (damage)	ナイフ・スコア（ダメージ）	ナイフ傷
knock holes	ノック・ホール	ノッキングの際に生じた穴。施設によってはplugをするところもあり。
knocking house/knocking box	ノッキング・ハウス（ボックス）	と畜の際、スタニングにより牛を絶する場所
knuckle	ナックル	シンタマ
lactic acid	乳酸	殺菌剤
lairage	病気の牛のベン	
large intestines	大腸（シマ腸）	大腸（シマ腸）
lateral	外側（の）	
lead person/leader man	Supervisorと一般従業員の間のリーダー的な存在。	
lean	赤身肉	
Letters of Credit	Ls/C	信用状
Limousine	リムジン種、フランス原産の牛の品種	
lip	リップ、バラ先	チャック・リブアイ・ストリップロイン等のバラ先
Listeriosis	リステリア病	
live cattle/live animal	生体牛	
live weight	生体重量	
livers	肝臓、レバー	
load	出荷単位	工場から出荷される際の単位。
load/loading	出荷、（コンテナへの）積み込み	
loin	ロイン	
loin wing (loin tail)	ロイン ウイング	ストリップロインの第13肋骨および第1～第6腰椎のナーベル側の部分。（ショートプレート代替部位）
Major Non-Conformance	重大な不適合	査察時もしくは認証審査時に指摘される重大な不適合。そのままでは合格しない。cf. Minor Non-Conformance（軽微な不適合）
Marketing Rate	フィードロットにいる牛の総数を部数に、出荷された牛の率	
maturity/physiological maturity	マチュリティー	牛の（生理学的）成熟度
Meat and Bone Meal (MBM)	肉骨粉	
Mechanically Recovered Meat (MRM)	機械によって骨から分離した肉	
medial	中央部（の）	
membrane	メンブレン	（薄）膜、膜組織
middle meats	ミドル・ミート	ミドルミート（リブアイ、ストリップロイン、テンダーロイン等）
milk tooth, baby tooth, calf's teeth	乳歯	月齢判断の指標として使われる。
Minor Non-Conformance	軽微な不適合	査察時もしくは認証審査時に指摘される軽微な不適合。次回の査察もしくは審査までに是正する。cf. Major Non-Conformance（重大な不適合）

English	Japanese	Description
Most Favored Nations Treatment	最惠国待遇	WTO協定の基本原則の一つ。輸入される産品等に関し、一のWTO加盟相手国に対し与える待遇よりも不利でない待遇を他のWTO加盟国に対しても与えなければならない。
muscle meat	マッスル・ミート	枝肉由来・内臓以外の肉
National Animal Identification System (NAIS)	全米家畜個体識別システム	USDAのAPHIS局主導の家畜個体識別システム
National Beef Quality Audit (NBQA)	全米牛肉品質査察	5年に一度、米国農務省が実施する全米規模の牛の品質査査
National Cattlemen's Beef Association (NCBA)	全米肉牛生産者・牛肉協会	
National Institute of Health (NIH)	米国国立衛生研究所	DHHSの機関
National Meat Association (NMA)	全米食肉協議会	
Natural insemination	自然交配	
North American Meat Institute (NAMI)	北米食肉協会	パッカーが所属する業界団体
Ocean BOL (Bill of Lading)	Ocean B/L	海上船荷証券
offal/variety meats	内臓	
omasum	オメイサム	第3胃、オメイサム、センマイ
Optaflexx	β-Agonistの一種	Elancoの商標登録製品
ossification	骨化	背骨の軟骨が硬骨に変化するものは月齢の判断基準となる。
outside round	アウトサイド・ラウンド	外モモ
outside skirt	アウトサイド・スカート	ハラミ
ovum	卵子	
oxlip/lips	オックス・リップ	口唇肉
oxtail	オックス・テール	
packer	パッカー（と畜・解体・加工業者）	
packing plant	食肉処理施設	
packing, packaging	部分肉をフィルムで包装すること	
pallet	パレット	箱を積む台、パレット
palletizing	箱をパレットに積むこと。	
paper work/documentation	書類作成作業	
pasture	牧草地、牧草、放牧場	
Pathogenic E. Coli	病原性大腸菌	
pen	ペン、囲い、フィードロットの飼養単位	Pen毎に売買される場合が多い 1 Penあたり120-150頭くらいの場合が多い。
peracetic acid	過酢酸	殺菌剤
permanent tooth, adult tooth	永久歯	月齢判断の指標として使われる。
pipeline product	パイプライン・プロダクト	輸出国の港を出航したが、未だ仕向け地に到着していない貨物。輸入停止時等に問題になる
plant	食肉処理施設	
plate finger	プレートフィンガー	第6～第12肋骨までの肋軟骨間の筋肉
primal cut	プライマル・カット	カタ、リブ、ロイン、モモ等の大分割カット
Prime	プライム等級	枝肉の品質等級
Prion	プリオン	たんぱく質の一種。一つの細胞から別の細胞へ、またある動物から別の動物へ、病気を伝播させる感染性があるとみなされている感染因子を構成している。特にリンパや神経組織細胞で少量産生される正常プリオン蛋白PrPcから作られる。
Process Verified Program (PVP)	工程認証プログラム	
proximal	中央部（の）	
PRT(Pathogen Reduction Treatment)	病原菌減少剤	PAA過酢酸製剤、乳酸菌、酢酸等がある
purge	バキュームパック内の肉汁、ドリップ	
Quality Assurance (QA)/Quality Control (QC)/Technical Service	品質保証	
quality grade	品質等級	USDAによる牛枝肉の品質格付け。上からプライム、チョイス、セレクト、スタンダード、コマーシャル、カッター、カンナーの8等級がある。テーブルミートとしては通常プライム、チョイス、セレクトの3等級を使用
quality grade: Canner	キャナー	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Choice	チョイス	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Commercial	コマーシャル	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Cutter	カッター	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Prime	プライム	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Select	セレクト	USDAによる牛枝肉の品質格付け。

English	Japanese	Description
quality grade: Standard	スタンダード	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
quality grade: Utility	ユーティリティー	USDAによる牛枝肉の品質格付け。
Ractopamine	ラクトパミン、β-Agonistの一種	
Radio	Plant内の連絡用無線	Plant内ではManager、Supervisor同士で作業の進行状況などについて連絡を取り合うために無線が多用される。
ranch/calf ranch	子牛生産者	
rancher	繁殖牧場	
ready-to-eat	レディー・トゥー・イート	調理済み製品 (cf. ready-to-cook)
Red Meat	レッドミート	赤身肉は、Lean Meat でbeef, pork, Lambの総称
reefer (container)	リーファー (コンテナ)	冷蔵・冷凍コンテナ
Retaliatory duty	報復関税	(1)WTO協定上の利益を守り、その目的を達成するため必要があると認められる場合、(2)ある国が、わが国の船舶、航空機、輸出貨物又は通過貨物に対して差別的に不利益な取扱いをしている場合などに、指定された物品の課税価格以下で課される割増関税。
RFID Tag (Radio Frequency Identified Tag)	無線式家畜認識標	
rib cap	リブ・キャップ	リブ・アイ・ロールのカブリ
rib eye roll lip-off	リブ・アイ・ロール リップオフ	
rib eye roll lip-on	リブ・アイ・ロール・リップオン	バラ先付きリブ・アイ・ロール、Liponともいう
rib finger meat	リブ・フィンガー・ミート	肋間筋 (中落カルビ)
rope meat	ロープミート	頸椎に付着しているロープ状の肉
roughage	粗飼料	
round	ラウンド	モモ
Rules of Origin	原産地規則	国際的に取引される物品の原産国を決定するための規則
rumen	第1胃	rumen tripe, 一部がmountain chain (MC) tripe= ミノ
run	製造ラインを稼働すること	
sacrum/wing of sacrum	仙骨翼	
Safeguard (SG)	セーフガード	一般セーフガード。GATTに基づき、輸入急増による国内産業への重大な損害の防止のために認められている緊急措置。
sales cooler	セールス・クーラー	枝肉を格付けした後に入れる第二次クーラー室
Salmonella	サルモネラ菌	
Salmonellosis	サルモネラ症	
Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)	衛生標準作業手順	
saturated fatty acid	飽和脂肪酸	ビーフの表面脂肪はこれに当たる。
segregate	隔離、選別	
semen	精液	
serratus ventrallis	セラタス・ベントラリス	腹鋸筋。ロインからチャックに至る大きな筋肉
shank	シャンク	スネ肉
shipping manifest	出荷目録	
shipping notification	船積通知	
short loin	ショートロイン	Tボーン、Lボーンステーキ用骨付きロイン
short plate	ショートプレート	ショートプレート (バラ)
short rib	ショートリブ	ショートリブ
shoulder clod	ショルダー・クロッド	ウデ
sick pen	シックペン	病気の牛を隔離するペン
side	サイド	枝肉を左右に分割した後の片方、半丸
silage	サイロなどに貯蔵され発酵された干し草・粗飼料	
silver skin	シルバー・スキン	筋肉を包む銀白色の被膜、blueとも呼ぶ、またBlueと呼ぶ場合 (trim down to blueという言い方をする場合があります)
Simmenthal	シンメンタール種、スイス原産の牛の品種	
Sinew	筋・腱	
skeletal	骨格	
slaughter	と畜	harvest
slaughter floor	と畜フロア	
slaughter house	と畜場	
small intestines	小腸	
smoke	燻煙加工	

English	Japanese	Description
SOP(Standard Operation Procedure)	標準作業手順	
Southern Plains	サザン・プレーンズ	カンザス、オクラホマ、テキサス、ニューメキシコにまたがる大平原地帯
Specified Risk Material (SRM)	特定危険部位	BSEを引き起こすプリオンが溜まりやすい部位
spencer roll	スペンサー・ロール	カブリ付きのリブアイロール
sperm	精子もしくは精液	
spinal cord	脊髄	
splitting/carcass splitting	枝肉の左右二分割	
SRM	Specific Risk Material、特定危険部位	BSEの原因となるプリオンが蓄積されやすい部位
steam	蒸気加熱調理・加工	
Steam Pasteurization	蒸気による枝肉殺菌	
steam vacuum	ステーム・バキューム	蒸気を浴びせながら枝肉の表面の異物を吸引する機械
steer	去勢された雄牛	
sticking	ステッキング	放血の為、首の動脈をナイフで割くこと・工程
stir fry	炒め	
stocker (cow-calf operator)	子牛育成農家	
striploin	ストリップロイン	サーロイン
stunning	スタニング	と畜の際に牛を気絶させること
sub-primals/sub-primal cuts	サブ・プライマル	大分割カットを更に通常の部分肉にカットしたもの
superintendent	現場監督者	
supervisor	スーパーバイザー、ラインの職種・テーブルごとの責任者	
sustainability	持続可能性	生物的なシステムがその多様性と生産性を期限なく継続できる能力のこと
sweetbread	スイートブレッド	胸腺。リードボーとも言う
synthetic hormone	合成ホルモン	
T-bone	Tボーン	サーロインとヒレが両側に着いた骨付きロイン
tendons	テンドン	腱。(アキレス腱等)
teres major	テレスメジャー	クロッドの一部、日本名 ウワミスジ (大円筋)
Texas Beef Council (TBC)	テキサス牛肉評議会	
texture	肉の肌理 (きめ)	
tomahawk	トマホーク	骨付きリブ・アイ・ロールのステーキ
tonsils	扁桃	特定危険部位のひとつ
top round	トップ・ラウンド	内モモ
top sirloin butt	トップ・サーロイン・バット	ランプ
traceability	トレーサビリティ	供給ルートの追跡確認。生産から流通の一連の履歴を追跡できること。
tri tip	トライ・チップ	Bottom sirloin butから分割
trim	脂・筋・端肉などを切り取る事、トリミング	
trimmings	トリミング	ひき肉原料となるくず肉・端肉
tripe	トライプ	胃の総称
trolley/trolley tracking	滑車、枝肉をレールに吊るす滑車、トロリー	
TRQ (Tariff-rate Quota)	関税割当制度	一定の数量以内の輸入品に限り、無税又は低税率（一次税率）の関税を適用して、需要者に安価な輸入品の提供を確保する一方、この一定数量を超える輸入分については比較的高税率（二次税率）の関税を適用することによって、国内生産者の保護を図る制度。
United States Department of Agriculture (USDA)	米国農務省	USDA
United States Meat Export Federation (USMEF)	米国食肉輸出連合会	Red Meat 輸出促進のためのマーケティング団体
unload/unloading	荷下ろし、(コンテナからの) 搬出	
unsaturated fatty acid	不飽和脂肪酸	脂肪交雑 (サシ) の脂はこれに当たる。ビーフの美味しさの素
upper plate/tiger tail	アッパー・プレート	ショートリブ (肋骨6-8) の上部のカブリから肋骨9-12までのプレートの部分 ショートプレート代替部位)
USDA Inspector	USDA検査官	工場内で食品安全を検査
vallate papilla(e)	有かく乳頭	タンの扁桃除去の目印になる
variety meats/viscera	内臓	
veal	ヴィール	仔牛肉
ventral	腹側 (の)	
vertebral columns (spinal column)	脊柱・背骨	
warehouse	倉庫・倉庫業者	

English	Japanese	Description
wean, weaning	離乳	子牛が母牛から離乳し、放牧される
weasand	ワイザンド	食道
wet-aging	ウェットエーティング	真空包装して熟成
White Meat	ホワイトミート	家禽類の総称または、poultry
withdrawal period	休薬期間	抗生物質等の投与からと畜までの期間
WTO Rate	WTO協定税率（協定税率）	WTO譲許税率とも呼ばれる。WTO協定上、WTO加盟国・地域に対して一定率を超える関税を課さないことを約束（譲許）している税率をいう
WTO Rate	WTO協定税率（協定税率）	WTO譲許税率とも呼ばれる。WTO協定上、WTO加盟国・地域に対して一定率を超える関税を課さないことを約束（譲許）している税率をいう
yard	と畜前に牛を係留する場所	
Yearing	若齢牛	
Yearling	若齢牛	
Yield Grade	歩留り等級	歩留り等級： USDAによる牛枝肉の格付け。脂肪と赤身の比率によって、Y1からY5に分かれる。
Yield Grade 1	歩留まりが最も良い等級	
Yield Grade 2		
Yield Grade 3		
Yield Grade 4		
Yield Grade 5	歩留まりが最も悪い等級	
β-agonist	ベータ作動薬、成長促進作用のある医薬品の1系統	



米国食肉輸出連合会
U.S. Meat Export Federation