

# 食肉四季報



2024 No.167

# 目 次

○巻 頭 言 食肉の流通について	……	1
公益社団法人 日本食肉市場卸売協会 副 会 長 吉 田 満		
○ALIC 情報		
令和5年度下半期の食肉販売動向について	……	2
独立行政法人 農畜産業振興機構 畜産振興部		
○食肉関係団体等情報		
1 食肉加工品の輸出拡大に向けて	……	4
日本ハム・ソーセージ工業協同組合 専 務 理 事 強 谷 雅 彦		
2 日本産豚肉の輸出に関する取組について	……	10
一般社団法人 日本養豚協会 (JPPA) 専 務 理 事 鋤 柄 卓 夫		
3 「おいしい牛肉」に関する一問一答	……	17
独立行政法人 家畜改良センター 理 事 長 入 江 正 和		
4 完全無料 Web 受発注サービス「食べログ仕入」とは	……	22
株式会社 カカクコム 食べログビジネス本部 新規事業開発室 南 條 光 香		
5 JA 飛騨ミート第17回地元交流会訪問記	……	28
公益社団法人 日本食肉協議会 専 務 理 事 菊 地 令		
○食肉関係団体調査情報		
1 食肉流通段階別経費調査報告書	……	36
公益財団法人 日本食肉流通センター		
2 食肉業界の販売動向について	……	52
公益財団法人 日本食肉流通センター		
○食肉輸出関連情報		
牛肉輸出による国内枝肉卸売価格および生産量の下支え効果の推定	……	56
神戸大学 農学部 准 教 授 八 木 浩 平 等		
○情報コーナー		
1 食肉関係情報 (令和6年5月～7月)	……	62
2 人事情報・その他の情報 (令和6年5月～7月)	……	75
3 日食協の動き (令和6年5月～7月)	……	79
○行政情報		
1 畜産統計 (令和6年2月1日現在)	……	82

## 巻頭言 食肉の流通について

公益社団法人 日本食肉市場卸売協会  
副会長 吉田 満  
(福岡食肉市場株式会社 代表取締役社長)

我が国においては、国が定めた卸売市場法に基づき、昭和 33 年以降、順次、全国各地に食肉卸売市場が開設されました。現在では、中央卸売市場が 10 市場、地方卸売市場が 17 市場の合計 27 市場が運営をしております。

食肉卸売市場においては、土日祝祭日を除きほぼ毎日牛、豚を集荷し、と畜解体をしてセリ又は相対により枝肉を販売しています。食肉卸売市場の重要な役割の一つに、牛肉、豚肉のその時々々の需給バランスによる適正価格の形成とその取引価格の公表があげられます。この公表される価格は、市場外流通の値決めの際の指標価格として取り扱われているところです。

ところで、昭和 40 年代に入ると国の施策により、牛、豚の生産地に食肉センターと呼ばれると畜場併設の食肉処理場が全国各地に造られました。このことにより、従来、主流であった食肉市場経由の食肉流通の比率が年々低下し、令和 4 年には牛が約 37%、豚が約 18%となっています。

食肉卸売市場は、元来、東京、大阪、名古屋といった大消費地に立脚しており、生産地からは離れています。そこへ生きた牛、豚を運ぶわけです。

一方、産地食肉センターでは、不可食部分である骨や血液等を除去して、現地において可食部分である肉のみを真空パックして消費地へ運ぶわけです。これは、高速道路等インフラの整備と冷蔵・冷凍技術の発達により可能となりました。

ちなみに牛肉で比較しますと、生体で運ぶ場合 10 トン車で 12 頭なのに対し、同じ 10 トン車で部分肉で運べば 23 頭 (8,000kg ÷ 350kg) になります。このように輸送コスト、経済効率上からも産地食肉センターの方が食肉卸売市場よりも優位なのです。そして、これが市場経由率の低下を招いた主な理由です。

話は変わりますが、米国においては 1960 年代後半から 1970 年代にかけて牛肉の流通革命が起きました。それまではロサンゼルス、シカゴ、ニューヨークといった大消費地へ中西部の生産地から車や貨車で生きた牛を運んでいましたが、IBP、エクセル、モンフォートといったパッカーが、生産地にと畜処理場を造り、可食部分の部分肉のみを真空箱詰して消費地へ運ぶようになりました。これにより、大都市近郊で食肉処理をしていた老舗のパッカーであるアーマー、ウィルソン、スイフト等が没落していきました。

このように米国で起こった牛肉の流通革命の後に、日本においても上記のような米国と同様の食肉の流通の変革があったのです。時代の流れとも言えるでしょう。

ともあれ、現在、食肉卸売市場に身を置く私としましては、逆風の中ではありますが、市場の役割である適正価格の形成及びその取引価格の公表を使命として、牛、豚の集荷及び枝肉の販売に日々力を注いでいるところです。

令和5年度下半期の食肉販売動向について

独立行政法人 農畜産業振興機構 畜産振興部

当機構では、食肉の消費・販売動向を把握するため、年に2回、卸売業者（牛肉・豚肉延べ28社）および小売業者（量販店・食肉専門店延べ84社）の協力を得て、食肉の取り扱いなどに関する調査を実施している。今回、令和6年2月に実施した「食肉販売動向調査結果（2024年度上半期）」から、量販店における食肉の販売動向（令和5年度下半期実績）について報告する（※）。

※ 本調査結果の詳細は、以下よりご覧いただけます。  
 農畜産業振興機構ホームページ > 畜産 > 食肉販売動向調査結果について  
 URL : [https://www.alic.go.jp/r-nyugyo/raku02\\_000060.html](https://www.alic.go.jp/r-nyugyo/raku02_000060.html)

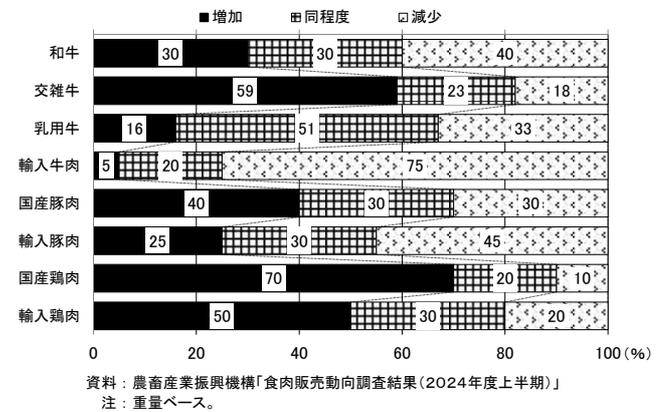
1 量販店における食肉の取扱状況

〔交雑牛、国産豚肉、国産・輸入鶏肉は「増加」が最多〕

令和5年度下半期の量販店における食肉の取扱状況について、前年同期（4年度下半期）と比較した結果、交雑牛、国産豚肉、国産鶏肉、輸入鶏肉は「増加」が最も多かった（図1）。一方、和牛、輸入牛肉、輸入豚肉は「減少」が最も多く、乳用牛は「同程度」が最も多かった。

国産鶏肉で70%、交雑牛で59%が「増加」となっており、増加理由については、国産鶏肉は「消費者の低価格志向」および「他畜種との需要シフト」が最も多かった。交雑牛は「他品種との需要シフト」が最も多く、次いで「販促強化」「消費者の低価格志向」であった。

図1 令和5年度下半期における食肉の取扱状況(量販店)(4年度下半期との比較)



一方、輸入牛肉で75%、輸入豚肉で45%、和牛で40%が「減少」となっており、減少理由については、輸入牛肉は「値上げによる売上減少」および「原価高」が最も多かった。輸入豚肉は「販促の減少」が最も多く、次いで「国産豚肉との需要シフト」、和牛は「消費者の低価格志向」が最も多く、次いで「他畜種・品種との需要のシフト」であった。

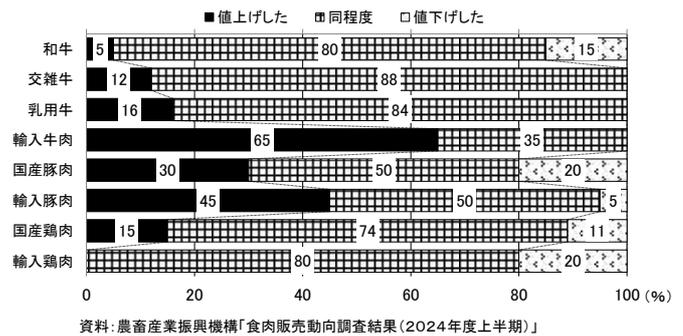
2 量販店における食肉の小売価格

〔輸入牛肉を除いたすべての区分で「同程度」が最多〕

令和5年度下半期の量販店における食肉の小売価格について、前年同期（4年度下

半期)と比較した結果、輸入牛肉を除いたすべての区分で、「同程度」が最も多かった(図2)。「値上げした」は、輸入牛肉で65%となった一方、国産品の和牛、交雑牛、乳用牛で5~16%となり、輸入豚肉で45%、国産品の豚肉では30%となった。「値下げした」は、交雑牛、乳用牛、輸入牛肉でゼロであった。

図2 令和5年度下半期における食肉の小売価格(量販店)(4年度下半期との比較)



### 3 食肉の小売価格への転嫁の状況

[すべての区分で「20%未満」が最多]

令和5年度下半期の量販店における仕入価格等コストの上昇に対する小売価格の転嫁の状況については、和牛、乳用牛、輸入牛肉、国産豚肉では「多くの商品で価格転嫁できた(した)」と「一部の商品で価格転嫁できた(した)」の合計が過半を占めた一方、交雑種では「ほとんどの商品で価格転嫁できなかった(しなかった)」が半数、輸入豚肉、国産・輸入鶏肉では「ほとんどの商品で価格転嫁できなかった(しなかった)」が過半を占めた(図3)。中でも、輸入鶏肉では、100%の回答が「ほとんどの商品で価格転嫁できなかった(しなかった)」であった。

図3 令和5年度下半期における食肉の小売価格への転嫁の状況(量販店)

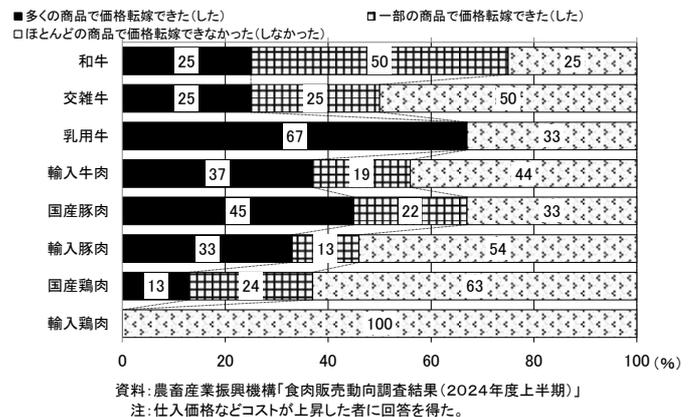
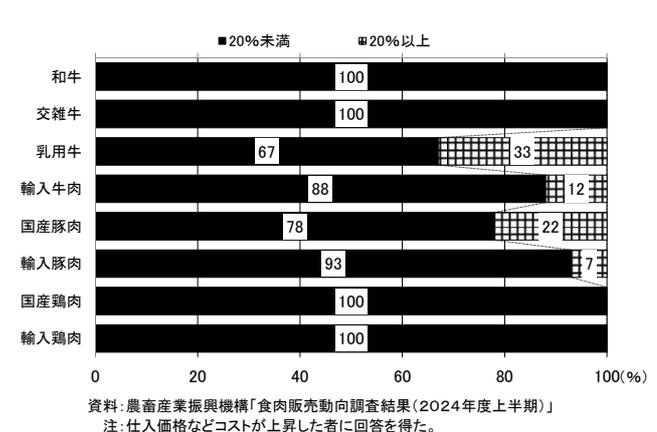


図4 令和5年度下半期における食肉の仕入価格などコストの上昇に対する小売価格への転嫁割合(量販店)



仕入価格等コストの上昇に対する小売価格の転嫁割合については、すべての区分で「20%未満」がおおむね7割以上を占めた(図4)。

小売価格に転嫁できた(した)理由としては、「消費者の理解が得られた」

「他商品の値上げと同時に値上げした」「競合他社が値上げしたため」などが多く挙げられた。一方、小売価格に転嫁できなかった(しなかった)理由としては、すべての区分で「競合他社が値上げしていないため」が最も多かった。また、「消費者の理解が得られない」「販売状況(売上)が悪化することへの懸念」なども多く挙げられた。

# ○食肉関係団体等情報

## 1 食肉加工品の輸出拡大に向けて

日本ハム・ソーセージ工業協同組合  
専務理事 強谷雅彦

食肉四季報夏号において、日本ハム・ソーセージ工業協同組合が事務局として活動している、食肉加工品輸出協議会の取り組みをご報告する機会を得ましたので、限られた紙面ですがご紹介させていただきます。

### 1 政府の輸出拡大戦略における食肉加工品の位置づけ

政府は2020年4月に農林水産物・食品輸出本部を創設し、輸出促進に関する基本方針を定め、実行計画（工程表）の作成・進捗管理を行うとともに、同年12月に「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を策定し、政府一体となって更なる輸出促進に取り組むこととなった。この2030年の輸出額目標として、総額5兆円が掲げられたが、このうち畜産物は、牛肉3,600億円、豚肉60億円、鶏肉100億円、鶏卵196億円、牛乳・乳製品720億円となっている。

食肉加工品は金額・数量ともに多くはないため2021年までは各食肉の公表される輸出実績に内訳は含まれていなかったが、食肉加工品輸出部会が設立された後の2022年から、各食肉の輸出実績の内数として示されるようになり（図-1）、食肉輸出とともに目標達成に取り組んでいる。



図-1 日本産畜産物の輸出実績

	2022年	2023年	2024年 (1-3月)
牛肉のうち加工品	673	838	223
豚肉のうち加工品	402	539	76
鶏肉のうち加工品	989	1,185	246

### 2 食肉加工品輸出協議会の発足に至る経緯

日本産畜産物のオールジャパンでのプロモーションや輸出に関する情報の収集・提供等を通じ、その輸出を促進するため、2014年12月に日本畜産物輸出促進協議会（J-LEC）が設立された。同じくして、その下部組織として牛肉・豚肉・鶏肉の

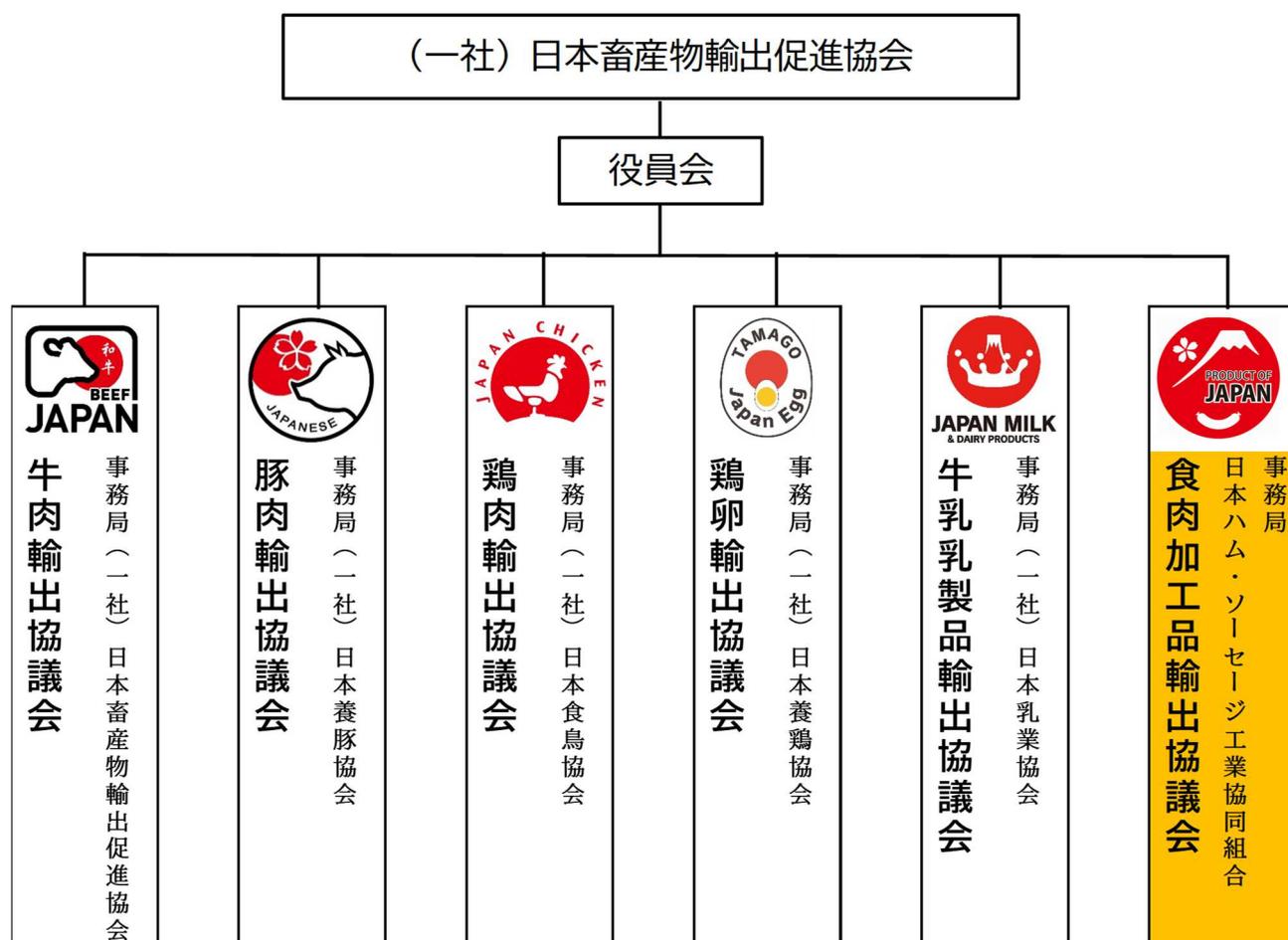
主要3畜種、鶏卵、牛乳乳製品などの各輸出部会が設置された。

2021年には、食肉加工品生産関連組織、食肉事業者など約40会員からなる「食肉加工品輸出部会」が各輸出部会に加わる形で設立され、日本ハム・ソーセージ工業協同組合が事務局となった。

日本畜産物輸出促進協議会は、2023年9月に一般社団法人として名称も新たに日本畜産物輸出促進協会（以下「協会」という）として発足し、同年11月に農林水産物及び食品輸出の促進に関する法律（輸出促進法）に基づき、畜産物の認定農林水産物・食品輸出促進団体として政府の認定を受けた。

これに伴い、従来の食肉加工品輸出部会は食肉加工品輸出協議会（以下「協議会」という。）と名称変更し、協会の団体会員となった（図-2）。

図-2 （一社）日本畜産物輸出促進協会の組織



### 3 食肉や鶏卵、牛乳・乳製品との輸出環境の違いについて

#### ①ハム・ソーセージ業界の輸出をめぐるこれまでの動き

かつて国内の大手ハムソーメーカーは、食肉加工品業界の厳しいコスト競争に生き残るために、円高を背景に海外投資を進め、低い労働コストを求めて、経済成長著しい東南アジアに製造拠点を設け、国内の業務用スペックに合わせて製造した食肉加工品の日本への輸入を進めることで、事業の拡大を目指した時期があった。こうした背景の下で、海外で製造した製品により海外市場開拓に成功したものが、現

在も存続している状況である。

しかし、国家プロジェクトとして国産品の輸出拡大を進めている現状においては、海外市場に日本の製品の魅力をアピールし、現地の消費者に受け入れられることが必要であり、日本ブランドの価値を訴求しつつも、輸出先国・地域の当該商品の市場セグメントにあったプライシングが必要であり、往時の海外進出とは全く様相が異なっているといたってもよいのではないかと。さらに、今の円安の状況は、日本産食肉加工品の海外市場開拓に追い風となる可能性がある。

## ②食肉加工品の海外輸出に際しての課題

食肉そのものの輸出に比べて、加工品となると製造プロセスや添加物等の規格、規制さらには表示制度が輸出先国により様々であり、これに適合させることが輸出を実現させる大前提となる。

また、食肉では各国との間で結ばれた協定に基づき、食肉処理施設を整備し、承認を得ることが求められるが、食肉加工品の場合はこのような協定が結ばれている国・地域は未だ僅かであり、認定施設も限られている（シンガポール、台湾、EU、韓国）（表 シンガポール、台湾の食肉加工認定施設；7月16日現在）。

### 対シンガポール食肉製品取扱施設リスト

施設番号	名称	輸出可能品目	自治体
HOSS-1	大山春雪さぶーる株式会社 早来工場	豚肉製品	北海道
KOBE-3	伊藤ハム米久フーズ株式会社 六甲工場	牛肉製品	兵庫県 (神戸市)
NG-4	日本ハムファクトリー株式会社 長崎工場	豚肉製品	長崎県
KAN-05	日進畜産工業株式会社 三芳工場	豚肉製品	埼玉県
KNP-1	JA 全農ミートフーズ株式会社 東日本営業本部 大和ミートデリカ工場	牛肉製品	神奈川県
AC-2	日本ハム北海道ファクトリー株式会社 旭川工場	豚肉製品	北海道 (旭川市)

### 台湾向け輸出牛肉製品認定施設一覧

都道府県	施設番号	施設名称	類型
神奈川県	KNP-2	JA全農ミートフーズ株式会社 東日本営業本部 大和ミートデリカ工場	Meat Processing Plant
大阪府	OS-1	大和食品株式会社 和泉工場	Meat Processing Plant
堺市	SK-01	大和食品株式会社 本社工場	Meat Processing Plant

### 台湾向け輸出豚肉製品認定施設一覧

都道府県	施設番号	施設名称	類型
長崎県	NG-4	日本ハムファクトリー株式会社 長崎工場	Meat Processing Plant

食肉加工業界としては輸出拡大の可能性を高めるために、多くの国・地域との協定を望むところであるが、食肉加工品輸出の市場規模が見通し難い中において、政府としてこの協定締結に向けたリソースを割く優先順位がまだ高くないというのが実態である。食肉加工業界としては、新たな市場開拓の可能性として今後検討すべき課題である。

協定のない国・地域に輸出しようとした場合、香港の様に比較的緩やかな規制のため、日本からの多種多様な食肉加工品の輸出実績が積みあがっている例もあるが、国によっては当局（例えば FDA）によって、個別商品ごとの登録により合法的に輸出するという方法もある。この手続きに関する情報については協議会として十分に把握できている訳ではなく、JETRO（輸出支援プラットフォーム等）の協力も得つつ、一つ一つ情報を積み重ねていく必要がある。さらに手続きは理解しても実務上の問題となると、現地の輸入商社やディストリビューター、日本の輸出商社との連携なしに各社単独で輸出先国・地域の当局とのやりとりをこなすのは各社によって力に限界があるところである。

#### 4 協議会の輸出促進活動のスタート

協議会は 2023 年度から国内外のプロモーション活動を開始したところであり、これまでの実績は以下のとおりである。

##### ①海外等におけるジャパンプランドの確立のための輸出促進 PR 資料の作成

日本産食肉加工品の特徴や品質等の魅力をアピールするための PR 用パンフレットなどを作成、Web サイトも整備し多言語発信を行った（写真－1）。

海外の食肉加工品取扱い関係者、消費者等向けに、日本食肉協議会の支援により作成した、食肉加工品の種類や栄養素、衛生的な製造工程、品質、歴史等について漫画を交えてわかりやすく説明した小冊子を英語・中国語に翻訳して配布した（写真－2）。



写真－1

日本産食肉加工品の PR 冊子の見開き頁



写真－2

英訳した小冊子の表紙

## ②海外等における販路開拓活動

日本産食肉加工品に対する認知度向上、輸出拡大に向けた推進を図るため、台湾、香港及び日本で開催された以下の展示会にオールジャパンで出展し、日本産食肉加工品の特徴や品質情報の紹介及び試食の実施など通じて、各国から来場している食肉流通業者やレストラン関係者、小売り業者等に日本産食肉加工品をアピールした。

令和5年6月14日～17日	FOOD TAIPEI 2023	(写真-3)
令和5年8月17日～19日	Food Expo PRO 2023	(写真-4)
令和6年3月4日～8日	FOODEX JAPAN 2024	(写真-5)



### ③業界関係者共通の輸出に関する課題解決に向けた取り組み

アジア（フィリピン、ベトナム）について、食肉加工品の需給動向、流通経路、輸入規制等を調査する事業に取り組む、日本ハム・ソーセージ工業協同組合と連携し、今後の食肉加工品輸出拡大の可能性に関する情報の収集、分析、情報提供を実施した。

このうち、フィリピンについては当該調査結果を踏まえ、JETRO により公表された「フィリピンにおける加工食品の輸入制度（平成 26 年 3 月）」について、最新版への改訂および食肉加工品にかかる追加調査を要請し、実施してもらった結果が令和 5 年 8 月に公表された。

## 5 今年度の活動計画

これまでの輸出促進に向けた取り組みに加え、今年度は新たに以下の活動を検討している。

### ①情報提供等事業（ハム組合業務との連携）

アジア、欧米における食肉加工品の流通・販売をめぐる、物流、培養肉・代替肉、アニマルウェルフェア等の状況を調査する事業に取り組む日本ハム・ソーセージ工業協同組合と連携し、今後の食肉加工品輸出を取り巻く業界の動きに関する情報の収集、分析、情報提供を実施する。

### ②品目団体輸出力強化緊急支援事業

ジャパンプランドの確立に向けた食肉加工品の情報発信、輸出促進に向けた課題の解決方策、認知度向上に向けた国際見本市への出展とともに、今後新たに輸出が期待される国について海外のバイヤー等の国内招へいの取り組みを予定している。

協議会は昨年度から本格的に国内外のプロモーション活動を開始したばかりであり、まだまだ経験不足の感は免れないが、ひとつひとつ実績を積み上げて、日本産食肉加工品輸出の拡大に向けて協議会会員の皆様を支援して参りたい。

## 2 日本産豚肉の輸出に関する取組について

一般社団法人 日本養豚協会（JPPA）  
専務理事 鋤柄卓夫

### 1 輸出促進に向けての取り組み概要

日本産豚肉の輸出に向けた取り組みは、2014年日本畜産物輸出促進協議会とその下部組織である豚肉輸出分科会（現在の（一社）日本畜産物輸出促進協会と豚肉輸出協議会）設立を契機に、日本産を示すロゴマークの制定とその普及拡大を軸に、日本産豚肉の主要な輸出先国・地域である香港、シンガポール、タイでプロモーションに取り組んできました。

これまでに食品展示会への出展や、バイヤーやシェフを対象にした試食商談会、現地消費者向け料理教室や試食イベントのほか、喫食機会を増やす取り組みとして、現地飲食店で日本産豚肉を使用したフェアの開催や、スーパー・小売店での販促キャンペーン等を中心に行っています。

展示会や試食会等でのミニセミナーでは、輸出に取り組む養豚生産者が自ら登壇し、日本産豚肉の紹介や試食提供などを行っています。



(①2019年の香港 FOOD EXPO の様子)



(②2019年香港、シンガポールでのバイヤー向け試食説明会の様子)



(③2021年タイでの小売店フェアの様子)



日本産豚肉の主要な輸出先国・地域である香港、シンガポール、タイは、一般的に外食がメインの文化圏となっており、プロモーション活動の中でも現地飲食店での取り組みについては継続して実施してきました。日本食料理店はもちろん、洋食や中華、カフェ等の幅広い料理形態の飲食店でフェアに取り組みながら新たな消費者や商流の開拓と輸出量の拡大を図ってきました。



(④2019年シンガポールでのレストランフェアの様子)

2022年度にシンガポールの日本式焼肉店で実施したフェアでは、日本産豚肉と海外産豚肉を同時に比較して食べられる食べ比べセットメニューを提供したところ、利用客より高評価を得たことをきっかけに、それまで店舗で使用していた外国産豚肉から日本産豚肉の利用に切り替えることに成功しました。このように味の違いを実感することができる企画は有効な取り組みだととらえています。

## 熊本県・火の本豚とスペイン産豚の食べ比べ

**Oishii J-Pork Fiesta**  
Guess the Japanese Pork! Enjoy a Discount by Answering a Simple Survey.

**Oishii J-Pork Fiesta**  
From 17 January 2022

**GUESS The Japanese Pork!**  
VS

**Meat Taste-Testing Set**  
Compare Japanese Pork and Spanish Pork in BBQ Style  
**\$6 (U.P. \$12)**

Scan the QR code to begin the survey after sampling the two types of pork to enjoy discount!  
Enjoy the prize-sized meat taste-testing set for \$6 (U.P. \$12) when you answer this survey. Simply participate by scanning a QR code and present the result page to the staff after finishing the survey to receive the discount.

**Hinomoto Park**  
\$6.95 (U.P. \$12.95)  
\$6.95 (U.P. \$12.95) is the price of 1 set. The price of 1 set is \$6.95 (U.P. \$12.95).  
Want to sign up for a good reason, scan QR code to learn more about Japanese Pork!

Things to know before you go: [Click here to learn more about our products.](#)

(⑤日本産とスペイン産の食べ比べセットメニュー)

2023 年度にタイのバンコクではバイヤー・飲食店関係者向けの試食会、を開催しました。



(©2024 年 1 月タイでの BtoB 試食会の様子 1)





(⑦2024年1月タイでのBtoB試食会の様子2)



また、シンガポールにおいては、日本産豚肉を使用した創作和食料理も提供する人気ラーメン店に協力を頂き、消費者向けに調理試食セミナーを開催し日本産豚肉の利用促進を図りました。この調理試食会は、SNSを利用して参加者を募集したところ定員を大幅に超える申し込みがあり、現地消費者、シェフ双方から日本産豚肉への関心の高さを感じられるイベントとなりました。



(⑧2024年1月シンガポールでの試食調理イベントの様子)



(⑨BtoC企画には輸出に取り組む養豚生産者が登壇しPRを図った)

さらに、香港、タイ、シンガポール 3 か国において複数店舗を展開する大手焼肉チェーン店で日本豚フェアを実施しました。



(⑩2024 年タイでの焼肉店フェアの様子)

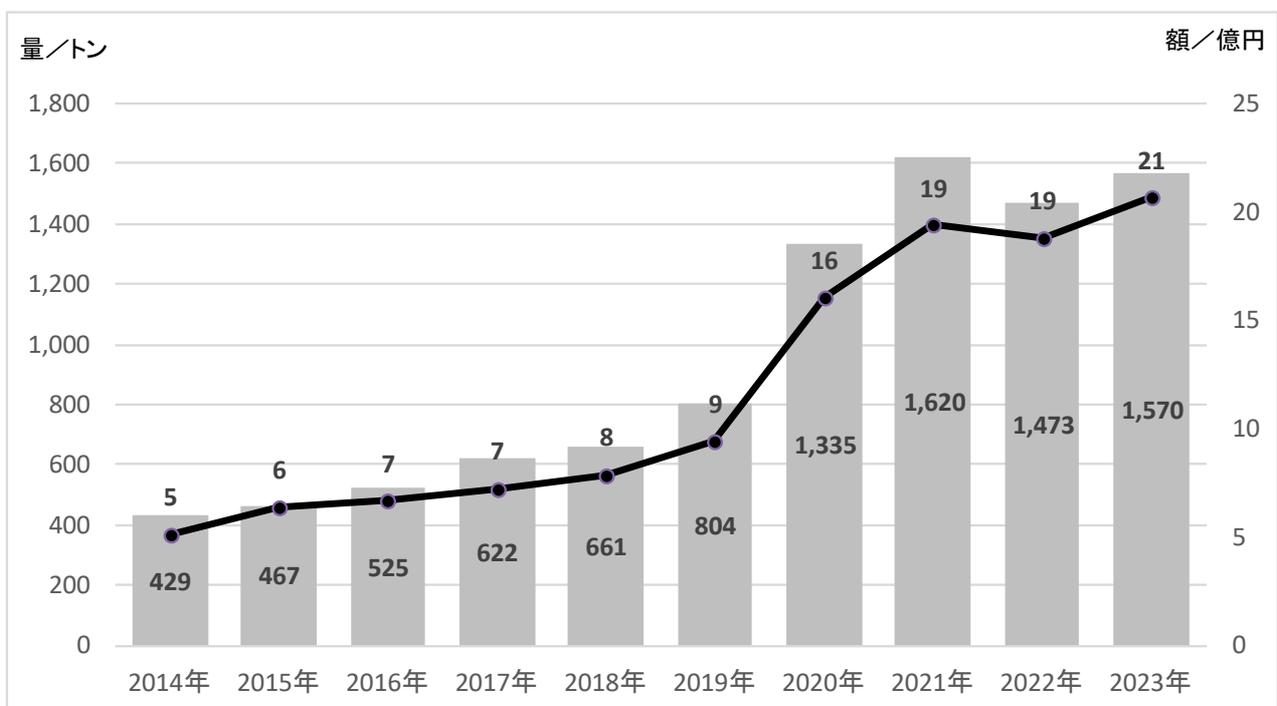
## 2 輸出実績の推移

プロモーション活動が活発になった 2014 年以降、日本産豚肉の輸出は少しずつ増加傾向に進んでいました。しかし、2018 年に 26 年ぶりに日本国内で豚熱（CSF）が発生し、さらに野生イノシシへ感染を広げたことで発生県での封じ込めが出来ず、本州各地の養豚場へ感染が拡大していきました。CSF は、豚やいのししの病気で人に感染することはありませんが、家畜伝染病予防法の中で家畜伝染病に指定されている疾病のため、発生が確認された農場の豚は全頭殺処分となります。そのため、感染地域の拡大に伴い 2019 年より発生県および隣接地域で CSF ワクチンの接種が開始されました。このため、CSF ワクチンを接種した豚並びにワクチン接種豚を受け入れている食肉処理施設から主要な輸出先国・地域向けの豚肉輸出がストップしました。

2019 年以降、CSF ワクチン接種地域の拡大により輸出可能産地が少なくなる状況においても、関係各社の努力により豚肉の輸出量は増加傾向で伸び、2021 年には過去最高 1,620 トンの輸出量を記録しました。しかし 2022 年 9 月、九州の養豚場での CSF 発生に伴い九州全体でワクチン接種が開始されたことで、日本における大きな輸出産地であった九州からの豚肉輸出もストップしました。

2024 年 7 月現在、輸出先国・地域へ輸出可能な地域は北海道からのみとなっています。

（図 1 日本からの豚肉（正肉）輸出実績の推移）



資料：財務省「貿易統計」

### 3 今後の展望について

輸出可能産地が北海道のみとなったことで、日本産豚肉の輸出においては、北海道内の輸出向け認定処理加工施設における輸出量の確保という点で苦しい状況に置かれています。

これまで現地で獲得してきた日本産のシェアを守るためにも、主要輸出先である香港、シンガポール、タイでは今後も継続した日本産豚肉のプロモーションが必要であると考えています。

これらの国・地域においてはトンカツ店、日本食料理店などは増加傾向で現地でも人気を博しています。また、日本への訪日観光客もコロナ禍以降順調に増加していることから、輸出可能産地が限られる現状においては、日本におけるインバウンド対策を強化して実施することが、輸出先国・地域における将来的なシェア拡大に繋がると考えております。

輸出先国と日本でのインバウンド対策の両面で継続的にアプローチすることで、消費者に日本産豚肉の味や品質と日本豚ロゴマークの認知度を向上・定着させるとともに、将来的な日本のCSF清浄化後の輸出産地への復帰に向けて、業界の輸出の灯を消さぬよう取り組んでいく所存です。

### 3 「おいしい牛肉」に関する一問一答

独立行政法人 家畜改良センター  
理事長 入江 正和

#### 牛肉の格付とは何ですか？

牛肉の等級は A5、B3 のように「アルファベット＋数字」の形で表記されます。公益社団法人日本食肉格付協会が農林水産省から承認を受けた「牛枝肉格付取引規格」に基づいて等級を決定しています。

アルファベットの部分は歩留等級といい、これは「その牛から商品となる牛肉の塊がどれくらい採れるのかの割合」を評価したランクです。いわば生産性の評価で、A から C の 3 段階があり、A がその割合が高く B が標準です。

一方、数字の部分は肉質等級といい、これは「脂肪交雑（脂肪の入り具合を示し、霜降り、サシともいう）」「肉の色沢」「肉の締まり及びきめ」「脂肪の色沢と質」の 4 項目を総合的に評価したランクです。1 から 5 の 5 段階があり 5 が最高ランクです。

今まで、格付において肉質等級で上位等級にある牛肉が「おいしい牛肉」だと思っていましたが、その判断は間違っているのでしょうか？

格付の肉質等級は枝肉外観から見た取引のための肉質基準です。一方、おいしさは視覚、食感(触覚)、味覚、嗅覚などから脳を感じる総合的感覚（幸福感）です。おいしさの元となる肉質の要因は様々にあり、現行の格付制作にあたって官能試験は行われてはいないようですが、霜降り和牛肉の特性、食味性、流通事情などの多くの深い経験から考えられた外観の肉質基準と思われます。とてもよくできた基準ですので、その判断は一般的には間違いではありません。

一方で、5 等級では臭いや筋肉内脂肪過多のもの、脂肪質に問題のあるものもあり、3、4 等級でも（あるいは赤身牛肉では 2 等級でも）十分食味の良いものもあります。また上記からおわかりいただけるように、枝肉格付＝おいしさでもありません。

肉質等級が同じ 5 等級の牛肉でも「おいしい牛肉」と必ずしもそうではない牛肉があるのでしょうか？

上記にも記しましたが、格付の 5 等級は外観から見た肉質基準なので、外観から判断できないものは評価できないこととなります。例えば、糞臭、酸化臭などの異臭があったとしても枝肉の外観からは判断できませんので、他の要因も含め、同じ 5 等級でも「おいしい牛肉」と必ずしもそうではない牛肉も存在することとなります。

「おいしい牛肉」といってもそれぞれの個人の味覚や好みによって一様ではないように思いますが、一般的に「おいしい牛肉」とはどのような牛肉をいうのでしょうか？

上述しましたように、おいしさは人が感じる感覚であり、多様性がある個人や食文化等にも影響を受けます。そのため、おいしい牛肉について議論しても結論は出ません。例えばグルメで知られるフランス人は、和牛の霜降り肉とは対極の関係にある子牛肉を最もおいしい牛肉と評価します。マグロでも大トロ、中トロ、赤身のどれがおいしいかは人によって違いますし、同じ人でも空腹状態や雰囲気によっても変化します。

一方、人においしさを感じさせる食肉の特性（肉の食味性）から考えると、次のように定義することができます。おいしい肉とは、「見栄えが良く、やわらかで（あるいは適度な歯ごたえがあり）、多汁性に富み、風味（舌に感じる味と鼻で感じる香り）が良いもの」です。

例えば果物では糖度を測定し、糖度が高いものが好まれているようですが、牛肉においても糖度に匹敵するような「おいしい牛肉」の客観的尺度になるような指標があるのでしょうか？

牛肉は様々な化学成分と物理的構造から成り立つので、そんな単純なものではありませんが、果物の糖度に近いものとして、和牛肉では霜降り度（以下、BMS）がその一つの尺度であったように思います。確かに BMS の向上は和牛肉の食味性向上に大きく貢献してきました。しかし、十分多くなると、今度はその欠点が指摘されるようにさえなってきました。例えば、肉中の脂肪含量が赤肉含量（50%）を上回る、アラザシ（筋肉内脂肪の形状が粗い、または大きいサシ）が増加した赤身由来呈味成分が減少している、サシはあるけれどおいしくない、といった肉質問題に加え、BMS を高くする種雄牛ばかりに人気が集まり、遺伝的多様性が減り、近交係数が高まってきたことなどです。果物でも今は甘さが注目されていますが、将来、甘すぎる、甘さはあるが酸味がない、香りが弱い、特定の品種ばかりに偏るなどなどの現象が起きるかもしれません。

このため和牛肉では脂肪交雑とは別の肉質が検討され、今は和牛肉のおいしさに関連する別の肉質項目として脂肪質が注目されるようになりました。脂肪交雑が多くても脂肪質が良くないものはおいしく感じません。さらに脂肪質（オレイン酸などの一価不飽和脂肪酸（以下、MUFA）の組成や量）について研究が進み、食味性と脂肪酸に係る多くの科学的根拠が出されたため、脂肪質を重視する流れとなっています。なお、神戸ビーフといった但馬牛や県の銘柄牛などの改良には、既に光学評価値のオレイン酸含量などが利用されています。但馬牛では、BMS はそれほど高くないものの、きめが細かく、脂肪質が良く、食味性に優れるなどの特徴を有しています。

もし、オレイン酸含量が一つの指標になりうるとすれば、オレイン酸含量でどの範囲の牛肉が「おいしい牛肉」と言えるのでしょうか？

まず、オレイン酸＝おいしさではありませんが、オレイン酸（または MUFA）は、質的（脂肪酸の相対組成％）、量的（肉中成分量（mg/100g））の両面で和牛肉の食味性に影響します。食肉市場での光学評価値やガスクロマトグラフ値といわれている数値は、前者の質的組成（％）のことです。この値が高い程、脂肪の融点が低下し、和牛肉の舌触りが良くなり、多汁性が増します。一方、脂肪の透明度が増し（極端になると脂肪交雑として見えにくくなる）、脂肪の物性として軟らかくなります（スライス肉の見栄えの問題）。このバランスのとり方は流通現場によって異なりますので、判断は各現場に任されます。

オレイン酸等の量（例：肉中成分量、mg/100g 等）の方は、風味に関係します。大部分は本来の中性脂肪のままが多く、その構成脂肪酸状態のオレイン酸には味も匂いもありません。しかし、熟成や加熱によって一部が遊離（分離）すると、味一特に最近認められ、注目されている「脂肪味」になります。さらに化学変化すると、好ましい香りなどの匂い物質になることがわかってきました。遊離オレイン酸等は幸福感や満足感などに関連する脂肪味を感じさせ、同時にうま味や甘味も感じさせます。さらに遊離脂肪酸は変化して、ラクトンなどの甘い香り物質などになります。

なお、脂肪酸に関する質的値（％）は量的値（重量単位）とは必ずしも一致しません。量を測定するにはさらに化学分析する必要がありますが、簡易には筆者が提案した脂肪酸指数（脂肪酸組成×脂肪含量/100：共に枝肉での迅速な光学評価が可能）が指標として代用できるようです。この指数が高い程、和牛肉の好ましい香りが高まる傾向にあります。しかし、ある程度の高さになると頭打ちになってきます。なお、オレイン酸指数が高くて和牛香や甘い香りが低下するということはありませんでした。

以上から、オレイン酸などの MUFA が増すと、スライス肉などの物性低下は見られますが、一般的には、多い程、食味性（舌触り、多汁性、風味）が高まります。

肉質等級が同じ 5 等級の牛肉でもオレイン酸含量にはかなり幅があるのでしょうか？また、3 等級の牛肉でもオレイン酸含量にはかなり幅があるのでしょうか？

同じ肉質等級でもオレイン酸含量にはかなりの幅があります。脂肪交雑とオレイン酸含量には殆ど関係性がみられないため、このような現象が起こるのです。具体的にいうと、脂肪交雑が高くてもオレイン酸含量が低いもの、脂肪交雑が低くてもオレイン酸含量が低いものまで幅広い組合せの牛肉が存在します。脂肪の質について、わかりやすく物性の例で言うと、冷蔵温度において、ロウのように硬いものから半液状の軟らかいものまで幅広く存在します。なお、半液状であっても細胞膜に囲まれているため、通常、漏出することなく、噛んだ時にジュワッと出てくることとなります。

格付による肉質等級とオレイン酸含量では「美味しい牛肉」に対する影響度はどちらが大きいのでしょうか？

肉質等級は、(1) 脂肪交雑 (2) 肉の色沢 (3) 肉の締まりおよびきめ (4) 脂肪の色沢と質の4項目を5段階で評価し、四つの項目中、最も低い等級が肉質等級として判定されるものです。つまりオレイン酸含量は(4) 脂肪質の評価項目と関連が深く、そこに含まれていることとなります。ただし、脂肪質の評価は見た目や触感では評価が難しく、またBMSが重視され、脂肪含量によってもオレイン酸の効果が異なり、さらに様々なケースがあり、明確な回答ができません。

和牛の改良により、肉質等級を向上させることは可能でしょうか？また、肉質等級を向上させるためには、飼養管理上どのようなことに気をつければ良いのでしょうか？

可能です。というより、実際に和牛は育種改良などで肉質等級と肉量を大きく向上させてきました。日本食肉格付協会における和牛去勢の全国データをみると、2013年ではA3が23%、A4が40%、A5が22%であったものが、2022年にはA3が7%、A4が28%、A5が60%になりました。これらの背景には、飼養管理技術の向上もありますが、遺伝的改良が大きく貢献しています。飼養管理については色々な面があり、多くの成書もでていますので、それらを参考にしてください。

和牛の改良により、オレイン酸含量の高い牛肉を生産することは可能でしょうか？また、オレイン酸含量を高めるためには、飼養管理上どのようなことに気をつければ良いのでしょうか？

可能です。上で述べた肉質等級の向上は、主にBMSの改良によるものです。BMSは遺伝的影響が強く、効果的な育種改良を行うことで向上できました。オレイン酸等のMUFAもBMSと同じ位、遺伝的影響が強く、効果的な育種改良を行うことが可能です。しかも、脂肪交雑と脂肪質の遺伝はお互い独立していますので、別々に改良を進めることができます。また別の見方をすると、BMSを改良しても脂肪の質は改良されないこととなります(逆も同様です)。

飼養管理との関係では月齢を伸ばすと少し脂肪質が向上する(MUFAなどが増える)ようで、飼料も若干影響するようですが、効果は高くなく、その効率が悪く、一方、遺伝的影響の方が大です。既に家畜改良事業団などの種雄牛では脂肪質(オレイン酸やMUFA)の育種価が公表されていますので、脂肪質を高める種雄牛(知恵久、貴隼桜<sup>ちえひさ たかはやざくら</sup>など)を利用されることをお奨めします。なお、給与飼料による技術に関しては、確実に向上させる情報は今の所ないため、今後の研究の発展が待たれます。

肉質等級の高い牛肉を生産することと、オレイン酸含量が高い牛肉を生産することは、改良上及び飼養管理上相反することはないのでしょうか？

肉質等級には脂肪の質の項目が元来、含まれていますので、むしろ一致することになります。その背景を説明すると、和牛肉の食味性にとって脂肪質が重要である科学的根拠が最近どんどん出され、より注目されるようになったということです。脂肪質の遺伝は脂肪交雑とも独立し、増体にも悪影響を及ぼさないので、特に改良上及び飼養管理上で相反することはありません。

近年は、家畜改良、飼養管理技術の改善が進み、5等級の牛肉の割合が高まっていますが、生産者、流通業者、消費者それぞれにメリットがある牛肉生産としては、どのような方向が望ましいのでしょうか？

長期肥育した最高級品としての5等級が増え、好ましいともいえるのですが、一方で課題も出ています。取引面では、ロースなどの高級部位が高すぎて国内で売れない状況が出てきています。物価は上がるが、収入の上昇がなかなか伴わない昨今では5等級の高価な和牛肉の高級部位が国内でよく売れないのもわかります。またBMSが10を超えると筋肉内脂肪含量が50%を超えるものも多くなります。消費者は赤身志向を少しずつ強めており、最高級肉だけでなく、高度な霜降りにはこだわらないコストパフォーマンスの良い和牛肉の生産も望んでいます。その方法には、今、需要の高い交雑種生産以外にも、若齢肥育や経産牛肥育、ビタミン多給型肥育などがあります。

和牛では発育効率が落ちても肉質を高めるために長期に肥育しますが（海外の牛肉生産が1年半位に対し、和牛では2年半位飼育）、全国和牛能力共進会でも24か月齢の優良表彰事例が示すように、若齢で早期に仕上げられることも実証されています。2か月でも3か月でも早く仕上げられれば、飼料費や管理コストを低減できますし、霜降りも若干抑えられます。経産牛肥育では、繁殖に供した後に肥育するもので、やり方によってはとてもおいしい牛肉—肉色はアズキ色で脂肪質も良く長期肥育の典型ともいえるもの—が生産できます（宮崎県の都萬牛<sup>とまんぎゅう</sup>など）。数産までの飼育直し肥育なら、肉もやわらかく、食味もよいですし、子牛増産にもつながります。ビタミン多給型肥育は霜降りを抑制した和牛肉生産（2～4等級）を狙うもので、ビタミン制限型に比べ、ズル（水腫）やシミ（多発性筋出血）といった異常肉の発生が減るだけでなく、発育の増進や、ビタミンE増加による肉色や脂肪劣化の抑制も期待できます（和歌山県の紀州和華牛<sup>きしゅうわかうし</sup>など）。いずれも安定生産のためにはさらなる技術開発も必要ながら、コスト面から考えて、生産者、流通業者、消費者それぞれにメリットがある方法と期待されます。

補足：9月18日に京都大学で日本畜産学会の公開シンポジウムが開催されます。筆者も「和牛肉のおいしさと食味性」と題した上記の質問に関連した話題を提供します。生産者や流通業者だけでなく一般の方も参加可能ですので、是非お集まりください。

参考 HP：<https://www.jsas-org.jp/>

#### 4 完全無料 Web 受発注サービス「食べログ仕入」とは

株式会社 カカコム 食べログビジネス本部  
新規事業開発室 南條 光香

##### 「食べログ仕入」とはどのようなシステムですか？

「食べログ仕入」は、卸業者の受注業務を完全無料でデジタル化できるサービスです。運営はレストラン検索・予約サービス「食べログ」を運営する㈱カカコムが行なっております。発注者はスマートフォンやパソコンから「食べログ仕入」にアクセスし、注文を行います。一方、卸業者はパソコン上の「食べログ仕入」でその注文情報を確認することができます。

近年、多くの食肉卸が「食べログ仕入」を導入し、留守番電話やFAXでの受注業務を減らし、ほとんどの注文を「食べログ仕入」に集約しています。これにより、受注業務に要する時間が大幅に短縮され、労力とコストが削減されています。

「食べログ仕入」は、卸業者だけでなく発注者も無料で利用できます。スマートフォンやパソコンを使って、24時間いつでも発注作業が行えるため、発注労働時間の削減や業務負担の軽減、人件費の節約、発注ミスの低減につながります。これにより、卸業者も発注者も業務負担を軽減し、コストを削減することができます。

「食べログ仕入」を利用することで、卸業者と発注者の両方が業務負担を軽減し、コスト削減を実現できます。(図1)



図1 食べログ仕入とは

##### 「食べログ仕入」をリリースした目的、ねらいは何でしょうか？

食べログ仕入のミッションは「デジタルの受発注を“あたりまえ”に」することです。

初期は飲食店向けに展開していましたが、卸業者が抱える課題に共感し、業界全体でデジタル化を推進するため、卸業者向けのサービスも提供を開始。

またこの度、食べログの名前が示す、発注者を飲食店に限定した制限を解除し、すべての取引先でご利用いただけるようになりました。受発注作業に関わるすべての方へ、「デジタルの受発注を“あたりまえ”に」すべく、成長を続けていく予定です。

**「食べログ仕入」を導入するために、食べログの会員になる必要がある等の要件がありますか？**

卸業者も取引先の発注者も、食べログ会員になる必要はありません。

卸業者が導入する際には、まず「食べログ仕入 受注」のHPからお問い合わせいただきます。その後、食べログ仕入の営業担当から詳しいサービス説明とお申し込みのご案内をいたします。

取引先の発注者をご利用の際には、はじめに食べログ仕入のアカウントを作成していただきます。こちらは食べログ会員でなくても、飲食店以外のスーパーや仲卸といった事業者も、すべての取引先にご利用いただけます。

**「食べログ仕入」を導入するため、どれくらいの経費負担が必要でしょうか？**

完全無料をご利用いただけます。

他社でWeb受注サービスを導入する場合、初期費用と月額費用が発生することがほとんどですが、「食べログ仕入」ではどちらも無料です。また、今後も受発注機能に関して料金が発生することはありません。

(図2)

利用数の上限もなく、搭載機能の内容も他社と変わらないですが、「食べログ仕入」は初期費用も運用費用も無料のため、安心してお使いいただけます。

**注文数は無制限、  
既存顧客の売上を拡大する販促機能も無料です。**

	食べログ仕入	A社	B社	C社
料金	無料	月額3万円または従量制 ※別途初期費用	月額5万円～	月額10万円～ ※別途初期費用
注文数	無制限	従量制	無制限	従量制
取引条件設定	○	○	○	△
販促支援	○	△ (オプション)	△ (オプション)	△ (オプション)
請求	—	○	—	—
飲食店様のメリット	発注先の一元管理	1対1	1対1	1対1

図2 費用に関して

**「食べログ仕入」導入にあたり受注サイド、発注サイドで必要な機材等がありますか？**

「食べログ仕入」はWebサービスですので、パソコンなどのデバイスとインターネットに接続する環境が必要です。

受注サイドでは、パソコンをご利用いただいています。受注担当が「食べログ仕入」上の注文を確認したり取引先の管理を行ったりします。

また、営業担当が外出先で活用できるように「食べログ仕入 受注スマートフォン版」も用意しています。取引先の発注状況の確認や突然の追加注文・注文変更をスマホから受け付けることができます。利用目的に応じて会社ではパソコンから社外ではスマ

ートフォンから、いつでもどこでも「食べログ仕入」をご利用いただけます。(図3)

発注サイドはスマホからご利用いただくことが多いです。「食べログ仕入 発注公式LINE」を利用することで、LINE上で簡単に「食べログ仕入」にアクセスすることが可能です。



図3 卸業者の営業担当が利用する食べログ仕入

### 導入後のサポートシステムもありますか？

初期セットアップから取引先への案内まで、すべて無料で導入後のサポートを実施しています。

導入後はまず専用のアカウントを作成します。「食べログ仕入」の使い方については、卸業者専任の営業担当がレクチャーします。注文の受け方や、自社の基幹システムへの反映方法など、受注に関する一連の作業を、卸業者の運用方法に合わせた使い方でご提案します。

他にも、商品や取引先の情報の登録も当社が代行します。卸業者は「食べログ仕入」に登録したい商品や取引先の情報を弊社に共有するだけです。あとは専任の営業担当がすべてご準備します。

取引先へのご利用案内に関しては、「食べログ仕入」ではご案内用チラシとお電話でサポートしています。専任のサポート部隊がお電話で取引先へご利用案内を行い、利用開始方法から使い方の説明まで丁寧にご案内します。(図4)

すべてのサポート内容に対し追加費用もなく、無料で対応しているため、卸業者からは感謝の声を数多くいただいています。

### 利用登録率の高い招待方法のご提案

食べログ仕入の画面から  
招待チラシをFAXで送信



食べログ仕入運営チームによる  
電話案内サポート

**貴社の受注業務のデジタル化を確実に推進できます！**

図4 取引先の利用登録も無料でサポート

**どのような方が「食ベログ仕入」を導入していますか。食肉卸業者や食肉販売店での導入実績もありますか？**

精肉・青果・水産・お酒の卸業者を中心に、多様な業態の卸業者様にご利用いただいています。最近では特に食肉卸業者様のご利用が増えており、現在、精肉の卸業者が最も多いです。

食肉卸業者が利用しやすいような機能を搭載しています。食肉産業におけるデジタル化が困難とされている理由の一つに、不定貫の商品が多いことが挙げられます。ブロック肉は肉によってサイズが異なり、ステーキ肉も切り方によって誤差が生じてしまいます。「食ベログ仕入」では、手動で簡単に不定貫商品の数量を小数点以下2桁まで入力できます。

他にも、販売ロット数や最小ロット数、提供までのリードタイムなどを取引先ごとに個別で設定でき、卸業者の規模にかかわらず、導入・活用しやすいサービスとなっています。

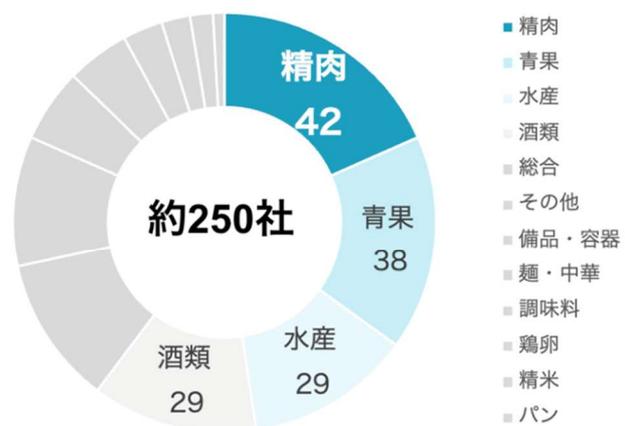
また、食肉卸業をメインに販売店も展開している企業でも多数ご利用いただいています。少しでも業務のデジタル化が「食ベログ仕入」によって推進できればと思います。

**全国における導入件数はどれくらいですか？**

現在、約250社の卸業者様にご利用いただいております。首都圏だけでなく、北海道から沖縄まで全国の卸業者に導入いただいております。嬉しいことに毎月多くの卸業者からお問い合わせをいただいております。

特に食肉関連の卸業者での導入が一番多いです。食肉卸ならではの不定貫処理に対応しているなど、細かな機能が充実していることが使いやすいと評価されています。(図5)

また、アクティブな発注利用者数は現在1万を超えています。毎日多くの発注者に利用され、発注者にとっても欠かせないサービスとなっています。



2024年8月現在

図5 食ベログ仕入の導入業種一覧

**食肉関連産業でまだ導入できそうな業種がありますか？**

食肉加工会社や仲卸業者など、幅広い業種でご利用いただけます。「食ベログ仕入」の発注機能は、食ベログに限らず、すべての取引先で利用できるようになりました。

受発注のやりとりが発生している企業様には、一度ご検討いただけると幸いです。また、各企業に合わせた「食べログ仕入」の活用方法についてのご提案も行っております。お気軽にご相談いただけると幸いです。

### 「食べログ仕入」導入後の成功例を教えてください。

毎日何時間にも及ぶ留守番電話の受注業務を約 90%削減することに成功した株式会社クラショウ様の例があります。

導入後は、一番の課題であった留守番電話を聞く時間が減少しただけでなく、ノウハウ頼りの注文受付作業を改善することにも繋がりました。

電話口で『牛バラ』と入っていた注文が「食べログ仕入」からの発注により『和牛バラ 2mm スライス』と商品の詳細まで一瞬でわかるようになりました。規定の商品名で注文情報を受け取れるため、商品知識がない社員でも誰でも受注処理ができるようになりました。

また、取引先からも一度もクレームがなく、円滑に食べログ仕入から注文が届いています。継続的に食べログ仕入を利用いただけているのは、取引先も「食べログ仕入」が便利だと感じてくれているからだ、とお声をいただきました。



図6 株式会社クラショウ 導入事例

食べログ仕入の HP では他にも多くの導入事例を公開しています。「食べログ仕入 導入事例」で検索、もしくはこちらまでアクセスください。[\(https://shiire.tabelog.com/cases/\)](https://shiire.tabelog.com/cases/)

### 「食べログ仕入」導入後の失敗例を教えてください。

食べログ仕入に限らず、Web 受注サービスの活用には、取引先のご利用が不可欠です。定期的な発注をしている取引先の場合、普段から発注作業をしていないため、Web 発注の利用を断られることがありました。

その状況を解決すべく、「食べログ仕入」では“定期発注機能“をリリースしました。発注作業なしに、卸業者は食べログ仕入で定期的な注文を受け付けることができるようになりました。取引先の運用を変えることなく、デジタルで課題を解決できるため、

利用している卸業者様から好評な機能となりました。

「食べログ仕入」では日々デジタルによって課題解決ができることはないか、模索しています。卸業者も取引先の発注者も満足度高く利用を続けられるよう、今後も機能向上に努めていく予定です。

**完全無料でデジタル化が可能で、サポート体制も充実しているなどいい話ばかりですが、導入や利用にあたってのリスクはないのか？**

受発注の機能について今後もずっと無料で提供します。利用中に料金が発生する心配はありません。また、導入時の作業も「食べログ仕入」の営業担当が実施するため、卸業者の労力の心配も少ないです。取引先の発注者からも好評で、他社のWeb発注ツールから食べログ仕入に変更されたケースも増えてきました。

導入にあたって大きくリスクとなる点はありません。ただし、卸業者にとって、数多くのWeb受発注ツールを導入する場合は、作業が複雑になるため、おすすめはしていません。ですが、FAXや留守電での注文受付が多いと労力は増える一方です。できればFAXや留守電を減らしたい、少ないWeb受発注ツールでの運用を目指したいところです。「食べログ仕入」では、FAXや留守電の注文を減らすだけでなく、他のWeb発注ツールをまとめるサポートも実施していますので、お困りの方は一度「食べログ仕入」までご相談ください。

最後に「食べログ仕入」では受発注のデジタル化に関わる内容で、勉強会を随時実施しております。「食べログ仕入」に限らず、Web受発注ツールについて情報収集されたい場合でも問題ありません。

「食べログ仕入」についてご興味・ご関心をお持ちの団体様・企業様がいらっしゃいましたら、お気軽に下記お問合せまで、ご連絡ください。

——— お気軽にご相談ください ———

Webで問合せ



食べログ仕入



電話で問合せ



**050-5530-8325**

平日10:00~18:00

## 5 JA 飛驒ミート第 17 回地元交流会訪問記

公益社団法人 日本食肉協議会  
専務理事 菊地 令

### 1 はじめに

当協議会が公益社団法人日本食肉市場卸売協会を通じて間接的に助成させていただいている催事として、飛驒ミート農協協同組合連合会(以下「JA 飛驒ミート」という。)が令和 6 年 6 月 29 日に開催した「第 17 回地元交流会」を訪問させていただきました。

高山市は、岐阜県北部(飛驒地方)に位置する人口約 8 万人の市で、全国の市町村で最も面積(2,177.61 km<sup>2</sup> 東京都に匹敵する面積)が広い市です。

令和 5 年の高山市の農畜産物生産販売額は 251.7 億円で、このうち畜産の販売額は 101.9 億円(40%) (うち肉用牛 64.9 億円(26%)、乳牛 12.1 億円(5%)、豚 24.6 億円(10%)、鶏 0.3 億円(0.1%))で、肉牛(飛驒牛)、夏秋トマト 54.3 億円(22%)、ホウレンソウ 42.0 億円(17%)が三大作目となっています。

JA 飛驒ミートは、昭和 59 年 4 月に地域 6 農協で肉畜の処理販売の充実のため、飛驒地域の畜産拠点として設立され、飛驒くみあいミート株式会社より、その業務を引き継ぎ、岐阜県から公設卸売市場の開設許可を受けるとともに、冷蔵庫、せり場、枝肉加工室、牛・豚繋留場を整備しました。その後、施設全体の老朽化や地域環境等の問題により、平成 14 年 4 月に現在地(高山市八日町)に新築移転し、同年 9 月に開催された「第 8 回全国和牛能力共進会肉牛の部」の会場となりました。

JA 飛驒ミートでは、「飛驒牛」はもちろん、「飛驒牛串」、「飛驒産牛ホルモン」、「飛驒牛カレー」、「ハツ干し」(牛の心臓を干し肉状態に加工したジャーキー風の乾燥食肉製品)の卸販売も行っています。

入場料無料 イベント内容  
※飛驒のせり体験  
※ビデオを見てお肉や食肉市場を知ろう  
※パネル展示を見てお肉や食肉市場を知ろう  
※JA ひとだによる飛驒牛大特価販売  
※「なべしま」さんによる軽食提供  
※飛驒牛試食

豪華賞品が当たるよ!  
※飛驒牛や飛驒ミートに関するクイズ  
※大ビンゴ大会  
※枝肉直営店クイズ

日時 6月29日(日) 10:30～(受付9:45～)

会場 JA 飛驒ミート(八日町) 雨天決行

主催：飛驒ミート農協協同組合連合会  
協賛：JA ひとだ/JA 金野科平 後援：高山市  
お問い合わせ：0577-32-5149 (AM:00~PM:00)

(地元交流会 チラシ)

### 2 JA 飛驒ミート地元交流会の概要

10 時 30 分に志田浩一代表理事会長の開会挨拶、田中明高山市長の来賓挨拶により地元交流会が始まりました。

大型車駐車場内にテントが張られ、そこが会場になっています。会場内には、近隣の住民の方々が多数参集され、特に子供さんが多い印象でした。新型コロナの感染拡大により一時



(志田浩一 代表理事会長)



(田中明 高山市長)

開催中止となり、昨年から再開されたところですが、今回は好天に恵まれ、皆さん各種イベントを大いに楽しまれている様子でした。

午前中は、「模擬せり体験と枝肉重量当てクイズ」が行われていました。これは、実際のせり場で、枝肉の概要説明やせりのやり方についての説明の後、実物の枝肉を間近で見ながら、せりを体験するものです。枝肉重量当てクイズでは正解者に飛騨牛のプレゼントがありました。



(模擬せり体験の様子)

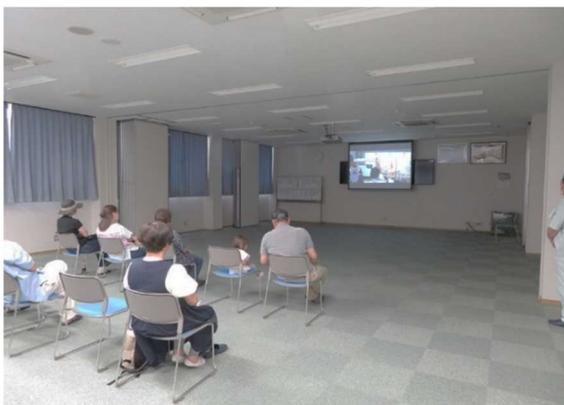


(模擬せり体験の様子)



(枝肉重量当てクイズの様子)

飛騨牛会館では、「お肉が食卓に届くまで」のDVD放映がありました。牛や豚がどのように育てられて、どのようにお肉になるのか、卸売市場ではどのようなことをしているのか、小中学生でもわかりやすく映像で紹介していました。



(お肉が食卓に届くまで DVD放映)



(配布資料一式)

テント内では「パネル展示」が行われ、牛肉・豚肉について、卸売市場の役割などの説明パネルを見て、アンケート調査が行われ、回答者には飛騨牛乳プレゼントと抽選での当選者には飛騨牛プレゼントがありました。



(パネル展示)



(アンケート配布・回収)

12時から、来場者全員が参加できる「〇×クイズ」があり、勝ち残った人には飛騨牛プレゼントがあり、残念ながら敗退した人には飛騨牛焼肉弁当が配布されました。

この「〇×クイズ」の間は高山市農政部畜産課で作成し、司会も畜産課職員が担当していました。



(〇×クイズ参加者)



(〇×クイズ正解者)

12時30分から地元町内会長さんの乾杯のご発声で昼食となりました。午後には「ビンゴゲーム」が行われ、飛騨牛やその他豪華賞品が参加者全員に当たるようになっていました。



(ビンゴゲーム)



(ビンゴ景品配布)

その他、「飛騨牛の試食」があり、試食待ちの長い列ができていました。試食量としては十分な量の牛肉が配布されていました。



(試食肉調理風景)



(試食肉調理風景)

施設移転時には地元からの臭気や騒音などの環境面や食肉センターの業務について不安視されるなどの問題があったので、開かれた食肉センターとして地域の理解と協力を得るため「地元交流会」の開催を始められたとのことです。こうした手作り感満載の地道な「地元交流会」の



(試食の配布待ち列)



(試食の配布)



(試食の風景)



(試食の風景)

長期・継続的な開催により、食肉卸売市場への理解と飛騨牛ファンを増やすとともに、周辺住民の仕事確保にも大いに貢献している様が見て取れました。

### 3 JA 飛騨ミート小林光士相談役（前専務）へのインタビュー

#### (1) 地元交流会の開催

当方： 開催目的は何ですか。

先方： 食肉卸売市場の役割について理解していただく。また、試食を通じて飛騨牛のおいしさ、安全性をアピールする機会としている。

当方： 今年が17回目とのことですが、いつ頃から開催していますか。

先方： 平成17年から開催している。

当方： 新型コロナが感染拡大している時期は中止していましたか。

先方： コロナ禍の令和元年から令和4年は開催を中止した。

当方： 全体の経費はどれくらいですか。

先方： 開催経費は約250万円。

当方： 当方からも一部助成させていただいていますが、他に県や市等からの助成や支援もありますか。

先方： 地元自治体や地元農協、全農県連から人的支援がある。

当方： 開催準備等は全てJA 飛騨ミートが対応していますか。

先方： JA 飛騨ミートで対応している。

当方： 秋開催のイベントが多い中、6月に開催する理由は何ですか。

先方： 対象者は地元の農家が多いため、秋の農繁期を避けている。田植えを終わって少し落ち着いた時期に開催している。

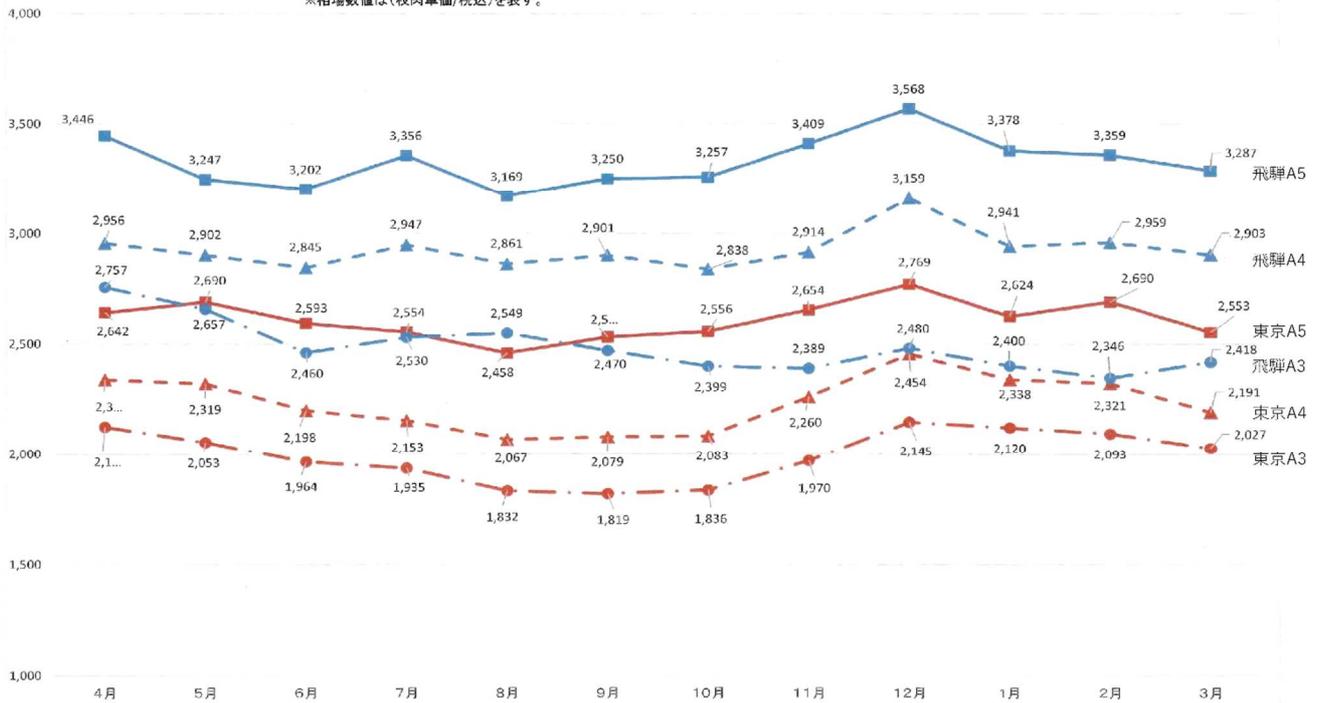
当方： 今までに天気等により中止したことがありますか。  
先方： 中止したことはない。  
当方： と畜場の中の見学は可能ですか。  
先方： 衛生面の問題で見学はできない。  
当方： イベントの中では何が一番人気ですか。  
先方： せり体験の人气が高い。  
当方： イベントの内容等はほぼ毎年一緒ですか。  
先方： ほぼ一緒です。  
当方： 参加者からの反応はいかがですか。  
先方： 参加者からは普段見ることができない枝肉やせり体験ができるので、高評価をいただいている。  
当方： 今回の「地元交流会」は消費者の方々との触れ合いが中心だと思いますが、生産者との触れ合いとか意見交換の場等もありますか。  
先方： 生産者は毎週のせり市場で出荷牛を見に来るのでコミュニケーションは常に図れている。また、各生産団体との懇親会は必ず出席し、意見を伺っている。  
当方： 他の食肉市場のイベントを見に行かれたことがありますか。  
先方： 残念ながらない。

## （２）飛驒牛の生産状況

当方： 「飛驒牛」の定義は何ですか。  
先方： ①飼養期間が最も長い場所が岐阜県であること、②飛驒牛銘柄推進協議会登録農家制度にて認定・登録された生産者により肥育されていること、③14ヶ月以上肥育された黒毛和種の肉牛であること、④公益社団法人日本食肉格付協会が実施する牛枝肉格付により肉質等級5等級、4等級、3等級と格付されたものであること。これら4つを満たしたことを協議会事務局が確認し、認定したものを「飛驒牛」としている。「飛驒牛」と認定した場合には、「飛驒牛表示ラベル」を交付する。「飛驒牛表示ラベル」には、肉質等級、生産者の住所氏名、個体識別番号、認定日を明記している。  
当方： 「飛驒牛」の認定頭数はどのくらいですか。  
先方： 令和5年度の「飛驒牛」認定頭数は5,927頭で、うち5等級4,488頭（76%）、4等級1,293頭（22%）、3等級146頭（2%）となっている。  
当方： 以前の岐阜県内の肥育成績では、全国平均よりは短い出荷月齢になっていたように思いますが、最近の状況はいかがですか。  
先方： 肥育農家による出荷目安は去勢牛で28カ月、雌牛で28～29カ月としている。  
当方： 最近の枝肉相場等はいかがですか。  
先方： 令和5年5月から新型コロナウイルスが5類に移行し、インバウンド需要や観光需要は順調に伸びている。牛枝肉も前年と変わらず高い相場を維持している。枝肉市場も活況を呈し、年間を通じて全国相場を上回る高水準の相場を記録した。

令和5年度 東京食肉市場との相場比較  
(和牛去勢A等級)

※相場数値は(枝肉単価/税込)を表す。



### (3) 飛驒食肉センターの稼働状況

当方： 施設は何年設立ですか。

先方： 現在の施設は平成 14 年に現在地に移転新築したもの。

当方： 開業は何年からですか

先方： JA 飛驒ミートは昭和 59 年に設立し、昨年、40 周年記念式典を開催したところ。

当方： 年間のと畜頭数は牛、豚それぞれ何頭位ですか。最近の増減状況はどうですか。

先方： 以前は、豚、鶏の取扱いもあったが、現在は牛のみの取り扱いとなっている。と畜頭数は、令和元年 6,064 頭、令和 2 年 6,104 頭、令和 3 年 6,138 頭、令和 4 年度 6,271 頭、令和 5 年 6,286 頭となっている。職場環境の改善に努め、衛生・品質管理を疎かにせず、と畜から枝肉加工において無理のない処理頭数の集荷維持に取り組んでいる。

当方： 施設の処理能力、稼働率はどうですか。

先方： と畜処理 76 頭/日、食肉処理 40 頭/日に対し、稼働率はと畜処理 43.4%、食肉処理 55.7%となっている。

当方： 集荷頭数やと畜頭数を増やす考えもありますか。

先方： 集荷については、さらに拡大を目指すこともできるが、集荷をどんどん伸ばしていくには管理が行き届かないリスクも上昇していくため、衛生・品質管理を徹底できる頭数に抑えている。

当方： 搬入先は岐阜県内、東海管内が多いですか。

先方： 全頭岐阜県内からの受け入れとなっている。

当方： JA 飛騨ミートとしての強味、アピールポイントは何ですか。

先方： 一般的な食肉市場が 2℃以下の保管で 60 日の賞味期間なのに対し、当市場では徹底した衛生管理により 4℃以下の保管で 100 日の賞味期間を実現している。

当方： 今後、施設の改築等の計画がありますか。

先方： ここ数年で大規模改修に取り組み、当面の計画は終了済。令和 4 年に 60 分割まで対応した部分肉加工ラインを導入し、令和 5 年に新しいせり機（三代祖までの血統表示、ロース・モモの写真提示、999,000 円までの単価表示可能）を導入したほか、令和 4 年から続く施設の大規模改修の仕上げをしたところ。

当方： 世の中の的には少子高齢化による労働力不足が言われていますが、職員や技術者の確保は円滑にいらっていますか。

先方： 従業員の給与の改善、60 歳から 65 歳への定年延長、男性職員の育児休暇取得、有給休暇取得の促進など働き方改革を実施しているところ。

当方： 海外の方も雇用していますか。

先方： 現在、海外出身の職員はいない。基本的には地元出身者が多い。

#### （４）牛肉輸出への取り組み

当方： 牛肉輸出にも取り組んでおられますか。

先方： 現在、JA 飛騨ミートでは、台湾、香港、米国、EU 等 12 カ国・地域に和牛 517 頭、約 56 トン（令和 5 年度）の輸出実績がある。ハード面では令和 4 年に 60 分割まで対応した部分肉加工ラインを導入し、ソフト面では日本語以外に 5 カ国語（英語、仏語、イタリア語、広東語、台湾語）の飛騨牛の歴史パンフレットを作成した。部分肉加工では、あらかじめこちらから小割加工の対応範囲を提示することで各国・地域との取引にスムーズに対応している。

当方： 輸出の認証を受けている国・地域は既に多数あると聞いています。

先方： 輸出対応については、衛生管理の徹底という観点から、各国・地域への輸出認可の取得に注力してきた。現在、認証を受けている国は、タイ、マカオ、香港、フィリピン、シンガポール、EU、英国、スイス、リヒテンシュタイン、ノルウェー、ニュージーランド、ベトナム、米国、カナダ、ミャンマー、台湾、オーストラリア、アルゼンチン、メキシコの 19 の国・地域で、現在、ブラジルに申請中。

当方： 日本食肉生産技術開発センターが、ハラル牛肉輸出に力を入れているブラジル、ニュージーランド、米国、豪州に輸出施設等を調査に行くようですが、イスラム諸国への輸出を考えていますか。

先方： イスラム諸国への輸出は考えていない。

当方： JA 飛騨ミートとしてはどのように輸出に関与されていますか。例えば、JA 飛騨ミートが、直接、肥育牛や枝肉を購入して輸出しているというようなことがありますか。

先方： 直接の輸出は行っていない。すべて当方の市場から枝肉を購入した食肉業者が輸出している。

当方： 生産サイド、流通サイドでの輸出の効果についてはどのようにお考えですか。

先方： 和牛が輸出品目として注目され、輸出により少なからず枝肉相場が上がっているほか、輸出により海外からの「飛騨牛」の知名度向上にもつながり、インバウンドとして還元されていると考えている。衛生・品質管理体制の強化、枝肉相場の高値安定というこれまで輸出にとりくんだ 10 数年は非常に貴重な期間だったように思う。

当方： 技術的な問題として、対米輸出の場合は懸垂放血が義務付けられており、懸垂放血にすると寝かせ放血に比べてシミ（多発性筋出血 筋肉内の毛細血管が破れ、出血斑のあるもの）の発生率が高いと聞いています。日本食肉生産技術開発センターの調査によれば、2024 年 1～4 月の対米輸出施設のシミの発生率は黒毛和種 3.30%、交雑種 3.14%、乳用種 3.14%と交雑種、乳用種に比べて黒毛和種の発生率が高いようです。また、対米輸出施設以外のシミの発生率は黒毛和種 0.45%、交雑種 1.07%、乳用種 1.36%と対米輸出施設の発生率が高いようです。JA 飛騨ミートではどうですか。

先方： シミの発生率は、令和 3 年度 1.49%、令和 4 年度 1.87%、令和 5 年度 2.41%となっている。と畜まで 45～60 秒以内であればシミは出ない。シミの発生に対しては補填金を出している。当面は 2%以内を目標としている。

当方： 今後、輸出を増やすためにはどのような取り組みが必要でしょうか。

先方： JA 飛騨ミートでは衛生・品質管理の向上に努力してきたところであるが、まずは要件の緩い国への輸出を手始めとし、衛生・品質管理体制の改善を図りつつ、段階的に要件の厳しい国・地域への輸出に取り組むというのがよいのではないか。初めから要件の厳しい国・地域への輸出を目指すのは無理があるような気がする。

当方： 今後の運営方針はいかがですか。

先方： 現在の衛生・品質管理体制を維持しながら、輸出のみに焦点を当てず、国内も視野に入れた適切なた畜・加工数量を維持しながら、堅調な枝肉市場を開設・運営していきたいと考えている。また、各国の輸出要綱で求める施設側のリスクに対する経営収支のバランスを考慮した今後の輸出事業の見直しや再構築が必要だと思う。

当方： 種々有難うございました。北海道の次に全国和牛能力共進会の岐阜県での 2 回目の開催が決まったとのこと、「飛騨牛」の益々の振興と JA 飛騨ミートの益々のご発展を祈念しております。

この度の訪問に際しましては、JA 飛騨ミートの志田浩一会長、小林光士相談役、永瀬正幸常務、溝脇実央参事、船場信幸部長、岩本允係長、高山市の田中明市長、松井ゆう子畜産課長、高山市畜産振興アドバイザーの中丸輝彦氏から貴重なお話をお伺いし、大変お世話になりました。この場をお借りしてお礼申し上げます。

参考) 高山市和牛改良組合 組合だより 第 69 号 令和 6 年 2 月 29 日

## ○食肉関係団体調査情報

### 1 食肉流通段階別経費調査報告書 －和牛肉の流通段階別経費の構造及び動向について－

公益財団法人 日本食肉流通センター

## I まえがき

本調査報告書は、当センターが農林水産省の令和5年度食肉流通段階別経費調査プロジェクト委託事業により実施した調査の結果を取りまとめたものである。本プロジェクトの調査は、和牛が出荷されてから卸、小売の段階を経て精肉として消費者に販売されるまでの流通経費等の実態を段階ごとに把握し、その全体像を見える化することを目的としている。

調査においては、和牛を出荷する生産者、卸段階の食肉事業者及び精肉を販売する小売事業者から経費、販売価格等について定量的な報告をいただき、当センターにおいて和牛肉（精肉販売）100g単位当たりの経費として整理して経費の構造と動きについて明らかにすることに努めた。

最近では、生産以降の牛・牛肉の流通に係る経費について増加していると言われてい  
る。今回報告する調査結果が食肉業界に広く周知、理解されることにより、経費の動向  
が適切に価格に反映され、和牛肉の安定した提供に寄与できれば幸いである。

## II 調査及び集計の方法

### 1 調査期間

令和5年6月から調査を開始し、同年11月までの間に調査対象者から回答を得るとともに、食肉事業者の聞き取りを実施した。

### 2 調査対象及び調査項目

#### (1) 生産者

(2) の調査で対象となった和牛の出荷者を調査対象とした。有効な回答が得られた対象者は全国の28者、調査対象牛では56頭となった。

調査項目は、調査対象牛についての販売収益に関する事項、出荷・市場経費、生産と出荷の概況とした。

#### (2) 食肉事業者

大手加工メーカー、中堅卸業者及びJA系事業者から、全国の市場・食肉センターごとに選定した。有効な回答が得られた調査対象者は実10社、延べ13社、調査対象牛では74頭となった。

調査項目は、調査対象者及び調査対象牛の基本事項、調査対象牛についての仕入れ・販売、売上高、仕入れ額、経費等に関する事項とした。

### (3) 小売事業者

(2) で調査対象となった和牛1頭分の部分肉（フルセット）を購入した量販店（生協を含む。）を対象とした。これとは別に和牛を販売する食肉専門小売店を対象としたが、この場合は(2)の和牛との関係は求めなかった。有効な回答が得られたのは、量販店では経費関係4社、小売価格関係7社、食肉専門小売店では9社となり、経費関係では量販店の回答数が専門小売店に比べ少ない状況となった。

調査項目は、調査対象者及び調査対象牛の基本事項、調査対象牛についての仕入れ・販売、売上高、仕入れ額、経費等に関する事項とした。

### (4) 調査対象牛・牛肉

経費及び部位別重量の調査で対象とした和牛及び和牛肉は、次の要件をすべて満たすものとし、(2)の食肉事業者が扱った和牛・和牛肉から選定した。

- ・黒毛和種であり、かつ、原則として去勢牛、枝肉等級A4、枝肉に瑕疵のないもの。
- ・令和4年及び令和5年の1～6月にと畜解体されたもので、原則としてそれぞれ3頭の計6頭。
- ・小売事業者に対し部分肉フルセットで販売をしたもの。

なお、実際には、一部の事業者で必要頭数が得られない等の理由から、枝肉等級A5のものやめす牛が一部含まれたが、これらのデータについても他と区別せず集計を行った。また、食肉専門小売店については、調査対象牛を特定することなく、指定した期間内に販売した和牛肉についての報告を求め、これらのデータについても、量販店分と区別せず集計を行った。

和牛肉の小売価格関係の調査は、量販店、食肉専門小売店ともに調査対象牛を特定せず、指定した期間内に販売した枝肉等級A4相当の和牛肉の小売価格について報告を求めた。

## 3 調査方法

聞き取り以外の調査については、調査票を調査対象者に送り、記入による回答を求める方式とした。食肉事業者に対する聞き取りについては、あらかじめヒアリング項目を送付した上で、対面またはweb活用によるヒアリング方式とした。

## 4 集計・分析の方法

- (1) 経費関係の調査で分析に用いる数値は、事業者の販売数量や売上高にとらわれずに、事業者ごとの平均を用い、さらに事業者数による加重平均により求めて全体の代表値とした。
- (2) 分析する経費の項目は、全段階を通して共通とすることにより、データの連結を可能とした。（表1）
- (3) 事業者によっては管理費の数値が欠損する場合があったが、その場合は他社の平均的な経費に占める割合から求めた推定値により補足した。
- (4) 令和4年と令和5年の比較では、各年で生産者の出荷条件が統一されていないことから、市場手数料の有無や運送エリアの頭数の違い等による経費の増減の影響を緩和する統計上の処理を行った。また、和牛1頭当たりと和牛肉100g当たりのデータ換算

では、牛ごとの歩留の影響を均一化するため、部分肉フルセット重量2カ年平均を用いた換算処理を行った。この処理により、令和4年と令和5年の比較及び生産、卸、小売各段階のデータの連結を可能とした。

- (5) 本調査では、食肉事業者について同じ会社であっても販売地域、販売先が異なれば、別事業者として扱った。
- (6) 本調査では、消費税込みとした上で集計・分析を行った。
- (7) 部分肉歩留・部位別重量の調査で分析に用いた数値は、令和4年及び令和5年を区別せずに調査対象者（食肉事業者）ごとに求めた調査対象牛の平均とした。
- (8) 本報告書の経費等の調査結果において、令和5年または令和4年との表記は、調査対象となった牛のと畜年を示している。なお、今回の調査対象牛の和牛肉はすべてチルドの販売であり、と畜年内に小売販売されている。

表1 経費項目の整理

経費項目	生産段階	卸段階	小売段階
運送費	家畜運送費	運送費（仕入れ・委託納品、納品）	運送費
手数料	団体（組合）手数料、市場手数料	販売手数料	
と畜場経費	と畜料金、食肉検査手数料、枝肉格付料		
加工費		加工賃（内部・外部）	加工賃、センター経費
資材・光熱等費		梱包等資材費、水道光熱費、施設機械の減価償却費、その他製造経費	資材費、水道光熱費
保管費		製品保管料、センターフィー	保管費
一般管理費費（製造外人件費含む）		一般管理費	一般管理費
その他	事故積立等、その他経費	その他販売費	その他経費、その他販売経費

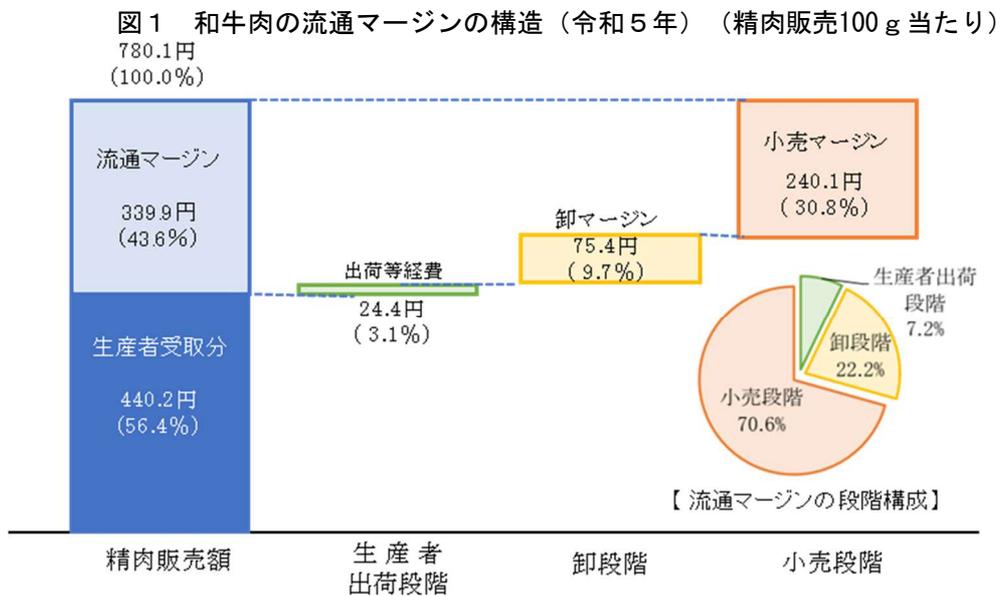
### Ⅲ 和牛肉経費の調査結果

#### 1 和牛肉の段階別経費

##### (1) 和牛肉流通マージンの構造

和牛肉の精肉販売額（令和5年）は、精肉販売100g当たり780.1円となった。（図1）以下、精肉販売額及び流通マージン（経費・利益）は、精肉販売100g当たりの数値（税込み。）である。

精肉販売額とは、小売事業者が和牛1頭分をすべて精肉として小売販売した売上高の単位当たりの金額である。つまり販売実績を示す金額であり、実際の小売価格とは異なる。



注. 円グラフは、流通マージンにおける各段階の構成割合を示す。

流通マージン（令和5年）は、生産者出荷段階の出荷等経費と、卸段階、小売段階のマージンを合わせて合計が339.9円となり、精肉販売額の43.6%を占める。

なお、マージンとは、販売額（売上高）から原料の仕入れ額を控除した金額であり、経費と利益から構成される。生産者出荷段階は、生産者の利益は調査していないため、利益は含まれず出荷に係る経費のみの構成で、ここではマージンとして扱う。

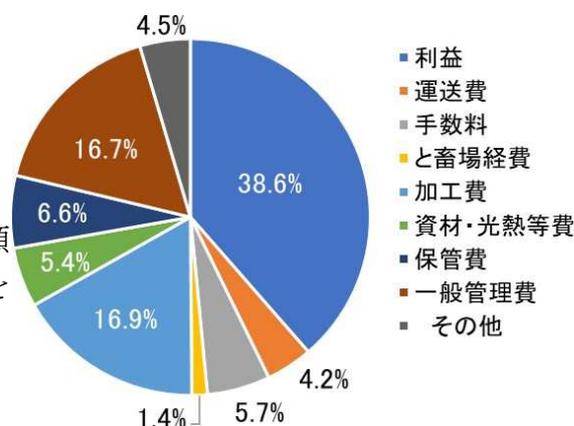
段階別にマージンをみると、生産者出荷段階の出荷等経費が24.4円（精肉販売額に占める割合3.1%）、卸段階のマージン（以下、「卸マージン」という。）は75.4円（同9.7%）、小売段階のマージン（以下、「小売マージン」という。）は240.1円（同30.8%）であった。

流通マージンの段階の割合は、生産者出荷段階、卸段階、小売段階でそれぞれ7.2%、22.2%、70.6%となり、小売段階が全体の過半を占めている。

## (2) 流通マージンの経費項目構成

和牛肉の流通マージンの経費項目の構成割合について、その他を除く項目の降順でみると、①利益（38.6%）、②加工費（16.9%）、③一般管理費（16.7%）、④保管費（6.6%）、⑤手数料（5.7%）、⑥資材・光熱等費（5.4%）、⑦運送費（4.2%）、⑧と畜場経費（1.4%）となった。（図2）なお、精肉販売額全体に占める割合では、利益は16.8%、利益を除いた経費合計は26.7%に相当する。

図2 和牛肉流通マージンの項目構成  
(令和5年)



## (3) 令和4年と令和5年の比較

流通マージンの経費項目の対前年増減率をまとめると、表2のとおりとなった。流通マージンは、前年に比べ+3.2%となった。

流通マージンを構成する経費項目をみると、対前年増減率の降順（その他を除く。）では、加工費が+8.4%、一般管理費が+5.8%、資材・光熱等費が+4.9%、と畜場経費が+3.4%となった。

一方、手数料が▲4.3%、運送費が▲2.8%と2つの経費項目で減少となった。

利益を除いた経費合計についてみると、対前年+4.7%となった。経費合計の増加への寄与が大きい経費項目（その他を除く。）は、次のようになった（上位5位）

順位	項目	寄与率
1位	加工費	47.4%
2位	一般管理費	33.1%
3位	資材・光熱等費	9.1%
4位	保管費	1.8%
5位	と畜場経費	1.6%

表2 和牛肉流通マージンの項目別増減  
(令和5年)

項目	対前年増減率
マージン合計	3.2%
利益	0.9%
運送費	-2.8%
手数料	-4.3%
と畜場経費	3.4%
加工費	8.4%
資材・光熱等費	4.9%
保管費	0.8%
一般管理費	5.8%
その他	14.1%

注. 寄与率=項目別経費等の対前年増加額÷利益を除く経費合計の対前年増加額×100

## 2 生産者出荷段階の出荷等経費

### (1) 生産者出荷段階の出荷等経費の構造

和牛の出荷等経費（出荷及び市場・食肉センター関係の経費、令和5年）は、生産者の負担となっており、令和5年においては、24.4円となった。（図1）

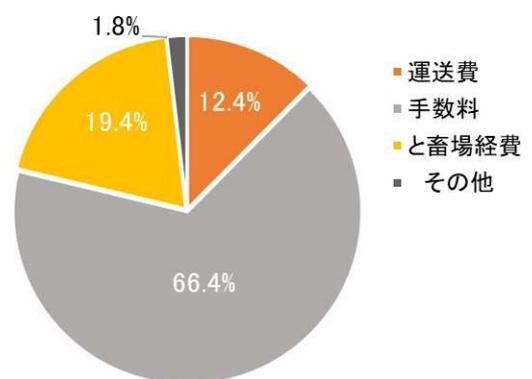
精肉販売100g当たりの出荷等経費とは、牛1頭の出荷等経費を、小売段階で販売された牛1頭分の精肉量で除して求めた金額である。

出荷等経費の経費項目の割合は、手数料が最も大きく66.4%を占め、次いでと畜場経費が19.4%、家畜の運送費が12.4%となっている。（図3）

出荷等経費の手数料とは、団体・組合が牛の販売を請け負うことに伴う団体手数料と、食肉市場の市場手数料の合計である。団体等に委託せずに個人で牛を出荷すれば、前者の手数料は発生しない、また、市場ではなく食肉センター等への出荷であれば、後者は発生しない。ここでは、調査した牛で経費発生があったものとならないものの加重平均の数値となっている。

なお、生産者出荷段階は、生産者の利益は調査していないため、利益は含まれず出荷に係る経費のみの構成となっている。

図3 和牛の出荷等経費の項目構成  
(令和5年)



### (2) 令和4年と令和5年の比較

出荷等経費の経費項目の対前年増減率をまとめると、表3のとおりとなる。経費合計は、対前年+1.2%となった。

表3 和牛出荷等経費の項目別増減  
(令和5年)

出荷等経費を構成する経費項目をみると、と畜場経費が+3.4%と項目の中で大きな増加率となり、次いで手数料+0.9%、運送費が+0.5%となった。

経費合計の増加への寄与が大きい経費項目は、と畜場経費（寄与率54.6%）と手数料（同51.5%）であり、両者で経費合計の大半を占めた。これらに次いで運送費（同5.7%）となった。

項目	対前年増減率
経費合計	1.2%
利益	-
運送費	0.5%
手数料	0.9%
と畜場経費	3.4%
加工費	-
資材・光熱等費	-
保管費	-
一般管理費	-
その他	-7.0%

注. 寄与率=項目別経費等の対前年増加額÷経費合計の対前年増加額×100

### 3 卸段階の経費

#### (1) 卸マージンの構造

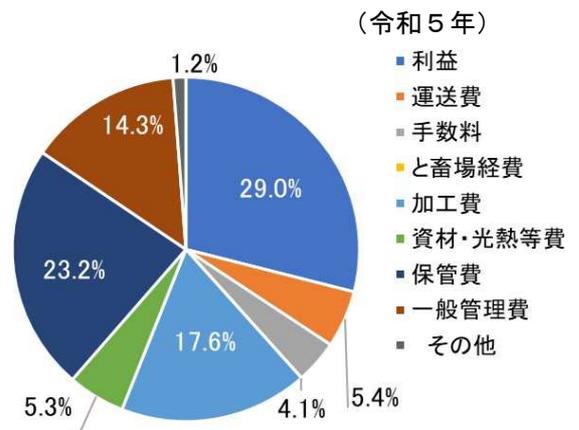
卸マージン（令和5年）は、75.4円となった。（図1）

精肉販売100g当たりの卸マージンとは、食肉事業者が小売事業者に販売した部分肉フルセット等の売上高から原料として購入した枝肉1頭分の仕入れ額を控除した額を、小売段階で販売された牛1頭分の精肉量で除して求めた金額である。卸マージンの経費項目の割合は、利益がマージンの29.0%を占め、次いで保管費23.2%、加工費17.6%、一般管理費14.3%、運送費5.4%、資材・光熱等費5.3%、手数料4.1%となった。

手数料とは、食肉事業者が小売事業者に販売する際に対価に応じ支払う経費であり、販売先との関係により当該経費発生の有無が決まる。ここでは、経費発生があったものとならないものの加重平均の数値となっている。

なお、精肉販売額全体に占める割合では、利益は2.8%、利益を除いた経費合計は6.9%に相当する。また、このマージンには、廃棄などの製品減耗や値下げなどの評価額は含まれていない。

図4 和牛肉卸マージンの項目構成



#### (2) 令和4年と令和5年の比較

卸マージンの合計及び経費項目の対前年増減率をまとめると、表4のとおりとなった。卸マージンは、対前年+33.3%となった。

卸マージンを構成する経費項目をみると、利益については令和4年がかなり低い水準であったことの反動から対前年+347.0%と大きな増加率となった。次いで資材費・光熱等費が+13.2%、加工費+9.9%、運送費+6.9%、保管費+6.0%となった。減少した経費項目としては、手数料が▲24.6%、一般管理費が▲0.4%となった。

利益を除いた経費合計についてみると、対前年+3.7%となった。経費合計の増加への寄与が大きい経費項目（その他を除く。）は、次のようになった。（上位4位）

1位	加工費	寄与率	62.9%
2位	保管費		52.5%
3位	資材・光熱等費		24.7%
4位	運送費		13.8%

表4 和牛肉の卸マージンの項目別増減

(令和5年)

項目	対前年増減率
マージン	33.3%
利益	347.0%
運送費	6.9%
手数料	-24.6%
と畜場経費	-
加工費	9.9%
資材・光熱等費	13.2%
保管費	6.0%
一般管理費	-0.4%
その他	3.0%

注. 寄与率=項目別経費等の対前年増加額÷利益を除く経費合計の対前年増加額×100

#### 4 小売段階の経費

##### (1) 小売マージンの構造

小売マージン（令和5年）は、240.1円となった。（図1）

精肉販売100g当たりの小売マージンとは、次の①または②の方法により求めた金額である。

①牛1頭分の精肉を小売販売した売上高から原料として購入した部分肉フルセットの仕入れ額を控除した額を、小売販売した牛1頭分の精肉量で除して求めた金額。

（量販店の場合）

②精肉販売100g当たりの経費及び利益を足し上げて求めた金額。（食肉専門小売店の場合）

小売マージンの経費項目の割合は、利益がマージンの45.6%を占め、次いで一般管理費が19.1%、加工費18.4%、資材・光熱等費6.0%、運送費3.0%、保管費2.0%となった。（図5）

なお、精肉販売額全体に占める割合では、利益は14.0%、利益を除いた経費合計は16.8%に相当する。また、このマージンには、廃棄などの製品減耗や値下げなどの評価損は含まれていない。

図5 和牛肉小売マージンの項目構成（令和5年）



##### (2) 令和4年と令和5年の比較

小売マージンの合計及び経費項目の対前年増減率をまとめると、表5のとおりとなった。小売マージンは、対前年▲3.5%となった。

小売マージンを構成する経費項目をみると、増加したものとしては、加工費が対前年+8.0%と大きな増加率となっており、次いで一般管理費が+7.4%、資材・光熱等費が+2.8%となった。一方、保管費（▲14.5%）と利益（▲12.6%）が大きく減少し、次いで運送費（▲8.7%）も減少した。

表5 和牛肉の小売マージンの対前年増減（令和5年）

項目	対前年増減率
マージン	-3.5%
利益	-12.6%
運送費	-8.7%
手数料	-
と畜場経費	-
加工費	8.0%
資材・光熱等費	2.8%
保管費	-14.5%
一般管理費	7.4%
その他	15.8%

利益を除いた経費合計についてみると、小売マージンとは異なり対前年+5.9%と増加した。経費合計の増加への寄与が大きい経費項目（その他を除く。）は、次のようになった。（上位3位）

1位	加工費	寄与率	45.2%
2位	一般管理費		43.8%
3位	資材・光熱等費		5.3%

注. 寄与率＝項目別経費等の対前年増加額÷利益を除く経費合計の対前年増加額×100

## IV 食肉事業者からの聞き取り（和牛肉販売の経費及び販売環境）

### 1 卸段階における和牛肉に係る経費の増加

食肉事業者からの聞き取りでは、卸段階での和牛肉の製造・販売経費のうち前年からの増加の大きな経費は、食肉事業者によって順位は異なるものの、運送費、加工費（外部委託費）、製品保管料、梱包等資材費を共通して挙げていた。

加工費の増加については、

- ・外部委託の場合、委託先から人件費や資材費の上昇を理由に値上げを求められて応じた
  - ・内部加工の場合、技術者確保のため給与を引き上げた
- との説明であった。

運送費の増加については、委託運送業者からの値上げの要請に応えたものであった。また、製品配送の運送費については自社配送のため増加は抑えられていると報告した食肉事業者もあった。

製品保管料については、営業倉庫業者の保管料及び入出庫料の値上げによって増加したとする食肉事業者が多い一方、一部では値上げの要請はないとする食肉事業者もあるなど一律の状況ではなかった。

段ボールや包装フィルム等の梱包資材費の増加については、資材費の値上げが要因であり、どの食肉事業者にも共通するものであった。

また、経費調査で『その他』とした経費の増加として、機械のメンテナンス経費や衛生費の増加について言及する食肉事業者が複数あった。

### 2 卸段階における和牛肉の販売先への価格転嫁

食肉事業者からの聞き取りでは、和牛肉の製造・販売に係る経費の増加分について、販売価格に転嫁したいという意向を持ちながらも、実際に転嫁することは厳しいとの報告がほとんどであった。

和牛フルセット取引の場合、建値とする食肉市場の枝肉価格を基準に設定しており、また、価格交渉では、加工費は交渉対象とすることが一般的であるため、枝肉相場や加工費は販売価格に反映できても加工費以外の経費増加分の価格転嫁についての交渉はできていないとの報告があった。枝肉相場・加工費以外の諸経費で価格転嫁できていない理由については、見積りに載せる商習慣がないことから、そもそも交渉対象となっていないことや、他社との競争が激しいこと等であった。

一方で、委託加工の請負も行っている食肉事業者からの報告では、加工費の増加分について、自社の製品販売での価格転嫁は難しいが、部分肉加工を受託する場合の委託加工費の値上げは、ほぼ受け入れてもらっているとの報告があった。

このような環境の中で、食肉事業者は、令和5年に枝肉相場が下がったことや経費削減で凌いでいる、経費の高止まりがはっきりしてきたので、今後、価格転嫁の交渉をしていくなどとしている。

### 3 卸段階における和牛肉製造・販売、管理費削減の取組

食肉事業者は、経費削減の取組をすでにスタートしている。食肉事業者により取組の内容は異なるが、複数報告のあった取組としては、

- ・資材の調達先や内容を見直して、調達価格を下げる
- ・段ボールサイズを見直して容積効率を上げる
- ・節電、節水
- ・配送におけるルート見直し、積載効率の向上、配送回数の削減、リードタイムの延長、混載

等であった。

食肉事業者で特徴のある取組としては、

- ・処理頭数、加工数量の平準化を図り、業務のムダや超過勤務を削減する
- ・内部経費のスリム化のため、組織のコンパクト化
- ・加工前に販売先を確定し、ムダな輸送や冷蔵庫の入出庫を減らす
- ・サンテナ（※）の利用拡大
- ・自家発電の活用
- ・営業所でのスペック（牛部分肉の規格）の統一と事務部門の集約
- ・無理な注文は受けない

等があった。

※サンテナとは、食肉配送においては、プラスチック製の網状のカゴの形態のものが一般的であり、小売店と食肉卸のいわゆる通い箱として使用される。段ボール箱と異なり、複数回数使える、冷やしやすいため、利点があるが、卸側で洗浄設備の設置や小売側でサンテナ置き場を確保する必要があるため、現状では主流となっていない。

このような取組を進める一方で、複数の食肉事業者から、人材不足に対応するため給与の引き上げは必要であるとの報告があった。また、加工・製造業務において、機械化等を進める必要があるが、牛は、牛個体及び部分肉の規格化が進んでおらず、また、開発に見合う処理量となっていないことから、豚鶏に比べ難しいとの指摘もあった。

### 4 卸段階の和牛をはじめとする牛肉販売改善の取組

和牛肉販売の改善のため、食肉事業者では、和牛肉の輸出強化、商品の提案、ECサイトなどの新たな販売方法、製造方法の改良などに取り組んでいる、または検討を始めているとの報告であった。

報告の中には、生産現場を理解した上での商品提案ができる人材を育成するなど潜在的な販売能力の向上を目指す取組の他、小売側が必要部位のパーツ購入を志向する中で、セットでの販売に力を入れる取組もみられた。

### 5 卸段階における消費者に対する価格転嫁の理解醸成の取組

食肉事業者各社とも、経費の価格転嫁の理解醸成について、消費者を対象とした取組はしていなかった。

食肉事業者が価格転嫁の理解醸成の取組に消極的な理由として、現在は消費者自身が生産側に気を遣うような余裕がない、価格が高くなれば消費が増えないという説明であった。

価格転嫁の理解醸成への取組では、和牛肉の消費拡大のための情報発信が重要であるとする意見であった。また、消費者を対象に生産現場体験ツアーを実施している食肉事業者から、生産についての販売先向け勉強会を開催して生産現場の苦労や実態などを見てもらい、価格転嫁の理解につながる活動をしてはどうかという提案があった。

## V 小売事業者からの報告（和牛肉の小売価格及び販売経費）

### 1 牛肉の小売価格を取り巻く変化

#### (1) 小売段階における牛肉の価格と消費

小売事業者からは、コロナ感染症の影響から回復しているとの報告がある一方、物価高等が影響し、消費者の財布の紐が堅い、安価な豚鶏等の食肉へシフトしているとの報告も多かった。

牛肉消費の中においても、同様の物価高等の影響として、和牛よりも交雑牛の売上げが好調である、高価なロインよりも安価な小間切れ肉などの購入頻度が多くなっているという実感が伝えられた。

#### (2) 消費者の牛肉に対する志向

消費者の牛肉に対する志向について、加工・小分けした商品が売れるなど調理の簡素化が求められている、赤身肉を求める問合せが多くなった、ハレの日の和牛消費は安定しているなどの声が聞かれた。また、曜日、時間帯で客層や売れ筋が変わり、平日は近隣に住む高齢者の割合が高いが、土日祝日は遠方からまとめ買いに来る若い客層が多く、客単価は平日に比べ上昇する傾向にあるとの報告もあった。

#### (3) 小売段階の店舗の変化

店舗の売り場面積の変化として、和牛の販売面積は縮小する一方、デリカ部門（惣菜関係）が拡大しているとする量販店があった。

EC販売（インターネットでの電子取引）をしている食肉専門小売店は、EC販売ではヒレやロースなど高価な部位が売れるが、店頭販売はもも、かた、すねのような安価な部位が売れ筋であると報告があった。

一部の量販店からは、牛肉の販売価格は本部が決めるようになり、各店舗では、牛肉について販売価格を決めたり、仕入れに必要な枝肉相場を理解したりすることができない人材はいなくなっているとの報告があった。

#### (4) 牛肉の位置づけと今後の販売の展開

量販店からは、牛肉は利益率が低く、利益の取れない商品であるとしつつも、和牛は集客力のある商品として重要な位置づけであるとする説明があった。

一方、食肉専門小売店からは、冷凍品に対しても消費者の抵抗感が薄れつつあるため、和牛も冷凍品を売り出すなどの報告があり、売り方に変化も見られているようである。

和牛の枝肉等級について、量販店からは、A4とA5は区別せずに販売しているとの報

告もあった。

## 2 小売段階における牛肉の販売経費を取り巻く変化

### (1) 経費上昇の抑制

量販店からは、経費の上昇を抑えて、小売価格の据え置きを実現しているとの報告があった。

経費上昇を抑制する取組としては、量販店及び食肉専門小売店から、使用する光熱水量や資材などを節約するなどの取組を進める一方、人件費については、新規採用者の給与水準や加工費の上昇が避けられない中で、作業シフトの工夫や超過勤務の抑制などの取組を進めているとの報告があった。

また、物流の2024年問題による物流経費の上昇を心配する声も聞かれた。

### (2) 経費抑制につながる新たな取組

量販店からの報告の中には、主に人件費の上昇に対応するため、AI発注の活用、プロセスセンター（各店舗の生鮮食品の仕入れ・加工・配送を集中して行う拠点）での大型機械の導入、レジのセルフ化、キャッシュレス支払いの推進などの新しい取組もあった。

## 3 小売段階における価格転嫁及び今後の課題

### (1) 価格転嫁、価格形成

多くの小売事業者は、値上げで売上が減少するという悪い循環を心配しており、人件費、資材費、運送費、水道光熱費が上昇している中であっても、価格転嫁でカバーできていない、または今後販売価格に転嫁できるか心配であるとする声も複数あった。

また、

- ・食肉事業者から納入価格の値上げ交渉が申し入れされる中で、小売側としては相手のコストの動きが見えていない
- ・経費増加の価格転嫁などの「適正な価格形成」に対しては、消費者にわかりにくく、生産側でのコスト上昇を単純に小売価格に転嫁するのは厳しいという意見もあった。

### (2) 今後の課題

量販店及び食肉専門小売店を通し、深刻な課題として、主に食肉の加工処理をする職員についての人材の不足、人件費の上昇、採用の難しさが多く聞かれた。

また人材不足の結果、小売事業者内で加工処理技術の伝承ができていない、または今後伝承できるかが心配であるとの声も聞かれた。

営業や販売をする職員についても、人材が不足し商品知識を有する職員がおらず、消費者に対して食肉の説明やアピールができなくなっているとする声も聞かれた。今後の物流の2024年問題への対策を課題とする声もあった。

また、和牛における赤身肉への需要の高まりに対し、どう対応するかも、量販店、食肉専門小売店の共通の課題となっていた。

## VI 和牛肉の小売価格についての調査結果

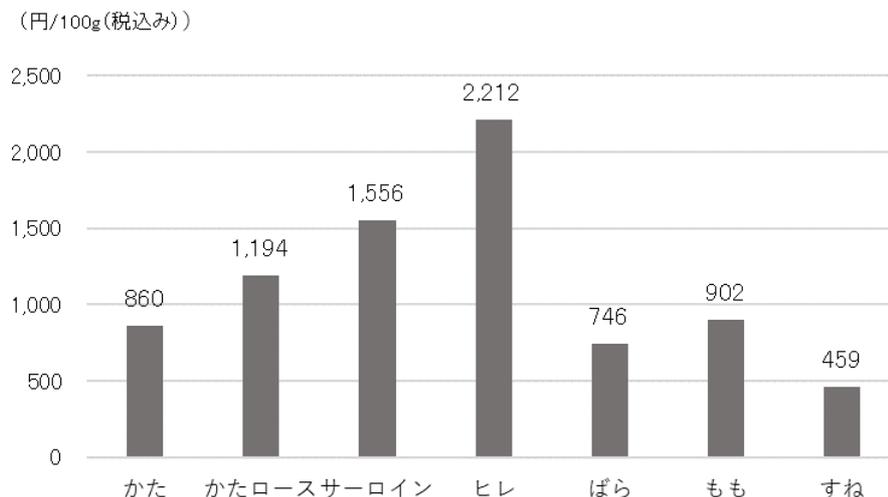
小売事業者に対し、和牛肉の7部位についての代表的な小売価格（令和5年6月、令和4年6月）の報告を求めた。

この調査での代表的な小売価格とは、和牛肉のうち枝肉等級A4相当のもので、特売を除いた最も代表的な販売形態（販売量が最多の形態）の精肉小売価格をいい、これらを取りまとめて比較・分析することにより、小売価格の構造と動きをみた。

### 1 和牛肉の小売価格

調査対象者の和牛肉の平均小売価格（令和5年6月）について、部位別にみると、ヒレ（100）が最も高く、次いでサーロイン（対ヒレの比率：70）、かたロース（同54）、もも（同41）、かた（同39）、すね（同21）の順となった。（図6）

図6 和牛肉の部位別の代表的な小売価格（令和5年6月）



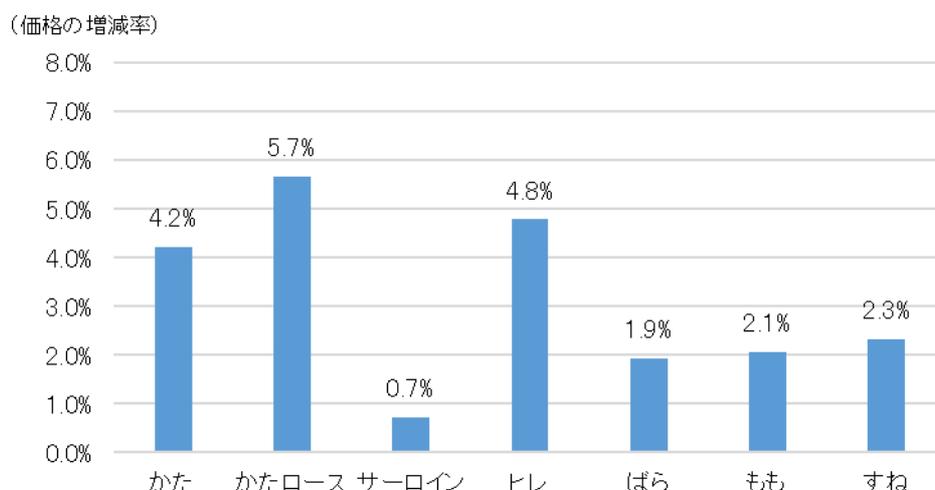
注. 量販店7社、食肉専門小売店9社の全体16社の平均販売単価である。

### 2 和牛肉の小売価格の令和4年/令和5年の比較

調査対象者の令和5年6月の平均小売価格は、前年同期に対し、すべての部位で引き上げられた。平均小売価格の増加率が最も高い部位は、かたロースで+5.7%となっており、次いで、ヒレが+4.8%、かたが+4.2%、すねが+2.3%となった。（図7）

これらの小売価格の引き上げは、食肉専門小売店による引き上げに大きく影響を受けており、量販店では単価を引き上げてもしっかりか低い水準であり、逆に引き下がられている部位も多い。

図7 和牛肉の代表的な小売価格の令和4年/令和5年の増減率



注. 増減率=令和5年6月小売価格÷令和4年6月小売価格×100-100

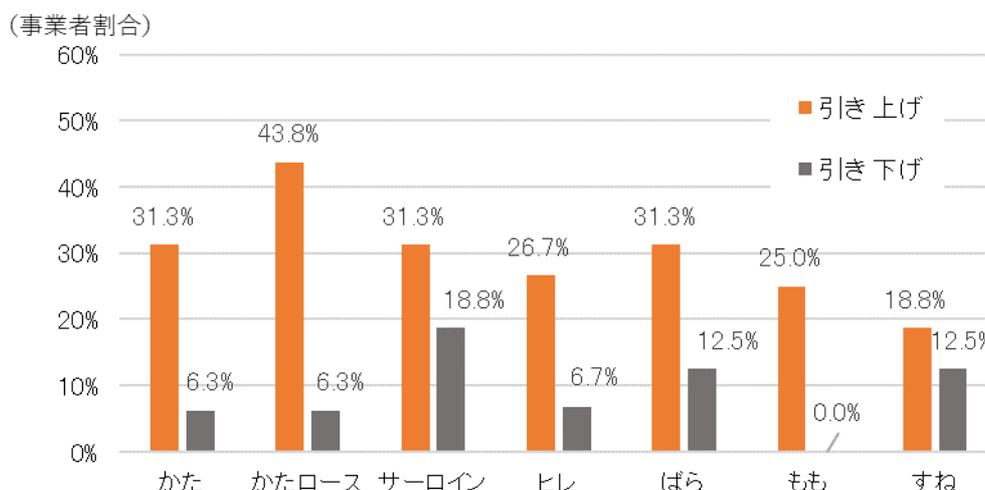
### 3 和牛肉小売価格を引き上げ・引き下げた小売事業者の割合

令和5年6月の小売価格を前年同期から引き上げた小売事業者の割合は、部位ごとに異なるが18.8～43.8%となっている。最も価格を引き上げた小売事業者の割合が高かった部位は、かたロースとなった。(図8)

一方、小売価格の引き下げについては、ももでは引き下げた小売事業者はなかったが、それ以外の部位では、6.3～18.8%の小売事業者が価格を引き下げている。最も価格を引き下げた小売事業者の割合が高かった部位は、サーロインとなった。

結果、今回の調査対象者(量販店7、食肉専門小売店9、合計16小売事業者)では、引き上げた小売事業者の割合が引き下げた事業者の割合より、すべての部位で大きくなった。

図8 和牛肉の小売価格(令和5年)を引き上げ・引き下げた事業者の割合



注. 和牛肉の代表的な小売価格(令和5年6月)が、令和4年6月価格と比較して引き上げた事業者と引き下げた事業者の割合である。

## VII 和牛部分肉の部分肉歩留・部位別重量についての調査結果

食肉事業者から、小売事業者に販売した和牛フルセット部分肉についての部位別重量、原料となった枝肉の重量の報告を求めた。

送付した調査票には、小肉も含めた“正規の部位”（※）である15部位についての記入表を用意したが、食肉事業者の多くから、15部位以外に切り落とし等の部位が追記されて回答があった。

※日本食肉格付協会の部分肉取引規格に相当する部位（かた、まえずね、かたばら、かたロース、ネック、ともばら、ヒレ、リブロース、サーロイン、うちもも、しんたま、らんいち、そともも、ともずね、小肉）

### 1 和牛の部分肉歩留と部位別重量・構成割合

和牛フルセット部分肉の部位別重量とその構成割合を把握するため、切り落とし等の『その他』の部位がない、または無視できる食肉事業者7社（調査対象13社のうち）について集計し、15部位についての重量と構成割合の平均を求めた。

部分肉歩留（部分肉重量/枝肉重量）は、69.7%となった。（表6）

部位別重量の構成割合をみると、『まえ』が38.3%と最も大きく、続いて『もも』が27.9%、『ともばら』が17.0%、『ロイン』が15.7%、『小肉』が1.1%の順となった。

表6 和牛フルセット部分肉の部分肉歩留、部位別重量・構成割合

単位：kg

部位	フルセット部分肉 (1頭当たり)	
	部位重量	部位構成割合
部分肉歩留(%)	69.7%	
計(フルセット)	336.5	100.0%
まえ	128.8	38.3%
かた	37.5	11.1%
まえずね	8.1	2.4%
かたばら	34.7	10.3%
かたロース	41.3	12.3%
ネック	7.3	2.2%
ともばら	57.2	17.0%
ロイン	52.7	15.7%
ヒレ	8.8	2.6%
リブロース	19.6	5.8%
サーロイン	24.3	7.2%
もも	94.0	27.9%
うちもも	22.2	6.6%
しんたま	21.4	6.4%
らんいち	20.1	6.0%
そともも	23.9	7.1%
ともずね	6.4	1.9%
小肉	3.8	1.1%

注1. 切り落とし等の『その他』の部位がない、または無視できる食肉事業者7社（対象38頭）の平均を用いて求めた。

2. 本表では、『その他』は『小肉』として集計している。

## 2 和牛における切り落とし等の多い事業者の部位別重量

現在、量販店では、和牛販売において切り落としが最も販売量の多い人気商品の一つとなっている。食肉事業者においては、量販店等の小売事業者の要望に応じて納品する部位として『切り落とし』を設定したり、他の部位を『小肉』に振り替えたりしている。本調査においては、それらの重量が部分肉重量全体の3割を超える食肉事業者も見られた。

これらの切り落とし等を確保元とした部位を特定するため、前述の切り落とし等を設定していない7社平均の部位別重量と比較すると、ともばら、かたばら、ももにおいて重量差が大きく、これらの部位から切り出していることがわかった。

## Ⅷ おわりに

今回の調査では、多くの生産者、食肉事業者、小売事業者、そして一般社団法人日本食肉協会の皆さまのご協力により、貴重なデータをいただき、調査結果を取りまとめることができました。

現在、和牛についても、飼料費等の生産コストのみならず、加工、流通関係経費の高騰が健全な生産や食肉の事業活動の継続にとって大きな問題となっています。今回の調査は事例調査であり、対象者数等の規模からみて全国平均値と言い切るにはいささか難しいですが、それに近づくよう、地域のバランスに配慮した上で各段階の代表的な方々からデータをいただき、かつ、集計や分析に当たっても令和4年と令和5年との比較ができるよう、そして各段階の連結ができるよう工夫したつもりです。

この調査結果が、農林水産省のご担当部署のみならず和牛・和牛肉関係の皆さまにおかれまして、事業活動の議論や検討に活発に利用され、目的に沿った役割を果たすことを期待いたします。

最後に、ご協力いただいた皆さまに改めて謝辞を申し上げますとともに、調査の進行や方針の見直しに随時寄り添って、ご指導いただいた農林水産省畜産局食肉鶏卵課のご担当の皆さまに感謝を申し上げます。

## 2 食肉業界の販売動向について（2024年6月報告）

公益財団法人 日本食肉流通センター

当センターにおいては、直近の食肉の販売動向について、食肉事業者の生の声を聴き、その概要を年3回定期的に報告しています。

聴き取りは、当センターの部分肉流通情報委員になっていただいている食肉事業者の方々にご協力いただき、2024年5月8日から5月31日に実施しました。前回の報告以降となる2024年1月からゴールデンウィーク（GW）までの食肉販売動向を中心にお聴きしています。

### 1 牛肉の販売動向

国産牛肉のうち乳牛去勢牛、交雑牛及び経産牛は、輸入牛肉が高値となっていることから、引き合いが強い状況にあるという報告が多くありましたが、これに対し、食肉事業者は、枝肉相場が上昇していることや入手できる頭数が少ないことから、十分注文に応えられていない状況のようです。

和牛のうち黒毛和種については、サシが敬遠されたり、販売価格が高いことから消費者の『和牛離れ』を感じるとする食肉事業者の報告が複数ある一方、逆に販売が好調に向かっているとする報告もありました。

和牛の部位別の販売状況では、かなりの量を輸出に回しているもののロインの国内販売が難しく、投げ売りも見られるとの報告が多く聞かれる一方、カタロースとバラについては、販売に苦慮しているとする報告と販売が好調で現物が不足しているとする報告に分かれ、食肉事業者によって得意先の業態や販売戦略で大きな差が出ているようです。

#### 【 食肉事業者等の主な声 】

- ・ サシが入り過ぎる黒毛に対する『和牛離れ』が進んでいると感じる。当社では、このような得意先に対しては、産地を特定しないで褐毛を提案している。仕入れはパーツでしているが、産地を特定するとセットでの仕入れとなってしまう、扱いにくくなる。
- ・ 輸入牛肉の見積りを得意先に提示すると、『高過ぎるので要らない』との回答が

返ってくる。量販店の輸入牛肉の売り場は小さくなっている。

- ・ 米国、豪州の現地価格高は続くとみられている。一部商社ではブラジルやアルゼンチンなどの調達可能性を探る動きが見られるようになった。
- ・ ホル去勢牛は、しゃぶしゃぶなどの外食店で、和牛の次のランクのメニュー用としてよく動くようになっている。得意先でメニューの変更が簡単にできないため、納品価格は、枝肉相場が動いても変えることができない。
- ・ 業者間の取引で原価割れの安いロインを提案してくるところが多く見られ、そこから仕入れることもある。抱えていたロイン在庫の賞味期限が近づいて投げ売りする業者も多い。
- ・ 飲食店を中心にイチボ、トウガラシ、ザブトンなどの希少部位が消費者受けするため、活発に動くようになった。パーツの中の一部になるので取扱は難しい。

## 2 豚肉の販売動向

輸入豚肉は、現地価格高や航路変更、円安などによる仕入れ環境の悪化から、従来のような安定調達は難しくなっています。このことは国産豚肉や鶏肉等へのシフトなどとなって食肉事業者の販売に影響が現れています。

国産豚肉についてみると、この期間、販売は総じて好調のようでしたが、パーツ別にみると、多くの事業者がロースで苦慮しているという報告があり、ウデ、モモは不足するぐらい好調であるとの報告が多くありました。バラとヒレは、事業者によって販売状況が異なりました。

なお、生産者系の食肉事業者はセット販売を指向していますが、納品先からのパーツの要望が強いことから、セットでの納品は難しい状況のようです。

また、量販店での輸入豚肉の販売面積が縮小している一方で、国産豚肉の動きは良好とする報告が多くありました。量販店で販売されている国産豚肉の商品は、圧倒的に豚小間材であるとの報告でした。

### 【 食肉事業者等の主な声 】

- ・ 国産豚は、GW中の販売はよかったが、売れ筋は圧倒的に小間材。バラ、ロースは余っている。
- ・ 国産豚肉の販売をパーツ別にみると、ロースは販売が難しく販売価格が下がっているが、ウデ、モモは好調で価格が上昇し、トータルで儲かっている。

- ・ 黒豚は、飲食店が差別化するために問合せが多くなっており、4月からは注文に応じきれず、価格もかなり上昇している。コロナ期間中に母豚だけではなく、生産農家も大きく減少したため、生産回復には3年はかかるのではないかと。
- ・ 直近の枝肉相場が高騰（5月下旬・東京市場：800円/kg）し、食肉卸としてはたいへん厳しい局面となっている。
- ・ 輸入豚肉の仕入れでは価格の長期契約を求められるが、為替相場が不安定なため、単月契約での仕入れとしている。

### 3 物流、価格転嫁、コスト低減の取組

食肉業界でも物流問題や価格転嫁に対する取組が活発になっているようです。事業者間でも今までどおりではいけないとの共通の認識が生まれているようです。

食肉事業者からは、これらの関係で得意先に協力を依頼するだけでなく、場合によっては得意先を選別していくとの報告もありました。業界を挙げての取組が、これからも続くようです。

#### 【 食肉事業者等の主な声 】

- ・ 売上を増やすことと職員の負担軽減を両立するためには、それらが可能となる大口の販売先を開拓するとともに、お付き合いのある小さな得意先への訪問回数を減らすなどの対応を進めている。
- ・ 物流問題への対応は、子会社の物流会社で料金を上げることからはじめた。今は、料金値上げについて言える環境となっている。その他、トレーラー輸送では、中継点で運転手とともにトレーラーヘッド（牽引車両）を取り替える輸送にして、運転手の長時間運転や宿泊等の負担を軽くしている。
- ・ 国産豚肉を学校給食に納めているが、納品価格について値上げを打診したところ、すんなり受け入れられた。このようなことは、今までなかった。

### 4 食肉事業者等の今後の見通しと対応

食肉事業者の皆さまに今後の食肉販売の見通しを尋ねると、概ね共通しているのは、販売量を増やすことができるかは不透明とし、たとえ販売量が増えたとしても利益はどんどん薄くなっていくだろうという不安でした。

お聴きできた今後の見通しと考え方、その中での取組について紹介いたします。

## 【 食肉事業者等の主な声 】

- ・ しばらくは食肉卸にとっては、仕入価格が高くなって利益が薄くなり、厳しい環境が続くだろう。夏に向けて得意先に再度の値上げを相談しなければならず、不安でいっぱい。今持っている在庫を売って営業をつないでいく覚悟だ。
- ・ 食肉事業者は、肉を動かすだけでは利益はとれなくなっている。当社では、スライスやひき肉などの1次加工に力を入れている。得意先への見積りにしっかり加工経費を入れて利益につなげている。さらに2次、3次加工へと進めるためには、人手不足に加えて、増加する品目の在庫管理、賞味期限の管理など難しい問題を解決する必要がある。
- ・ もう一段階の値上げの波が来るだろう。生活者は、購入する食品を選択しはじめている。肉をどう選んでいただくかが問題であるが、生活防衛面では鶏肉へのシフトが予想され、一方、インバウンドの恩恵を受ける得意先へ販売では和牛が伸びるなど2極化していく。
- ・ インバウンドの恩恵があるような焼肉店との取引に力を入れて牛肉販売を伸ばしていきたい。信用の問題があるので知り合いの小売業者の紹介を受けて慎重に開拓していく。
- ・ 和牛について、量販店向けの切り落とし部位を使って、飲食店向け焼肉商材を開発している。消費者向け価格は、100 g 298円を780円まで上げることができる。
- ・ 量販店への販売では、和牛だけでは利益が取れなくなっていることから、和牛とホルスタインの経産牛飼育直しの販売を強化していく。（繁殖・肥育から食肉販売までの一貫業者）
- ・ 当社は、卸と小売の両方をしているが、どちらかが悪いときはもう一方がカバーすることで経営が安定している。今後、小売直営店をもっと増やして利益率を上げていきたい。
- ・ 和牛の生産から食肉販売まで一貫した事業が当社の強み。量販店向けには、その店の小さなブランド名を付けてもらい、こだわり商品として扱ってもらって営業を展開している。

(問合せ先)

公益財団法人日本食肉流通センター

情報部 部長 安藤

TEL : 044-266-1172

## ○食肉輸出関連情報

### 牛肉輸出による国内枝肉卸売価格および生産量の下支え効果の推定

神戸大学農学部  
准教授 八木浩平  
学部生 岡本泰生  
助教 上田修司

#### 1 はじめに

政府は、2025年に2兆円、2030年に5兆円の農林水産物・食品輸出を目標としている。そのため、令和2年11月に「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」を取りまとめた。

その中で、最も高い輸出額目標を掲げている品目が牛肉である。「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」によると、牛肉は、2025年までに合計で1,600億円の輸出額達成を目指しており、そのうち香港330億円、台湾239億円、米国185億円、EU等104億円といった目標が掲げられている。こうした牛肉の輸出拡大は、国内市場において人口減少や少子高齢化といった課題を有する中で、経済発展が見込まれる新興国を含めた海外の需要を獲得できる大きな意義を有する。また、筆者の総務省「平成17年（2005年）産業連関表」を用いた推定によると、2023年の牛肉を含む畜産物の輸出により、畜産物輸出による経済波及効果は、2,910.3億円（うち農林漁業で873.8億円）、雇用者所得等から構成される、GDPの押し上げ効果（粗付加価値誘発額）が829.2億円（うち農林漁業で216.9億円）、雇用者を8,875名創出（うち農林漁業で1,697名）といった効果が推定された。こうした点を踏まえても、牛肉の輸出拡大は社会的意義の高い取り組みと言える。

ただし、牛肉輸出を行うことによって、牛肉の生産者や流通業者へどのような利点があるか、近年の実態は明らかでない。とりわけ、牛肉輸出によって国内枝肉卸売価格をどの程度下支えすることができ、またこのように価格が下支えされることで、生産量がどの程度維持されるか検討することは、牛肉輸出が国内の牛肉産業へ及ぼすメリットを理解する上で重要である。こうした分析は、2018年までのデータを用いた高橋（2019）の推定結果が存在するものの、今回2023年までのデータを用いて、新たに推定した結果を紹介する。また今回は、国内枝肉卸売価格の部位別の輸出による下支え効果も推定した。

#### 2 分析手法

基本的に、高橋ら（2019）の方法を踏襲した。以下の内容は、多くの部分を高橋ら（2019）に依拠する。

なお、第2節から第4節は専門的な内容が大半を占めている。推定の過程を理解する上で記述の必要な部分ではあるが、牛肉輸出価格および生産の下支え効果に関する推定結果を第5節でまとめており、推定結果のみを把握したい場合は、そちらを参照されたい。

### (1) 価格の下支え効果の考え方

牛肉輸出の価格の下支え効果については、次の①式を分析に用いる（註1）。

$$\Delta P_t = \beta + \gamma \Delta EX_t + \varepsilon_t \quad \text{①}$$

ただし、 $P_t$ は国内枝肉卸売価格、 $EX_t$ は輸出量、 $\beta$ は定数項、 $\varepsilon_t$ は誤差項、添え字の $t$ は $t$ 期、 $\Delta$ は階差（ $\Delta P_t = P_t - P_{t-1}$ 、 $\Delta EX_t = EX_t - EX_{t-1}$ ）を表す。このうち、 $\gamma$ は輸出量 $EX$ が1単位増加したとき、国内枝肉卸売価格 $P$ が何単位上昇するかを表している。つまり、回帰分析によって $\gamma$ の値を明らかにすることにより、輸出による価格の下支え効果を明らかにすることができる（高橋，2019）。本稿ではこの輸出量 $EX$ について、牛肉全体の輸出量を用いるモデルと、部位ごとの輸出量を用いるモデルの2パターンの推定を行う。

### (2) 生産の下支え効果の考え方

次に、輸出による生産の下支え効果の分析方法について述べる。まず、供給関数を、次のように両対数型で特定化する。

$$\ln Y = g' + h \cdot \ln P \quad \text{②}$$

ただし、 $g'$ はベンチマークの値で近似したパラメータ（基準年の国内価格 $P$ を代入したとき、その年の生産量 $Y$ が際限されるように値を求めたパラメータ）、 $h$ は供給の価格弾力性（価格が1%変化したとき、供給量が何%変化するかを表す値）、 $\ln$ は自然対数を表す記号である。

上記式を用いて、国内価格 $P$ が変化したとき、牛肉全体の生産量 $Y$ がどの程度変化するかを推定することができる。つまり、①式から求められる価格の下支え分だけ②式の国内価格 $P$ を変化させることを通して、牛肉輸出の生産の下支え効果を明らかにすることができる。

また、変化前と変化後それぞれについて、国内価格 $P$ と生産量 $Y$ を掛け合わせることで生産額（＝国内価格 $P$ ×生産量 $Y$ ）を計算し、生産額の変化についても明らかにする。

## 3 データ

### 牛肉全体モデル

高橋ら（2019）にもあるように、安部（2010）、甲斐（2014）および高梨子ら（2018）などの調査によると、わが国から海外に輸出されている牛肉は、A3・A4・A5 ランクの牛肉である。そこで本報告では、牛肉「全体」の輸出による価格の下支え効果の推定に当たり、A3～A5 ランク牛肉の「めす」および「去勢」を対象として分析を行う。

分析対象期間は2014年1月から2023年12月とし、ベンチマークは2023年とする。和牛「全体」および部位別の輸出量 $EX$ には枝肉換算した輸出量（単位：kg）、国内価格 $P$ には東京市場における枝肉卸売価格（単位：円/kg）、生産量 $Y$ には全国の枝肉生産量（単位：kg）、供給の価格弾力性 $h$ には深川ら（2017）で推計された和牛の価格弾力性0.537をそれぞれ使用した（註1）。なお、これらデータの概要を表1に示す。

表 1 データの概要

	平均値	標準偏差	サンプル数	
全体	国内価格(2014)(円/kg)	2610.9	249.4	120
	国内価格(2017)(円/kg)	2637.1	197.5	84
	輸出量 (kg)	523669.3	336339.7	120
ばら	輸出量 (kg)	83951.4	49161.2	84
ロイン	輸出量 (kg)	377171.8	163856.9	84
かた、うで、もも	輸出量 (kg)	181190.7	93677.4	84
その他	輸出量 (kg)	23960.4	14849.5	84
枝肉	輸出量 (kg)	365.4	634.8	84

表 2 パラメータの推定結果

記号	牛肉全体		部位別		
	係数	t値	係数	t値	
$\beta$	定数項	1.121997	0.14	-8.367299	-0.78
	$\Delta$ 輸出量	0.000339 ***	6.42		
$\gamma$	$\Delta$ ロイン輸出量			0.0003542 **	2.21
	$\Delta$ かた、うで、もも輸出量			-0.00030378	-0.68
	$\Delta$ ばら輸出量			0.0014363	1.65
	$\Delta$ その他輸出量			-0.0001171	-0.18
	$\Delta$ 枝肉輸出量			0.016047	1.12
Adjusted R-squared		0.254		0.310	
Prob(F-statistic)		0.000		0.000	
Durbin-Watson stat		1.719		0.795	
サンプルサイズ		120		83	

注：\*、\*\*、\*\*\*はそれぞれ 10%、5%、1%水準で統計的に有意であることを示す。

#### 4 回帰分析の結果

①式について回帰分析を行った結果を整理したものが、表 2 である（註 2）。表 2 の係数の列の各値は、①式のパラメータを示している。なお、部位別モデルにおいては「ロイン」輸出において価格の下支え効果が認められた。

まず、価格の下支え効果について考察する。推定では、牛肉「全体」の輸出のパラメータが 0.000339 であり、牛肉の各月の輸出量が枝肉ベースで 1 kg（100 トン）増加すると、枝肉卸売価格は 0.000339 円/kg（33.9 円/kg）上昇することが分かった。つまり、輸出量が年ベースで 12,030.8 トン（2023 年の輸出量。月ベースで 1,002.6 トン）減少すれば、枝肉卸売価格は 339.9 円/kg 下落する。この下落幅は、2023 年の東京市場における A3～A5 ランク牛肉の平均枝肉卸売価格 2,445.8 円/kg の 13.9%に相当する。つまり、牛肉の輸出は、A3～A5 ランク牛肉の価格を 13.9% 下支えしていると言える。

表3 牛肉輸出による国内枝肉卸売価格および生産量の下支え効果

牛肉全体	ベンチ マーク	牛肉全体が 輸出ゼロの場合	変化量	(変化率)
国内枝肉 卸売価格	2,445.8円/kg	2,106.0円/kg	339.9円/kg	13.90%
生産量	20万9,174トン	19万3,026トン	1万6,148トン	7.70%
生産額	5,116億859万円	4,065億903万円	1,050億9,956万円	20.50%
ロイン	ベンチ マーク	ロインが 輸出ゼロの場合	変化量	(変化率)
国内枝肉 卸売価格	2,445.8円/kg	2,257.0円/kg	188.9円/kg	7.70%

同様に、ロイン輸出のパラメータは0.0003542であり、ロインの各月の輸出量が枝肉ベースで1kg(100トン)増加すると、枝肉卸売価格は0.0003542円/kg(35.42円/kg)上昇することが分かった。2023年のロイン輸出量を勘案すると、価格の下支え効果として、188.9円/kgが確認され、これはA3～A5ランク牛肉の平均枝肉卸売価格2,445.8円/kgの7.7%に相当する。

次に、2022年の生産の下支え効果について考察する。牛肉「全体」の $\gamma$ の推定値およびベンチマークの値から近似される供給関数より、A3～A5ランク牛肉「全体」の枝肉卸売価格が339.9円/kg下落すると、A3～A5ランク牛肉「全体」の年間生産量は1万6,148トン減少することが分かった。この減少幅は、2023年のA3～A5ランクの牛肉「全体」の枝肉生産量20万9,174トンの7.7%、ならびに生産額5,116億859万円の20.5%に相当する。つまり、牛肉「全体」の輸出は、A3～A5ランク牛肉の生産量を7.7%、生産額を20.5%下支えしていると言える。

これらの推定結果を、表3で整理したので参照されたい。

## 5 まとめ

以上をまとめると、以下の効果を確認できた(表3)。

2023年の牛肉輸出により、

- ・牛肉「全体」で339.9円/kgの国内枝肉卸売価格の下支え効果
- ・うち、ロイン輸出による国内枝肉卸売価格の下支え効果が188.9円/kg
- ・輸出による価格の下支えにより、牛肉「全体」で1万6,148トンの生産量が増加
- ・上記2点から、牛肉「全体」で1,050億9,956万円の生産額の増加効果

このように、牛肉輸出による国内枝肉卸売価格および生産量の下支え効果を具体的な数値で示すことができた。

付表 1 部位ごとの統計の接続関係（参考）

日本食肉格付協会	輸出量（財務省『貿易統計』）		
	名称	輸出統計番号	
		生鮮・冷蔵	冷凍
かた	かた、うで、もも	0201.30-200	0202.30-200
かたロース	かた、うで、もも	0201.30-200	0202.30-200
かたばら	ばら	0201.30-300	0202.30-300
ヒレ	ロイン	0201.30-100	0202.30-100
リブロース	ロイン	0201.30-100	0202.30-100
サーロイン	ロイン	0201.30-100	0202.30-100
ともばら	ばら	0201.30-300	0202.30-300
うちもも	かた、うで、もも	0201.30-200	0202.30-200
しんたま	かた、うで、もも	0201.30-200	0202.30-200
らんいち	かた、うで、もも	0201.30-200	0202.30-200
そともも	かた、うで、もも	0201.30-200	0202.30-200

出所：筆者作成。

注：日本食肉格付協会の規格では、第6～第7肋骨間で「かた」等を含む「まえ」と、「リブロース」、「ともばら」等の後側で分割しているが、財務省『貿易統計』では第5～第6肋骨間で分割しており、完全な接続には限界がある点に留意されたい。

（註1）用いたデータのより細かい概要は、下記の通りである。

**【牛肉「全体」モデル】**

輸出量は、財務省『貿易統計』における生産・冷蔵および冷凍の牛肉（HSコード：0201、0202）について、農畜産業振興機構（2010）の方法を用いて枝肉換算した値を用いる。具体的には、HSコード0201.10-000、0201.20-000、0202.10-000、0202.20-000の輸出量はそのまま使用し、それ以外のHSコードの輸出量は0.7（枝肉から部分肉への歩留り率）を除することにより、枝肉ベースに換算する。

国内価格は、農林水産省『畜産物流通統計』『食肉流通統計』における東京市場のA3～A5ランクの牛肉めす・去勢について、取引成立頭数（頭）をウエイトとして加重平均した枝肉卸売価格（円/kg）を用いる。また、総務省『消費者物価指数』（総合・2023年6月＝100に変換）で実質化する。ただし2024年2月7日現在、2023年1～12月の値は速報値のみであり、その期間は速報値のデータを用いている点に留意されたい。

生産量は、牛肉めす・去勢について、農林水産省『食肉流通統計』における全国の枝肉生産量に、農林水産省『食肉流通統計』における東京市場のA3～A5ランクの頭数が全ランクの頭数に占める割合をかけることにより、A3～A5ランクの枝肉生産量を求める。

供給の価格弾力性には、深川ら（2017）で推定された牛肉の価格弾力性0.537を利用する。

**【部位別モデル】**

国内価格は、牛肉全体モデルのデータと同じである。輸出量は、牛肉全体の推定と同じ財務省『貿易統計』のデータを用いた。具体的な財務省『貿易統計』のHSコードと、日本食肉格付協会の規格の対応を、付表1で示す。ここではHSコードの分類に則って、「ばら」、「ロイン」、「かた、うで、もも」、「その他」と残りの枝肉の4種類の輸出量の効果を分析する。

付表1に示す通り、部位ごとの定義の粗い財務省『貿易統計』の分類に準ずることとし、「ばら」、「ロイン」、「かた、うで、もも」の3つの部位について分析を行う。表1の他、財務省『貿易統計』には「その他」の分類もあるが、「その他」は一つの部位としてまとめ難いと考え、推定は行っていない。また、価格データは、表1の定義に沿って取引重量で加重平均した価格を用いた。データの期間は、財務省『貿易統計』の2016年以前のデータが部位ごとに分かれていないため、2017年1月から2023年12月までのデータを用いた。

(註2) 自由度修正済み決定係数が非常に低いことから、牛肉の各国内価格に影響する要因は輸出以外にも複数存在する可能性が考えられる。こうした要因の更なる検討は、引き続き今後の課題となる。

#### 引用文献

- 安部新一 (2010) 「日本産牛肉にみる輸出先国のマーケット事情と販売状況－シンガポールの事例－」『畜産の情報』251: 48-57.  
 深川欣彦・高橋昂也・前田幸嗣 (2017) 「牛肉新マルキン事業の TPP 対策効果－予算制約を考慮したシミュレーション分析－」『食農資源経済論集』68(2): 33-43.  
 甲斐諭 (2014) 「食のグローバル化に対応した牛肉輸出の課題」『中村学園大学・中村学園大学短期大学部研究紀要』46: 81-88.  
 高梨子文恵・石塚哉史・澤村圭祐 (2018) 「ベトナムにおける 日本産牛肉流通チャネルの特徴」『弘前大学農学生命科学部学術報告』20: 7-12.  
 高橋昂也・前田幸嗣・福田晋 (2019) 「牛肉輸出の価格および生産の下支え効果」『畜産コンサルタント』55(5): 65-69.

#### 補論

補論において、①式と②式の導出過程を説明する。

ここでは、生産量を国内供給と輸出に配分するモデルを考える。まず、生産量は、国内供給量と輸出量の合計に等しくなることから、次の関係式が成り立つ。

$$Y_t(P_t, T_t) = SD_t + EX_t$$

ただし、 $P_t$ は国内枝肉卸売価格、 $T_t$ はトレンド変数、 $Y_t(P_t, T_t)$ は生産量、 $SD_t$ は国内供給量、 $EX_t$ は輸出量、添え字の $t$ は $t$ 期を表す。上記式を整理すると、次の関係式を得ることができる。

$$SD_t = Y_t(P_t, T_t) - EX_t$$

次に、国内需要量 $D(P)$ と国内供給量 $SD$ は等しくなる ( $D(P) = SD$ ) ため、次の関係式を得ることができる。

$$D_t(P_t, T_t) = Y_t(P_t, T_t) - EX_t$$

さらに、 $D(P)$ および $Y(P)$ を線形関数として特定化すると、次式が得られる。

$$a - bP_t + cT_t = d + eP_t + fT_t - EX_t$$

$$P_t = \frac{a-d}{b+e} + \frac{c-f}{b+e} * T_t + \frac{1}{b+e} * EX_t$$

ただし、 $a \sim f$ はパラメータである。

ここで、 $\alpha = (a-d)/(b+e)$ 、 $\beta = (c-f)/(b+e)$ 、 $\gamma = 1/(b+e)$ とおき、上記式を整理すると、次式が得られる。

$$P_t = \alpha + \beta T_t + \gamma EX_t$$

なお、時系列データ（時間を追って観察したデータ）を用いて上記式を推計するとき、データの種類によっては、推定結果の信頼性が損なわれてしまう場合がある。そこで、本稿で用いるデータについて単位根検定および共和分検定で確認した（ここでは、それらの検定の結果は割愛する）。その結果、モデルに階差を取った上での推定が好ましいことが分かり、①式で推定を行った。

また、生産量の下支えを推定する際のモデルは、以下の通りである。まず、供給関数を、次のように両対数型で特定化する。

$$\ln Y_t = g + h * \ln P_t$$

ここで、供給の価格弾力性 $h$ 、ベンチマークの生産量 $Y_0$ および国内価格 $P_0$ を用いて、次のようにパラメータ $g$ を近似する。

$$g' = \ln Y_0 - h * \ln P_0$$

以上から、②式を得ることができる。

## ○情報コーナー

### 1 食肉関係情報（令和6年5月～7月）

#### 4月30日（米国アイダホ州で鳥インフル発生）

- ・農水省動物検疫所は、米国アイダホ州カシア郡とジェローム郡において高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたため、同地域から輸出される生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止した。

#### 5月1日（空き家過去最多899万戸）

- ・総務省は2023年住宅・土地統計調査の速報値を公表した。全国の空き家数は30年前の2倍に当たる899万戸で、住宅数に占める空き家率も13.8%といずれも過去最多を更新。西日本を中心に6県で「5戸に1戸」が空き家となった一方、東日本では空き家率の下がった県が目立つなど西高東低を示した。

#### 5月2日（配合飼料補填で集中協議へ）

- ・農水省は、配合飼料価格安定制度の在り方に関する検討会で、論点を整理した。財源確保のための借り入れを行うかや、補填単価の上限を設けるかなど、制度の大幅な変更を伴わない課題について集中的に協議し、夏を目途に一定の方向性を示したい考え。

#### 5月3日（鳥インフル 米国で混乱）

- ・米国で高病原性鳥インフルエンザの感染拡大に歯止めがかからない。4月に大規模な養鶏場での発生が相次ぎ、鶏などの殺処分が急増。上昇基調にある卵価格が一段と跳ね上がりそう。感染は牛にも波及し、牛乳からウイルスの痕跡が発見されるなど混乱が広がっている。3月にテキサス州で初めて牛への感染が確認されて以降、感染は9州に拡大。米当局は畜産物の安全性を強調するが、コロンビアは米産牛の一部への輸入制限を導入したほか、カナダは米国からの繁殖用牛の輸入要件を厳格化した。

#### （哺乳類から人への感染 世界初の報告）

- ・米国テキサス州で確認された高病原性鳥インフルエンザ（H5N1）感染者について、米疾病対策センターのチームは、酪農場の労働者で、感染した乳牛との接触で感染したと考えられると発表した。人以外の哺乳類から人に感染した世界初の報告例になると見ている。

#### 5月4日（子供の人口 43年連続減少）

- ・「こどもの日」に合わせて総務省が発表した15歳未満の子供推計人口（4月1日現在）は、前年より33万人少ない1,401万人で43年連続の減少となった。比較可能な1950年以降で過去最少を更新した。内訳は男子が718万人、女子が683万人。総人口に占める子供の割合は50年連続で低下し、11.3%と過去最低だった。人口に占める子供の割合が最も高いのは沖縄の16.1%、最も低いのは秋田の9.1%だった。

#### （米国フロリダ州で鳥インフル発生）

- ・農水省動物検疫所は、米国フロリダ州クレイ郡で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたため、同地域から輸出される生きた家きん、家きん肉等について輸入を一時停止した。

#### 5月7日（1万6千人が新型コロナで死亡）

- ・厚生労働省が4月に発表した最新の人口動態統計(概数)によると、昨年5～

11月に計16,043人が新型コロナで死亡。高齢者や基礎疾患のある人は重症化リスクが高い。同じ5類の季節性インフルエンザは、2019年の年間死者数が3,575人で、感染症による死者は新型コロナが圧倒的に多い。

#### (米国アラバマ州が培養肉などの細胞性食品の製造・販売を禁止)

- ・米国アラバマ州のアイビー州知事は、州内の培養肉などの細胞性食品（生物の細胞をその生物の体外で人為的に培養して得られた食品）の製造や販売などを禁止する法案に署名した。政府または高等教育機関が行う細胞性食品の生産に関する研究は対象外。同法は10月1日から施行される。細胞性食品の製造や販売などを規制する法案への署名は、フロリダ州に次いで2州目。また、2024年以降、アリゾナ州、アイオワ州、テキサス州、テネシー州を含む少なくとも7つの州で同様の法案が検討されている。

#### (1日9千歩で太く長く)

- ・京都府立医科大学の研究グループが1日の歩数と健康状態との関係を、人工知能を使って開発した指標などから分析したところ、「健康寿命」を延ばすには1日9千歩、「自分は健康だ」と自覚するには1日11千歩となり、それ以上では変わらなかった。いずれも年齢や性別による違いは見られなかった。健康寿命は健康上の問題なく、日常生活を支障なしに送れる期間を示し、厚生労働省の2019年調査では男性72.68歳、女性75.38歳だった。

#### (空き家解決に逆転の発想)

- ・空き家問題が深刻化する中、空き家を貸したい人が借りたい人を募る従来のマッチング方法とは逆に、借りたい人が貸したい人を募る新しいサービスが広がっている。三重県の企業が4年前に始め、10都府県で27件が成約。カフェなどに生まれ変わった。同様のサービスを始める自治体も増えている。

#### 5月8日(5類移行1年、訪日客に商機)

- ・新型コロナウイルス感染症が5類に移行して1年。人流が活発化し、円安による追い風も受けてインバウンド（訪日外国人）需要が盛り上がる。和牛や抹茶、果実などの引きが強く、観光農園にも国内外から人が押し寄せる。資材が高騰し、価格転嫁も進まない中、需要の取り込みが重要になっている。

#### 5月10日(来年にも価格転嫁法制化)

- ・政府・与党は来年の通常国会で、農産物の適正な価格形成に向けた仕組みを法制化する方針を固めた。食料・農業・農村基本計画の改定に合わせ、人件費などの恒常的な生産コストを価格に転嫁するための法案を国会に提出する。水田政策や直接支払い制度などの政策体系の見直しにも着手する。

#### (ベルギー・西フランダース州からの家きん肉等の輸入解禁)

- ・農水省は、ベルギーの西フランダース州における鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、同地域からの家きん肉等の一時輸入停止措置を解除した。

#### 5月13日(全国牛個体識別記録による頭数を公表)

- ・家畜改良センターがまとめた3月末現在の全国牛個体識別記録による頭数は、388万8,112頭(前年同月比1.9%減)となり、前月比では約53百頭の減少。黒毛和種は177万8,433頭(0.4%増)で前月比では約33百頭の増加。交雑種は55万7,270頭(0.6%減)で前月比約21百頭の減少。ホルスタイン種は149万3,706頭(4.3%減)で前月比では約55百頭の減少となった。褐毛和種は22,345頭(1.7%減)、日本短角種は6,044頭(7.8%減)となった。

**5月14日（牛マルキン3月 肉専用種は40都道府県で交付）**

- ・農畜産業振興機構は、牛マルキンの令和6年度3月分について標準的販売価格及び標準的生産費、交付金単価（確定値）を公表した。肉専用種は石川、福井、岐阜、兵庫、愛媛、高知、沖縄の7県を除く40都道府県で交付される。乳用種も交付となり、1頭当たり交付金単価は35,480.7円となった。

**（豚マルキン令和5年度第1～3四半期交付金はなし）**

- ・農畜産業振興機構は、豚マルキンの令和5年度第1～3四半期の交付金（確定値）については、標準的生産費（42,178円）が標準的販売価格（43,703円）を下回ったため、交付金はなしとなった。

**5月16日（沖縄県今帰仁家畜市場歴代最高額 雌子牛450万円超）**

- ・今帰仁市場で1頭450万円を超える高額価格で雌子牛が落札された。現場後代検定で県歴代最高の成績を出した県有種雄牛「美百合（ちゅらゆり）」の異父妹に当たる「せいか」で、同市場の歴代最高額を更新した。落札価格は458万円（税込）で、「美百合」の父「百合白清2」を生んだ鳥取県畜産試験場が落札した。

**5月22日（豪州で鳥インフル発生）**

- ・農水省は、豪州ビクトリア州の家きん飼養施設において、高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたため、豪州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止した。

**（食肉加工4団体が総会を開催）**

- ・日本食肉加工協会、日本ハム・ソーセージ工業協同組合、ハム・ソーセージ類公正取引協議会、食肉科学技術研究所は、ホテルグランヴィア広島で各団体の定時総会・通常総会・定時社員総会を合同で開催した。上程議案はいずれも原案通り承認された。また、任期満了に伴い役員改選が行われ、木藤会長・理事長、小原理事長の留任を決めた。

**5月23日（全肉業連が総会を開催）**

- ・全国食肉業務用卸協同組合連合会は、アジミックビルで第43回通常総会を開催した。令和5年度事業報告及び同収支決算、令和6年度事業計画及び収支予算案など上程全議案を承認した。任期満了に伴う役員改選では、渡邊道彦副会長（関東甲信静食肉業務用卸協同組合）が会長に就任し、鼻岡房夫会長（中四国食肉業務用卸協同組合）は相談役に就任した。

**（全国食肉センター協議会が総会を開催）**

- ・全国食肉センター協議会は、品川キャナルビルで令和6年度通常総会を開催した。上程全議案が原案通り承認された。任期満了に伴う役員改選では齊藤良樹会長が再任された。

**5月24日（英国ヨークシャー州で鳥インフル発生）**

- ・農水省は、英国イースト・ライディング・オブ・ヨークシャー州における高病原性鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、同州からの家きん肉などの輸入の一時停止措置を解除した。

**（全肉連が総会を開催）**

- ・全国食肉事業協同組合連合会はグランドニッコー東京台場で令和6年度通常総会を開催し、令和6年度事業計画案などの提出議案は全て原案通り承認した。任期満了に伴う役員選任では、村上幸春会長（大阪）、副会長の倉持繁

夫氏（千葉）、二川隆一氏（香川）、専務理事の木村元治氏を再任し、副会長に中野直幸氏（福井）を新たに選任した。

**（公取協が総会を開催）**

- ・全国食肉公正取引協議会はグランドニッコー東京台場で第 48 回通常総会を開催し、上程議案の全てを原案通り承認した。任期満了に伴う役員選任では、村上幸春会長以下専務、監事は全員再任となった。

**5 月 26 日（栃木県で豚熱を確認）**

- ・農水省は、栃木県那須塩原市の養豚農場（飼養頭数約 16 千頭）で、国内 91 例目となる豚熱の患畜が確認されたと発表した。

**5 月 28 日（岩手県で豚熱を確認）**

- ・農水省は、岩手県洋野町の養豚農場（飼養頭数約 17,500 頭）で、国内 92 例目となる豚熱の患畜が確認されたと発表した。岩手県では初の発生。

**（日本食肉流通センター卸売事業協同組合が総会を開催）**

- ・日本食肉流通センター卸売事業協同組合は、日本食肉流通センター大会議室で第 41 回通常総会を開催し、令和 5 年度事業報告、令和 6 年度事業計画など上程全議案を承認した。任期満了に伴う役員選任では、三留晃理事長が再任された。

**5 月 29 日（改正食料・農業・農村基本法が成立）**

- ・食料安全保障の確保を基本理念とする改正食料・農業・農村基本法が成立した。1999 年の制定から四半世紀を経て初めての改正となる。「農政の憲法」とされる基本法が改正され、日本農業は大きな転換点を迎える。政府・与党は今後、改正法に沿った具体的な施策の検討を本格化する。改正食料・農業・農村基本法のポイントは、①「食料安全保障の確保」を想定、②輸出で食料供給能力の維持を図る、③食料の価格形成について「持続的な供給に要する合理的な費用」を考慮、④食料システムの環境負荷低減による環境との調和、⑤生産性と付加価値の向上で農業の持続的発展を図る、⑥地域社会が維持されるよう農村の振興を図る。

**（肉事協が通常総代会を開催）**

- ・全国肉牛事業協同組合は、都市センターホテルで 2024 年度通常総代会を開催し、2023 年度事業報告・収支決算、2024 年度事業計画・収支予算などの議案を原案通り承認した。任期満了に伴う役員選任では、中林正悦理事長が退任し、佐々木信弘氏（帯広市 佐々木畜産）が理事長に就任した。

**（食肉輸出入協会が総会を開催）**

- ・日本食肉輸出入協会は、芝パークホテルで 2024 年度通常総会を開催し、2024 年度事業報告など上程議案を原案通り承認した。

**（英国で 2021 年以降となる定型 BSE の発生を確認）**

- ・英国北部のスコットランド自治政府は、スコットランド南西部エアシャー州の農場で定型の牛海綿状脳症 (BSE) 症例が確認されたと発表した。定型の BSE は英国で 3 年ぶり、スコットランドでは 2018 年以降の発生となる。英国では 2014 年以降、今回の症例を含め 5 件の定型 BSE が確認されており、直近の症例は 2021 年 9 月、英国南部のサマセット州で発生している。欧州における定型 BSE の発生数は少なくなっており、過去 3 年間における発生は今回の症例を含め英国の 2 件のみであった。

#### 5月30日（全国牛個体識別記録による頭数を公表）

- ・家畜改良センターがまとめた4月末現在の全国牛個体識別記録による頭数は、387万3,134頭（前年同月比2.0%減）となり、前月比では約15千頭の減少。黒毛和種は177万6,672頭（0.2%増）で前月比では約17百頭の減少。交雑種は55万3,852頭（0.4%減）で前月比約34百頭の減少。ホルスタイン種は148万4,426頭（4.4%減）で前月比では約92百頭の減少。褐毛和種は22,547頭（0.1%減）、日本短角種は6,068頭（8.1%減）となった。

#### 5月31日（農業白書閣議決定）

- ・政府は、2023年度の食料・農業・農村白書を閣議決定した。「食料・農業・農村基本法の検証・見直し」を特集した。世界的な食料争奪や地球温暖化、国内の人口減少などで食料供給への懸念が高まり、食料安全保障の確保に向けて「大きな歴史的転換点に立っている」と指摘。農政の基本理念を定める基本法見直しの経緯をまとめた。

#### 6月1日（濃厚飼料を与えず牛肥育）

- ・九州大学大学院農学研究院は、濃厚飼料を与えず、粗飼料の乾草と放牧の生草で黒毛和種を肥育する技術を開発した。放牧地にイタリアンライグラスの乾草などを置いて毎日給与する。高騰する輸入濃厚飼料に頼らず、経費を抑えて赤身の牛肉を生産できる。早ければ1年後を目途に、完全放牧牛の生産・販売を行うベンチャー企業を立ち上げたい考え。

#### 6月5日（改正食料・農業・農村基本法が施行）

- ・農業政策の方向性を示す改正食料・農業・農村基本法が公布・施行された。食料安全保障を基本理念に据え、食料安保に関する目標を新たに設定する他、食料の適正な価格形成も促す。同法に沿った施策の具体化へ、次期食料・農業・農村基本計画を来春に策定する。

#### （出生率1.20 過去最低）

- ・厚生労働省は、2023年の人口動態統計を公表した。1人の女性が生涯に産む子供の推計人数を示す合計特殊出生率は1.20で、2022年の1.26を下回り、過去最低を更新した。低下は8年連続。都道府県別の出生率は沖縄の1.60が最も高く、最低は東京の0.99で全国で初めて1を割り込んだ。

#### （新型コロナ死者累計で10万人超）

- ・厚生労働省が公表した2023年の人口動態統計によれば、新型コロナウイルス感染症の流行が始まった2020年以降、新型コロナによる累計死亡者数が10万人を超えたことが分かった。2023年は38,080人だった。

#### 6月6日（佐賀県唐津市で野生いのししで豚熱感染を確認）

- ・農水省は、佐賀県唐津市で捕獲された野生いのしし2頭について、豚熱陽性が確認されたことを公表した。

#### 6月7日（野生いのししへの経口ワクチン散布へ）

- ・農水省は、九州初の野生いのししの豚熱感染が佐賀県で確認されたことを受け、同県内で野生いのししへの経口ワクチン散布を進めると発表した。九州全県では、野生いのししの検査・捕獲を強化する。

#### （畜産副産物協会が総会を開催）

- ・日本畜産物副産物協会は、アジュール竹芝で第26回定時総会を開催し、2023年度事業報告、2024年度事業計画・収支予算案など上程全議案を承認した。

**(食肉大手増収広がる)**

- ・食肉大手 5 社の 2023 年度の連結決算が出そろった。消費者の節約志向の高まりを受け、牛肉の消費は伸び悩むも、豚肉や鶏肉の販売が好調で増収増益が広がった。外食需要の回復で、国産食肉の販売は堅調。好調な和牛輸出に活路を見いだす動きもある。

大手 5 社の 2023 年度連結決算概要

(単位：億円、%)

会社名	売上高	営業利益	2024年度通期 売上高予想
日本ハム	13,034( 3.5)	449(75.6)	13,400( 2.8)
伊藤ハム米久HD	9,556( 3.6)	223(▲2.9)	9,700( 1.5)
プリマハム	4,484( 4.1)	118(21.5)	4,700( 4.8)
スターゼン	4,105(▲3.4)	90(10.0)	4,120( 0.4)
丸大ハム	2,288( 3.1)	31( ー)	2,250( 2.7)

注) ( ) 内は前年比増減率、日本ハムは事業利益

**6月12日(牛マルキン4月肉専用種は24都道府県で交付)**

- ・農畜産業振興機構は、牛マルキンの令和6年度4月分について標準的販売価格及び標準的生産費、交付金単価(概算払)を公表した。肉専用種は24都道府県で交付される。乳用種も交付となり、1頭当たり交付金単価は12,178.1円となった。

**(日食協が定時社員総会を開催)**

- ・日本食肉協議会は、TKP ガーデンシティお茶ノ水で第12回定時社員総会を開催し、令和5年度事業、令和6年度事業計画について報告が行われ、5年度貸借対照表などが全会一致で承認された。

**(給食無償化6年で7倍)**

- ・文部科学省は、小中学校の給食を無償化した自治体の成果や課題を探る初の実態調査結果を発表した。全児童生徒に完全無償化した自治体が全体の3割と6年間で7倍に増え、多子世帯などに限る一部無償化を含めると4割だった。一方、都道府県間の給食費は1.4倍の開きがあることも判明した。

**6月13日(香港向けの家きん由来製品 千葉県からの輸出再開)**

- ・日本の家きん由来製品の最大の輸出先である香港向けについて、千葉県からの輸出が再開した。今般、香港当局との間で、高病原性鳥インフルエンザに関する清浄性が認められた千葉県からの家きん由来製品の輸出再開について合意した。

**(食肉流通センターがセミナーを開催)**

- ・日本食肉流通センターは、センター内で令和6年度第1回研修会を開催した。食肉科学技術研究所の猪口由美専務理事が、「食中毒事故やクレーム品から見える微生物の特徴」「豚肉の保存温度等による賞味期間の違い」の二つのテーマで講演した。

**6月14日(基本法関連3法成立)**

- ・改正食料・農業・農村基本法の関連3法が参院本会議で、与党などの賛成多数で可決、成立した。国内の食料危機に備える食料供給困難事態対策法では、政府が対策本部を立ち上げ、農家らに増産を指示できるようにする。農地関

連法では、農地の確保へ、農地転用を禁じる農用地区域からまとまった農地を除外する際の要件を厳格化する。農業者の減少に備え、生産性を高めるスマート農業技術活用促進法では、産地ぐるみでの先端技術の導入を支援する。

#### (品種保護強化へ 苗木リース方式提起)

- ・農水省は、農産物の品種保護強化に向けた有識者検討会の提言を公表した。優良品種の保護・活用に向けた提言の内容は、侵害の未然防止に向けた対応策として①苗木のリース方式の導入、②苗木の個体管理がしやすいデジタルシステム開発、③優良苗木業者育成の推進、侵害行為に対する実効的な対応策として、①オンライン上の登録品種販売時に、販売者情報の表示義務付け、②輸出目的の種苗保管への刑事罰適用の検討。

#### (アニマルウェルフェア等について学ぶ)

- ・和牛マスター輸出拡大コンソーシアムは、和牛マスター食肉センター（姫路市食肉地方卸売市場）でアニマルウェルフェア等研修会を開催した。土谷眞寿美元デンマーク大使館農務部農務官が、「EU／デンマークにおけるアニマルウェルフェアの取り組み」、上田修司神戸大学助教が「世界を魅了する和牛肉の魅力について～新たな市場の発掘に向けた新提案～」をテーマに講演した。

#### 6月17日 (米国ニューメキシコ州ルーズベルト郡で鳥インフル発生)

- ・農水省は、鳥インフルエンザ位の発生に伴い、米国ニューメキシコ州ルーズベルト郡からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を講じたと発表した。

#### (日格協が総会を開催)

- ・日本食肉格付協会は、東京ガーデンパレスで第50回定時社員総会を開催し、2023年度事業報告・収支決算、2024年度事業計画・収支予算等について報告が行われ、上程議案を原案通り承認した。

#### (食肉流通システム協議会が定時総会を開催)

- ・食肉流通のコンピュータ・システム関連事項の標準化に向けた対策等を検討する食肉流通標準化システム協議会は、東京都内で2024年度定時総会を開き、2023年度活動報告と2024年度活動計画について原案通り承認した。

#### 6月19日 (ハンガリー一部地域からの輸入停止措置を解除)

- ・農水省は、鳥インフルエンザの発生に伴うハンガリーのジェル・モション・ショプロン県及びショモジ県からの生きた家きん、家きん肉等の一時輸入停止措置を解除した。

#### (家畜商協が総会を開催)

- ・日本家畜商協会は、馬事畜産会館で令和6年度定時総会を開催し、上程議案を原案通り承認した。2023年度末の家畜商登録者数は前年度比48人増の43,820人となった。

#### 6月20日 (全肉生連が全国大会東京大会を開催)

- ・全国食肉生活衛生同業組合連合は、ホテル雅叙園東京で第65回全国大会東京大会を開催し、全国から組合関係者210人が参加した。全国大会に先立って開催された第65回通常総会では、提出議案を原案通り承認した。

#### 6月21日（骨太、構造転換5年「集中」）

- ・政府は、2025年度予算編成や政策の指針となる経済財政運営と改革の基本方針（骨太方針）を閣議決定した。改正食料・農業・農村基本法の初動5年間で農業の構造転換を集中的に進めるため、施策を充実・強化し、体制を確保することを明記。これにより農林水産業の所得向上を図ると打ち出した。

#### （令和6年7～9月期の配合飼料供給価格2,200円値上げ）

- ・JA全農は、令和6年7～9月期の配合飼料供給価格を前期（4～6月期）と比べ、全国全畜種総平均で1トン当たり2,200円値上げすると発表した。値上げは2期ぶり。円安が主な要因で、原料の調達コストを押し上げた。なお、改定額は、地域別・畜種別・銘柄別に異なる。

#### 6月23日（日本食肉協会が総会を開催）

- ・日本食肉協会は、ホテル東京ガーデンパレスで令和6年度定時総会を開催し、令和5年度事業報告や令和6年度事業計画などの議案をすべて原案通りに承認した。理事及び監事の選任については、布川勝一会長が再任となったほか渡邊恭司常務を副会長に、吉岡治理事を常務に選出した。

#### 6月24日（鳥インフル日本清浄国に）

- ・農水省は、日本が高病原性鳥インフルエンザの清浄国になったと発表した。国際獣疫事務局（WOAH）の規定では、防疫措置完了から最短で28日間発生がなければ、清浄国に復帰できる。

#### （中央畜産会が総会を開催）

- ・中央畜産会は、都市センターホテルで令和6年度定時総会を開催し、令和5年度事業報告や令和6年度事業計画などの議案をすべて原案通りに承認した。任期満了に伴う役員改選では、森山裕会長、井出道雄副会長、姫田尚副会長、近藤康二専務理事を再任した。

#### （畜産物輸出促進協会が総会を開催）

- ・日本畜産物輸出促進協会は、都市センターホテルで令和6年度定時総会を開催し、令和5年度事業報告や令和6年度事業計画などの議案をすべて原案通りに承認した。

#### 6月25日（肉用牛振興基金協会が総会を開催）

- ・全国肉用牛振興基金協会は、全水道会館で2024年度定時総会を開催し、2023年度事業報告、2024年度事業計画・収支予算などの報告事項を説明するとともに、2023年度決算などの議案について原案通り承認を受けた。任期満了に伴う役員選任では、森山裕会長、村下貴夫副会長、小椋茂敏副会長、小倉弘明専務理事らの再任を決めた。

#### 6月26日（食肉市場卸売協会が総会を開催）

- ・日本食肉市場卸売協会は、東京ガーデンパレスで第64回定時総会を開催し、令和5年度決算、令和6年度事業計画など上程全議案が承認された。また、役員補選では、新たに成田英樹氏（名古屋食肉市場株）が副会長に、宮田典幸氏（京都食肉市場株）が理事に就任した。

#### 6月27日（鳥インフル 化成処理追加へ）

- ・農水省は、特定家畜伝染病の防疫指針の見直し方向を示した。家畜の殺処分迅速化へ高病原性鳥インフルエンザでは、主な処理方法に鶏を粉末状にする化成処理を加える。各疾病共通の内容として、焼却処理施設の利用を県が

市町村に協力を求められる規定を盛り込む。9月を目途に改正する。

**(養豚協会が総会を開催)**

- ・日本養豚協会は、東京プリンスホテルで2024年度通常総会を開催した。2023年度事業報告や2024年度事業計画などの上程議案を全て原案通りに承認した。任期満了に伴う役員選任では、香川雅彦会長が再任となったほか、会長代行には石川輝芳氏(株しわひめスワイン)、筆頭副会長には山本孝徳氏(有アクティブピッグ)が新たに選任された。

**(食鳥協会が総会を開催)**

- ・日本食鳥協会は、東京會館で第64回定時総会を開催し、上程議案がすべて原案通り承認された。任期満了に伴う役員改選では佐藤実会長が再任されたほか、井元克典氏(鳥芳代表取締役社長)が副会長に、浅木仁氏が専務理事に新たに選任された。

**(家畜改良事業団が総会を開催)**

- ・家畜改良事業団は、第54回定時総会を開催し、決議事項の報告を行うとともに、報告事項として令和5年度決算、定款変更、役員選任などを原案通り議決した。任期満了に伴う役員改選では、富田育稔理事長が再任、大澤浩司副理事長、磯貝保専務理事がいずれも新任となった。

**6月28日 (畜産物輸出促進協会がシカゴ等で和牛セミナーを開催)**

- ・日本畜産物輸出促進協会は、6月28日に米国のシカゴで、7月1日にフィラデルフィアで日本産和牛セミナーを開催した。食肉事業者、レストラン関係者、小売事業者、メディアを対象に、日本産和牛の品質の高さや新たな魅力を訴求するとともに、QRコードを用いた和牛品質情報提供システムの普及・啓発やカッティングデモを行った。

**(養鶏協会が総会を開催)**

- ・日本養鶏協会は、都内で第75回定時総会を開催し、2023年度事業報告や2024年度事業計画・収支予算などの議案を原案通り承認した。

**(全農肉牛枝肉共励会を開催)**

- ・JA全農は、東京食肉市場で、第26回全農肉牛枝肉共励会を開催した。黒毛和種去勢208頭、雌101頭、交雑種29頭の合計338頭が出場。名誉賞にはJAみやぎ登米の及川勝さんの出荷牛(黒毛和種去勢、父「勝早桜5」、母の父「美国桜」、格付A5、BMSNo.12、枝肉重量590kg、ロース芯面積99cm<sup>2</sup>、歩留基準値80.2)が輝き、同県勢が6連覇を達成した。

**(豚事協初 女子会で情報交換)**

- ・養豚に関わる女性同士がつながろうと、日本養豚事業協同組合主催の若夢女子会が28・29日の両日、東京・銀座で開かれた。女性限定の企画は初めて。1日目は早川結子獣医師が「自分らしく生きる」をテーマに講演、2日目のパネルディスカッションでは、情報交換と全員で課題提起をした。内容は同組合がまとめ、総会に答申する。

**7月1日 (愛媛でいのししの豚熱を初確認)**

- ・農水省は、愛媛県西条市で捕獲された野生いのしし1頭について、豚熱陽性が確認されたことを公表した。同県内での豚熱確認は初。野生いのししの豚熱陽性確認は全国では37県目、四国地方では4県全てが陽性県となった。

**(リトアニアからの家きん肉等の輸入一時停止措置を解除)**

- ・農水省は、リトアニアのマリヤンポレ州における鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、同州からの家きん肉等の輸入一時停止措置を解除した。

**(乳牛への黒毛和種交配状況を公表)**

- ・日本家畜人工授精師協会が公表した令和6年第1四半期(1~3月)の乳用牛への黒毛和種の交配割合は、全国で38.6%(前年同期比4.4ポイント減)、北海道で26.7%(3.9ポイント減)、都府県で53.8%(5.0ポイント減)となった。また、性選別精液の割合は、全国で22.9%(2.2ポイント増)となっている。

**7月2日(米国・モデルナ 鳥インフルワクチン開発へ)**

- ・バイデン米政権は、鳥インフルエンザの人への感染を警戒し、米バイオ医薬品企業モデルナによるワクチン開発を支援すると発表した。約1億7,600万ドル(約280億円)を補助する。

**(ミートジャッジング豪州大会が開催される)**

- ・全日本大学対抗ミートジャッジング競技会実行委員会は、7月2~6日に豪州で開催されたオーストラリア大学対抗ミートジャッジング競技会に全日本大学対抗ミートジャッジング競技会の第15回大会及び第16回大会の成績優秀者をジャパンナショナルチームとして派遣した。「lamb judging 部門」で北海道大学の佐藤桃さんが個人優勝、「Overall Questions 部門」で日本チームが団体優勝に輝くなど優秀な成績を収めた。個人・団体いずれも日本チームの部門優勝は初。

**7月3日(鳥インフル 防疫奏功し発生大幅減)**

- ・農水省は、2023~2024年シーズンの高病原性鳥インフルエンザの発生状況(農場での発生は10県11事例で、過去最多だった昨季(36道県84事例)から87%減、殺処分対象も約85万6千羽で同95%減)を踏まえ提言をまとめた。農場での発生が昨季から大幅に減った背景として、農場関係者による防疫対策が進んだことを指摘。一方、発生農場ではフェンスに穴が開いているなど不備も認められたとして、ウイルス侵入防止を徹底するよう求めた。

**(英国 生体家畜輸出に関する初の業界報告書を発表)**

- ・英国政府はこのほど、肥育及びと畜を目的とした英国からの生体家畜(牛、豚、羊、山羊、馬)の輸出を禁止する法律の成立を公表した。なお、繁殖や競技会などの特定の目的による生体の輸出は、アニマルウェルフェアに関する要件に沿って輸送されることを条件に、引き続き許可される。

**7月4日(北海道の保育園で地域食材を活用する食育)**

- ・北海道で13の保育園などを運営する浅利教育学園グループ(札幌市)は、7月から全園を対象に地元食材を活用した給食を提供する食育プログラムを実施する。第1弾はグループの発祥の地である白老町の白老牛を使用したカレー。白老牛は法人給食の食材仕入れで交流のあるスーパーくまがいから提供される。

**7月9日(農水省が畜産統計を公表)**

- ・農水省は、令和6年2月1日現在の畜産統計を公表した。肉用牛の飼養戸数は36,500戸(前年比5.4%減)で前年に比べて2,100戸減少、飼養頭数は267万2千頭(0.6%減)で前年に比べて15千頭減少、1戸当たり飼養頭数は73.2頭(5.2%増)で前年に比べ3.6頭増加した。子取り用雌牛は64万400頭

(0.7%減)で前年に比べ4,800頭減少となり、9年ぶりの減少となった。豚の飼養戸数は3,130戸(前年比7.1%減)で前年に比べて240戸減少、飼養頭数は879万8千頭(1.8%減)で前年に比べて15万8千頭減少、1戸当たり飼養頭数は2,810.9頭(5.8%増)で前年に比べ153.3頭増加した。子取り用雌豚は75万3800頭(4.8%減)で前年に比べ3万3500頭減少した。(詳細は別紙)

**(JA全農と日本ハムが包括的事業連携、国内畜産業の持続可能性を追及)**

- ・JA全農と日本ハムは、持続可能な国内畜産業の追及を目的とした包括的な事業連携に合意したと発表した。今後、「JA全農・日本ハム共創プロジェクト」を始動し、①持続可能性の追及、②次世代畜産業モデルの確立、③畜産たんぱくの質の安定供給、④両者事業の共創の4つのテーマに基づいた取組みを展開していく。

**7月10日(牛マルキン5月肉専用種は38都道府県で交付)**

- ・農畜産業振興機構は、牛マルキンの令和6年度5月分について標準的販売価格及び標準的生産費、交付金単価(概算払)を公表した。肉専用種は38都道府県で交付される。乳用種も交付となり、1頭当たり交付金単価は28,314.2円となった。

**(豚マルキンの令和6年度第1四半期交付なし)**

- ・農畜産業振興機構は、豚マルキンの令和6年度第1四半期について、標準的販売価格及び標準的生産費、交付金単価(概算払)を公表した。1頭当たりの見込みの標準的生産費が42,777円と標準的販売価格の47,101円を下回ったため、概算払いはない。

**7月11日(全国牛個体識別記録による頭数を公表)**

- ・家畜改良センターがまとめた5月末現在の全国牛個体識別記録による頭数は、386万1,305頭(前年同月比2.1%減)となり、前月比では約12千頭の減少。黒毛和種は177万9,049頭(0.1%増)で前月比では約24百頭の増加。交雑種は55万460頭(0.7%減)で前月比約34百頭の減少。ホルスタイン種は147万3,999頭(4.6%減)で前月比では約1万頭の減少となった。褐毛和種は22,506(0.8%減)、日本短角種は6,458頭(9.2%減)となった。

**7月12日(ポーランドからの家きん肉等の輸入一時停止措置を解除)**

- ・農水省は、ポーランドにおける鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、同国からの家きん肉等の輸入一時停止措置を解除した。なお、生きた家きんについては、以前から輸入できない。

**(全農×JETRO×JFOODOが畜産物輸出促進へ連携協定)**

- ・JA全農、日本貿易振興機構(JETRO)及び日本食品海外プロモーションセンター(JFOODO)は、日本産農畜産物の輸出促進に向けた連携協定を締結し、調印式を開催した。国内の農畜産物の生産・流通を担うJA全農、国内外の幅広い拠点・ネットワークを通じて海外販路の開拓・拡大を担うJETRO、海外消費者向けプロモーションや食文化発信を担うJFOODOの三者が連携し、日本産農畜産物輸出の拡大に取り組んでいく。

**7月17日(農水省 能登半島地震の食料支援で134社・団体に大臣感謝状)**

- ・農水省は、令和6年能登半島地震で飲食料品や役務を提供した134の食品関係企業・団体に農林水産大臣感謝状を贈呈すると発表した。

**(中古品販売 12年で倍増)**

- ・内閣府の調査で、車や衣料品などの中古品販売額が2022年に6兆2,000億円となり、2010年からの12年間で2倍近くに急拡大したことが判明した。物価高に伴う節約思考や「メルカリ」などのフリマアプリの普及が背景にある。

**7月19日 (牛肉輸出協議会の植村理事が日大で講演)**

- ・日本畜産物輸出促進協会牛肉輸出協議会の植村光一郎理事は、日本大学生物資源科学部アグリサイエンス科の2年生を対象に、和牛肉を中心とした日本産畜産物の海外販売戦略について同大で講義を行った。

**7月23日 (補給金 黒毛2万円台 緊急事業も初発動)**

- ・農水省は、肉用子牛生産者補給金が4~6月分の黒毛和種で発動したと発表した。単価は1頭当たり22,600円。追加で奨励金を出す本年度限りの緊急事業(優良和子牛生産推進緊急支援事業)も初めて兵庫県を除く黒毛和種で発動した。

指定肉用子牛の平均売買価格 (2024年度第1四半期)

(単位:円/頭)

区分	黒毛和種	褐毛和種	その他の肉専用種	乳用種	交雑種
保証基準価格	564,000	514,000	328,000	164,000	274,000
合理化目標価格	444,000	404,000	258,000	110,000	216,000
平均売買価格	541,400	606,100	—	177,500	318,500
補給金単価	22,600	—	—	—	—

**7月24日 (日本人最少 86万人減)**

- ・総務省は、住民基本台帳に基づく2024年1月1日現在の人口動態調査結果を発表した。総人口は前年比53万1702人(0.42%)減の1億2488万5175人と過去最少を更新。日本人は86万人減った一方、外国人は33万人増えて過去最多となり、人口減少の速度を緩めた。

**7月25日 (近親交配の進行度 正確に)**

- ・農研機構は、ゲノム情報を活用して、黒毛和種の近親交配の進行度(近交度)を評価する技術を開発した。近交度が高い雌牛には低い雄牛の精液を付けるなど、農家が近交度を考慮した計画交配を立てられるようにする。農家が保有する雌牛の毛根などを県に提供し、今回の技術で近交度を測定するといった体制を今後整える。なお、全国和牛登録協会によると、2020年度生まれの繁殖牛の近交係数は9.7%でいところ同士を交配した場合の6.25%を上回る。

**(大リーガー 宮崎牛ご賞味あれ)**

- ・宮崎県のブランド和牛「宮崎牛」が、米国で開かれた2024年大リーグオールスターゲームに参加した選手や大リーグ関係者への料理として初めて提供された。JA宮崎経済連の協同会社であるミヤチクが宮崎牛ロース約100kgを手配し、ステーキや寿司として振る舞われた。

**(食肉流通センターが研修会を開催)**

- ・日本食肉流通センターは、大阪センター南館で令和6年度第2回研修会を開催した。「カナダビーフ、カナダポークの現状と今後の展望について」をテーマにカナダビーフ国際機構の清富一郎駐日代表等が講演を行った。

#### 7月26日（全畜連が通常総会を開催）

- ・全国畜産農業協同組合連合会は、馬事畜産会館で2024年度通常総会を開き、2023年度事業報告・収支決算、2024年度事業計画・収支予算などの議案について原案通り承認した。任期満了に伴う役員改選では、退任する斉藤功副会長理事の後任に荒牧弘幸理事が白岩茂樹代表理事専務の後任に露崎正二郎氏がそれぞれ就任した。

#### （豚事協が通常総会を開催）

- ・日本養豚事業協同組合は、第24回通常総会を開催し、第24期（令和6年4月期）事業報告や第25期事業計画などの議案は全て原案通りに承認された。

#### （平均寿命前年超え）

- ・厚生労働省の調査で、2023年の日本人の平均寿命は男性81.09歳、女性87.14歳で、男女ともに3年ぶりに前年を上回ったことがわかった。

#### 7月27日（米国フロリダ州で鳥インフル発生）

- ・農水省動物検疫所は、米国のフロリダ州で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたことから、すでに停止済みの6地域に加え、同州全域から輸出される生きた家きん、家きん肉等の輸入を一時停止した。

#### 7月29日（大手食肉加工メーカー4社が物流問題への三つの重点取組項目を発表）

- ・日本ハム・ソーセージ工業協同組合と伊藤ハム米久ホールディングス、日本ハム、プリマハム、丸大食品の大手4社は、昨年12月1日に発表した「SDGsへの貢献と持続可能な物流のための食肉加工業界取組宣言」のフォローアップとして、①納品条件の見直しによる積載率の向上、②納品センターにおける種まき納品見直しによるトラックドライバーの負荷軽減、③新商品・特売品の計画発注化による配送便の安定確保の3項目を2024年度の取組強化項目として発表した。

#### 7月30日（全国牛個体識別記録による頭数を公表）

- ・家畜改良センターがまとめた6月末現在の全国牛個体識別記録による頭数は、384万8,112頭（前年同月比2.5%減）となり、前月比では約13千頭の減少。黒毛和種は177万5,643頭（0.6%減）で前月比では約34百頭の減少。交雑種は54万6,163頭（1.1%減）で前月比約43百頭の減少。ホルスタイン種は146万9,147頭（4.8%減）で前月比では約48百頭の減少となった。褐毛和種は22,363頭（1.1%減）、日本短角種は6,523頭（8.3%減）となった。

## 2 人事情報（令和6年5月～7月）

◆宮城県食肉消費対策協議会（令和6年5月13日付）

△退任（会長）

佐藤 宏 氏

△会長（宮城県食肉事業協同組合理事長）

森 秀悦 氏

◆北海道食肉消費対策協議会（令和6年5月23日付）

△退任（会長）

篠崎 公良 氏

△会長（北海道食肉事業協同組合連合会常務理事）

神田 勝則 氏

◆栃木県食肉消費対策協議会（令和6年5月24日付）

△退任（会長）

渡邊 秀夫 氏

△会長（栃木県食肉事業協同組合連合会会長）

綱川 雅之 氏

◆一般財団法人馬事畜産会館（令和6年6月12日付）

△退任（会長）

加藤 義康 氏

◆一般財団法人馬事畜産会館（令和6年6月13日付）

△会長

江藤 拓 氏

◆農林水産省（令和6年6月30日付）

△退職（茨城県農林水産部次長～）

三宅 建史 氏

（大臣官房秘書課人事企画官）

◆農林水産省（令和6年7月1日付）

△畜産局畜産振興課畜産専門官兼畜産局企画課付

西畑 皓一郎 氏

（大臣官房政策課企画官）

△畜産局食肉鶏卵課兼大臣官房秘書課兼大臣官房政策課

丸田 裕太 氏

（畜産局食肉鶏卵課）

△消費・安全局動物衛生課総務班総括係長兼消費・安全局

吉田 真菜美 氏

植物防疫課付（消費・安全局動物衛生課総務班総括係長）

△消費・安全局動物衛生課課長補佐（輸出検疫環境整備班担当）

三原 亙 氏

兼輸出・国際局輸出企画課付（消費・安全局動物衛生課課長

補佐（輸出検疫環境整備班担）兼輸出・国際局輸出企画課付

兼消費・安全局総務課付）

△輸出・国際局国際地域課交流・研修班技術交流係長（畜産局

山田 大樹 氏

食肉鶏卵課食肉流通班食肉流通安定係長兼畜産局牛乳乳製品

課付）

◆農畜産業振興機構（令和6年7月1日付）

△総務部考査役経理部併任（畜産振興部管理課長）

三田 修司 氏

△総務部審査役酪農乳業部併任（農林水産省畜産局飼料課付）	小牟田	曉	氏
△業務監査室長（畜産振興部畜産生産課長）	杉山	智朗	氏
△企画調整部企画評価課長 （畜産経営対策部肉用牛肥育経営課長）	新田	京子	氏
△畜産経営対策部肉用牛経営課長 （畜産経営対策部養豚経営課長）	高城	啓	氏
△畜産経営対策部養豚経営課長（酪農乳業部乳製品課長）	坂西	裕介	氏
△酪農乳業部乳製品課長（畜産振興部畜産流通課課長代理）	伊藤	久美	氏
△畜産振興部管理課長（企画調整部企画評価課長）	小林	菜穂美	氏
△畜産振興部畜産生産課長 （畜産経営対策部肉用牛肥育経営課長代理）	小布村	顕幸	氏

◆農林水産省（令和6年7月3日付）

△退職（国立研究開発法人水産研究・教育機構理事へ） （水産庁増殖推進部長）	坂	康之	氏
--	---	----	---

◆農林水産省（令和6年7月4日付）

△退職（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 本部事業開発部ビジネスコーディネーターへ） （九州農政局地方参事官（鹿屋駐在））	菅谷	公平	氏
--	----	----	---

◆農林水産省（令和6年7月5日付）

△農林水産事務次官（官房長）	渡邊	毅	氏
△農林水産審議官（畜産局長）	渡邊	洋一	氏
△大臣官房長（農村振興局長）	長井	俊彦	氏
△輸出・国際局長（東海農政局長）	森	重樹	氏
△農産局長（大臣官房政策立案総括審議官）	松尾	浩則	氏
△畜産局長（農産局農産政策部長）	松本	平	氏
△経営局長（大臣官房総括審議官）	杉中	淳	氏
△農村振興局長（東北農政局長）	前島	明成	氏
△大臣官房政策立案総括審議官（林野庁林政部長）	谷村	栄二	氏
△大臣官房検査・監察部長 （大臣官房参事官兼消費安全局付兼輸出・国際局付）	大島	英彦	氏
△大臣官房サイバーセキュリティ・情報化審議官兼大臣官房 公文書監理官（畜産局総務課長）	三野	敏克	氏
△大臣官房輸出促進審議官兼輸出・国際局付 （大臣官房政策課長）	高山	成年	氏
△大臣官房審議官（技術・環境）（内閣官房内閣審議官（内閣 官房副長官補付）（内閣官房デジタル田園都市国家構想実現 会議事務局審議官））	西	経子	氏
△大臣官房審議官兼消費・安全局付兼輸出・国際局付 （畜産局畜産振興課長）	郷	達也	氏
△大臣官房文書課長（林野庁林政部林政課長）	望月	健司	氏

△畜産局総務課長（畜産局企画課長）	木下雅由氏
△畜産局企画課長（畜産局飼料課長）	廣岡亮介氏
△畜産局畜産振興課長（国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構本部事業開発部ビジネスコーディネーター）	富澤宗高氏
△畜産局飼料課長（大臣官房付兼内閣官房内閣参事官（内閣官房副長官補付）（内閣官房デジタル田園都市国家構想実現会議事務局参事官））	金澤正尚氏
△畜産局食肉鶏卵課長（大臣官房政策課上席企画官）	伊藤大介氏
△畜産局競馬監督課長（経営局協同組織課長）	姫野崇範氏
△畜産局飼料課流通飼料対策室長（財務省理財局総務課たばこ塩事業室長）	蓼沼宏晃氏
△大臣官房政策課調査官兼畜産局総務課付（畜産局総務課課長補佐）	大竹匡巳氏
△水産庁漁政部漁政課長（畜産局競馬監督課長）	水野秀信氏
△消費・安全局食品安全政策課国際基準室長（畜産局畜産振興課首席畜産専門官兼大臣官房秘書課付）	小坪清子氏
△輸出・国際局輸出支援課輸出環境整備室長（大臣官房政策課調査官兼畜産局企画課付）	春名竜也氏
△畜産局畜産振興課首席畜産専門官兼大臣官房秘書課付（畜産局畜産振興課付兼大臣官房秘書課付）	相田剛伸氏
△九州農政局地方参事官（鹿屋駐在）（大臣官房政策課企画官兼大臣官房新事業・食品産業部食品製造課付）	佐々木勝憲氏
△内閣官房内閣参事官（内閣官房副長官補付）（畜産局食肉鶏卵課長）	猪口隼人氏
△財務省理財局総務課たばこ塩事業室長（大臣官房政策課調査官）	菊地要氏
△スポーツ庁参事官（地域振興担当）（農産局農産政策部企画課米穀貿易企画室長）	廣田美香氏
△経済産業省大臣官房審議官（通商政策局・農林水産品輸出担当）（消費者庁審議官）	依田学氏
△国土交通省大臣官房審議官（国土政策局）（経営局総務課長）	天野正治氏
△大臣官房秘書課総務班農林水産審議官秘書係長（大臣官房秘書課企画第2班採用・研修第1係長）	丸山貴史氏
△農産局農産政策部技術普及課課長補佐（組織班担当）（農林水産技術会議事務局研究企画課課長補佐（知的財産班担当））	雨宮崇氏
△畜産局畜産振興課技術専門官（畜産局牛乳乳製品課畜産専門官兼畜産局畜産振興課付）	佐野弘光氏
△畜産局畜産振興課課長補佐（総括及び総務班担当）（畜産局食肉鶏卵課課長補佐（食肉流通班担当））	伴光氏
△畜産局畜産振興課課長補佐（技術第1班担当）（畜産局食肉鶏卵課課長補佐（素畜価格流通班担当））	中村主貴氏

△畜産局食肉鶏卵課課長補佐（食肉流通班担当） （畜産局畜産振興課課長補佐（技術第1班担当））	香川仁志氏
△畜産局食肉鶏卵課課長補佐（素畜価格流通班担当） （畜産局食肉鶏卵課付）	本間純記氏
△退職（農林水産事務次官）	横山紳氏
△退職（農林水産審議官）	小川良介氏
△退職（輸出・国際局長）	水野政義氏
△退職（農産局長）	平形雄策氏
△退職（経営局長）	村井正親氏
△退職（大臣官房審議官兼消費・安全局付兼輸出・国際局付）	熊谷法夫氏

◆全国農業協同組合連合会（令和6年7月30日付）

△理事長（代表理事専務）	桑田義文氏
△代表理事専務（常務理事）	齊藤良樹氏
△常務理事（参事）	由井琢也氏
△監事（畜産総合対策部長）	高橋龍彦氏

◆全国農業協同組合連合会（令和6年8月1日付）

△畜産総合対策部長（畜産総合対策部次長）	佐藤勸氏
△畜産総合対策部次長（畜産総合対策部専任次長）	佐藤大二郎氏
△畜産総合対策部次長兼同部統括課長事務取扱 （畜産総合対策部統括課長）	山崎啓司氏

2 その他の情報（令和6年5月～7月）

- 令和6年4月30日に、中村靖彦氏（農政ジャーナリスト、農水省の畜産振興審議会委員や明治大学、東京農業大学、女子栄養大学の客員教授等を歴任）がご逝去されました。享年88才。謹んで御冥福をお祈り申し上げます。
- 令和6年5月20日に、河野仁美氏（全国食肉生活衛生同業組合連合会事務局長）がご逝去されました。享年68才。謹んで御冥福をお祈り申し上げます。
- 令和6年5月27日に、西郷正道氏（公益社団法人大日本農会副会長）がご逝去されました。享年68才。謹んで御冥福をお祈り申し上げます。
- 令和6年6月26日に、北田 齊氏（奈良県食肉事業協同組合連合会前会長）がご逝去されました。享年82才。謹んで御冥福をお祈り申し上げます。
- 令和6年7月22日に、金井俊男氏（公益社団法人日本食肉格付協会前会長）がご逝去されました。享年80才。謹んで御冥福をお祈り申し上げます。

### 3 日食協の動き（令和6年5月～7月）

#### ◆5月1日：食ベログ仕入れに係る事前説明会の開催

- ・ 当協議会会議室において食ベログ仕入れに係る事前説明会を開催した。全農畜産総合対策部佐藤次長をはじめ6名が参加した。株式会社カカクコム食ベログビジネス本部新規事業開発室の寺下知哉プロダクトマネージャー、木戸琴子さん、飲食店新規事業部の滝川徹プロダクトマネージャーの3名の方から、①食ベログ仕入れの概要説明、②導入事例の紹介、③デモンストレーションを行っていただいた後、質疑応答、意見交換を行った。

#### ◆5月10日：日本農業研究所表彰式に出席

- ・ 本川会長、菊地専務が、公益財団法人日本農業研究所がホテル・ルポール麴町で開催した日本農業研究所賞（受賞者：酪農学園大学堂地修教授等3名）の受賞者表彰式及び記念パーティーに出席した。

#### ◆5月14日：食ベログ仕入れに係る勉強会の開催

- ・ 当協議会会議室において食ベログ仕入れに係る勉強会を開催した。農水省畜産局食肉鶏卵課猪口課長、伴課長補佐をはじめ15名が参加した。株式会社カカクコム食ベログビジネス本部新規事業開発室の寺下知哉プロダクトマネージャー、木戸琴子さん、飲食店新規事業部の滝川徹プロダクトマネージャー、南條光香さんの4名の方から、①食ベログ仕入れの概要説明、②導入事例の紹介、③デモンストレーションを行っていただいた後、質疑応答、意見交換を行った。

#### ◆5月14日：食肉四季報春号（No.166）を発行

- ・ 日本ハム・ソーセージ工業協同組合の堀川善弘代表監事、農林水産省畜産局食肉鶏卵課、一般社団法人食肉科学技術研究所の猪口由美専務理事、一般社団法人日本食肉加工協会の福岡京子さん、一般社団法人日本畜産物輸出促進協会にそれぞれ原稿をご執筆いただき、食肉四季報春号（No.166）を発行し、配布した。

#### ◆5月17日：令和6年度第1回理事会を開催

- ・ 以下の2議案の提案に対して、理事全員が同意し、監事全員から異議がなかったことから、可決する旨の理事会の決議があったものとみなされた。

#### ○決議事項

- ①令和5年度事業報告、決算の承認に関する件
- ②第12回定時社員総会の招集に関する件

#### ◆5月20日：和牛産地活性化モデル事業に係る事業推進委員会に出席

- ・ 菊地専務が、一般社団法人家畜改良事業団が開催したG評価活用による和牛産地活性化モデル事業に係る事業推進委員会に出席した。

◆5月24日：全肉連総会、懇親会に出席

- ・ 本川会長が、全国食肉事業協同組合連合会がグランドニッコー東京台場で開催した令和6年度通常総会に出席するとともに、本川会長、菊地専務、山本理事が総会後の懇親会に出席した。

◆5月29日：肉事協の総会懇親会に出席

- ・ 本川会長が、全国肉牛事業協同組合が都市センターホテルで開催した令和6年度通常総代会懇親会に出席した。

◆5月29日：食肉輸出入協会の総会懇親会に出席

- ・ 菊地専務が、日本食肉輸出入協会が芝パークホテルで開催した2024年度通常総会後の懇親会に出席した。

◆5月30日：牛遺伝的不良形質対策事業に係る事業推進委員会に出席

- ・ 菊地専務が、一般社団法人家畜改良事業団が開催した令和6年度牛遺伝的不良形質対策事業に係る第1回事業推進委員会に出席した。

◆6月7日：畜産副産物協会の総会後の懇親会に出席

- ・ 本川会長が、一般社団法人日本畜産副産物協会がホテルアジュール竹芝で開催した令和6年度通常総会後の懇親会に出席した。

◆6月12日：令和6年度第2回理事会を開催

- ・ TKP ガーデンシティお茶ノ水で令和6年度第2回理事会を開催し、報告事項1件について報告した。

○報告事項

- ①会長及び業務執行理事の職務の執行状況について

◆6月12日：第12回定時社員総会を開催

- ・ TKP ガーデンシティお茶ノ水で第12回定時社員総会を開催し、報告事項2件について報告し、決議事項2件について承認をいただいた。

○報告事項

- ①令和5年度事業報告について
- ②令和6年度事業計画書等について

○決議事項

- ①令和5年度貸借対照表等の承認に関する件
- ②役員補欠選任に関する件

◆6月20日：全肉生連全国大会・懇親会に出席

- ・ 本川会長が、全国食肉生活衛生同業組合連合会がホテル雅叙園東京で開催した第65回全国大会東京大会に出席した。

◆6月29日：JA飛騨ミーティング第17回地元交流会を現地視察

- ・ 菊地専務が、公益社団法人日本食肉市場卸売協会と飛騨ミーティング農業協同組合連合会が開催した「第17回地元交流会」を現地視察した。（詳細は別紙参照）

◆7月8日：食肉団体幹部会を開催

- ・ 当協議会会議室において食肉団体幹部会を開催した。農水省から猪口前課長、伊藤課長、伴前課長補佐、香川課長補佐にご出席いただき、日本食肉格付協会の小野理事から①令和5年度牛・豚枝肉格付状況、日本食肉流通センターの小林専務から①食肉流通段階別経費調査報告書（令和6年3月）、②食肉業界の販売動向（2024年6月報告）について、日本畜産物輸出促進協会の川島専務から①米国シカゴ等で開催した日本産和牛セミナーについて、それぞれ情報提供があり、意見交換を行った。

◆7月12日：正副会長会議を開催

- ・ 当協議会会議室において正副会長会議を開催した。農水省から猪口前課長、伊藤課長、伴前課長補佐、香川課長補佐にご出席いただき、日本食肉流通センターの川合理事長から①食肉業界の販売動向（2024年6月報告）について、全国農業協同組合連合会齊藤常務、日本ハム・ソーセージ工業協同組合の木藤会長から①JA全農×日本ハム共創プロジェクトについて、それぞれ情報提供があり、意見交換を行った。

◆7月23日：食肉卸売市場情報機能強化検討委員会に出席

- ・ 菊地専務が、公益社団法人日本食肉市場卸売協会が開催した「令和6年度第1回食肉卸売市場情報機能強化検討委員会」に出席した。

◆7月24日：食肉市場のデジタル化に向けた現地調査に出席

- ・ 菊地専務が、公益社団法人日本食肉市場卸売協会が実施した「食肉市場のデジタル化に向けた現地調査（大田花き株式会社）」に出席した。

◆7月25日：小谷英穂理事が辞任

- ・ 小谷英穂理事（平成28年6月15日就任 前全国酪農業協同組合連合会常務理事）から辞任届が提出された。

◆7月28日：日本ハム関係施設等を視察

- ・ 本川会長、菊地専務が、日本ハム関係施設（北海道ボールパークFビレッジ等）及びクボタアグリフロント（農業学習施設）を現地視察した。

◆7月31日：白岩茂樹理事が辞任

- ・ 白岩茂樹理事（平成27年5月15日就任 前全国畜産農業協同組合連合会専務理事）から辞任届が提出された。

## ○行政情報

### 畜産統計（令和6年2月1日現在）

農林水産省 大臣官房統計部  
（令和6年7月9日 公表）

#### 【調査（統計）結果】

#### 1 肉用牛

肉用牛の全国の飼養戸数は3万6,500戸で、前年に比べ2,100戸（5.4%）減少した。

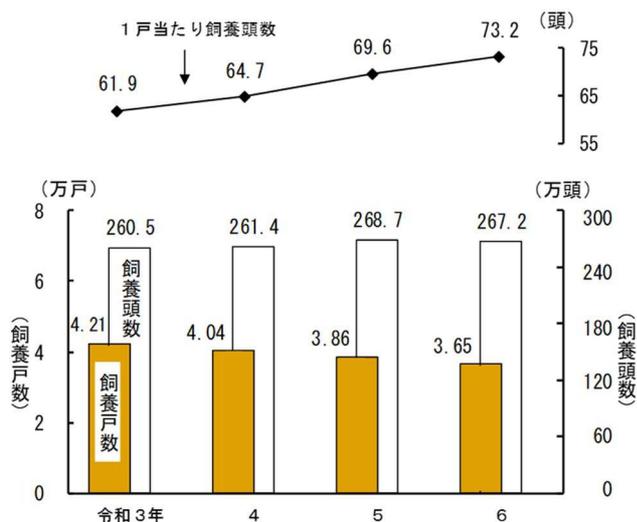
飼養頭数は267万2,000頭で、前年に比べ1万5,000頭（0.6%）減少した。

この結果、1戸当たり飼養頭数は73.2頭で、前年に比べ3.6頭（5.2%）増加した。

飼養頭数の内訳をみると、肉用種は189万7,000頭で、前年に比べ1万5,000頭（0.8%）増加した。このうち、子取り用めす牛は64万400頭で、前年に比べ4,800頭（0.7%）減少し、肥育用牛は84万1,600頭で、前年に比べ1万1,100頭（1.3%）増加した。

また、乳用種は77万4,900頭で、前年に比べ2万9,500頭（3.7%）減少した。このうち、ホルスタイン種他は20万7,700頭で、前年に比べ2万7,100頭（11.5%）減少し、交雑種は56万7,200頭で、前年に比べ2,400頭（0.4%）減少した。

肉用牛の飼養戸数・頭数の推移（全国）



## 肉用牛の飼養戸数・頭数（全国）

区 分	飼養戸数	飼 養 頭 数							1戸当たり 飼養頭数	
		計	肉用種	乳 用 種			小 計	ホルスタイン種		交雑種
				子取り用めす牛	肥育用牛	計				
実 数	戸	千頭	千頭	千頭	千頭	千頭	千頭	千頭	頭	
令和5年	38,600	2,687.0	1,882.0	645.2	830.5	804.4	234.8	569.6	69.6	
6	36,500	2,672.0	1,897.0	640.4	841.6	774.9	207.7	567.2	73.2	
対前年比(%)										
6 / 5	94.6	99.4	100.8	99.3	101.3	96.3	88.5	99.6	105.2	

全国農業地域別にみると、肉用牛の飼養戸数は、前年に比べ全ての地域で減少した。

飼養頭数は、前年に比べ北陸、九州で増加したが、これら以外の地域では減少した。

なお、地域別の割合は、九州が飼養戸数では43.8%、飼養頭数では36.6%となっている。

## 肉用牛の全国農業地域別飼養戸数・頭数

区 分	単位	全 国	北海道	都府県	東 北	北 陸	関 東 ・ 東 山	東 海	近 畿	中 国	四 国	九 州	沖 縄
飼 養 戸 数													
実 数 令和5年	戸	38,600	2,180	36,400	9,480	325	2,500	1,010	1,330	2,080	593	16,900	2,140
6	"	36,500	2,120	34,400	8,820	310	2,390	969	1,270	1,970	554	16,000	2,100
対前年比 6 / 5	%	94.6	97.2	94.5	93.0	95.4	95.6	95.9	95.5	94.7	93.4	94.7	98.1
対全国比 令和6年	"	100.0	5.8	94.2	24.2	0.8	6.5	2.7	3.5	5.4	1.5	43.8	5.8
飼 養 頭 数													
実 数 令和5年	千頭	2,687.0	566.4	2,120.0	338.5	21.1	286.9	128.1	93.9	131.8	61.3	977.4	81.0
6	"	2,672.0	558.5	2,114.0	335.4	21.4	286.6	127.6	92.7	131.6	61.2	978.2	79.0
対前年比 6 / 5	%	99.4	98.6	99.7	99.1	101.4	99.9	99.6	98.7	99.8	99.8	100.1	97.5
対全国比 令和6年	"	100.0	20.9	79.1	12.6	0.8	10.7	4.8	3.5	4.9	2.3	36.6	3.0

肉用牛の総飼養頭数規模別にみると、飼養戸数及び飼養頭数は、いずれも前年に比べ「100～199頭」及び「200～499頭」の階層で増加したが、これら以外の階層では減少した。

なお、規模別の構成比は、「500頭以上」の階層が飼養戸数では2.1%、飼養頭数では43.9%となっている。

## 肉用牛の総飼養頭数規模別飼養戸数・頭数（全国）

区 分	単位	飼 養 頭 数 規 模										
		計	1～4頭	5～9	10～19	20～29	30～49	50～99	100～199	200～499	500頭以上	
飼 養 戸 数												
実 数 令和5年	戸	38,600	8,480	7,090	7,040	3,730	3,960	3,820	2,180	1,440	792	
6	"	36,500	7,710	6,610	6,640	3,500	3,910	3,720	2,190	1,450	775	
対前年比 6 / 5	%	94.6	90.9	93.2	94.3	93.8	98.7	97.4	100.5	100.7	97.9	
構 成 比 令和6年	"	100.0	21.1	18.1	18.2	9.6	10.7	10.2	6.0	4.0	2.1	
飼 養 頭 数												
実 数 令和5年	千頭	2,687.0	23.2	51.6	104.5	96.3	162.7	285.7	323.9	462.3	1,176.0	
6	"	2,672.0	21.2	48.4	99.6	91.2	161.2	279.1	328.6	470.0	1,173.0	
対前年比 6 / 5	%	99.4	91.4	93.8	95.3	94.7	99.1	97.7	101.5	101.7	99.7	
構 成 比 令和6年	"	100.0	0.8	1.8	3.7	3.4	6.0	10.4	12.3	17.6	43.9	

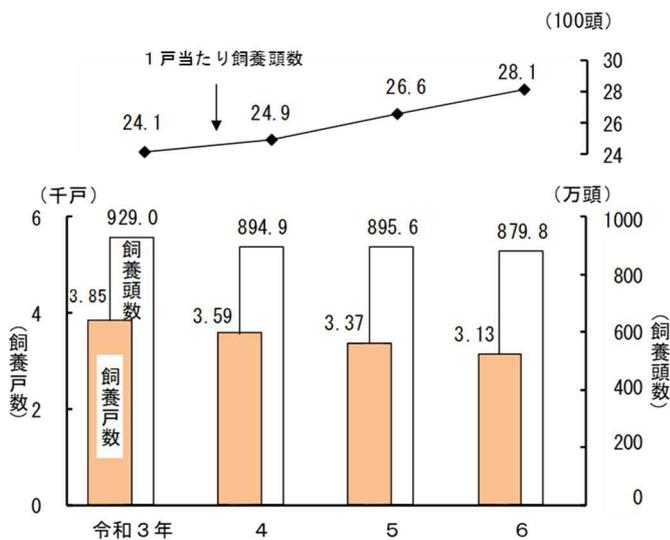
## 2 豚

豚の全国の飼養戸数は3,130戸で、前年に比べ240戸（7.1%）減少した。飼養頭数は879万8,000頭で、前年に比べ15万8,000頭（1.8%）減少した。

この結果、1戸当たり飼養頭数は2,810.9頭で、前年に比べ153.3頭（5.8%）増加した。

飼養頭数の内訳をみると、子取り用めす豚は75万8,300頭で、前年に比べ3万3,500頭（4.2%）減少し、肥育豚は736万2,000頭で、前年に比べ15万頭（2.0%）減少した。

豚の飼養戸数・頭数の推移（全国）



豚の飼養戸数・頭数（全国）

区 分	飼 養 戸 数		飼 養 頭 数					1 戸 当 たり 飼 養 頭 数	
	飼養戸数	子取り用めす豚のいる戸数	計	子取り用めす豚	種おす豚	肥育豚	その他	飼養頭数	子取り用めす豚
実 数	戸	戸	千頭	千頭	千頭	千頭	千頭	頭	頭
令和5年	3,370	2,640	8,956.0	791.8	26.8	7,512.0	625.4	2,657.6	299.9
6	3,130	2,390	8,798.0	758.3	24.8	7,362.0	653.1	2,810.9	317.3
対前年比 (%)									
6 / 5	92.9	90.5	98.2	95.8	92.5	98.0	104.4	105.8	105.8

全国農業地域別にみると、豚の飼養戸数は、前年に比べ四国で前年並みとなったが、これ以外の地域では減少した。

飼養頭数は、前年に比べ中国で増加したが、これ以外の地域では減少した。

なお、地域別の割合は、九州が飼養戸数では30.2%、飼養頭数では31.3%となっている。

## 豚の全国農業地域別飼養戸数・頭数

区 分	単位	全 国	北海道	都府県	東 北	北 陸	関 東 ・ 東 山	東 海	近 畿	中 国	四 国	九 州	沖 縄
飼養戸数													
実 数 令和 5年	戸	3,370	191	3,180	413	108	884	281	48	70	120	1,060	195
6	"	3,130	186	2,950	389	97	837	273	45	68	120	945	174
対前年比 6/5	%	92.9	97.4	92.8	94.2	89.8	94.7	97.2	93.8	97.1	100.0	89.2	89.2
対全国比 令和 6年	"	100.0	5.9	94.2	12.4	3.1	26.7	8.7	1.4	2.2	3.8	30.2	5.6
飼養頭数													
実 数 令和 5年	千頭	8,956.0	759.6	8,197.0	1,574.0	200.9	2,153.0	586.9	41.6	324.9	301.0	2,818.0	195.9
6	"	8,798.0	752.2	8,045.0	1,554.0	171.3	2,149.0	574.6	40.5	326.3	291.7	2,753.0	184.5
対前年比 6/5	%	98.2	99.0	98.1	98.7	85.3	99.8	97.9	97.4	100.4	96.9	97.7	94.2
対全国比 令和 6年	"	100.0	8.5	91.4	17.7	1.9	24.4	6.5	0.5	3.7	3.3	31.3	2.1

肥育豚の飼養頭数規模別にみると、飼養戸数は、前年に比べ「100～299頭」及び「1,000～1,999頭」の階層で増加したが、これら以外の階層では減少した。

飼養頭数は、前年に比べ「1～99頭」及び「100～299頭」の階層で増加したが、これら以外の階層では減少した。

なお、規模別の構成比は、「2,000頭以上」の階層が飼養戸数では30.3%、飼養頭数では75.7%となっている。

### 肥育豚の飼養頭数規模別飼養戸数・頭数（全国）

区 分	単位	計	肥 育 豚 飼 養 頭 数 規 模								肥育豚 なし	
			小 計	1～99頭	100～ 299	300～ 499	500～ 999	1,000～ 1,999	2,000頭 以上	3,000頭 以上		
飼養戸数												
実 数 令和 5年	戸	3,240	3,040	292	269	280	627	603	972	646	196	
6	"	3,000	2,860	249	295	224	577	607	910	621	136	
対前年比 6/5	%	92.6	94.1	85.3	109.7	80.0	92.0	100.7	93.6	96.1	69.4	
構 成 比 令和 6年	"	100.0	95.3	8.3	9.8	7.5	19.2	20.2	30.3	20.7	4.5	
飼養頭数												
実 数 令和 5年	千頭	8,921.0	8,542.0	21.3	90.3	133.1	521.0	1,023.0	6,753.0	5,873.0	378.9	
6	"	8,764.0	8,419.0	45.1	102.8	120.5	498.4	1,018.0	6,634.0	5,817.0	344.7	
対前年比 6/5	%	98.2	98.6	211.7	113.8	90.5	95.7	99.5	98.2	99.0	91.0	
構 成 比 令和 6年	"	100.0	96.1	0.5	1.2	1.4	5.7	11.6	75.7	66.4	3.9	

注：1 学校、試験場等の非営利的な飼養者は含まない。

2 飼養頭数は、各階層の飼養者が飼養している全ての豚（子取り用めす豚、肥育豚、種おす豚及びその他（肥育用のもと豚等）の頭数である。

## あ と が き

食肉四季報夏号 (No.167) をお届けいたします。発行に当たり、原稿の執筆等にご協力いただいた皆様には、ご多忙中にもかかわらず快くお引き受けいただき有難うございました。

永らく「はぐれ刑事純情派」の安浦刑事(藤田まこと)が「さくら」(ママ役真野あずさ)で仕事帰りに晩酌する姿や「相棒」の杉下刑事(水谷豊)が「花の里」(女将役高樹沙耶)で相棒の亀山刑事(寺脇康之)と晩酌する姿に憧れてきました。しかしながら、最近是这样した風流なママさんや女将さんがいる店が少なくなってきたように思います。以前は、お姉さんが「いらっしやいませ。何にされますか。」と注文をとりに来て、当日のお薦め料理やお薦めのお酒の銘柄を教えていただき、注文を終えると「有難うございます。ごゆっくり楽しんでいてくださいね。」などとお声がけいただいたものですが、最近は、人手不足やコスト削減のため、タッチパネルで注文を受ける店が多くなり、何とも心が落ち着きません。注文の品を入力しようとしても小文字と大文字を打ち間違えたり、全角文字と半角文字を打ち間違えたりで、なかなか注文できません。一刻も早く冷たいビールを口にしたいにもかかわらず、タッチパネルを相手に七転八倒の苦しみを味わい、ストレスが溜まるばかりです。職場ではパソコンを相手に仕事をし、居酒屋でもタッチパネル相手では日々のストレス解消ができず、ストレスは蓄積するばかりです。このような店には極力行かないようにしていますが、ママさんや女将さんとの何気ない会話を楽しんだり、お姉さんとの雑談を楽しめるような、お好みの風流な店はだんだん少なくなっているような気がします。逆に、以前行った沖縄県那覇市の居酒屋では、予約客の各席に店主のお礼の自筆のメッセージカードが添えられており、飲食する前から心が弾んでしまいました。

食肉専門店でも同様かもしれません。やはり食肉専門店に足を運ぶお客さんは、お肉の美味しい食べ方をアドバイスしてくれたり、料理に合うお肉を紹介してくれたり、日常の何気ない会話を楽しみに足を運んでいるお客さんが多いのではないのでしょうか。以外とこんなところに食肉専門店の強みとお客さんの期待が大きいのかもしれません。

いつまでも風流な居酒屋と風流な食肉専門店が残って、私たちの心を和ませてくれるよう祈念する次第です。皆さん暑すぎる夏を何とか無事に過ごすことにいたしましょう。

公益社団法人 日本食肉協議会

〒101-0054

東京都千代田区神田錦町1-16-1

いちご神田錦町ビル3階

TEL (03) 3293-9201 FAX (03) 3295-2903

食肉四季報夏号 (No.167) 令和6年8月