

ISSN 1883-2210

食肉四季報



2025 No.171

目 次

○巻頭言	日本食肉格付協会創立 50 周年を迎えて 公益社団法人日本食肉格付協会 会長	大 野 高 志		1
○alic 情報	量販店における和牛の販売のための取り組みについて 独立行政法人農畜産業振興機構畜産振興部畜産流通課			3
○食肉関係団体情報				
1	食肉市場のデジタル化に向けて 公益社団法人日本食肉市場卸売協会 専務理事	廣 川 治		5
2	牛・豚コマーシャル規格の普及・定着について 公益財団法人日本食肉流通センター 情報部長	安 藤 松太郎		1 6
3	国産ローストビーフ賞味期間延長対応調査支援事業について（中間成果） 一般社団法人食肉科学技術研究所 専務理事	吉 田 由 香		2 6
4	ゲノミック評価を活用した和牛産地の活性化 一般社団法人家畜改良事業団 事業部 業務課長	小 園 勇 輔		3 6
○食肉輸出関連情報				
1	日本産牛肉輸出拡大の課題と対応方向 一般社団法人日本畜産物輸出促進協会 専務理事	川 島 俊 郎		4 1
○行政統計情報				
1	畜産統計（令和 7 年 2 月 1 日現在）			4 6
○食肉関係団体調査情報				
1	令和 6 年度の格付結果及び新技術活用 of 取組の概要について 公益社団法人日本食肉格付協会			4 8
2	食肉業界の販売動向について（2025 年 6 月報告） 公益財団法人日本食肉流通センター			5 5
○情報コーナー				
1	食肉関係情報（令和 7 年 5 月～7 月）			5 9
2	人事情報・その他の情報（令和 7 年 5 月～7 月）			6 9
3	日食協の動き（令和 7 年 5 月～7 月）			7 2

QR コード



※写真・図・表等の不鮮明なものは当協議会 HP のカラー版をご覧ください。

巻頭言 日本食肉格付協会創立50周年を迎えて

公益社団法人 日本食肉格付協会
会 長 大 野 高 志

当協会は、昭和50年（1975年）2月に社団法人日本食肉格付協会として設立されて以来、本年をもって満50年を迎えることができました。

これもひとえに農林水産省のご指導はもとより（公社）日本食肉協議会、（独）農畜産業振興機構をはじめとする食肉の生産から流通・消費に至る関係の皆様方のご理解とご支援の賜物であり心より感謝申し上げます。

また、去る5月24日には都内ホテルで全国の職員を集めて創立50周年記念祝賀会を開催させて頂きましたが、農林水産省の渡邊事務次官、日本食肉協議会の本川会長、農畜産業振興機構の天羽理事長にご祝辞を賜りましたことをはじめ、多数の関係の皆様方にご来賓としてご臨席賜りましたことを、本紙面をお借りして篤く御礼申し上げます。



我が国の食肉取引規格に基づく格付事業は、昭和36年（1961年）に公布された「畜産物の価格安定等に関する法律」の施行に伴い、翌年の昭和37年より日本食肉協議会が我が国における格付の嚆矢として実施することとなり、その後、格付場所も年々拡大されて全国的な展開を見るに至りました。

また、戦後における驚異的な経済成長と国民所得の著しい向上に伴い食生活が高度化し食肉の需給規模も飛躍的に拡大するとともに、食肉の流通形態も大量かつ広域的な流通へと進展し、経済性の高い肉畜の生産及び流通の指標としての規格格付の重要性も増してきました。このような状況に対処すべく、農林省（当時）のご指導の下に食肉規格格付事業を専門的に行う機関として、昭和50年（1975年）2月に日本食肉協議会の格付事業部門を分離・継承する形で当協会が発足しました。

設立当初における格付の状況は、全国47か所に格付職員100人を配置し、年間の格付頭数は牛枝肉38万頭、豚枝肉370万頭、と畜頭数に占める割合はそれぞれ35%、27%でありました。その後、農林水産省、農畜産業振興機構のご指導・ご支援による格付事業の拡充・発展に伴い年々業務体制を整備するとともに、日本食肉協議会からの新規格付員養成に係る手厚いご支援を受けながら、本年4月現在では全国126か所において委嘱格付員を含めて格付職員289名を擁するなど設立当初のほぼ3倍の規模となり、平成6年度における格付実施頭数は牛枝肉94万頭、豚枝肉1,232万頭、全と畜頭数に占

める格付割合はそれぞれ 85.2%、76.3%と高い割合を占めるに至っております。

最近の畜産・食肉業界を巡る情勢に目を向けてみますと、令和2年（2020年）から5年にかけて猛威を振るった新型コロナウイルス感染症の感染拡大による牛肉消費の減退と牛枝肉・子牛価格の低迷、また、円安の進行や国際情勢の不安定化を背景とする令和2年秋以降の配合飼料価格をはじめとする各種生産資材や輸送費等の高騰による生産コストの増嵩など、我が国畜産の生産基盤を揺るがすような状況が続いてきました。一方で、このような中でも農林水産省で講じて頂いている各種の支援策を活用した関係各位のご尽力により畜産物の輸出拡大が進み、今や和牛肉生産量の6%ほどが輸出に仕向けられるという将来に向けて希望の持てるような状況も現出しております。

また、牛・豚肉においてオレイン酸をはじめとする脂肪酸組成の非破壊的測定により、脂肪の質についての改良にも取り組まれるようになっており、当協会としても昨年3月末までに57台の光学測定機器を導入し、このようなニーズにお応えできるよう努めております。

当協会と致しましては創立50周年という節目に当たり思いを新たに、関係方面からの負託と信頼に応えるべく、弛まぬ技術の研鑽を通じた厳正な格付の実施や牛肉トレーサビリティにおけるDNA鑑定に必要な検体採取等を通じて食肉の公正な取引と流通に資するとともに、生産者の方々が育種改良や生産技術の高度化に取り組まれる上で有益と考えられる格付並びに脂肪酸組成をはじめとする関連情報の提供・拡充を通じて国内生産基盤の強化に微力ながら貢献してまいりたいと考えておりますところ、関係各位におかれましては引き続きのご支援、ご協力を賜りますようお願い申し上げます。



○ alic 情報

量販店における和牛の販売のための取り組みについて

独立行政法人 農畜産業振興機構 畜産振興部畜産流通課

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27社）および小売業者（量販店・食肉専門店延べ81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7年2月に実施した「食肉販売動向調査結果（2025年度上半期公表）」から、量販店における和牛の販売のための取り組みに関する調査結果について報告する（※）。

※ 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

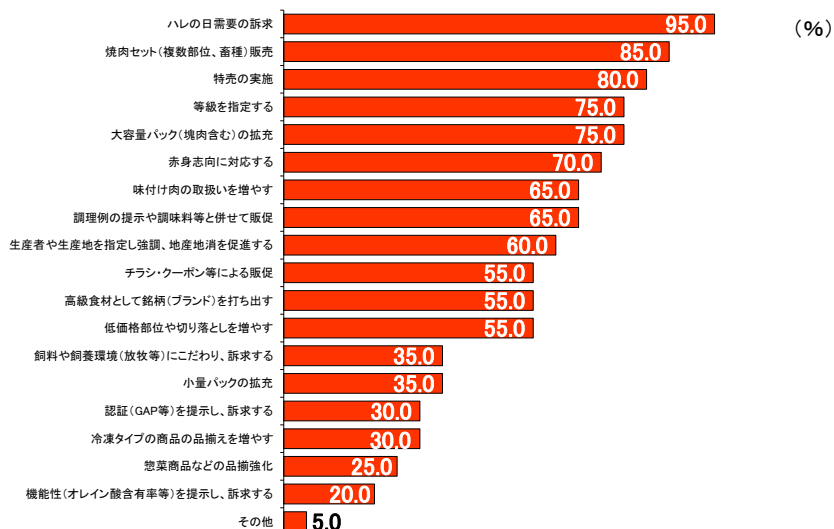
1 和牛の販売のための取り組みについて

令和7年2月時点の量販店における和牛の販売のための取り組み（複数回答）については、1位が「ハレの日需要の訴求」で回答総数の95.0%が回答し、次いで2位の「焼肉セット（複数部位、畜種）販売」が85.0%、3位が「特売の実施」で80.0%となった（図1）。

1位の「ハレの日需要の訴求」の具体的なイベント（複数回答）の内訳を見ると、「年末年始」が最も多く100.0%、次いで「父の日」が89.5%、「ゴールデンウィーク」および「お盆」が84.2%、「母の日」および「クリスマス」が78.9%などとなった。

また、4位となった「等級を指定する」の等級（複数回答）の内訳を見ると、「4等級」が最も多く73.3%、次いで「5等級」が66.7%、「3等級」が20.0%となった。

図1 和牛の販売拡大に向けた対応



資料：農畜産業振興機構「食肉販売動向調査結果（2025年度上半期公表）」

注1：複数回答。

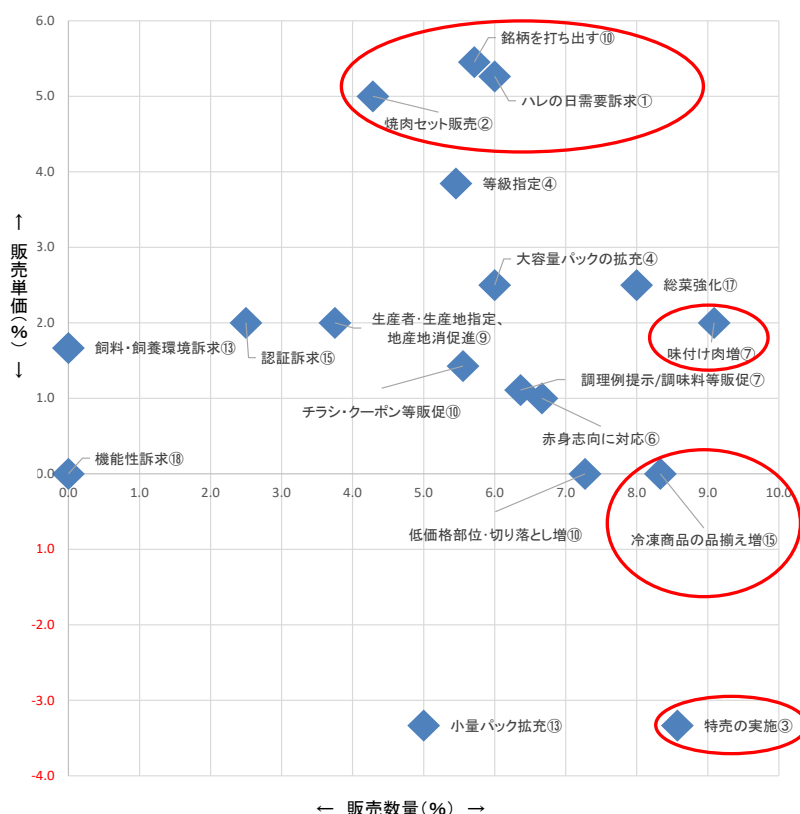
注2：データは、回答者の割合である。

2 販売拡大に向けた実施方針

量販店における和牛の販売拡大の取り組みの実施方針をスコア化した散布図（図2）を見ると、上に寄るほど販売単価上昇を、右に寄るほど販売数量増加を意図した取り組みとなる。これによると、「味付け肉の取り扱いを増やす」「特売の実施」「冷凍タイプの商品の品揃えを増やす」などは販売単価のスコアに差異はあるものの、販売数量増加に期待を寄せる取り組みとして位置付けられる。一方、「ハレの日需要の訴求」「高級食材として銘柄（ブランド）を打ち出す」「焼き肉セット（複数部位、畜種）販売」は他と比べて販売単価上昇に期待

を寄せる取り組みとして位置付けられる。量販店ではこれらを複数、また、他の畜種の取り組みと組み合わせることで利益を確保している状況がうかがえる。

図2 和牛の販売拡大に向けた実施方針



資料：農畜産業振興機構「食肉販売動向調査結果（2025年度上半期公表）」

注1：数量は「数量増加」は1点、「数量維持」は0点として加算し、回答数で割り戻した。（全ての回答が「数量増加」だと10点、全て「数量維持」だと0点となる。）

注2：販売単価は「単価上昇」は1点、「単価維持」は0点、「単価低下」は-1点として加算し、回答数で割り戻した。（全ての回答が「単価上昇」だと10点、全て「単価維持」だと0点、全て「単価低下」だと-10点となる）

注3：上記計算式は、（回答A+回答B+・・・）/回答者数×10

注4：○内の数値は前図の「和牛の販売拡大に向けた対応」の順位である。

3 和牛の販売に対する消費者のニーズや課題

和牛の販売に対する消費者のニーズや課題について尋ねたところ、以下の回答があった。「和牛の販売強化を目的に価格据え置きで4等級から5等級へ取り扱いランクを上げ、一定の評価を受け売上拡大を果たしたが、利益面では苦戦をしている」、「大量パックについては年末等の一時期に限られ、量目による単価アップも見込めない中でロスの影響を加味し慎重に販売している状況」、「霜降り需要が低下している一方で赤身需要が高まっており、モモ部位の需要が高く、原料価格も上昇傾向」、「上級部位は中途半端に安くしても動きが鈍く、切り落とし材に需要が集中する傾向」、「顧客の赤身志向が高まっており、サーロイン、バラ等は需要減」、「和牛は、適度な霜降りがあり、手頃な価格の商品が求められる傾向が強い」、「消費者は節約志向ではあるが、メリハリ消費であることは感じる。普段使いから選ばれるお店になる必要がある」など。

○食肉関係団体情報

1 食肉市場のデジタル化に向けて

公益社団法人日本食肉市場卸売協会
専務理事 廣 川 治

当協会では、令和4年度から6年度にかけて、「食肉市場のデジタル化に向けた調査」を実施し、一定の方向性を見出したと考えるので、紹介します。

1 取組みの体制（折笠研究員と協会内委員会とのコラボ）

調査は、流通経済研究所の折笠俊輔研究員に委託したものでしたが、農畜産業振興機構の支援を得て開催している委員会で企画の段階から折笠研究員と協議しながら、進めました。

委員会は、当協会会員企業の役員クラスと食肉関係団体の常勤役員で構成されており、これまでは、主に当協会 HP での情報提供の在り方を検討してきたものです。

折笠研究員は、米の流通にかかわる研究をするほか、米の現物取引の会社を立ち上げている気鋭の研究者で、令和の米騒動の中にあってメディアに度々登場する時の人です。

2 当初は論点整理に留まるものと思われた

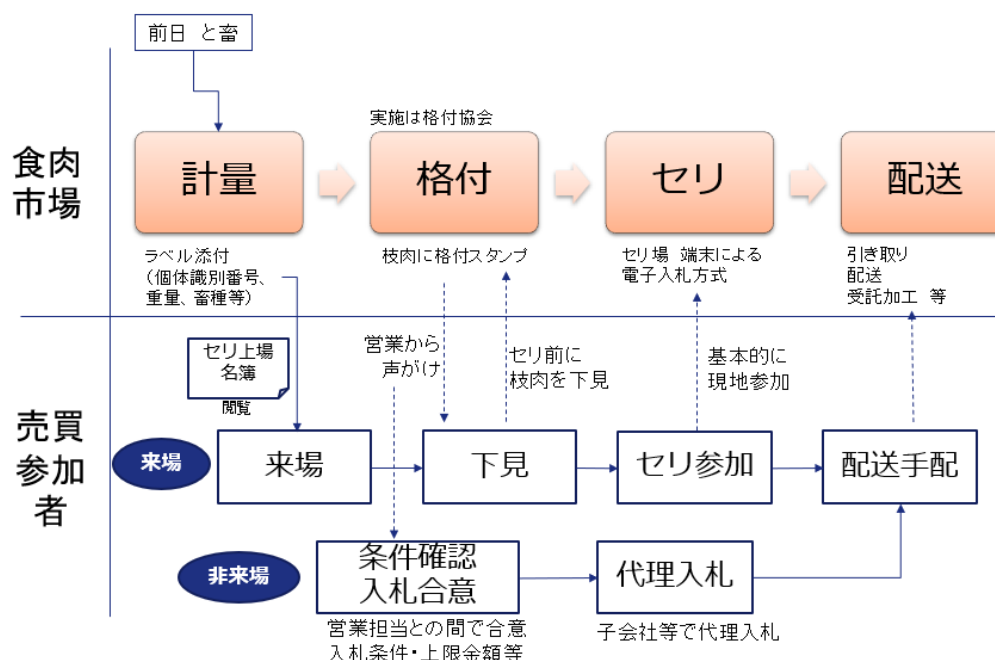
セリのデジタル化、オンライン化については、当該委員会で、かつて、検討された課題ではありましたが、オンラインセリに提供される画像の信頼性やセリ落としのタイミングの同期化などの技術的な課題に加え、売買参加者の参加の範囲を広げることへの警戒感などにより、導入は時期尚早とされていた経緯がありました。

最初の委員会では、以前の検討をなぞるような意見も出され、メリット、デメリットの整理に留まるように思われました。また、環境整備のために必要な資金の金額、調達も課題となると認識されました。

やや消極的なスタートではありましたが、そろそろ検討すべき時期であろうということでは、委員会全体の理解が得られたように感じられました。

3. 食肉卸売市場での作業の流れの整理（デジタル化のために必要な作業を見極める）

食肉市場のセリの流れ



4 技術的課題の整理

技術的課題については、以下の整理をし、対応のおよその方向も示されました。

- (1) リアルタイムでオンラインセリを実施する場合、会場入札とオンライン入札で通信速度等により、タイムラグが発生する
→ システム的に対応する
- (2) 枝肉の品質を画面越しに確認できる手法の確立が必要
→ 撮影方法、閲覧するモニターの推奨スペック提示など、仕組みとしての標準化が必要
→ 現場で撮影等が容易に実施できる形での仕組みづくりが必要
- (3) セリに必要なデータ項目は、多くの卸売市場で共通であると考えられるが、データとして取り扱うためのフォーマットや記載方法などを揃えていく必要がある
→ オンラインセリのため、ある程度の情報項目の標準化が必要。

5 非技術的な課題の整理

- (1) 画面越しで枝肉の下見を行ったうえで入札をしてもらうための、瑕疵担保責任の範囲などのルール設定と、その買参人の理解
→ オンライン入札の場合の制約や免責事項をしっかりと定義し、買参人へ説明、理解を得ていく必要がある

(2) 卸売市場の活気や雰囲気をごどのように買参人同士、セリ人との間で共有できるようにするか

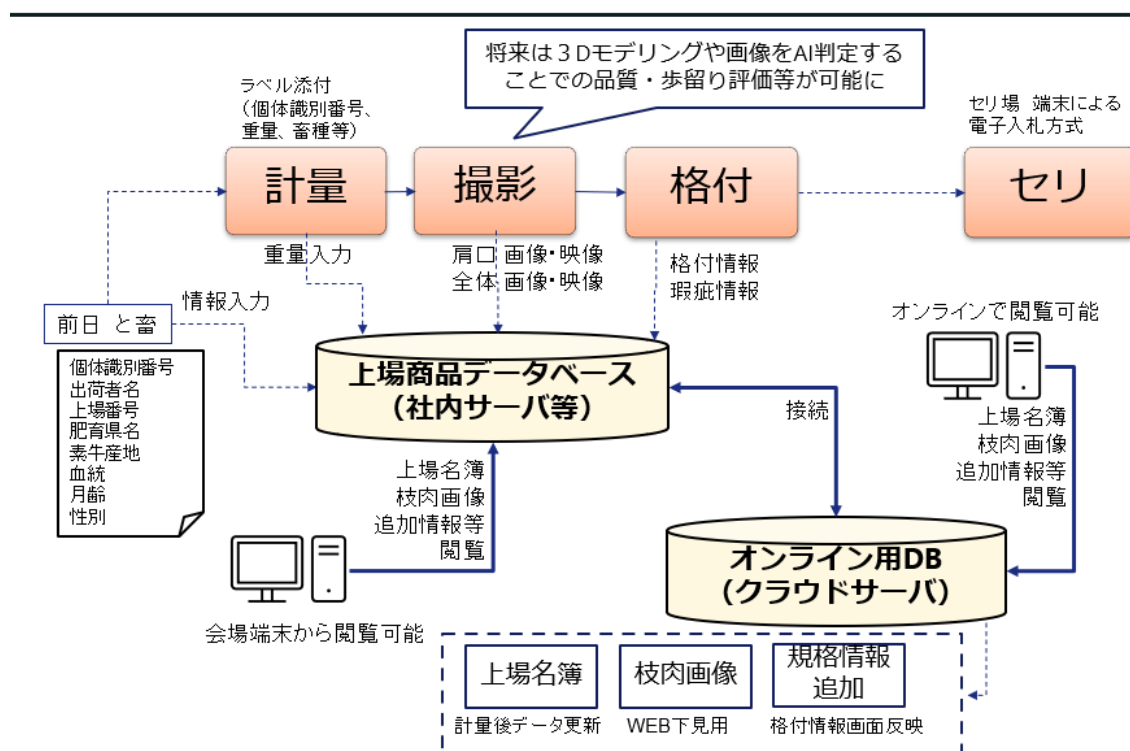
- 会場の動画の配信、ライブ音声の中継などを実施する
- セリ人に対し、反応しているバイヤー数などの情報を提供できる仕掛けを入れる

(3) 高齢な方も多い買参人が、システムに対応することが可能か

- 極力、現行の仕組みと変わらない参加システムを提供する
- 実施にあたっては、希望する買参人への操作説明会などを実施する

6 電子化に必要なデジタル情報入力場面の整理

電子化の場合の情報入力方法



7 セリのオンライン化の最大課題である画面越しの品質確認についての課題整理

(1) 技術的課題

- ① 切り口の画像だけではなく、モモの肉付き、骨の変形やアタリなどの瑕疵の確認のため、枝肉の全体を見る必要がある。
しかし、肉牛などは枝肉のサイズが大きいこともあり、全体を撮影することが難しい可能性がある。
- ② 画像と動画だけでは判断しにくい要素がある可能性（現物を見て分かるハリのような感覚的要素）。
- ③ 画像や動画を撮影する場合、カメラや照明の当て方によって肉の色味等が変わってくる可能性があり、BCS や BFS などが判断できるか不明。

(2) 営業的課題

- ① 現物を見たうえでの入札を前提としており、現物を見られない状況で入札した場合の瑕疵の責任の所在を明確にすることが難しくなる。
- ② 実物を見ているわけではないため、瑕疵が無くても「写真と違う」というクレームが発生する可能性がある。

切開断面画像の信頼性は確保できるか？

枝肉全体画像で各部位を推定できるか？



8 画像の信頼性確保に関する技術的課題への対応の方向性

- (1) 食肉の画像から AI 等を使い、食肉の品質測定を行う技術はデンマークのフロントマテック社などで商品化されており、確立されつつある。
- (2) 360 度カメラによる 3D モデリング技術、ならびにその画像を AI 処理することによる歩留り予測システムも海外では社会実装されている。
- (3) しかしながら、当該技術の日本の食肉市場での活用については、撮影を行う時間と人員の確保といったオペレーション上の課題が残る。

9 営業的課題への対応の方向性

- (1) 食肉の画像はあくまでも参考情報として位置付け、免責条件の設定を行うと共に、下見は現物確認を前提とすることが現実的対応となる。
- (2) 営業担当者などが代理で下見を行い、情報を補完するなどの対応も検討できる。

The diagram illustrates the system architecture for the 2020 Tokyo Olympics, divided into two main sections: **会場セリシステム (On-site Auction System)** and **オンラインセリシステム (Online Auction System)**.

会場セリシステム (On-site Auction System):

- 会場ライブ中継 (音声付):** A live broadcast of the auction process, including audio.
- 会場端末と同じ画面:** The same screen as the on-site terminals, showing the auction interface.
- リアル会場端末:** Real-time on-site terminals.
- 上場商品DB (社内サーバ等):** A database of items for sale (internal servers, etc.).
- 応札サーバ:** A server for processing bids.
- 会場画面に商品情報等を発信:** Transmitting product information, etc., to the on-site screen.
- 点線: 通信トラブル発生時は、直接応札サーバにデータ送信:** Dashed line: When a communication trouble occurs, data is transmitted directly to the bid server.

オンラインセリシステム (Online Auction System):

- オンライン参加端末:** Online participation terminals.
- 入力:** Input from the online participation terminals.
- 画面表示:** Screen display.
- オンライン用DB (クラウド):** A database for online use (cloud).
- 応札システムクラウドサーバ:** A cloud server for the bid system.
- データ連携:** Data linkage between the on-site and online systems.
- オンライン入札と会場入札のデータを会場のサーバに戻す:** Returning online and on-site bid data to the on-site server.
- 入札データをクラウド上の応札システムに送信 (インターネット経由で入札を扱う):** Transmitting bid data to the bid system on the cloud (handling bids via the Internet).

接続 (Connection): The diagram shows the connection between the on-site and online systems, including the flow of data and the handling of bids.

食肉市場

計量・撮影 → 格付 → セリ → 決済・配送

システム

上場名簿データ
 個体識別番号
 出荷者名
 上場番号
 肥育県名
 素牛産地
 血統・月齢・性別
 重量

枝肉画像

格付データ
 規格(等級)
 瑕疵情報

上場商品DB (社内サーバ等)

オンライン用DB (クラウド)

接続

営業管理・売買基幹システム (社内)

入札データ

応札サーバ (社内)

入札情報・落札情報

応札システム クラウドサーバ

入札はクラウド経由

輸送指示

売買参加者

アカウント取得 ログイン

オンライン下見 (上記情報閲覧)

営業担当との打ち合わせ

オンラインセリ参加

配送手配

アクセス

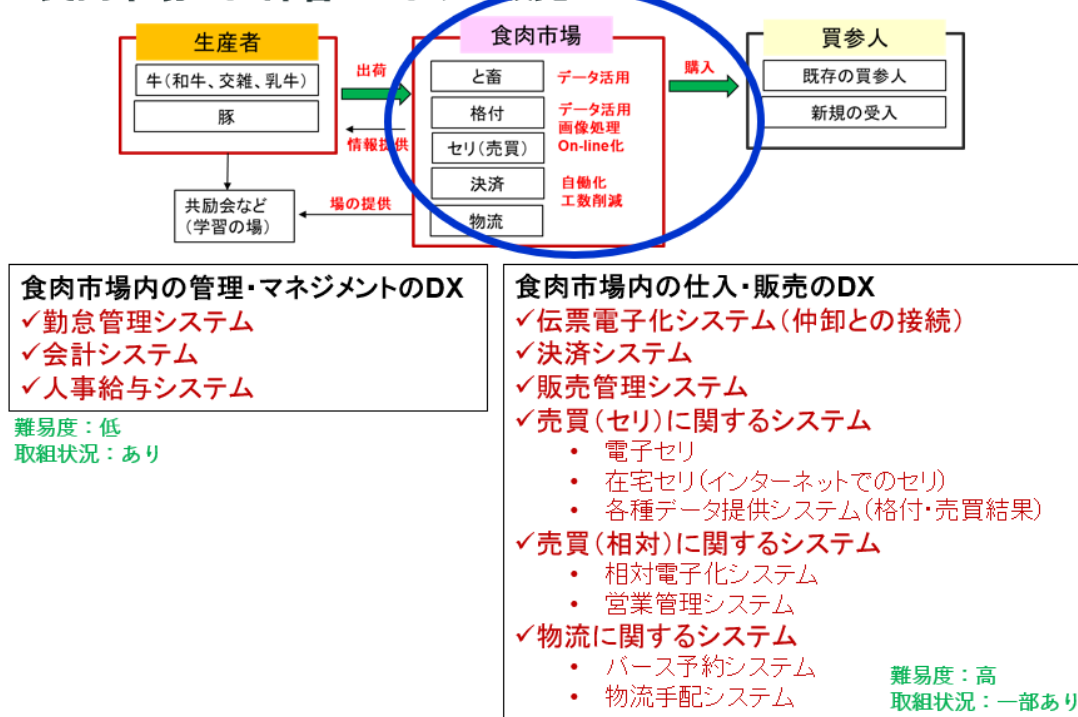
入札データ

※すでに、当該市場での購入があり、市場の特徴が分かっている、あるいは営業担当とコミュニケーションをとっている顧客であれば、営業担当者の推奨などで商品の入札に参加することが期待出来る。

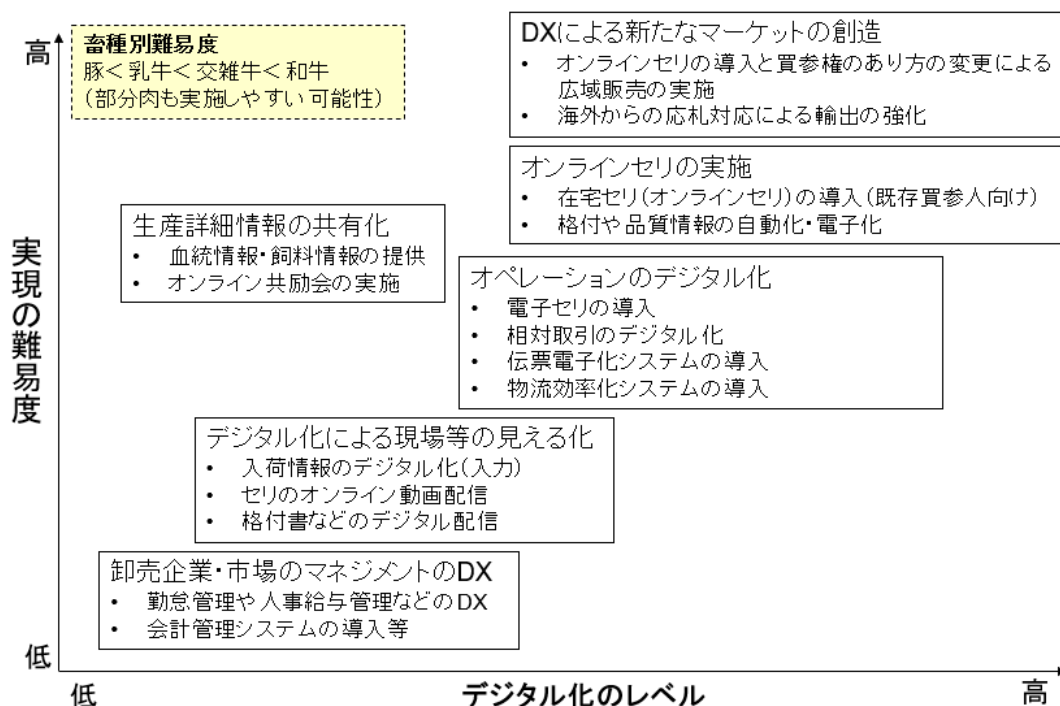
12 デジタル化、オンライン化をセリにとどめることなく、経理、流通部門まで広げてはどうか

セリのデジタル化、オンライン化を主に検討する中で、デジタル化の範囲を広げ、伝票の電子化、決裁システムとの統合、物量の管理まで広げることで、業務の効率化を進めるアイデアも出されました。

食肉市場の内部管理と仕入・販売のDX



13 デジタル化を進める水準と難易度の整理



14 買参人の受け止め方

やや壮大な将来構想を持ったところで、主要なプレイヤーであるセリの参加者（買参人）の意向調査を行いました。

全会員 27 社等から買参人を教えてもらい、アンケート用紙を送付する形で実施しました。270 に対し 66（回収率 24.4%）の買参人から回答が得られました。

記述式の問いもあって、興味深い内容となっていますので、かいつまんで紹介します。

（１）セリへの参加方法

- 回答した 66 社すべてが、来場して枝肉を下見した上でセリに参加して購入している。
- 条件を提示したうえでの代理購入や、下見を行わずに購入する割合は小さい。
- 市場のセリの形式（流しセリ、置セリ）によって、下見の有無が変わることがある。

Q1 食肉市場では、どのような方法でセリに参加されていますか。	割合	回答数
1. 実際に来場して、セリ前に枝肉を下見した上でセリに参加	100.0%	66
2. 来場はするが、現物は確認しない。セリ前に市場の担当者より写真等で枝肉の画像を貰っている	1.5%	1
3. 来場せず、市場の担当者と事前に条件（入札条件・上限金額等）を確認した上で購入している	6.1%	4
4. 条件（規格・産地・生産者等）を掲示のうえ、代理買参人に購入を依頼して購入している	7.6%	5

（２）オンラインセリによって想定される課題

- 想定される課題として、画面越しでの枝肉の品質の確認が最も多く回答された（80.3%）。
- 機器やネットワークの不調によってセリに参加できないことへの不安（53.0%）、画面越しでの下見と入札による枝肉の瑕疵補償への不安（51.5%）が続く。
- 市場としての活気や空気感が無くなることへの懸念も 39.4%の回答があった。
- 画面越しでの枝肉の品質判断ができるかどうか、万が一、瑕疵があったときの保証がどうなるのかという品質に関する課題と、通信環境も含めたシステムの安定性に関する課題が想定されている。

Q4 オンラインセリによって想定される課題	割合	回答数
1. 画面越しでは肉の品質が確認できないと思う (実物を見ないと評価が難しい)。	80.3%	53
2. 自分のパソコンや通信環境で、ちゃんと売買に参加できるか不安がある。	34.8%	23
3. 画面越しで下見・入札したとき、肉に瑕疵があった場合の補償が不安。	51.5%	34
4. 市場としての活気や空気感(ライブ感)が無くなってしまう懸念がある。	39.4%	26
5. システムの操作方法の取得やパソコンの設定において不安がある。	34.8%	23
6. オンラインセリに参加中、機器やネットワークの不調でセリに参加できず、仕入れに支障をきたしそうで不安。	53.0%	35
7. 会場で売買に参加した人と、タイムラグなどで差がつかないか不安。	36.4%	24
8. 個人情報の取扱いに関して不安がある。	7.6%	5
9. オンラインでの決済について不安がある。	6.1%	4

(4) 買参人アンケートのまとめ

① 賛否両存在している

- ア 賛成者はすぐにでも進めたいと強い意欲をもつ事業者が存在(約 50%)。
- イ 20~25%程度の買参人はデジタル化を不要と考えている。
- ウ 「目利き」にこだわる職人肌的な買参人は特に反対の意向が強い。
- エ 反対の 30%程度の買参人は、デジタル化に反対ではないものの品質確認等の観点から実施の可能性に疑問を持っている。

② オンラインセリの導入における 2 大課題は、品質確認とシステムの安定性である

- ア 画面越しでの枝肉の品質確認(色、瑕疵、肉質、張り、しまりなど)が難しい。
- イ VR や 3D 画像といった新技術への期待も存在。
- ウ セリに円滑に、会場にいる状態と同じように参加ができるのかが重要である。
 - (ア) システムとしてのタイムラグを発生させない仕組み
 - (イ) 通信環境や PC などのインフラの不具合への心配
 - (ウ) PC 操作などに関する不安

③ リアルの良さが無くなることへの不安がある

- ア 市場で顔を合わせることで、他の事業者や市場関係者とのコミュニケーションが失われる。
- イ セリの活気や空気感が失われてしまうことへの不安がある。
- ウ オンラインセリの導入におけるメリットは時間効率の向上である。
 - 来場の手間がかからないこと、時間の有効活用ができることに買参人は注目。
- エ 情報共有、データ活用に興味をもつ買参人も存在(25%程度)。
 - (ア) 牛の個々の情報をタイムリーに顧客に提供したいニーズ(活性化につながると指摘)。
 - (イ) データの活用はメリットがある。セリ後に枝肉の写真を撮りに行く手間が省けるなど。

オ オンラインセリの実現においては畜種によって難易度が異なる可能性がある。

(ア) 豚、鶏などの畜種では可能であるという意見が複数存在した。

(イ) 牛肉においても、交雑種、乳牛、経産牛、部分肉などに限定すれば可能ではないか、という意見も存在した。

15 生産者へのヒアリング

複数の生産者にヒアリングをして、以下にまとめています。少ない事例調査で参考程度のものですが、生産者は好意的にとらえています。

(1) 食肉卸売市場のデジタル化について

- ① 生産者もセリの情報がリアルタイムに見られることには価値を感じている。
- ② 買戻しを行う生産者の場合は、オンラインで入札できることにメリットがある。
- ③ 現在の卸売市場でオンライン入札ができるなどの利便性拡充のデジタル化に加え、海外バイヤーなども参加でき、多面的な評価で食肉を売買できる「新しい卸売市場」としてデジタルマーケットを考えることも有効ではないか(現在の卸売市場とe卸売市場が役割分担、共存するイメージ)。

(2) データ活用について

- ① 売買結果のデータだけではなく、種の情報があれば、それは非常に有用である。現在、共進会に限り、その情報は公開されている。また、畜産試験場でデータを公開して勉強会などがなされている。
- ② 基本的に共励会などを除き、他人のデータを見ることはNGとされていて、外部公表などもしないことが暗黙のルールとなっている。しかし、これは評価が多様化すれば公表できる可能性がある。特定の血統のみ残すことにならない施策として検討するべきだと思う。
- ③ 科学的に食味を客観的なデータで評価し、それを公的な機関が保証するような仕組みが必要だと思っている。
- ④ 川下に積極的に情報を下ろしていく必要がある。銘柄牛で行われているような興味深い取り組みが伝わっていないと感じている。

16 先行事例調査（花き市場）

以前からインターネットでの取引を開始している卸売業者に訪問調査を行いました。

聞きとった内容の概要は以下のとおりです。

取引のオンライン化は15年以上の先行事例でしたが、物量管理のデジタル化はむしろ遅れているようでした。また、手数料率の変更は比較的容易なようで、

システム導入コストの利用者への転嫁は可能のようでした。

(1) データの事前送付がデジタル化に大きく寄与している

→相対、オンラインセリ

- ① 相対は情報があれば事前にマッチングできる、仲卸の半数は、荷受の販売データが、向こうの仕入データになる連動ができています。
- ② 相対も売れた3分後には生産者が見ることもできる（生産者も売り先と単価が見える）。
- ③ 15年以上前からオンラインセリを開始した（開発期間1年間）。

(2) 相対取引のデジタル化も進めている

- ① 相対もシステム上で買ってもらうように進めている。
- ② 相対は電話での交渉に対策中（工数（人員数×時間）がかかる）。電子相対の場合、手数料率を落として、荷扱い料などを貰うようにしている。

(3) 花きの買参権は全国の事業者が持っており、市場間の競争は激化している

- ① 花き市場に中古車などのオンラインオークション及び流通に付随するサービス事業者が参入。オンライン限定市場として展開している。
- ② 競争が激しく、大手の花き市場がシステムを導入すると他の市場も追従する。

(4) デジタル化の最大のメリットは物流の効率化である

- ① 物流までトータルサービスとして市場で展開している。
- ② 内部物流費の負担をしっかりと頂くことを意識している。物流まで含めた手数料率ではあるが、価格が安くしかないものは物流費を確実に貰うようにしている。
- ③ 値段がつくものは手数料が下がり、安いものは高くなる。
- ④ 物流の70%はバラ積み（軽量のため）。
- ⑤ 市場では、1台のトラックにつき500ケースをドライバーと一緒に荷下ろしする。1～2時間かかる。
- ⑥ 出荷は仲卸であるが、トラックの待ちが発生するので3～4時間バースにトラックがいるときもある。そのため、バース予約システムを導入した。

17 花きの電子セリからの検討、まとめ

調査から以下の整理を行いました。

(1) 食肉市場のオンライン化（電子セリ）の目的

- ① セリのオンライン化によって、遠方の買参人の取引参加を促し、食肉市場を活性化する。
- ② 既存のリアルでのセリ参加と、オンラインでのセリ参加の共存のあり方の検討が必要。
- ③ 買参人がオンラインで参加することが前提であるため、買参人の母数を増やさなければ販売価格を大きく伸ばすことは難しい。

(2) 検討が必要な課題

- ① データ入力オペレーションなど
- ② リアルなセリの雰囲気、空気感をどのように再現していくか。
- ③ 電子セリの仕組みの検討（単価が高く、1個体1個の商品であれば、競りさがりに期待）。
- ④ データ整備、標準化対応、現場対応などが求められる（商品コード、ロケーションコード、品目コードなどの統一マスターの整備、個体識別番号の活用など）。
- ⑤ 食肉市場のオンライン化、電子化によって、どのように業務全体（市場全体）を改革できるかの検討（単にセリを電子化するだけでなく、物流の効率化や検品工数の削減など、業務フロー全体のなかでの効果・価値を検討する）。

18 食肉市場でのオンラインセリシステム開発について

既に、食肉市場に対応したオンラインセリシステムを開発済みとしている企業についても調査を行っています。

オンラインと会場でのセリを並列的に実施できるシステムとされ、基本設計の紹介を受けています。

19 今後の取り組み

冒頭に述べたようにやや腰が引けた形で、デジタル化、オンライン化の検討を始めましたが、先行事例があり、システムも開発済み、技術的課題もかなり改善されていることが理解されたので、そろそろ試行的な取り組みの段階にきているというのが、委員会全体の雰囲気となりました。

2 牛・豚コマーシャル規格の普及・定着について

公益財団法人 日本食肉流通センター
情報部長 安藤 松太郎

1 牛・豚コマーシャル規格とは

食肉製造コストの低減及び食肉流通の合理化を図るため、公益財団法人日本食肉流通センターは、2002年3月に小割整形部分肉規格の統一を目的に『牛・豚コマーシャル規格』（以下「コマーシャル規格」という。）を策定しました。

公益社団法人日本食肉格付協会の「牛部分肉取引規格」及び「豚部分肉取引規格」（以下両規格を総称して「日格協部分肉規格」という。）を更に小分割したもので、コマーシャル規格のコードは、公益財団法人食品等流通合理化促進機構が定める生鮮標準商品コード（食肉標準商品コード）として、食肉標準物流バーコードや電子取引において活用されています。



食肉標準物流バーコードのイメージ

原産地	畜種・品種	部位・品名
東京都	牛・黒毛和種	まえづね
カット規格 レギュラー 個体識別番号 1234567890		(251)1234567895(7002)99910102111130
賞味期限 25.04.14	枝番 右1010 P	シリアルNo. 0020
加工年月日 25.03.01	ロットNo. 000000000	重量(kg) 12.22
保存温度0℃ 1.0		
(01)94912345(350)9(3102)001220(11)130501(21)999112345678		
加工者	株式会社東京畜産センター 東京都千代田区千代田1-2-9	
	部位コード: 350	

2 コマーシャル規格策定の背景

食肉処理施設は、生産者と消費者の結節点として、食肉を供給していくために必要なインフラ施設です。昭和の時代に、消費地を中心に行われていたと畜が消費地から生産地に移行し、生体での流通から枝肉、部分肉での流通に変わるなど、食肉の流通構造の変化がみられるようになります。

国は食肉流通施設の近代化を図るため、昭和50年代に食肉供給基地としての食肉センターの設置を促進し、と畜と部分肉加工を合わせて行う産地食肉センターが、畜産の主産地等に整備されてきました。

その後、それまで消費地の小売業が行っていた部分肉の小割加工が、徐々に産地食肉センターに移行するなどの変化があり、産地食肉センターにおいては、当時制定されていた日格協部分肉規格よりも更に細かい規格での対応が求められるようになります。しかし、これを放置すれば、バラバラの規格が多数出現し、食肉センターの負担が大きくなってしまいます。

このため、日本食肉流通センターは、1991年3月に牛部分肉の商取引上の指標とする『牛部分肉規格仕様書』（旧コマーシャル規格）を策定しました。

その後、1999年度から3年計画で、農畜産業振興事業団（現在の独立行政法人農畜産業振興機構）から助成を受けて、流通している牛部分肉及び豚部分肉の小割形態等の調査を行いました。

この調査結果を基に食肉関係者の意見を聴取した上で、2002年3月に助成事業の成果として、牛の旧規格を見直すとともに、豚については新たな規格として『牛・豚コマーシャル規格』を策定したものです。

現在、量販店等の食肉の需要者は、肉のカット方法について、自社のオリジナル規格を食肉センター等の事業者に要求してきます。これは、食肉センターの人手不足を招いたり、受発注での規格間違い等のトラブルの原因となったりします。このように規格の多様化が進む中でも、コマーシャル規格は規格の基本として認識され、部位の認識を共通化して、混乱を防止する役割を果たしています。

3 コマーシャル規格の内容

日格協部分肉規格は、牛で13部位、豚で5部位であるのに対して、コマーシャル規格では、それらを分割したものが、牛で40部位、豚で19部位となっています。

それぞれの部位に部位コードという3桁の番号が振られています。もともとある日格協部分肉規格に加え、枝肉や骨付きの部位にもコード付けしているので、その総数は、牛コマーシャル規格は81、豚コマーシャル規格は36となります。

（１）名称及びコードNo.

コマーシャル規格に定める枝肉及び部分肉の名称は、表のとおりです。なお、コードNo.は食肉標準商品コード（部位コード）に準拠して付記しています。

表 コマーシャル規格の名称及びコードNo.

牛コマーシャル規格

豚コマーシャル規格

部位コード	名 称
100	枝肉
101	セット
102	セットC
200	枝肉半丸 (サイド)
201	半丸セット
202	半丸セットC
210	骨付とも
220	骨付とも (ばらなし)
300	骨付まえ
301	まえセット
302	まえセットC
310	ネック
311	ネックS
312	ネックA
320	かたロース (くらし)
321	ネック付かたロース
322	かたロースS
323	かたロースA
324	かたロースB
325	かたロースC
330	かたばら
331	かたばらA (三角ばら)
332	かたばらB (ブリスケット)
333	かたばらC
334	かたばらD
340	かた (うで、しゃくし)
341	かたS
342	とうがらし (チャックテンダー)
350	まえすね (すね)
351	まえすねS
400	骨付ともばら
401	ともばらセット
402	ともばらセットC
410	ともばら
420	うちばら
421	ともばらA
422	ともばらB
430	そとばら
431	ともばらC
432	ともばらD

(注) 表中の「セット」は、ノーマルカット部分肉規格によるセットを示し、「セットC」は、小割整形部分肉規格によるセットを示す。

部位コード	名 称
440	かいのみ・ささみ
441	かいのみ (フラップミート)
442	フランク (ささみ)
500	骨付ロイン
501	骨付ロイン (ヒレなし)
502	ロインセット
503	ロインセットC
510	リブロース
511	リブロースS
512	リブロースぶ (リブアイロール)
513	リブロースかぶり (リブキャップ)
520	サーロイン
521	サーロインS
522	サーロインA
523	サーロインB
530	ヒレ (ヘレ)
531	ヒレA
532	ヒレB
600	骨付もも
601	ももセット
602	ももセットC
610	うちもも
611	うちももS
612	うちももかぶり
613	うちももA
614	うちももB
620	しんたま
621	しんたまS
622	ともさんかく (トライチップ)
630	らんいち
631	らんぶ
632	いちぼ (クーレット)
640	そともも (はばきなし)
641	そともも (はばき付)
642	そとももS
643	はばき (ヒール)
644	しきんぼ (アイラウンド)
650	ともすね (はばき付)
651	ともすね (はばきなし)
652	ともすねS
710	
711	小肉 (トリミングミート)

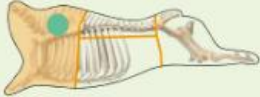
部位コード	名 称
100	枝肉
101	セット
102	セットC
200	半丸枝肉
201	半丸セット
202	半丸セットC
300	骨付かた
310	かた
311	かたS
312	ネック
313	まえすね
314	ネックなしかた
315	すねなしかた
316	ネック・すねなしかた
320	うで
321	うでS
322	かたばらスペアリブ
323	ネックなしうで
324	すねなしうで
325	ネック・すねなしうで
330	かたロース
400	骨付ばら
410	ばら
411	ともばらスペアリブ
412	ばらA
500	骨付ロース
501	骨付ロース・ばら
520	ロース
530	ヒレ
600	骨付もも
610	もも
611	すねなしもも
612	うちもも
613	しんたま
614	そともも (そともも・らんぶ)
615	ともすね

(注) 表中の「セット」は、ノーマルカット部分肉規格によるセットを示し、「セットC」は、小割整形部分肉規格によるセットを示す。

(2) 分割及び整形

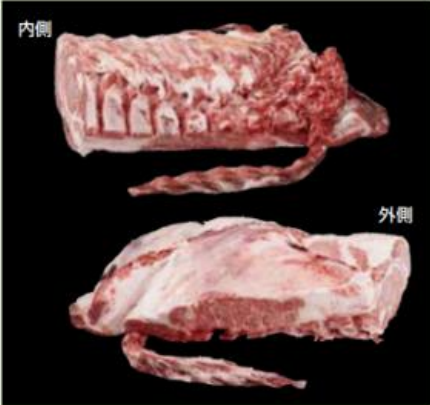
部位ごとに、分割及び整形の方法を以下のように示しています。

【例：牛肉・かたロース】



かたロース 派生

No.321 ネック付かたロース



内側 外側

No.320 かたロース(くらした)



内側 外側

▶分割方法

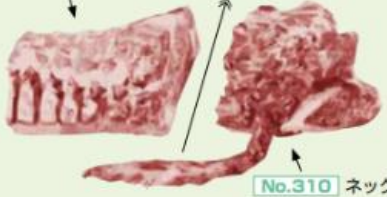
「No.300骨付まえ」から、かた部分は分離し、かたロース・かたばら部分を除骨する。背線から30cm以下の幅に、背線とほぼ平行に切断して「No.321ネック付かたロース」と「No.330かたばら」を分割する。

▶整形方法及び整形上の留意点

- 汚れ・血合い・血管・変色部分を取り除き、脂肪を整形する。
- 肋骨間の脂肪を整える。
- 肩甲骨を取り除く。

No.320 かたロース(くらした)

第6～第7頸椎間



No.310 ネック

▶分割方法

「No.310ネック」と「No.320かたロース(くらした)」の分割は、「No.321ネック付かたロース」の第6頸椎と第7頸椎の間で行う。

なお、このほかに、部分肉の肉質等級及び重量区分は、日格協部分肉規格をそのまま適用しています。

4 部分肉製造事業所の現状と課題

コマーシャル規格が策定されてから20年以上経過したことから、部分肉製造を取り巻く実態を把握するとともに、コマーシャル規格が、現在の商業流通実態から乖離していないか評価・検証を行うために、2022年秋に部分肉規格実態調査を実施しました。109か所の部分肉製造事業所（枝肉から部分肉を加工・製造する工場）から回答を得て、2023年4月に「部分肉規格に関する報告書」として取りまとめました。

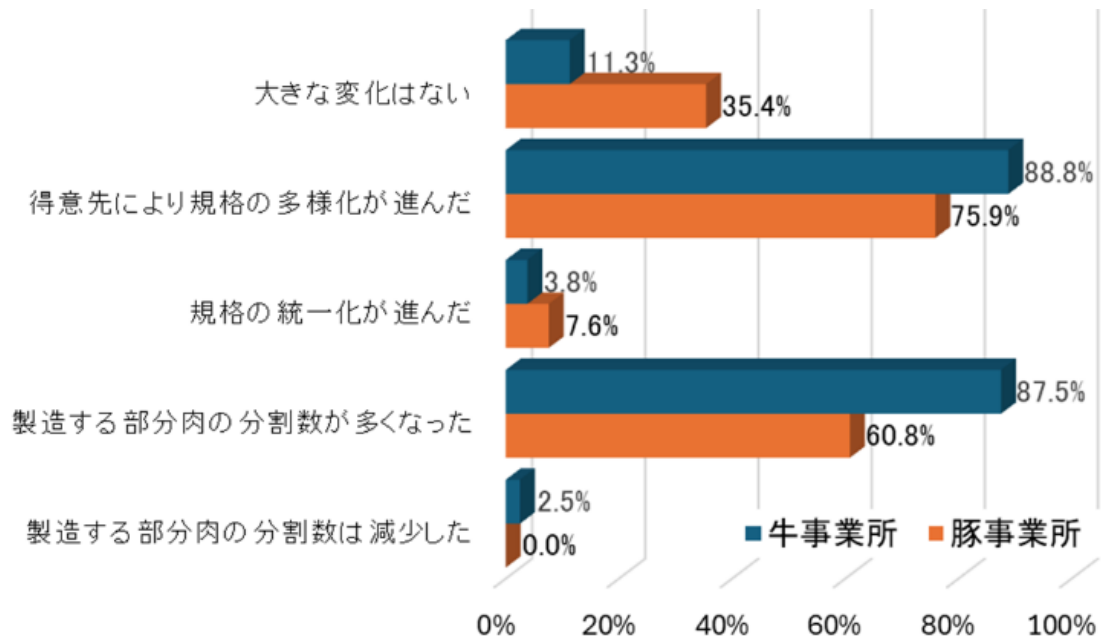
その調査結果から、部分肉製造事業所の現状と課題についてみていきます。

（１）部分肉規格の変化

部分肉規格（カットの方法）の10年前と比べた変化について、牛部分肉の規格（80事業所から155件の回答）では、「得意先により規格の多様化が進んだ」が88.8％、次いで「製造する部分肉の分割数が多くなった」が87.5％と、両者とも9割に迫る事業所からの回答となり、大部分の事業所で規格の多様化・小分割化が進んできたことが示されました。

豚部分肉の規格（79事業所から142件の回答）でも、「規格の多様化」が75.9％、「分割数が多くなった」が60.8％と多くなっています。しかし、牛と比べると、回答した事業所の割合は少なく、かつ、豚では「大きな変化はない」が35.4％（牛：11.3％）と多かったことから、豚部分肉規格は、牛と比べて多様化・小分割化の進行は緩慢であったことがうかがえます（図1）。

図1 部分肉規格の10年前と比べた変化



注：事業所が5つの選択肢から主な変化として2つ回答した件数から以下の式により割合（％）を求めた。

$$\text{割合} = \text{回答件数} \div \text{回答事業所数} \times 100$$

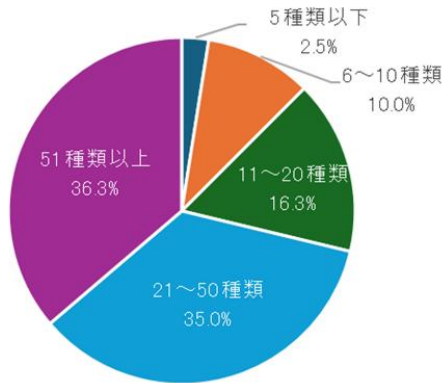
（２）部分肉の規格数

部分肉製造事業所で取り扱う部分肉規格（カットの方法）が何種類あるかについて、牛部分肉規格（牛事業所80）では、「51種類以上」が36.3％、「21～50種類」が35.0％と多く、両者を合わせた21種類以上の規格を取り扱う事業所割合は7割強を占めました。

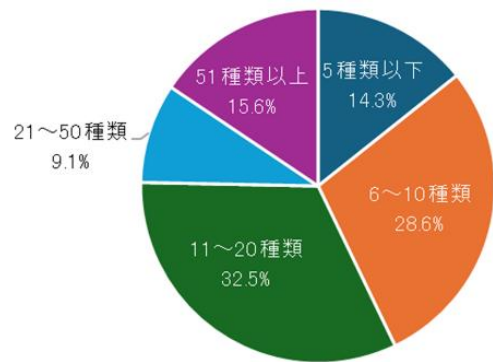
豚部分肉規格（豚事業所77）では、「11～20種類」が32.5％と最も多く、次いで「6～10種類」が28.6％であり、両者を合わせた6～20種類の規格を取り扱う事業所割合は6割強となりました（図2）

図2 部分肉製造において取り扱っている規格数

【牛部分肉製造事業所】



【豚部分肉製造事業所】



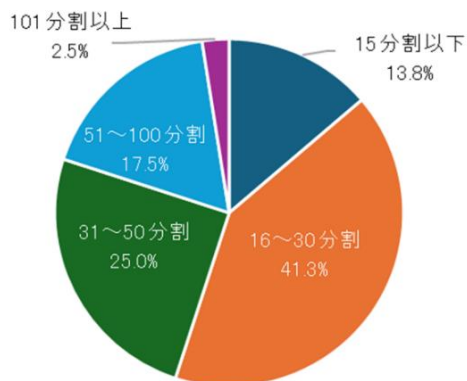
(3) 代表的な規格の部分肉分割数

事業所で扱う代表的な部分肉規格がどの程度の分割数（枝肉半丸から製造される部分肉個数）となっているかについて、代表的な牛部分肉規格（牛事業所80）では、「16～30分割」が41.3%と最も多く、次に「31～50分割」が25.0%となり、両者を合わせた16～50分割で7割弱の事業所割合を占めました。

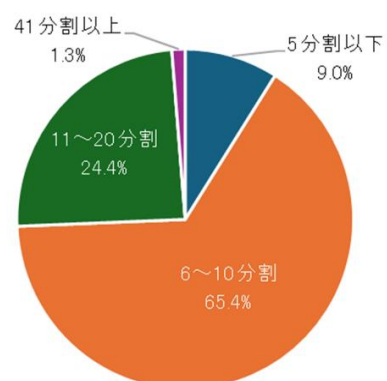
代表的な豚部分肉規格（豚事業所78）では、「6～10分割」が65.4%と最も多く、次に「11～20分割」が24.4%となり、両者を合わせた6～20分割で約9割の事業所割合を占めました（図3）。

図3 代表的な部分肉規格の分割数

【牛部分肉製造事業所】



【豚部分肉製造事業所】



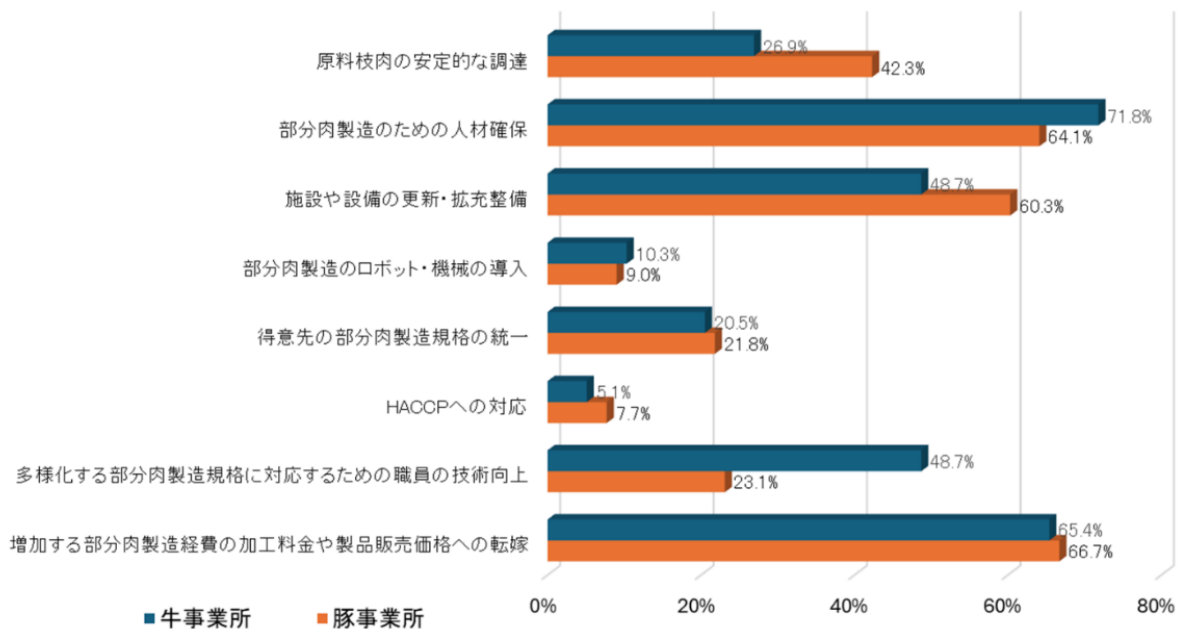
コマーシャル規格は、牛部分肉で40部位、豚部分肉で19部位の小分割部分肉から構成（一部重複あり。）され、調査で設定した階層では、牛は「31～50分割」（代表的な規格の事業所割合25.0%）、豚は「11～20分割」（24.4%）に該当します。今回の調査から、コマーシャル規格は、牛豚とも代表的な規格の最頻階層より1階層高い、つまり小分割化された階層に位置することが分かりました。

（４）部分肉製造の課題

牛部分肉製造の課題（78事業所から232件の回答）としては、「部分肉製造のための人材確保」が回答事業所の71.8%と最も多く、次に「増加する部分肉製造経費の加工料金や販売製品価格への転嫁」が65.4%となり、人手不足と価格転嫁が課題とする事業所が格段に多くなりました。

豚部分肉製造の課題（78事業所から230件の回答）としては、「価格転嫁」が回答事業所の66.7%と最も多く、次に「人材確保」が64.1%、「施設設備の整備」が60.3%となりました。このように牛の課題上位2つの順位が逆となり、豚部分肉製造では価格転嫁の課題意識が強い事業所が多いことがうかがえます。また、3位となった「施設設備の整備」も牛よりも多くの事業所で課題と認識されていました（図4）。

図4 部分肉製造における主な課題



注：事業所9つの選択肢から主な課題として3つ回答した件数から以下の式により割合（%）を求めた。

$$\text{割合} = \text{回答件数} \div \text{回答事業所数} \times 100$$

（５）まとめ

今回の調査では、部分肉製造事業所においては、牛部分肉では7割強、豚部分肉では6割強が得意先の規格により製造している実態であることが分かりました。10年前との部分肉規格の変化については、牛・豚部分肉ともに、多様化が進んだ、分割数が多くなったとの回答が圧倒的に多くありました。

このような状況の中で事業所における部分肉製造の課題としては、「人材の確保」、「製造経費の価格への転嫁」、「施設・設備の更新・拡充整備」などとしています。

また、調査後に行った有識者10名に対するヒアリングにおいて、事業所の担当者は、今後、得意先からの部分肉規格に対する要望は、現在起きて

いる変化がさらに進行していくものと予測していました。一方で、コマーシャル規格の評価については、同規格が商業ベースで十分普及していない状況ではあるが、小分割規格の「基本の型」としては、違和感はなく納得できるものと評価されました。

さらに業界全体で「基本の型」として認識が広まれば、得意先の仕様書について正確な理解が進んで、得意先との意思疎通ができ、また、現場での作業間違いが防止できる、小分割する派生商品に対する理解と積極的提案につながることを期待されたとの評価もありました。

部分肉製造事業所が抱えている部分肉製造上の課題は、現実的には規格の統一という手法だけで解決を図ろうとすることは難しく、それぞれの事業所が課題とした事項に向き合っていくことが必要です。そのような中で、コマーシャル規格にとっては、小分割部分肉の「基本の型」として製造者・需要者双方から広く認識されていくことが大きな課題と言えます。

今後、当センターとしては、コマーシャル規格及びその普及の在り方についての改善すべき点などを検討し、食肉業界での同規格の認識が深まるよう努力を重ねていくことが重要であると考えます。それにより、業界において、同規格から派生する商品への理解を深め、更にはコマーシャル規格自身の普及につながって、本来の目的である食肉流通の合理化に寄与できれば幸いです。

5 コマーシャル規格書及び紹介動画の刷新の内容

2022年に作成したコマーシャル規格書及び紹介動画は、制作から20年以上経過していました。

この度、衛生管理の現状や映像技術の向上などを踏まえて、規格書の写真や紹介動画について、公益社団法人日本食肉協議会のご支援及びご指導をいただくとともに、公益社団法人全国食肉学校の全面的なご協力により刷新いたしました。なお、今回は規格の名称、コード等の規格自体の変更はありませんが、規格書については、イラストにより分かりやすく解説するとともに、部位ごとのQRコードから、カット方法の動画にアクセス可能としました。

紹介動画は、2025年2月にYouTubeに掲載し、新しい規格書は2025年3月に発行するとともに、日本食肉流通センターのホームページに掲載しました。

(1) 規格書の刷新

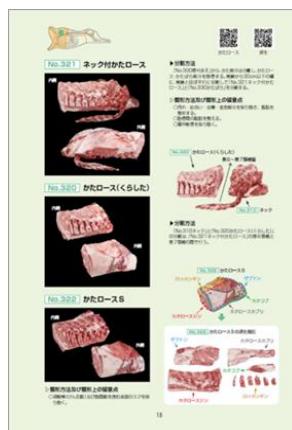
◆全ての写真を更新

- ① 主な部位の派生関係図を作成
- ② QRコードから、その部位のカット方法の動画にアクセス
- ③ イラストで分かりやすく解説
- ④ 小肉（トリミングミート）の位置を表示

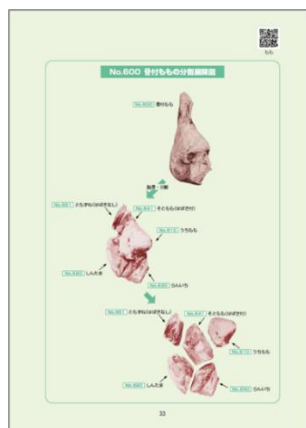
① 主な部位の派生関係図



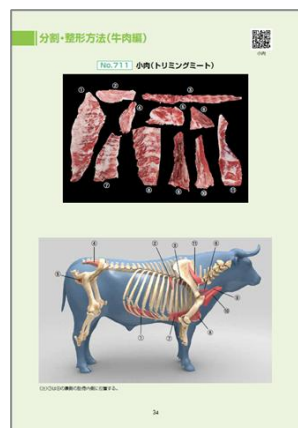
② QRコードから動画にアクセス



③ イラスト



④ 小肉 (トリミングミート)



(2) 動画の刷新

◆全ての動画を更新

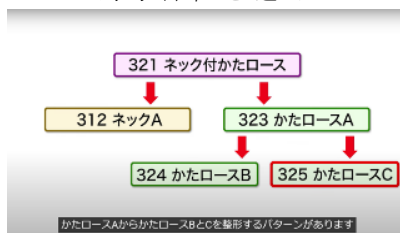
- ① 部位の位置を分かりやく立体的に表示
- ② 派生関係図をより分かりやすくし、対象部位を追加
- ③ テロップをより分かりやすくし追加
- ④ 牛肉編及び豚肉編に加え、牛肉の4種類の派生部位の動画を作成

※YouTubeの設定により、再生速度を遅くすることや字幕を表示することも可能。

① 部位の位置を分かりやく立体的に表示



② 派生関係図をより分かりやすく対象部位を追加



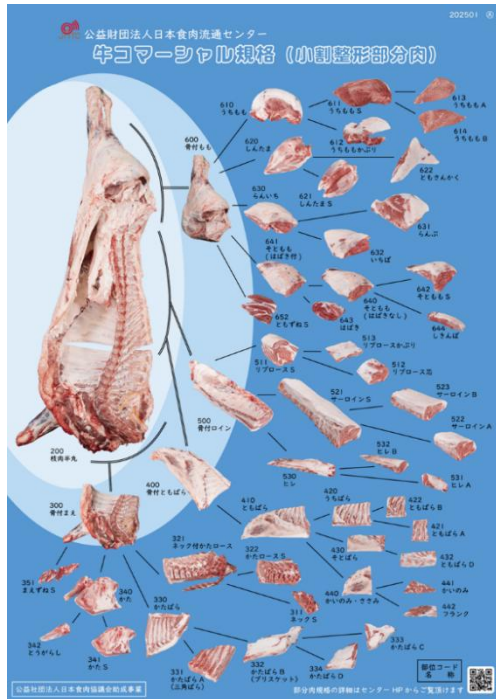
③ テロップのリニューアル



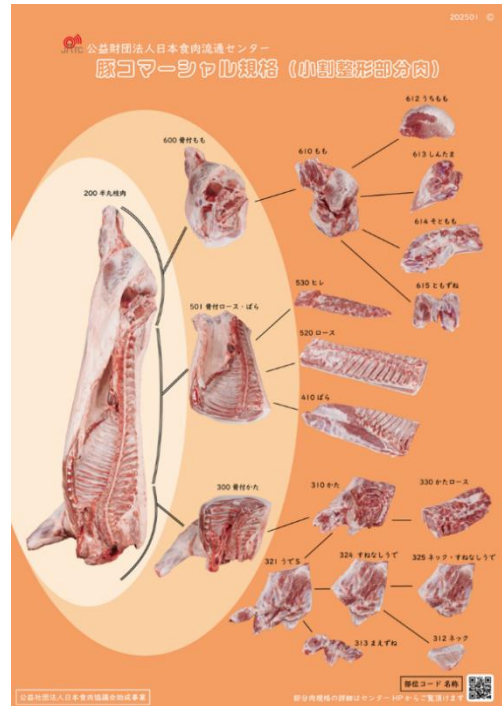
(3) PR用ポスター

今回の刷新をきっかけに、新たに4種類のB2サイズポスターを作成しました。日本食肉流通センターのホームページのトップページの「商業規格」をクリックすると、規格書、紹介動画、ポスター等が閲覧、ダウンロードできますので、是非ご活用ください。

牛商業規格
(小割整形部分肉)
ポスター



豚商業規格
(小割整形部分肉)
ポスター



3 国産ローストビーフ賞味期間延長対応調査支援事業について（中間成果）

一般社団法人 食肉科学技術研究所
専務理事 吉田 由香

1 事業の目的

国産ローストビーフは、詳細な生産量は把握されていなくても、ギフト品を中心に多くの食肉加工業者が生産する消費者に人気の高い食肉加工品の一つである。海外では、「高品質」という点でも台湾や香港といったアジア圏で人気が高く、使用される部位は、従来からのロイン系からモモ系ローストビーフの輸出増加が期待されており、牛肉の輸出促進を図る上で、国産ローストビーフは重要な食肉加工品の一つと考えられる。このような背景から、輸出に際しては、賞味期間の延長が有効かつ重要な課題の一つとなることが想定される。

賞味期間の設定は、日本食肉加工協会が制定した「食肉製品の期限表示ガイドライン」（1995年3月制定。以下「ガイドライン」という。）に従い保存試験を実施し、科学的根拠に基づいて賞味期間を設定しているが、保存試験において、微生物に関する試験は保存上の問題がないことが多い。一方、品質について、①保存期間中の断面の色調変化（退色）、②解凍時にドリップが流出すること、この2点が消費者から品質上の欠点と受け取られる可能性があるため、食肉加工業者は、保存試験の結果として賞味期間をもう少し長く設定することが可能であった場合でも、短めに設定している現状がある。

そこで、本調査では、国産ローストビーフを対象に、当研究所がガイドラインに基づく保存試験を実施するとともに、ガイドライン設定項目以外のローストビーフの品質をはかることが可能な項目について試験し、冷蔵及び冷凍保存中の品質変化を把握することで、食肉加工業者がより適切な賞味期間を設定するための情報を提供することを目的とした。

2 試料の入手方法及び試料情報

試料は、一般社団法人日本食肉加工協会会員のうち、ローストビーフを製造している6工場から7試料を直接購入した。試料は、食肉製品の製造基準の違いを基に、保存温度帯別及び亜硝酸塩の使用別にカテゴリーを、「Ⅰ特定加熱食肉製品（冷蔵）」、「Ⅱ特定加熱食肉製品（冷凍）」、「Ⅲ加熱食肉製品（冷蔵）／加熱後包装／亜硝酸ナトリウム使用」の3つに分けた。各試料の試料情報は以下に記す（表1）。

原料肉として7試料全てに「もも肉」が使用され、国産もも肉を使用した製品が1試料、海外産もも肉を使用した製品が6試料あった。もも肉は、内ももが1試料、シタマ（もも肉の一部で後ろ脚の付け根、内ももの下部に位置する丸い形をした部位）1試料、外ももが2試料に使用され、残りの3試料の詳細は不明であった。

試料形状は、Ⅰ特定加熱食肉製品（冷蔵）及びⅡ特定加熱食肉製品（冷凍）には、ブロック、スライスともに認められたが、Ⅲ加熱食肉製品（冷蔵）はスライスのみであった。包装形態は、Ⅰ特定加熱食肉製品（冷蔵）及びⅢ加熱食肉製品（冷蔵）には、

真空包装、含気包装の両方が認められたが、Ⅱ 特定加熱食肉製品（冷凍）は、真空包装のみであった。また、発色剤は、Ⅲ加熱食肉製品（冷蔵）の 2 試料のみに使用されていた。

表 1 試料情報

		原料 原産地	水分活性	保存温度	部位	形状	包装形態	塩せき
Ⅰ 特定加熱（冷蔵）	2024-03-0001	米国産	0.95以上	4℃以下	もも肉	ブロック	真空	乾塩せき
	2024-03-0002	米国産	0.95以上	4℃以下	外もも	スライス	含気	乾塩せき
Ⅱ 特定加熱（冷凍）	2024-03-0003	米国産	0.95以上	-15℃以下	外もも	スライス	真空	乾塩せき
	2024-03-0004	国産	0.95以上	-18℃以下	内もも	ブロック	真空	乾塩せき
	2024-03-0005	豪州産	0.95以上	-18℃以下	シックフランク (シンタマ)	ブロック	真空	乾塩せき
Ⅲ 加熱（冷蔵）	2024-03-0006	豪州産	—	10℃以下	もも	スライス	含気	ピクル注入法
	2024-03-0007	輸入	—	10℃以下	もも	スライス	真空	ピクル注入法

3 試験回数および試験項目

本調査では、ガイドラインに基づく保存試験として、微生物試験及び官能評価を実施した。試験回数及び試験項目は A「初発」、B「表示している賞味期間×0.8」、C「賞味期間」、D「賞味期間×1.25」、E「延長が見込まれる期間 1」及び F「延長が見込まれる期間 2」の 5 回あるいは 6 回とした。A「初発」は当研究所に試料が到着した日を示し、E 及び F の「延長が見込まれる期間」については、製品のカテゴリーと試料の状態を見ながら設定した。

また、ガイドラインには設定されていない検査項目として、品質の指標となる亜硝酸根、水分活性、pH、TBARS（脂質の酸化度）、ミオグロビン組成、離水率（ドロップ量）、色調及びテクスチャーについても試験を行った。

ガイドラインでは、微生物試験及び官能評価について 1 検体当たり 5 点を試験するとされている。しかし、現在製品に表示している賞味期間は科学的根拠に基づいて定められていること、品質低下の兆候は微生物変化よりも先に官能評価でとらえることが出来ることから、試験点数は最終の E あるいは F「延長が見込まれる期間」のみガイドラインどおり 5 点を検査した。その他の理化学試験は、すべてにおいて 1 点ずつ検査した。試験回数及び試験項目は以下のとおりである（表 2）。

表 2 試験回数及び試験項目

I 特定加熱食肉製品（冷蔵）

No.	検査項目	試験回数（回）				
		A (初発)	B (賞味期間× 0.8)	C (賞味期間)	D (賞味期間× 1.25)	E (延長)
1	官能	1	1	1	1	5
2	E.coli	1	-	-	-	5
3	黄色ブドウ球菌	1	-	-	-	5
4	サルモネラ属菌	1	-	-	-	5
5	クロストリジウム属菌	1	-	-	-	5
6	AW	1	-	-	-	-
7	pH	1	1	1	1	1
8	TBARS	1	1	1	1	1
9	ミオグロビン組成	1	1	1	1	1
10	離水率	1	1	1	1	1
11	色調	1	1	1	1	1
12	テクスチャー	1	1	1	1	1
13	写真	1	1	1	1	1

II 特定加熱食肉製品（冷凍）

No.	検査項目	試験回数（回）					
		A (初発)	B (賞味期間× 0.8)	C (賞味期間)	D (賞味期間× 1.25)	E (延長1)	F (延長2)
1	官能	1	1	1	1	1	5
2	E.coli	1	-	-	-	-	5
3	黄色ブドウ球菌	1	-	-	-	-	5
4	サルモネラ属菌	1	-	-	-	-	5
5	クロストリジウム属菌	1	-	-	-	-	5
6	AW	1	-	-	-	-	-
7	pH	1	1	1	1	1	1
8	TBARS	1	1	1	1	1	1
9	ミオグロビン組成	1	1	1	1	1	1
10	離水率	1	1	1	1	1	1
11	色調	1	1	1	1	1	1
12	テクスチャー	1	1	1	1	1	1
13	写真	1	1	1	1	1	1

III 加熱食肉製品（冷蔵／加熱後包装／亜硝酸 Na 使用）

No.	検査項目	試験回数（回）					
		A (初発)	B (賞味期間× 0.8)	C (賞味期間)	D (賞味期間× 1.25)	E (延長1)	F (延長2)
1	官能	1	-	1	1	1	5
2	E.coli	1	-	-	-	-	5
3	黄色ブドウ球菌	1	-	-	-	-	5
4	サルモネラ属菌	1	-	-	-	-	5
5	亜硝酸根	1	-	1	1	1	1
6	pH	1	-	1	1	1	1
7	TBARS	1	-	1	1	1	1
8	ミオグロビン組成（退色指数）	1	-	1	1	1	1
9	離水率	1	-	1	1	1	1
10	色調	1	-	1	1	1	1
11	テクスチャー	1	-	1	1	1	1
12	写真	1	-	1	1	1	1

4 試験方法

(1) 官能検査 (表 3)

ガイドラインに従い、官能検査員 3 名以上で観察し、次に示すいずれかの項目で陽性と判定された場合、異常とした。

また、当研究所における過去の検査経験から、特に特定加熱食肉製品の場合、色調として「赤肉部分の褐変化、緑変化」、香りとして「脂肪酸敗臭の発生」が品質上の欠点となることが多くみられることがわかっているため、これらの項目に注意して評価した (表 3)。保存温度は包装パッケージに表示されている温度とした。

表 3 官能評価項目

外観の状態	ねとの発生
	かびの発生
	遊離水の濁りの発生 (非通気性フィルムで包装の場合)
	ガス発生によるフィルムの膨張
色調	表面色の著しい黄変化、灰白色化
	表面色の緑変化、褐変化
	切断面の表層部の黄変化、灰白色化、緑変化、褐変化
	赤肉部分の褐変化、緑変化
	内部色沢の著しい灰白色化、黄変化
	内部色沢の緑変化
肉質	内部脂肪層の黄変化、緑変化
	弾力性の脆弱化
香り	アンモニアの発生
	硫化水素の発生
	かび臭の発生
	ワックス臭の発生
	脂肪酸敗臭の発生
味	刺激味の発生
	異常な酸味の発生

(2) 微生物検査

特定加熱食肉製品の微生物検査項目は、E.coli、黄色ブドウ球菌、クロストリジウム属菌及びサルモネラ属菌、加熱食肉製品の微生物検査項目は、E.coli、黄色ブドウ球菌、及びサルモネラ属菌とされている。これらの試験法は、平成 5 年 3 月 17 日付衛乳第 54 号厚生省生活衛生局長通知 (平成 27 年 7 月 29 日付食安発 0729 第 5 号医薬食品局食品安全部長通知により一部改正) に従い検査した。

(3) 食肉製品の規格基準

pH は、水抽出法、水分活性は電気抵抗式測定法、亜硝酸根は比色法により測定した。(平成 5 年 3 月 17 日付衛乳第 54 号厚生省生活衛生局長通知 (平成 27 年 7 月 29 日付食安発 0729 第 5 号医薬食品局食品安全部長通知により一部改正))

(4) 酸化に関する分析

TBARS は、酸抽出法により測定した。特定加熱食肉製品のみオグロビン組成及び加熱食肉製品の退色指数は色差計により得られた色調データから算出した。

(5) 物性

色調は色差計で、テクスチャーはテンシプレッサーで測定した。離水率は、包装パッケージ内に生じたドリップの割合を算出した。

5 調査結果

5-1 官能評価および微生物検査による保存試験の結果

(1) 試験の結果、各試料における延長された賞味期間を下記表に示した（表4）。

表4 延長された賞味期間の結果一覧

		現在表示している 賞味期間	経過期間	延長された 賞味期間	延長された日数
I 特定加熱（冷蔵）	2024-03-0001	25	44	35	10
	2024-03-0002	4	9	—	—
II 特定加熱（冷凍）	2024-03-0003	90	225	180	90
	2024-03-0004	90	292	233	143
	2024-03-0005	270	366	292	22
III 加熱（冷蔵）	2024-03-0006	25	45	36	11
	2024-03-0007	30	50	40	10

カテゴリー I：特定加熱食肉製品（冷蔵）では、2024-03-0001 は、10 日間の賞味期間の延長が可能であった。一方、2024-03-0002 は、賞味期間を延長することは難しかった。後述するが、この試料は微生物試験には異常はなかったが、官能評価において色調に異常（褐変化）が認められた。両者の間で異なるのは試料の形状と包装状態で、2024-03-0001 は真空包装のブロック品、2024-03-0002 は含気包装のスライス品であり、この点が結果に影響したと推定された。

カテゴリー II：特定加熱食肉製品（冷凍）は、I：特定加熱食肉製品（冷蔵）と比較すると設定されている賞味期間が顕著に長かった。試験の結果、2024-03-0003 は 90 日間の賞味期間の延長が可能であった。この試料は品質低下しやすいスライス品だが、真空包装されていることにより長期間の延長を達成できたと推定される。2024-03-0004 及び 0005 はいずれの試料も真空包装のブロック品で、賞味期間が長く設定されている。2024-03-0004 は賞味期間が 90 日のところ、試験の結果 292 日経過においても品質低下は認められなかったことから、延長された賞味期間は 233 日となり、現在の賞味期間から 143 日間の賞味期間延長が可能であった。2024-03-

0005 は賞味期間が 270 日のところ、試験の結果 366 日経過においても品質低下は認められなかったことから、延長された賞味期間は 292 日となり、現在の賞味期間から 22 日間の賞味期間延長が可能であった。

カテゴリーⅢ：加熱食肉製品（冷蔵）は、2024-03-0006 は 11 日間、2024-03-0007 は 10 日間の賞味期間の延長が可能であった。これら 2 試料はいずれも品質低下しやすいスライス品だったが、加熱食肉製品の加熱温度（63℃、30 分間と同等以上）と、亜硝酸塩による微生物制御作用が結果に影響したと推定された。

以上の結果より、7 試料のうち 6 試料については賞味期間の延長が可能であった。賞味期間の延長ができなかった 1 試料は、現在設定されている賞味期間が適切な期間であるといえる。

（２）微生物検査

微生物検査の結果、E. coli、黄色ブドウ球菌、クロストリジウム属菌及びサルモネラ属菌は最終の E、F「延長が見込まれる期間」すべての試験において異常は認められなかった。

（３）官能評価

カテゴリーⅠ：特定加熱食肉製品（冷蔵）では、2024-03-0001 は賞味期間の延長が可能であったが、2024-03-0002 は賞味期間を延長することは難しかった。

試料ごとに官能評価の結果を見ると、2024-03-0001 は E「延長が見込まれる期間 1」において赤肉の味がやや弱まっているとコメントされたが、外観、色調、肉質及び香りには品質低下は認められなかった。2024-03-0002 は賞味期間が 4 日と短く、B「賞味期間×0.8」の試験日を設定することが難しかった。結果は、D「賞味期間×1.25」において色調に変化（褐変化）が認められ、E「延長が見込まれる期間 1」においては褐変化に加えて著しい酸敗臭も認められた。なお、微生物検査には異常はなかった。

両者の延長の可否を分けた要因として、試料の形状及び包装状態の影響があると考えられる。2024-03-0001 は真空包装のブロック品であるのに対して、2024-03-0002 は含気包装のスライス品であった。特定加熱食肉製品のローストビーフが抱える問題の一つとして、スライス品の色調が変化（褐変化）しやすいことが挙げられる。2024-03-0002 は、この問題点を考慮され、現状設定されている賞味期間も短かった。スライス品における品質低下への対策を講じることは急務と考えられ、引き続き試料数を増やして調査する必要がある。

カテゴリーⅡ：特定加熱食肉製品（冷凍）は、Ⅰ：特定加熱食肉製品（冷蔵）と比較すると設定されている賞味期間は顕著に長かった。2024-03-0003 は、D「賞味期間×1.25」において遊離水、いわゆるドリップにわずかな濁りが認められた。E「延長が見込まれる期間 1」になると、ドリップの濁りの他に弱い酸味が感知された。また、このサンプルは A「初発」からすでにスライス断面の赤色が弱く、やや褐色であった。ただし、保管期間中のこうした変化は異常とされる程度ではなく、延長可能と判断した。Ⅰ：特定加熱食肉製品（冷蔵）と同様に、スライス品は保存温度が

冷凍であっても品質が低下しやすいことが伺えた。

2024-03-0004 は、A「初発」からドリップにわずかな濁りが認められた。D「賞味期間×1.25」及び E「延長が見込まれる期間 1」ではわずかに香辛料の風味が弱くなり、風味の変化が感知されたが、外観、色調、肉質及び香りには異常とされるほどではなく、延長可能と判断した。2024-03-0005 は、A「初発」からドリップにわずかな濁りが認められたものの最終の F「延長が見込まれる期間 2」まで外観、色調、肉質及び香りには品質低下は認められず、延長可能と判断した。2024-03-0004、0005 はいずれも真空包装のブロック品であり、試料の形状が長期的な保管を可能とする要因と推定された。

カテゴリーⅢ：加熱食肉製品（冷蔵）では、2 試料いずれも賞味期間の延長が可能だった。2024-03-0006 は、E「延長が見込まれる期間 1」でドリップの発生がわずかに観察された。F「延長が見込まれる期間 2」ではドリップの発生に加えてわずかに試料表面の乾燥が観察された。こうした変化は異常とされる程度ではなく、延長可能と判断した。2024-03-0007 は A「初発」から F「延長が見込まれる期間 2」にかけて品質の変化は感知されなかった。0006 が含気包装であったのに対して 0007 は真空包装であり、包装状態の差が表面の乾燥に影響したと推定された。

試験に供した 2 試料はいずれもスライス品かつ冷蔵保管という条件にもかかわらず、賞味期間の延長が可能となった。この要因として、加熱食肉製品の加熱温度（63℃、30 分間と同等以上）や亜硝酸塩の使用が効果的であることが示唆された。本試験では亜硝酸塩未使用品を購入することが出来なかった。次年度以降に調査し、亜硝酸塩未使用でも賞味期間が延長か否かについて明らかにしていきたい。

5-2 理化学分析の結果

（1）食肉製品の規格基準

① pH

食品衛生法における特定加熱食肉製品の製造基準では、特定加熱食肉製品の原料肉は、不良肉を排除する目的から、6.0 以下と定められているが、製品における pH の基準値は設定されていない。また、加熱食肉製品においても製品の pH の基準値も設定されていない。

すべての試料において A「初発」から E「延長が見込まれる期間 1」あるいは F「延長が見込まれる期間 2」にかけて pH の変化はなかった。賞味期間の延長ができなかった 2024-03-0002 の pH5.7 から変化はなく安定していた。カテゴリー別では、特定加熱食肉製品Ⅰ及びⅡは pH5.7-5.8 であったのに対し加熱食肉製品は pH6.2-6.3 と高い傾向であった。これは、後述の離水率と関連した。

② 水分活性

食品衛生法における特定加熱食肉製品の規格基準では、水分活性 0.95 以上は 4℃以下、水分活性 0.95 未満は 10℃以下で保存することとされている。

試料の状態を知るために A「初発」のみ試験を行った。試験の結果、Ⅰ及びⅡ：特定加熱食肉製品（冷蔵・冷凍）の水分活性は 0.95 以上（0.97-0.98）となった。い

ずれも保存温度は4℃以下、もしくは冷凍と設定されているため、問題はなかった。

③ 亜硝酸根

食品衛生法において、食肉製品における亜硝酸イオン残存量の基準は70 ppm (0.070 g/kg) を超えてはならないと定められている。亜硝酸塩には発色剤としての役割の他、微生物の制御効果も期待される。

製造時に亜硝酸塩を使用しているⅢ：加熱食肉製品（冷蔵）2試料について亜硝酸根の分析を行った。その結果、2024-03-0006はA「初発」12.8ppmからF「延長が見込まれる期間2」8.1ppm、2024-03-0007はA「初発」20.1ppmからF「延長が見込まれる期間2」9.3ppm、と保存期間の延長に伴い亜硝酸根が減少する傾向が認められた。亜硝酸根は反応性が高く、常にミオグロビンやその他の食肉成分と反応して分解されていく。本試験の結果においても亜硝酸根の分解が観察されたが、実際の試料の色調に異常と判定されるような明らかな変化がなかったことは官能評価により確認されている。

（2）酸化に関する分析

① TBARS

TBARS はアルデヒドなどカルボニル化合物の濃度を示し、カルボニル化合物は酸化によって生成することから、生肉の場合、その数値は酸化の進行度の指標となる。一般的に酸化は、褐変や酸化臭など品質にネガティブな影響を及ぼす。

試験の結果、Ⅰ：特定加熱食肉製品（冷蔵）において、保存期間の延長に伴いTBARS値がA「初発」の値から約3倍上昇した。特に、2024-03-0002はA「初発」の値も高く、D「賞味期間×1.25」からE「延長が見込まれる期間1」にかけて倍増しており、酸化が進んだと推測された。

(2024-03-0001 ブロック品：初発0.6、E「延長が見込まれる期間1」2.4 mg/kg)

(2024-03-0002 スライス品：初発12.7、E「延長が見込まれる期間1」30.7 mg/kg)

この結果から、ブロック品よりもスライス品の方がTBARS値は高く、保管期間中に酸化しやすい傾向にあることが伺えた。Ⅱ：特定加熱食肉製品（冷凍）においては、3試料とも保存期間中の変化はなかった。亜硝酸が使用されていたⅢ：加熱食肉製品（冷蔵）は「初発」の値が低く（0.9-1.3 mg/kg）、保管期間中のTBARS値の変化はなかった。亜硝酸塩には酸化を抑制する作用があり、結果に影響したと推察された。

② ミオグロビン組成

食肉の色調は、食肉中の色素タンパク質であるミオグロビンに含まれる鉄の酸化還元状態によって変化する。例えば、新鮮な生肉では、ミオグロビンの鉄は還元状態（2価）となるため赤色を呈し、酸化が進行した食肉では、鉄は酸化状態（3価）となって褐色を呈する。ミオグロビン組成とは、ミオグロビンの酸化型、還元型および酸素型の割合を示しており、酸化型の割合が50-60%を超えると、その色調は褐色となる。

本試験では、Ⅰ及びⅡ：特定加熱食肉製品（冷蔵・冷凍）の5試料について試験を行った。その結果、2024-03-0002において、保存期間の延長に伴い酸化型が増加し、還元型及び酸素型が減少した。この試料はTBARS値の上昇が大きく、脂質の酸化も進行しており、2つの酸化現象が相互的に作用しているものと考えられる。官能評価により色調の変化（褐変化）と酸敗臭が感知されており、保存期間の延長に伴い酸化が進行していたことが明らかになった。

その他の4試料については、保管期間中のミオグロビン組成に変化は認められなかった。

（3）物性に関する分析

① 色調

食肉の色調は、色差計により数値化することが可能であり、L*値（明るさ）は数値が大きいほど明るさが強いことを、a*値（赤色度）は数値が大きいほど赤色が強いことを、b*値（黄色度）は数値が大きいほど黄色が強いことを表わしている。本試験では、試料の赤肉部について色調の測定を行った。

試験の結果、2024-03-0002を除いて、A「初発」からE「延長が見込まれる期間1」あるいはF「延長が見込まれる期間2」にかけて色調の変化は認められなかった。変化が認められた2024-03-0002は、保存期間の延長に伴い赤色の強さを示すa*値の低下が認められた。食肉においては、酸化の影響で褐変化するとa*値が低下する。当該試料は、官能評価の結果においてD「賞味期間×1.25」及びE「延長が見込まれる期間1」において褐変化が認められており、分析データにより裏付けされた結果となった。

② テクスチャー

テクスチャーは、咀嚼したときに感じられる食感のことであり、硬さ、歯にくっつく性質である付着性、崩れにくさを示す凝集性、ゴムのような性質の有無を示すガム性などを数値化することが可能である。

試験の結果は、A「初発」からE「延長が見込まれる期間1」あるいはF「延長が見込まれる期間2」にかけて各値の変化は認められなかった。保存期間の延長に伴う値の変化は認められなかった。

③ 離水率

離水率とは、包装パッケージ内に生じたドリップの割合のことを表わす。

試験の結果、Ⅰ及びⅡ：特定加熱食肉製品（冷蔵・冷凍）において、A「初発」からE「延長が見込まれる期間1」あるいはF「延長が見込まれる期間2」にかけて離水率が増加する傾向が認められた。中でもブロック品（2024-03-0001、0004、0005）で離水率が高かった。この理由の1つは、スライス品はスライスするために包装を開封することから加熱ドリップは含まれないが、ブロック品では加熱ドリップが含まれてしまう点が影響することが示唆された。また理由の2つ目として、冷凍品は、氷結晶の形成によって組織が損傷し、解凍時に離水が発生しやすいことが示唆され

た。一方、Ⅲ：加熱食肉製品（冷蔵）の 2 試料は離水がほとんどなく、pH 試験で示されたように高 pH（6.2-6.3）のため保水性が向上した影響と考えられた。

6 まとめ

国産ローストビーフについて、合計 7 試料の保存試験及び賞味期間延長可否を目的とした品質に関わる調査を実施した。なお、試料は、食肉製品の製造基準の違いを基に、保存温度帯別及び亜硝酸塩の使用別にカテゴリーを次の 3 つに分けた。カテゴリーⅠ：特定加熱食肉製品（冷蔵） 2 試料、カテゴリーⅡ：特定加熱食肉製品（冷凍） 3 試料、カテゴリーⅢ：加熱食肉製品・亜硝酸塩使用（冷蔵） 2 試料とした。

Ⅰ：特定加熱食肉製品（冷蔵）では、2 試料のうち真空包装のブロック品は賞味期間の延長が可能であったのに対し、含気包装のスライス品は延長がかなわなかった。特定加熱食肉製品が抱える問題の一つとして、スライス品の色調が変化（褐色化）しやすいことが挙げられるが、本試験の結果においても官能評価及び理化学分析の結果からその問題点が浮き彫りとなった。この課題に対策すべく、引き続き試料数を増やして調査する予定である。

Ⅱ：特定加熱食肉製品（冷凍）では、全ての試料で賞味期間の延長が可能であった。スライス品の断面でやや褐色が見られ、Ⅰ：特定加熱食肉製品（冷蔵）と同様に、保存温度が冷凍であっても品質が低下しやすいことが伺えた。一方、真空包装のブロック品 2 試料は、品質の低下が認められず、賞味期間の延長が可能で長期的な保管が可能な事が示唆された。

Ⅲ：加熱食肉製品・亜硝酸塩使用（冷蔵）では、2 試料ともにスライス品であるにもかかわらず賞味期間の延長が可能であった。この要因として、加熱食肉製品の加熱温度（63℃、30 分間と同等以上）や亜硝酸塩の使用が効果的であることが示唆された。引き続き、亜硝酸塩未使用品でも延長か否かについて明らかにしたいと考える。

なお、令和 7 年度も引き続き国産ローストビーフの賞味期間延長について、カテゴリー及び検体数を増やし試験を実施し、2 年間の結果を報告する予定である。

今回の結果が、ご協力いただいた企業のみならず、ローストビーフを製造している企業において賞味期間を延長する検討に向けての支援になれば幸いである。

最後に、試料提供及びヒアリングにご協力いただきました企業に、改めてお礼を申し上げます。



4 ゲノミック評価を活用した和牛産地の活性化

一般社団法人 家畜改良事業団
事業部業務課長 小園 勇 輔

1 はじめに：和牛産地の課題

我が国の肉用牛改良は、肉質向上を中心に進められ、遺伝的能力評価の実用化が進み、脂肪交雑などの遺伝的能力は大きく向上しています。その結果、令和3年には去勢牛の約90%、雌牛の約70%が4等級以上を占めるなど、高品質な和牛肉生産が実現しています。しかし、近年、和牛の生産現場では子牛価格の不安定化や飼養コストの上昇、生産者の高齢化といった課題が山積しています。そのような中、一般社団法人家畜改良事業団（以下「当団」という。）では科学的な根拠に基づいたゲノミック評価（以下「G評価」という。）を活用することで、和牛産地の持続的な発展を目指す取り組みを始めています。

今回、ご紹介させていただきます「G評価活用による和牛産地活性化モデル事業」は、日本中央競馬会特別振興資金の助成を活用し、当団が令和5年度から3年間計画で実施している事業です。枝肉成績や脂肪酸組成などの遺伝的能力を可視化し、子牛の取引や肥育の効率化、ブランド化支援などを通じて、地域全体の活性化を目指しています。

2 G評価とは？

G評価は、従来の遺伝的能力評価に用いられる血統情報と枝肉成績に加えて SNP 情報（DNA 型情報）を利用することで、より正確度の高い評価値を得ることができます。評価項目には、主要枝肉6形質および脂肪酸組成、発育関連形質があり、主要枝肉6形質については当団の肉用牛産肉能力平準化促進事業において、全国で生産された現場後代検定の調査牛・同期牛を基準集団として評価し、その評価値の全国の基準集団における順位をアルファベット区分（H・A・B・C・D）で表示しています。

G評価により、繁殖農家は保留する子牛の判断材料となり、肥育農家は生産効率の高い子牛を選ぶ根拠となり、生産性向上と肥育計画の最適化が期待できます。

3 本事業の二つの柱と取り組み

本事業は「産地の活性化」と「ブランド化支援」という二つの柱を軸に、秋田県、沖縄県、愛知県に協力いただき実施しています。

一つ目の柱である「産地の活性化」では、秋田県のあきた総合家畜市場および沖縄県の JA おきなわ宮古家畜市場にて去勢子牛を中心に出荷予定子牛の G 評価を実施し、評価した子牛は全て G 評価を公表することで、市場取引情報を充実させています。これにより、購買者の判断を支援し、取引価格の

向上と市場の活性化を目指しています。

二つ目の柱である「ブランド化支援」では、愛知県の JA 愛知東が取り扱うブランド牛の脂肪酸組成をはじめとする脂質の向上により他ブランド牛との差別化や安定した質の確保を脂肪酸組成の G 評価を活用することで支援することが可能かを検証・実証に取り組んでいます。

4 市場活性化の取り組みと成果

あきた総合家畜市場では、本事業の前に令和 2 年度から 4 年度に実施した「肉用牛の高度生産体系確立・普及事業」において雌子牛の G 評価を市場にて公表開始しましたが、本事業により、令和 5 年度からは市場名簿に一般的に G 評価をしていない去勢子牛の G 評価結果を掲載し、さらに肥育農家が高能力の子牛を選びやすくする仕組みが整えられました。公表する際は前事業を踏襲し、「枝肉重量」・「ロース芯面積」・「脂肪交雑（BMS No.）」の 3 項目で「A」以上の評価を得た去勢子牛にも市場名簿や繫留場にて「G 優良」と表記し、3 項目で高い G 評価を有している子牛を見える化しました。

JA おきなわ宮古家畜市場では令和 7 年 1 月開催市場より G 評価結果を公表開始しました。公表の際は、秋田県での取り組みを参考に検討を重ねた結果、同様に「枝肉重量」・「ロース芯面積」・「脂肪交雑（BMS No.）」の 3 項目で「A」以上の評価を得た子牛に「G 優良」と市場名簿に表記しています。

令和 6 年度まで秋田県では 2,086 頭の G 評価を実施し、そのうち 1,019 頭が市場出荷され、264 頭が「G 優良」と判定されました（表 1）。沖縄県では 147 頭の G 評価を実施し、そのうち 59 頭が市場出荷され、14 頭が「G 優良」と判定されました（表 2）。

表1.あきた総合家畜市場 G評価実施および市場出荷状況 R5.9～R7.3

あきた総合家畜市場			市場出荷頭数			
性別	年度	G評価 実施件数	G評価 (G優良含) 頭数	G優良 頭数	未実施 頭数	市場上場 総頭数
去勢	R05	538	270	60	2,049	2,319
	R06	848	490	129	1,700	2,190
去勢集計		1,386	760	189	3,749	4,509
雌	R05	172	55	15	1,687	1,742
	R06	528	204	60	1,438	1,642
雌集計		700	259	75	3,125	3,384
総計		2,086	1,019	264	6,874	7,893

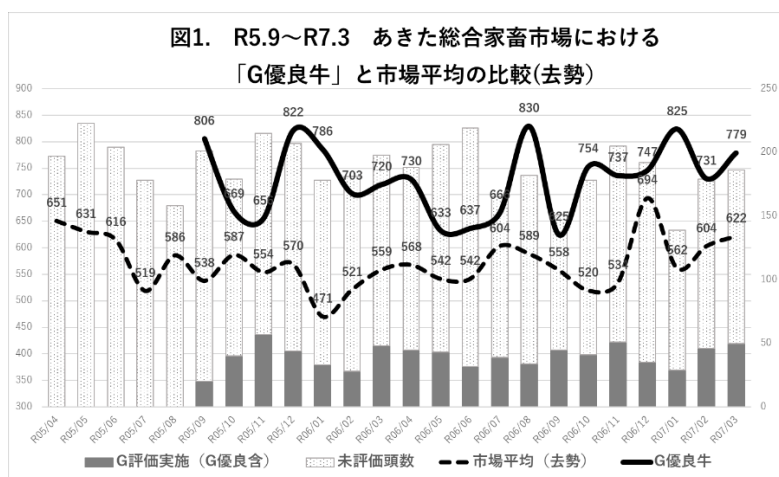
表2.JAおきなわ宮古家畜市場 G評価実施および市場出荷状況 R5.9～R7.3

JAおきなわ宮古家畜市場			市場出荷頭数			
性別	年度	G評価 実施件数	G評価 (G優良含) 頭数	G優良 頭数	未実施 頭数	市場上場 総頭数
去勢	R06	117	53	14	375	428
去勢集計		117	53	14	375	428
雌	R06	30	6	0	234	240
雌集計		30	6	0	234	240
総計		147	59	14	609	668

5 取引価格への影響

あきた総合家畜市場において公表を開始した令和 5 年 9 月から令和 7 年 3 月までの去勢子牛の取引結果を検証結果について紹介いたします。

「G 優良」子牛の平均価格は、毎市場で去勢平均市場価格を上回る傾向にありました（図 1）。



また、G 評価区分別に平均価格を見ると、「G 優良」に関係する形質で平均価格が高い傾向が見られ、特に量的形質が価格に影響している傾向にありました（表 3）。

「G 優良」の価格差は、生産者の収益向上に繋がり、G 評価の「見える化」が購買者に少なからず参考になっているものと考えられます。

表3.各形質のG評価区分ごとの子牛取引平均価格

去勢		枝肉重量	ロース芯面積	バラの厚さ	皮下脂肪厚	歩留基準値	BMS No.
G評価区分	H	¥680,856	¥683,386	¥651,842	¥578,214	¥635,393	¥665,695
	A	¥640,193	¥579,670	¥612,725	¥585,968	¥618,441	¥634,910
	B	¥558,603	¥553,770	¥571,586	¥576,866	¥570,638	¥551,918
	C	¥529,196	¥487,376	¥537,826	¥602,519	¥519,230	¥516,861
	D	¥478,516	¥429,132	¥523,298	¥610,521	¥523,160	¥454,510
Gなし		¥569,249					
全体平均		¥573,032					

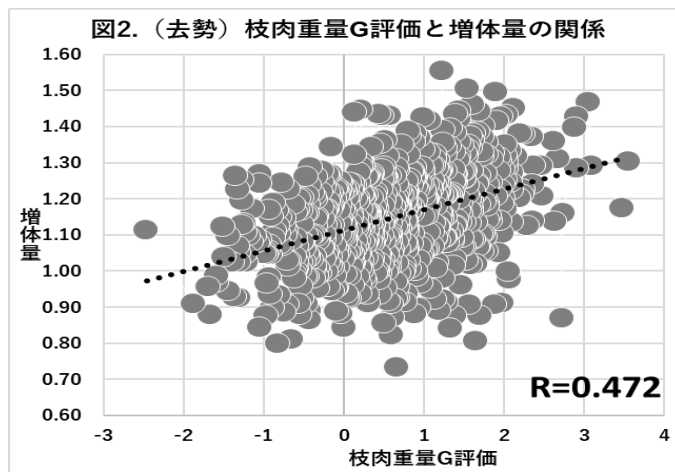
6 枝肉重量 G 評価と収益性

枝肉重量の G 評価区分と各種市場成績平均を見ると（表 4）、枝肉重量 G 評価が高い H 区分の平均体重が大きく、D 区分に掛けて平均が小さくなっていました。また、平均日齢も H 区分が一番短く、D 区分に掛けて伸びていく傾向が見られました。

表4.枝肉重量のG評価区分ごとの子牛市場成績の平均区分

去勢		頭数	日齢	体重	価格	取引価格	kg単価	日齢単価	増体量
枝肉重量 G評価 (760頭)	H	174	285.1	346.0	680.9	¥680,856	¥1,959	¥2,412	1.22
	A	166	286.9	334.5	640.2	¥640,193	¥1,902	¥2,241	1.17
	B	212	289.4	324.7	558.6	¥558,603	¥1,710	¥1,940	1.12
	C	138	291.1	318.3	529.2	¥529,196	¥1,653	¥1,823	1.10
	D	70	291.7	309.0	478.5	¥478,516	¥1,540	¥1,650	1.06
Gなし		3,749	289.2	329.4	569.2	¥569,249	¥1,721	¥1,985	1.14
全体平均		4,509	289.0	329.3	573.0	¥573,032	¥1,731	¥1,998	1.14

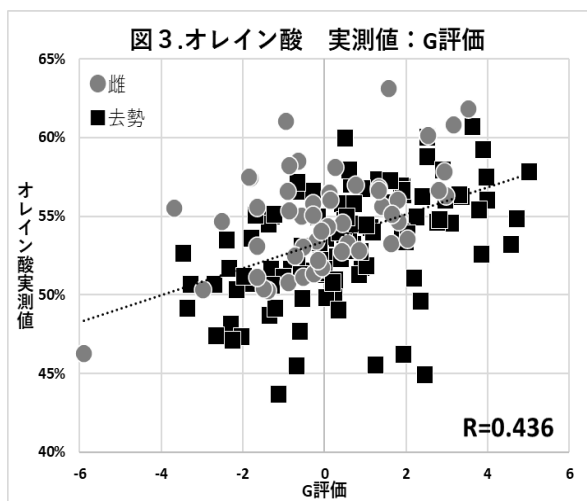
枝肉重量 G 評価と増体量の間には相関係数 0.472 と正の相関も確認され（図 2）、枝肉重量の G 評価が高い子牛ほど一日あたりの増体量が大きく、早い日齢での出荷が期待できます。これにより、飼料費や労働コストの削減による、生産者の経営改善に大きく貢献できることが期待されます。



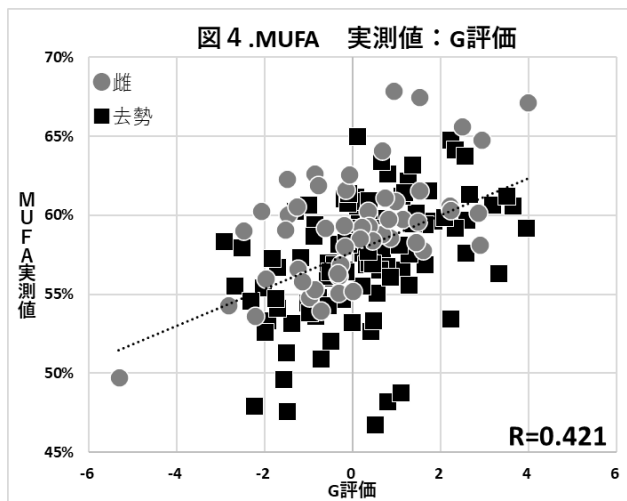
7 ブランド化支援における脂肪酸組成の活用

オレイン酸や一価不飽和脂肪酸（以下「MUFA」という。）といった脂肪酸は、肉の風味や口どけを左右する重要な成分で、注目されている形質です。愛知県の JA 愛知東が取り組むブランド牛「特産鳳来牛」では、これまでに肥育牛 229 頭の G 評価と 162 頭の脂肪酸分析を行い、現状を把握しました。さらに、JA 愛知東管内で子牛生産から肥育まで行うブランドであるため、基となる G 評価実施済みの繁殖雌牛 250 頭に対しても脂肪酸組成の G 評価を追加実施するなど、安定した品質の生産基盤確保に取り組みました。

また、G 評価と脂肪酸組成および肥育成績について検証しました。その結果、G 評価と脂肪酸組成の実測値には正の相関が確認されました（図 3、4）。



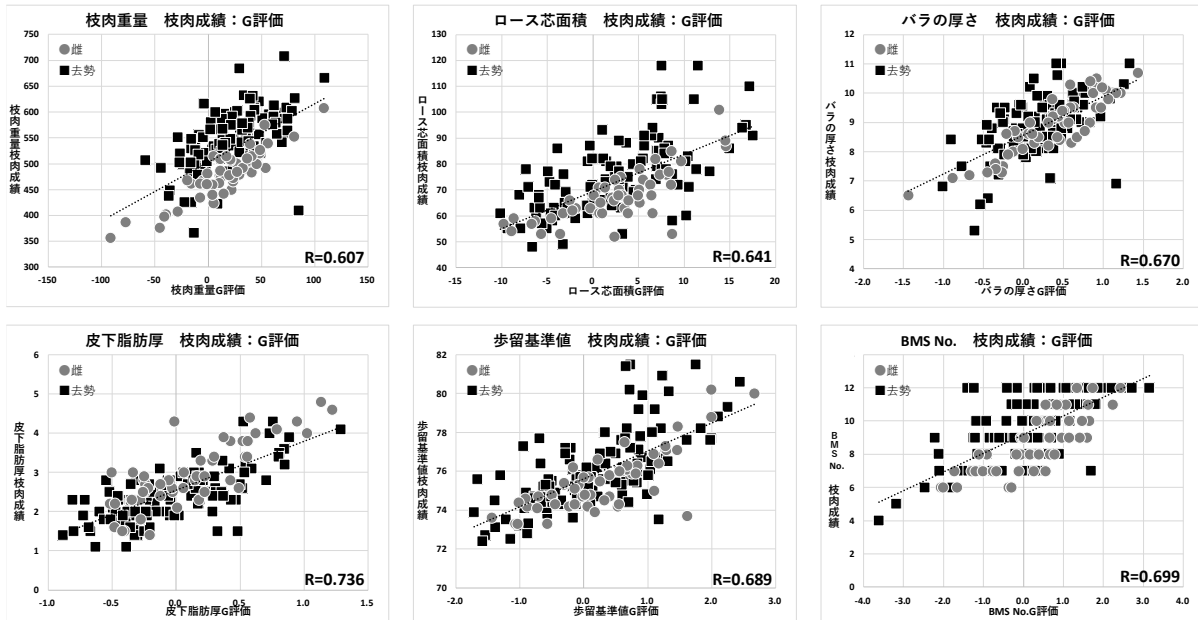
※オレイン酸の G 評価（横軸）と実測値（縦軸）の関係を示しています。
 ※対象は G 評価とオレイン酸実測値を有する 162 頭（●：雌、■：去勢）。
 ※図中の点線は回帰直線でデータの全体的な傾向を表しています。
 ※右下に記載した「 $R=0.436$ 」は相関係数で 2 つのデータの関係の強さを表しており、中程度の正の相関が認められました。
 ※G 評価が高いほど、オレイン酸実測値も高くなる傾向が確認できました



※MUFA の G 評価（横軸）と実測値（縦軸）の関係を示しています。
 ※対象は G 評価と MUFA 実測値を有する 162 頭でオレイン酸と共通のデータ。
 ※図中の点線は回帰直線でデータの全体的な傾向を表しています。
 ※相関係数は 0.421 で中程度の正の相関が認められました。
 ※G 評価が高いほど、MUFA 実測値も高くなる傾向が確認できました。

さらに、G 評価と枝肉主要 6 形質の枝肉成績との間にも強い相関が確認され（図 5）、安定した品質の確保と、地域ブランドの差別化戦略としても大きな役割を果たせる可能性が示唆されました。

図5.枝肉主要6形質の枝肉成績とG評価との関係



※枝肉主要 6 形質について、実際の枝肉成績と G 評価との関係を表した図です。

※横軸は G 評価、縦軸は枝肉主要 6 形質それぞれの枝肉成績。

※対象は G 評価と枝肉成績を有する 163 頭でオレイン酸、MUFA データを持たない個体も含みます。(●：雌、■：去勢)。

※図中の点線は回帰直線でデータの全体的な傾向を表しています。右下に記載した「R=」は相関係数で 2 つのデータの関係の強さを表しており、各形質で正の相関が認められました。

※どの形質も、G 評価が高いほど、実際の枝肉成績も良い傾向が確認できました。

8 おわりに

G 評価活用による産地活性化モデル事業において、取引価格の向上、早期市場出荷による飼料費や労働コストの削減による経営改善、肥育効率の改善、ブランド価値の向上や生産の安定化が期待できることが示唆されました。令和 7 年度の最終年度には、これまでの成果を総括し、本事業のもう一つの目的である各地での情報交換会による、成果の周知と普及により和牛産地の活性化や畜産経営安定化を目指すとともに新たなニーズや課題の意見交換を行うこととしています。

本事業の推進にあたっては、各県の行政機関、農協、市場関係者、生産者の皆様をはじめ、関係機関の皆様にご多大なるご協力をいただきました。この場をお借りして心より感謝申し上げます。

○食肉輸出関連情報

日本産牛肉輸出拡大の課題と対応方向

一般社団法人日本畜産物輸出促進協会
専務理事 川島俊郎

食肉四季報春号（No.170）で牛肉を中心に当協会の輸出促進活動を紹介したが、その後、5月30日付けで、食料・農業・農村基本計画（以下「計画」）を受けた農林水産物・食料の輸出拡大実行戦略（以下「実行戦略」）が策定され、国別の輸出目標額や課題・方策等が示された。

本稿では、協会が行う現地での和牛セミナーや国際見本市への参加、国内外の食肉事業者等との意見交換を通じて得た経験も踏まて、日本産牛肉の輸出拡大を図っていくに当たっての国別の課題と対応方向を考えてみた。

1 実行戦略の概要

基本計画は牛肉の2030年目標を1,132億円（2024年実績648億円：以下同じ）と設定しているが、実行戦略では、地域別の目標が示されており、米国236億円（135億円）、EU等92億円（71億円）、中国200億円（－）、台湾150億円（113億円）、香港136億円（85億円）、イスラム諸国86億円（36億円）、シンガポール、タイ等その他232億円（209億円）としている。

2 国別の課題と対応方向

（1）米 国

2024年の対米国輸出は正肉ベース（以下、本稿において同じ）で2,139トン（対前年比187%）、135億円（同145%）となった。台湾、香港を抑えてはじめて第1位になったが、人口規模、1人当たりの牛肉消費量等からみて、更に伸びる余地はあると考えている。また、ロイン中心といわれてきた需要も、ロイン比率の推移を見ると88%（2020年）から、徐々に下がり79%（2023年）、48%（2024年）となり、セカンダリーの価格と品質のバランスの良さが少しずつ評価されているように思われる（但し、2024年の大幅な減少は後述する低関税枠の影響も受けている）。

協会の和牛セミナーは、これまでニューヨーク、ロサンゼルスといった東西海岸の大都市を中心に開催してきたが、昨年度からシカゴやヒューストン等の内陸部都市にシフトしており、新規都市であることも考慮して、ロイン系の良さと併せて、非ロイン系の特徴、カッティング技術の普及に努めている。

① 継続的アプローチ

新規都市での需要開拓には、単発ではなく複数年にわたる継続的なアプローチが重要と感じている。例えば、1年目に日本人講師によるカッ

ディングデモ等を行った次の2年目には現地（白人系：以下同じ）シェフによるクッキングデモ、更には3年目に現地消費者に受け入れてもらえるメニューの開発・提供をJF00D0（日本食品海外プロモーションセンター）と連携して行うといったことが考えられる。本年度からシカゴを手始めに実行に移していく予定である。

② 現地流通業者との関係強化

米国における日本産牛肉の流通は正確な数字は不明なものの、大半が日系、アジア系に担われていると言われており、一層の現地商流開拓が重要な課題である。協会ではJETRO（日本貿易振興機構）現地事務所と連携して、昨年度初めて、日本産牛肉をまだ扱った経験がない現地流通業者を日本に招へいし、食肉加工施設、生産農場等に訪問してもらう取り組みを行った。今年度はこうした取り組みに加えて、同じくJETROとの連携により、調理師学校等との連携による現地での和牛講座の新規開設、現地食肉事業に詳しい専門家・企業への調査の委託、全米レベルの食肉団体が主催するコンフェレンスへの出展等により現地流通事業者等との緊密な関係を構築していきたいと考えている。

③ ブランディングの強化

USDA（米国農務省）の肉質等級分類で最上とされるのはプライムであるが、10年前に2%程度であったその格付割合は現在約10%にまで上昇している。

また、米国産Wagyuや豪州産Wagyuの人気は高く、やわらかく脂肪交雑の入った牛肉に対する需要は今後も着実に増加するとみられている。外国産Wagyuはごくわずかながらフルブラッドといわれる和牛血統100%のものもあるが、大半は現地品種との1代交雑種（50%）と言われており、サシの程度、和牛香等の点からも100%純粋の日本産和牛とは別物というものが多くの関係者の認識である。もちろん外国産牛肉にも優れた点があり、食肉王国を自認する米国市場に浸透していくには、それぞれの違い、特徴を客観的に評価したうえで差別化することが必要不可欠である。日本産和牛のブランディングに当たり、オールジャパンの位置付けを明確にできる和牛統一マークや個体識別番号を活用した和牛証明書の活用は有効であると考えている。国内の輸出産地（コンソーシアム）の中にも、それぞれのブランド普及に当たり統一マークを併用していただいている例もあり、更に連携して取り組んでいきたい。

なお、対米国輸出時の統一マーク使用促進のため、今年度、輸出事業者の協力を得て、輸出用梱包箱に統一マークを貼付等して米国に輸出できるように、米国当局のFSIS（食品安全検査局）への使用許可申請と取得後の試験的輸出に取り組むこととしている。この取り組みを通じて得られた情報については、とりまとめの上関係者に提供したいと考えている。

④ 関税問題

65,005 トンの枠内であれば 4.4 セント/kg の低関税が適用される低関税枠は他国との共有であり、近年は大半がブラジルに使用され、年々枠消化の時期が早まっている。今年はいままでで最も早い 1 月中旬に消化され、枠外の 26.4% が適用されることになった。近年のこうした傾向を受けて、他の輸出国と同様、日本からの輸出も昨年 12 月に冷凍を中心に年間の 3 割強に当たる 761 トン（うち非ロインが約 71% の 544 トン）が輸出されている。加えて 4 月からは 10% の相互関税が課されたため、税率は 6 月末現在 36.4% になっており、取引の一部見合わせ等影響が出ている。因みに、今年に入ってから輸出額（1-4 月）は全輸出国合計で対前年同月比 190.3%（209 億円）であるのに対して、米国向けは同 85%（36 億円）である。

協会としても、機会を得て 5 月 20 日、自民党の米国の関税措置に関する総合対策本部会議において、現状を報告するとともに、早期の解決を要望したところである。

（２）EU

2024 年の対 EU 輸出は 745 トン（対前年比 131.5%）、70 億円（同 129.9%）で高い伸び率を示している。人口規模等を考えると米国同様伸びる余地はまだまだあると思われる。

しかしながら、EU には、生産段階からと畜段階にかけて、動物用医薬品（ホスホマイシン及びエストラジオールの生涯不使用の申告）、森林デューデリジェンス（森林破壊によって開発された農地での生産でないことの確認）、アニマルウェルフェア、残留物質モニタリング等の各種規制が課せられており、輸出拡大のためにはこれらのクリアが大きな課題である。

また現在、加工流通段階に影響を及ぼす包装及び包装廃棄物に関する規制が 2030 年度の運用開始に向けて策定中であり、またアニマルウェルフェアについても、飼養管理、と畜等に係る見直しが予定されているとのことであり、協会としても、農林水産省等関係省庁と連携して情報収集と提供に努めていく。

なお、協会の輸出促進活動については、長年取り組んできたロンドン、パリ、ベルリンといった主要大都市から、近年は、イタリア、スペインといった南欧の都市に活動範囲を拡大しているところである。他の個別的な課題としては、米国と同様、あるいは EU 各国の母国語、食文化等がそれぞれ異なること等を考慮すればそれ以上にきめ細かな継続的アプローチ、現地流通業者との関係強化等が必要と考えている。

（３）イスラム諸国

イスラム諸国は、輸出に当たり、と畜施設等が相手国から認定されたハラ

ールと畜証明書発行機関（以下、「ハラール認証機関」）から認証を受けることが必要な国であり、UAE、カタール、バーレーン、インドネシア、マレーシア、サウジアラビアがあげられる。このうちマレーシア、UAE、インドネシアの3か国が主要なマーケットとなっており、2024年の輸出額はそれぞれ20億円（対前年比131.5%）、10億円（同119.7%）、5億円（同159.6%）となっている。イスラム諸国は人口構成において若年層が多く、また、和牛のサシが好まれるとも言われており、今後も有望な市場と考えられることから、協会としても、初めての和牛セミナーを昨年度サウジアラビアで、本年度もインドネシアで開催する予定としている。

① と畜施設の認証取得等

マレーシア、UAE、インドネシアを見ると、認証取得施設はそれぞれ2施設、5施設、2施設（7年5月現在）と非常に限られている。相手国が求めるハラールと畜に関する基準等多くの基準をクリアできることについて国内のハラール認証機関等から認証され、定期的な査察等を受ける必要があるため、その取得・維持に対する支援が重要になっている。

また、ハラールと畜を行うムスリム（イスラム教徒）の人材確保・教育等も課題であり、イスラム向け輸出に取り組む関係者が苦勞する要因になっている。今後は、ハラール認証の円滑化の観点から、国内のハラール認証機関との連携体制の構築が重要な課題になってくると考える。

これらについては、公益財団法人食肉生産技術開発センターが精力的な調査・検討を行っており、今後、その成果も踏まえ、農林水産省、厚生労働省他関係省庁をはじめ、ハラール認証機関も含めた関係者の連携による課題解決に向けた取組みに協会としても協力していきたい。

② 輸入割当

インドネシアにおいては、食品では牛肉を含め7品目を対象に、国家商品バランスシステムという制度に基づき、事業者に対する輸入数量の割当が行われている。制度の目的は、輸出入における許認可の簡素化や透明化等とされているが、国産化の推進と輸入量の削減も目的の一つであるとの見方もある。インドネシア向け牛肉輸出は本年1-4月で1.4億円（対前年同月比203.5%）と伸びているが、今後、安定的な輸出に影響がでないか注視していく必要がある。

③ 非イスラム諸国のムスリム市場

ハラール処理した牛肉の輸出については、イスラム諸国のみではなく、アメリカ等非イスラム諸国のムスリムにおける需要も大きいものがあると思われ、現に牛肉輸出国であるニュージーランドやオーストラリアでは、ハラール処理牛肉をアメリカ等のムスリム向けに相当量輸出している。我が国とこれらの国では、と畜施設の規模、輸出量、輸出への依

存度等状況は大きく異なるが、今後、対応方法等関係者による検討を進めていくことが重要になると考える。

（４）台湾・香港

台湾・香港への 2024 年の輸出額はそれぞれ 113 億円（対前年比 118.5%）、77 億円（同 91.1%）となり、台湾は依然として順調に伸びているが、香港については、中国本土の経済不況の影響などから輸出が伸び悩んだ。なお、今年の輸出額（1-4 月）は、それぞれ対前年同月比 113.8%（38 億円）、106.0%（25 億円）となっており、香港についても回復することを期待している。

両市場については、日本食や日本文化に対する人気も高く、一部に価格競争が起きているとの指摘もあるが、非ロイン系も含めてフルセットでの輸出が進んでいるほか、スライス肉、小割肉、食肉加工品など新たな品目の需要が拡大しており、今後も期待ができる。

協会としては、昨年香港において、牛肉を筆頭に、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳乳製品、食肉加工品の全品目横断的なプロモーションを行ったところであり、本年は従来通り、現地食肉事業者等のカッティング技術習得のための日本への招へい事業等を中心に活動する予定である。

（５）中国

中国については、5 月 28 日、日本産水産物の輸出再開に必要な技術的要件が合意されたところであり、牛肉についても、近い将来における輸出再開の期待が高まっている。その具体的な時期を見通すことはもちろん難しいが、中国向け輸出に当たっての大きな課題の一つに日本産和牛のブランディングの保護があると考えており、輸出再開に備えて、本年度、中国に対して既に輸出を行っている豪州、米等産の牛肉を対象に、輸入条件や、輸入、流通、小売り段階におけるトレーサビリティ等情報伝達と表示に関する調査を行うこととした。

中国については、これまでも「中国の高級牛肉市場調査」等を適宜行ってきたおり、引き続き情報収集と提供に努めたい。

以上、個人的な見解を含めて主要輸出国毎の課題と対応方向を述べたが、輸出に共通する課題もあり、例えば、現地需要者の希望する量、部位、カット等に対応するための国内外の供給体制、これを担う食肉加工技術者の本格的な育成の在り方、輸出国毎に異なる表示事項等の類型化、通関、検疫等輸入手続きに係る各種課題の共有と改善の働きかけ、と畜施設のハード・ソフト両面での整備、日本の和牛肉の差別化のための科学的知見の収集等があげられる。日本産牛肉の輸出が本格化して約 10 年が経過したが、関係機関が連携した取組みが一層重要になると考える。

○行政統計情報

畜産統計（令和7年2月1日現在）

農林水産省 大臣官房統計部
（令和7年7月25日 公表）

【調査（統計）結果】

1 肉用牛

肉用牛の全国の飼養戸数3万4,000戸で、前年に比べ2,500戸（6.8%）減少した。

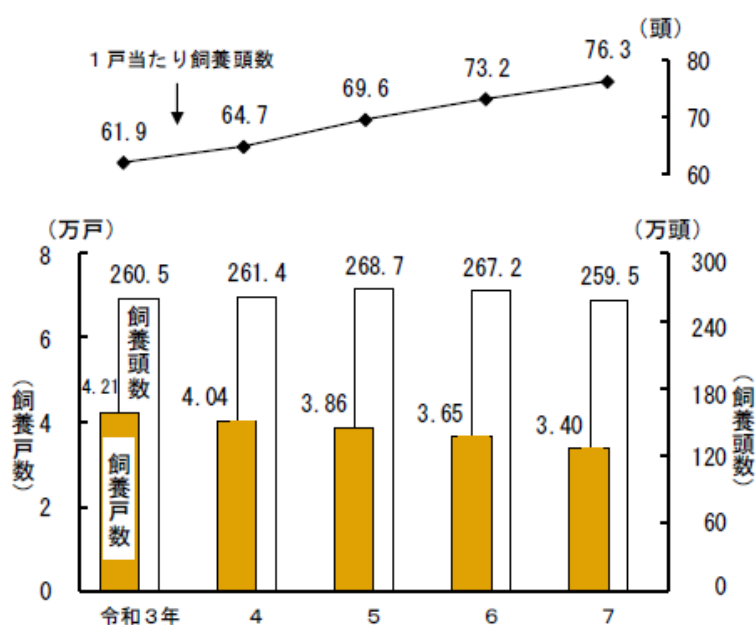
飼養頭数は259万5,000頭で、前年に比べ7万7,000頭（2.9%）減少した。

1戸当たり飼養頭数は76.3頭で、前年に比べ3.1頭（4.2%）増加した。

飼養頭数の内訳をみると、肉用種は185万1,000頭で、前年に比べ4万6,000頭（2.4%）減少した。このうち、子取り用めす牛は61万1,400頭で、前年に比べ2万9,000頭（4.5%）減少し、肥育用牛は83万3,600頭で、前年に比べ8,000頭（1.0%）減少した。

また、乳用種は74万3,800頭で、前年に比べ3万1,300頭（4.0%）減少した。このうち、ホルスタイン種他は18万4,400頭で、前年に比べ2万3,500頭（11.3%）減少し、交雑種は55万9,400頭で、前年に比べ7,800頭（1.4%）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	ホルスタイン種他	交雑種
				子取り用めす牛	肥育用牛				
実 数	戸	千頭	千頭	千頭	千頭	千頭	千頭	千頭	頭
令和6年	36,500	2,672.0	1,897.0	640.4	841.6	775.1	207.9	567.2	73.2
7	34,000	2,595.0	1,851.0	611.4	833.6	743.8	184.4	559.4	76.3
対前年比(%)									
7 / 6	93.2	97.1	97.6	95.5	99.0	96.0	88.7	98.6	104.2

全国農業地域別にみると、肉用牛の飼養戸数及び飼養頭数は、いずれも前年に比べ全ての地域で減少した。

なお、地域別の割合は、九州が飼養戸数では43.5%、飼養頭数では36.9%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6年	戸	36,500	2,120	34,400	8,820	310	2,390	969	1,270	1,970	554	16,000	2,100
7	"	34,000	2,030	32,000	8,110	289	2,260	934	1,210	1,810	530	14,800	2,060
対前年比 7 / 6	%	93.2	95.8	93.0	92.0	93.2	94.6	96.4	95.3	91.9	95.7	92.5	98.1
対全国比 令和7年	"	100.0	6.0	94.1	23.9	0.9	6.6	2.7	3.6	5.3	1.6	43.5	6.1
飼 養 頭 数													
実 数 令和6年	千頭	2,672.0	558.6	2,114.0	335.4	21.4	286.6	127.6	92.7	131.6	61.2	978.2	79.0
7	"	2,595.0	544.7	2,050.0	318.5	20.5	279.0	123.4	91.7	127.0	58.7	956.3	75.3
対前年比 7 / 6	%	97.1	97.5	97.0	95.0	95.8	97.3	96.7	98.9	96.5	95.9	97.8	95.3
対全国比 令和7年	"	100.0	21.0	79.0	12.3	0.8	10.8	4.8	3.5	4.9	2.3	36.9	2.9

肉用牛の総飼養頭数規模別にみると、飼養戸数は、前年に比べ「500頭以上」の階層で増加したが、これ以外の階層では減少した。飼養頭数は、前年に比べ全ての階層で減少した。

なお、規模別の構成比は、「500頭以上」の階層が飼養戸数では2.3%、飼養頭数では45.1%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6年	戸	36,500	7,710	6,610	6,640	3,500	3,910	3,720	2,190	1,450	775
7	"	34,000	7,130	5,910	6,170	3,250	3,640	3,630	2,100	1,390	780
対前年比 7 / 6	%	93.2	92.5	89.4	92.9	92.9	93.1	97.6	95.9	95.9	100.6
構 成 比 令和7年	"	100.0	21.0	17.4	18.1	9.6	10.7	10.7	6.2	4.1	2.3
飼 養 頭 数											
実 数 令和6年	千頭	2,672.0	21.2	48.4	99.7	91.2	161.2	279.1	328.6	470.0	1,173.0
7	"	2,595.0	19.3	43.3	92.4	85.1	150.2	271.7	315.1	447.2	1,171.0
対前年比 7 / 6	%	97.1	91.0	89.5	92.7	93.3	93.2	97.3	95.9	95.1	99.8
構 成 比 令和7年	"	100.0	0.7	1.7	3.6	3.3	5.8	10.5	12.1	17.2	45.1

○食肉関係団体調査情報

1 令和6年度の格付結果及び新技術活用の取組の概要について

公益社団法人日本食肉格付協会

1 令和6年度の格付の現状

当協会は我が国唯一の食肉の格付機関として、中央・地方卸売市場をはじめ、全国の主要な食肉センター等全国126か所において、牛・豚枝肉取引規格に基づき全国統一的な枝肉の規格格付を実施しており、令和6年度には牛は106か所で94万3,562頭、豚は96か所で1,232万3,251頭の枝肉を格付した。全国のと畜頭数に対する格付の割合は、牛で85.2%（0.6ポイント増）豚で76.3%（0.8ポイント減）となっています。（表1、表2）

また、牛枝肉の肉質等級別の格付割合は、和牛去勢で「5」等級68.6%、「4」等級24.2%（「4」等級以上合計92.8%）となっています。

表1. 牛枝肉の格付概況

と畜頭数 (A)	対前年度比	格付頭数 (B)	対前年度比	格付率 (B)/(A)
1,107,970	100.9%	943,562	101.6%	85.2%

注)と畜頭数は農林水産省「食肉流通統計」による。

表2. 豚枝肉の格付概況

と畜頭数 (A)	対前年度比	格付頭数 (B)	対前年度比	格付率 (B)/(A)
16,153,083	98.5%	12,323,251	97.5%	76.3%

注)と畜頭数は農林水産省「食肉流通統計」による。

2 格付関連付加情報の提供等

家畜改良増殖目標等で「食味」に関する評価手法の確立等が謳われ、脂肪内に含まれるオレイン酸等の含有率の情報が求められていることから、格付のオプションとして要望のあった出荷者等に対して、令和6年度には牛枝肉では17,725頭（前年比128.6%）、豚枝肉で15,900頭（前年比141.1%）の測定データ提供を行いました。

また、PMS（ポーク・マーブリング・スタンダード）については、2,057頭（前年比116.3%）の判定結果を提供しました。

3 新技術活用取組（国産豚肉の非破壊品質評価手法実用化調査事業）

これまで取り組んできた豚枝肉の品質評価に係る日本中央競馬会の畜産振興事業の成果を踏まえて、さらなる知見の集積やより実用的な手法の開発を目指して、令和4年度から令和6年度の事業として「国産豚肉の非破壊品質評価手法実用化調査事業」に取り組みました。

この事業では、「豚枝肉脂質判定技術開発調査事業」（平成30～令和2年度）の成果に基づき、食肉脂質測定装置で測定できるようになった豚枝肉のオレイン酸等の脂肪酸組成の具体的な数値と食味との関係性、即ちオレイン酸が何パーセント以上或いは一価不飽和脂肪酸と多価不飽和脂肪酸の比率がどの程度なら食味が良いと評価できるのかといった点を解明する調査を行いました。この結果、好ましい食味の指標として、一価不飽和脂肪酸と多価不飽和脂肪酸の比率である「M/P比」という新たな概念を設定することができました。

また、「国産豚肉生産性・品質向上のための緊急調査事業」（令和元～3年度）の成果である食肉脂質装置によりロース芯の粗脂肪等の一般成分組成を測定できるようになりましたが、ロース断面での計測でないと十分な精度とはなりません。これは豚枝肉の流通実態（ロース切開が一般的ではない）からして利用範囲に限られるため、半丸枝肉の露出断面の筋肉部の計測等により高精度にロース芯の一般成分を推計する手法の開発に向けた調査を行いました。この結果、半丸枝肉の露出断面の筋肉部2か所の光学測定結果と外観4部位の評価の組み合わせにより精度の高い（相関係数0.69）評価ができることが確認できました。（事業成果リーフレット参照）

リーフレット URL : お知らせ詳細 | 日本食肉格付協会 (JMGA)

<https://www.jmga.or.jp/information/entry/725>

令和6年4月～令和7年3月 牛 枝 肉 格 付 結 果 (種別・性別)

《牛 枝 肉》

単位：上段；頭、下段；%

	歩留 等級	肉 質 等 級					計
		5	4	3	2	1	
全	A	315,065.0 (33.4)	142,143.0 (15.1)	52,769.0 (5.6)	20,654.0 (2.2)	180.0 (0.0)	530,811.0 (56.3)
	B	4,714.0 (0.5)	46,321.0 (4.9)	89,630.0 (9.5)	137,619.0 (14.6)	4,351.0 (0.5)	282,635.0 (30.0)
	C	106.0 (0.0)	3,504.0 (0.4)	15,970.0 (1.7)	74,618.0 (7.9)	35,918.0 (3.8)	130,116.0 (13.8)
	計	319,885.0 (33.9)	191,968.0 (20.3)	158,369.0 (16.8)	232,891.0 (24.7)	40,449.0 (4.3)	943,562.0 (100.0)

和 牛 去 勢	A	190,276.0 (68.3)	65,530.0 (23.5)	14,111.0 (5.1)	2,535.0 (0.9)	10.0 (0.0)	272,462.0 (97.7)
	B	908.0 (0.3)	2,058.0 (0.7)	1,326.0 (0.5)	1,304.0 (0.5)	89.0 (0.0)	5,685.0 (2.0)
	C	6.0 (0.0)	8.0 (0.0)	24.0 (0.0)	127.0 (0.0)	438.0 (0.2)	603.0 (0.2)
	計	191,190.0 (68.6)	67,596.0 (24.2)	15,461.0 (5.5)	3,966.0 (1.4)	537.0 (0.2)	278,750.0 (100.0)

乳 用 牛 去 勢	A	()	1.0 (0.0)	10.0 (0.0)	116.0 (0.1)	2.0 (0.0)	129.0 (0.1)
	B	()	22.0 (0.0)	1,854.0 (1.6)	61,696.0 (52.0)	308.0 (0.3)	63,880.0 (53.8)
	C	()	11.0 (0.0)	1,839.0 (1.5)	51,833.0 (43.6)	1,062.0 (0.9)	54,745.0 (46.1)
	計	(0.0)	34.0 (0.0)	3,703.0 (3.1)	113,645.0 (95.7)	1,372.0 (1.2)	118,754.0 (100.0)

和 牛 め す	A	119,845.0 (47.9)	56,894.0 (22.7)	23,564.0 (9.4)	13,384.0 (5.3)	108.0 (0.0)	213,795.0 (85.4)
	B	947.0 (0.4)	3,234.0 (1.3)	7,312.0 (2.9)	18,428.0 (7.4)	1,341.0 (0.5)	31,262.0 (12.5)
	C	10.0 (0.0)	27.0 (0.0)	84.0 (0.0)	614.0 (0.2)	4,529.0 (1.8)	5,264.0 (2.1)
	計	120,802.0 (48.3)	60,155.0 (24.0)	30,960.0 (12.4)	32,426.0 (13.0)	5,978.0 (2.4)	250,321.0 (100.0)

乳 用 牛 め す	A	()	1.0 (0.0)	3.0 (0.0)	31.0 (0.1)	24.0 (0.0)	59.0 (0.1)
	B	1.0 (0.0)	2.0 (0.0)	109.0 (0.2)	9,032.0 (17.8)	2,439.0 (4.8)	11,583.0 (22.9)
	C	()	2.0 (0.0)	112.0 (0.2)	9,807.0 (19.4)	29,064.0 (57.4)	38,985.0 (77.0)
	計	1.0 (0.0)	5.0 (0.0)	224.0 (0.4)	18,870.0 (37.3)	31,527.0 (62.3)	50,627.0 (100.0)

歩留 等級	肉 質 等 級					計
	5	4	3	2	1	
そ の 他 の 牛 去 勢	A (56.0) (2.0)	92.0 (3.3)	177.0 (6.3)	111.0 (3.9)	4.0 (0.1)	440.0 (15.6)
	B (13.0) (0.5)	144.0 (5.1)	726.0 (25.8)	975.0 (34.7)	11.0 (0.4)	1,869.0 (66.5)
	C ()	9.0 (0.3)	145.0 (5.2)	346.0 (12.3)	3.0 (0.1)	503.0 (17.9)
	計 (69.0) (2.5)	245.0 (8.7)	1,048.0 (37.3)	1,432.0 (50.9)	18.0 (0.6)	2,812.0 (100.0)

交 雑 牛 去 勢	A (1,916.0) (1.5)	8,184.0 (6.4)	5,811.0 (4.6)	1,550.0 (1.2)	()	17,461.0 (13.8)
	B (1,629.0) (1.3)	24,312.0 (19.2)	42,667.0 (33.6)	22,240.0 (17.5)	54.0 (0.0)	90,902.0 (71.6)
	C (58.0) (0.0)	2,395.0 (1.9)	8,934.0 (7.0)	6,923.0 (5.5)	276.0 (0.2)	18,586.0 (14.6)
	計 (3,603.0) (2.8)	34,891.0 (27.5)	57,412.0 (45.2)	30,713.0 (24.2)	330.0 (0.3)	126,949.0 (100.0)

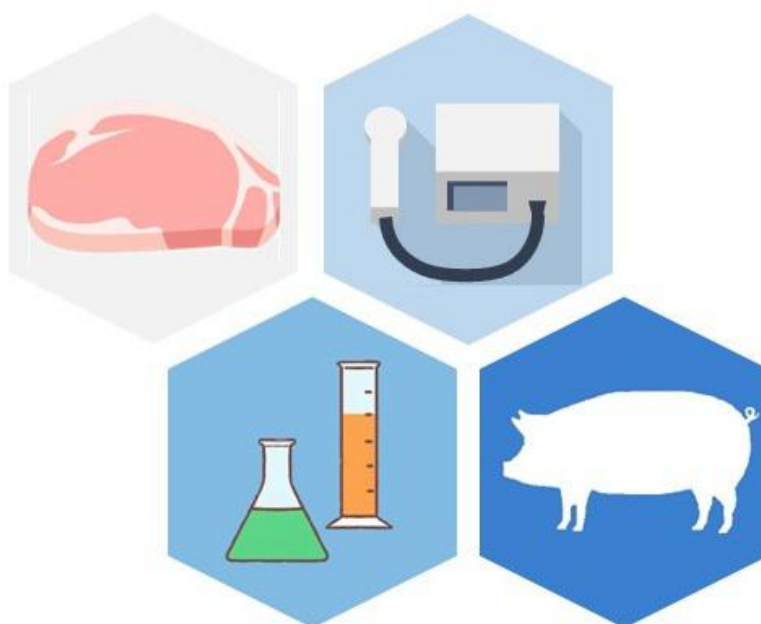
そ の 他 の 牛 め す	A (16.0) (4.9)	21.0 (6.4)	12.0 (3.6)	14.0 (4.3)	1.0 (0.3)	64.0 (19.5)
	B (2.0) (0.6)	17.0 (5.2)	29.0 (8.8)	161.0 (48.9)	9.0 (2.7)	218.0 (66.3)
	C ()	()	3.0 (0.9)	40.0 (12.2)	4.0 (1.2)	47.0 (14.3)
	計 (18.0) (5.5)	38.0 (11.6)	44.0 (13.4)	215.0 (65.3)	14.0 (4.3)	329.0 (100.0)

交 雑 牛 め す	A (2,953.0) (2.6)	11,417.0 (10.0)	9,075.0 (7.9)	2,861.0 (2.5)	()	26,306.0 (22.9)
	B (1,214.0) (1.1)	16,532.0 (14.4)	35,604.0 (31.0)	23,724.0 (20.7)	53.0 (0.0)	77,127.0 (67.3)
	C (32.0) (0.0)	1,052.0 (0.9)	4,829.0 (4.2)	4,915.0 (4.3)	419.0 (0.4)	11,247.0 (9.8)
	計 (4,199.0) (3.7)	29,001.0 (25.3)	49,508.0 (43.2)	31,500.0 (27.5)	472.0 (0.4)	114,680.0 (100.0)

お す 牛	A (3.0) (0.9)	3.0 (0.9)	6.0 (1.8)	52.0 (15.3)	31.0 (9.1)	95.0 (27.9)
	B ()	()	3.0 (0.9)	59.0 (17.4)	47.0 (13.8)	109.0 (32.1)
	C ()	()	()	13.0 (3.8)	123.0 (36.2)	136.0 (40.0)
	計 (3.0) (0.9)	3.0 (0.9)	9.0 (2.6)	124.0 (36.5)	201.0 (59.1)	340.0 (100.0)



日本中央競馬会
特別振興資金助成事業

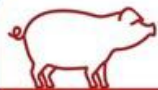


豚枝肉の非破壊品質評価手法実用化調査事業 (令和4～6年度)

事業内容

- 豚肉脂肪質評価基準調査事業
- 豚枝肉非破壊肉質判定実用化事業

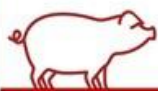
令和7年3月
公益社団法人日本食肉格付協会



はじめに

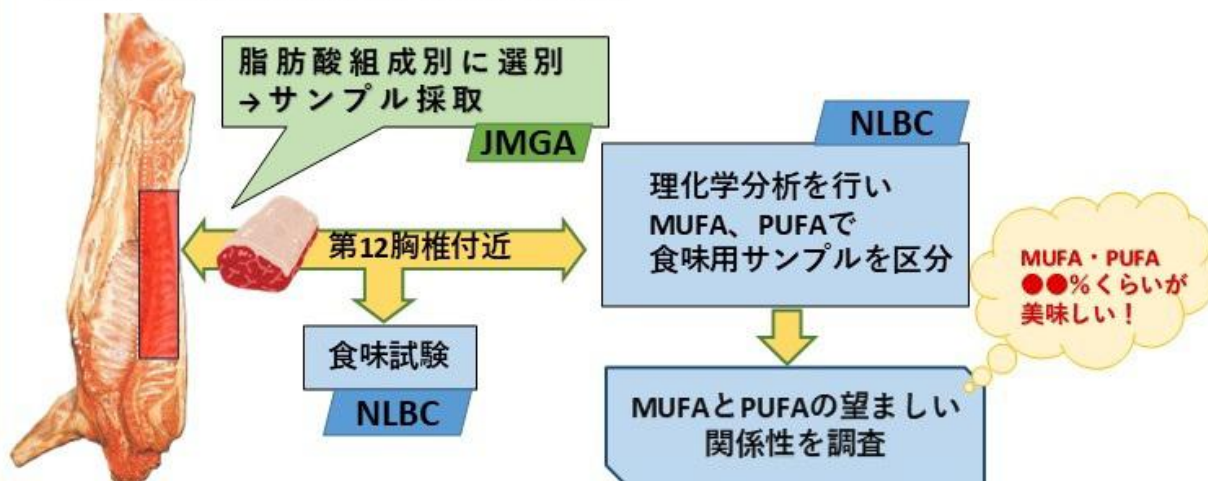
令和4～6年度に実施した日本中央競馬会畜産振興事業「豚枝肉の非破壊品質評価手法実用化調査事業」では以下の調査・研究を行いました。

- ① 豚肉の食味と脂肪酸組成の関係性の調査
- ② 非破壊による豚肉のロースの粗脂肪含量を推定する手法の開発

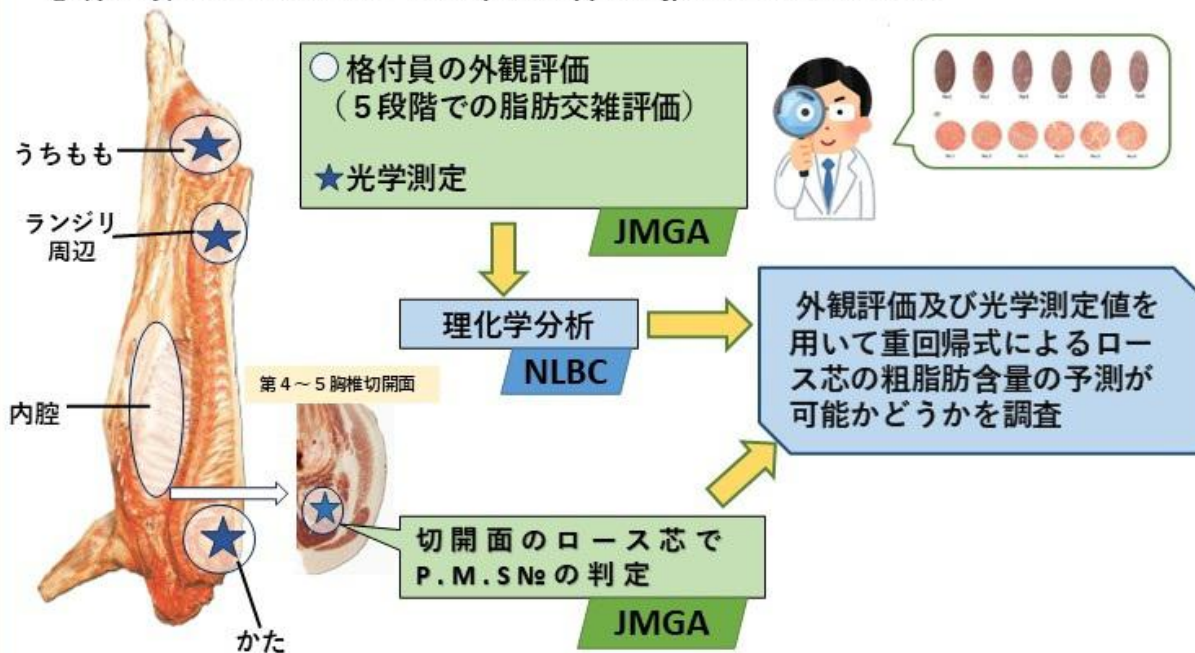


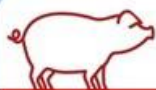
事業概要

① 豚肉の食味と脂肪酸組成の関係性の調査



② 非破壊による豚肉のロースの粗脂肪含量を推定する手法の開発





事業結果

① 豚肉の食味と脂肪酸組成の関係性の調査

豚肉における官能特性（肉+脂）と脂肪質の単相関係数（ $n=96$, うち光学測定実施検体数68）

		甘い香り	オフフレーバー	香りの総合評価	香りの許容度	総合評価
胸最長筋 （生肉） （ $n=96$ ）	MUFA	0.29 **	-0.01	0.14	0.01	0.13
	PUFA	-0.15	0.33 **	-0.24 *	-0.24 *	-0.31 **
	M/P	0.21 *	-0.24 *	0.21 *	0.20 †	0.25 *
	P/M	-0.17	0.32 **	-0.25 *	-0.24 *	-0.32 **
	MUFA量	0.20 †	-0.11	0.09	0.12	0.15
	PUFA量	-0.02	0.16	-0.14	-0.09	-0.09
皮下脂肪 （生脂） （ $n=96$ ）	MUFA	0.38 **	-0.13	0.25 *	0.18 †	0.28 **
	PUFA	-0.15	0.34 **	-0.28 **	-0.27 **	-0.41 **
	M/P	0.19 †	-0.27 **	0.25 *	0.22 *	0.34 **
	P/M	-0.22 *	0.35 **	-0.31 **	-0.29 **	-0.43 **
調理肉 （肉+脂） （ $n=96$ ）	MUFA	0.38 **	-0.15	0.25 *	0.16	0.30 **
	PUFA	-0.13	0.35 **	-0.28 **	-0.27 **	-0.42 **
	M/P	0.17	-0.27 **	0.25 *	0.21 *	0.35 **
	P/M	-0.19 †	0.36 **	-0.31 **	-0.29 **	-0.45 **
光学測定値 （枝肉） （ $n=68$ ）	MUFA	0.17	0.11	0.06	-0.03	-0.05
	PUFA	0.06	0.32 **	-0.16	-0.22 †	-0.33 **
	M/P	-0.03	-0.30 *	0.16	0.22 †	0.30 *
	P/M	0.02	0.30 *	-0.17	-0.22 †	-0.32 **
参考	TBARS（調理肉+脂）	-0.32 **	0.58 **	-0.46 **	-0.60 **	-0.49 **
	ビタミンE（生肉）	0.20 †	-0.42 **	0.36 **	0.46 **	0.29 **

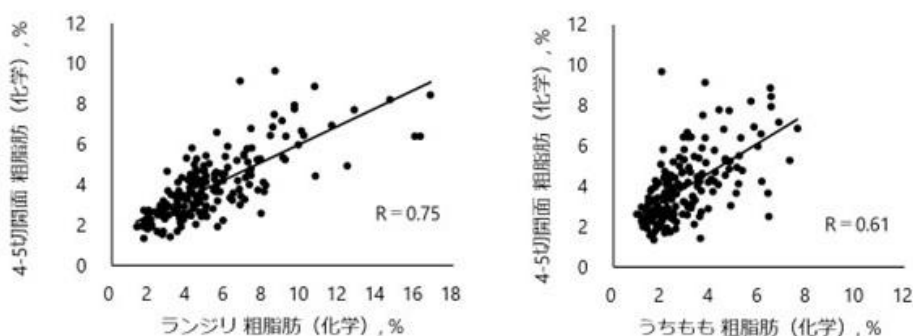
** : $P < 0.01$, * : $P < 0.05$, † : $P < 0.10$

※M/P比 : MUFA/PUFA

P/M比 : PUFA/MUFA

- ・「総合評価」と光学測定によるM/P比との間に有意な正の相関（ $r=0.30, p<0.05$ ）
- ・「総合評価」と光学測定によるP/M比との間に有意な負の相関（ $r=-0.32, p<0.01$ ）

② 非破壊による豚肉のロースの粗脂肪含量を推定する手法の開発



胸最長筋4-5切開面とランジリ、うちももの粗脂肪含量（化学）との関係（ $n=180$ ）

理化学分析における部位間での粗脂肪含量の関係は、4-5切開面の胸最長筋とランジリ（ $R=0.75$ ）、同じく4-5切開面の胸最長筋とうちもも（ $R=0.61$ ）で高い相関がみられた。

重回帰式による胸最長筋4-5断面の粗脂肪（化学）の予測精度

説明変数	相関係数	RMSE ¹⁾	RPD ²⁾
化学分析による予測精度			
①ランジリ・うちもも（化学）	0.78	1.0	1.6
光学評価（既存ソフト）			
②ランジリ・うちもも粗脂肪（光学・NLBC）	0.53	1.4	1.2
③かた・ランジリ・うちもも粗脂肪（光学・JMGA）	0.45	1.5	1.1
外観			
④かた・ランジリ・うちもも・内腔（外観）	0.61	1.3	1.2
光学評価（既存ソフト）と外観の組み合わせ			
⑤ ②光学2変数+④外観4変数	0.69	1.2	1.4

¹⁾：二乗平均平方根誤差、値が小さいほど良い ²⁾：標準偏差をRMSEで除したもの、値が高いほど良い

- 光学評価からの予測精度は相関係数 0.45 , 0.53
- 外観評価からの予測精度は相関係数 0.61



組み合わせると精度が向上（R=0.69）

⇒ 光学・外観評価の組み合わせが最も精度は高いが、現場での労力や迅速性の観点からみると格付員による外観評価のみの方が実用的である。
精度を重視するケースでは、光学測定値と外観評価を組み合わせる方が良い。



今後の課題

- 日本人に好まれる脂肪交雑水準の模索
⇒ 国産豚肉及び輸入豚肉のIMF（筋肉内脂肪）の程度を知り、日本人に好まれるIMFの水準を調べたうえで、遺伝的改良や飼養管理を確立していくことが重要。
- ロース芯のIMFの外観からの予測
⇒ 個々の枝肉評価は検体数が多すぎて現実的ではない。
今後、枝肉画像でAIに学習させることができれば、より迅速かつ客観的評価が可能となる。

2 食肉業界の販売動向について（2025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。

今回の聴取りは、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、2025年5月16日から6月2日に実施しました。前回の報告以降となる2025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

輸入牛肉の厳しい販売環境が続く中で、国産牛肉の販売については、食肉事業者の販売先や畜種の違いによって報告内容にバラツキが見られました。

和牛については、比較的堅調な販売であったという報告と動きが悪かったという報告に分かれました。その中でも、昨年末に逼迫していたカタロースの動きがなくなった、ロイン系の動きは相変わらず鈍く販売に苦労している、スネ、ブリスケ等の低価格部位の動きは引き続き好調であるという報告が多くありました。

消費者の節約志向を反映した商品・価格の設定の意識から、和牛経産牛の飼育直しの引き合いが強くなっているとの報告も多く聴かれました。同様の理由と輸入牛肉の代替として乳廃牛の牛正肉（ひき肉材）の引きが強く注文に応え切れない状況であるとの報告もありました。

また、輸入牛肉の相場高が続く中で、乳去勢牛の出荷頭数減少、交雑牛の相場高、和牛3等級の価格上昇などの状況により、需要者の販売戦略から、乳去勢牛から交雑牛へ、交雑牛から和牛へのシフト、あるいはその逆のシフトも起きているようです。

【食肉事業者の主な声】

- ・ GWでは、和牛肉が飲食店向けで動いたが、百貨店での動きが悪く、ウチモモ、ソトモモ、サーロインが余った。サーロインは年末商品向けに凍結に回すとともに、それでも余るものは大幅な値引きをして売り切った。
- ・ 飼育直した和牛経産牛を求める注文が多くなって相場が上がっており、交雑牛より高い価格で購入して卸している。飲食店では手頃な和牛メニューを維持するのに欠かせないらしい。
- ・ 得意先の焼肉チェーンでは、メニューの値上げをしたため、客数は減少したが、客単価が上昇して売上げは横ばいとなっている。原料仕入れ価格や他のコストの上昇から前年よりも利益は減少している。

- ・ 乳去勢牛の頭数が減少していることから交雑牛にシフトしている得意先がある一方で、逆に交雑牛は相場高から販売力が低下していることから、和牛に切り替える量販店も出ている。
- ・ 牛肉の輸出国からみると、日本は、高く買う力が弱くなってきているのにスペックが細かく食肉工場の作業員に負荷がかかる国になっている。先方は、もっと大きなマーケットへの輸出を増やそうという考えになっている。（大手食肉加工メーカー）

2 豚肉の販売動向

国産豚肉の枝肉相場は昨年の高騰に比べて落ち着いてはいるものの、積極的な販売を展開するには、まだ高い水準であるという意見が多くありました。しかし、荷の引き合いはあり、需給はタイト気味であるとする報告が多くありました。一方で、仕入れのセット価格に対してパーツ販売価格が安いため、利益が取りにくく、荷の動きも鈍いとの報告も一部でありました。

輸入豚肉については、仕入価格の相場高が続くのに加えて、通関遅れなどにより契約どおりの納品に不安な状態が続いているため、得意先に販促の提案がしにくいとの報告が多くありました。このため、国産豚の安い部位、さらには鶏肉に替えて提案していくとの報告がありました。

また、国産豚肉をフルセットで仕入れてパーツ販売している食肉事業者からは、売りにくいロースなどの評価（売価）を下げる一方、バラの評価を上げて販売を展開しているとの報告もありました。

【食肉事業者の主な声】

- ・ 国産豚肉の販売は、GW期間も含めて順調である。大貫（繁殖豚等の規格外の豚）ものの価格が上昇し、つられて一般豚のウデとモモの評価が上昇している。その反面、ロースの評価を下げている。（養豚事業を有する食肉事業者）
- ・ 国産豚肉の販売では、ロースの価格を下げると動く。当社では、ロースとカタロースの評価を下げる一方で、バラの評価は上げている。ウデとモモの評価はそのままとしている。
- ・ 当社では、国産豚肉のセット仕入れ価格が高い中でパーツ販売価格は安く、当社の利益率は低迷し、結果、国産豚肉の荷動きは鈍かった。その中で動きのよい部位は、低級部位であった。
- ・ 昨年は、国産豚肉の相場が高くて大きな赤字を出してしまった。このため、量販店との年間契約の更新に合わせて、相場に応じた値上げができるように契約での指標の係数の変更をお願いしている。（大手加工メーカー）

- ・ 所得が物価に追い付かない状態が続く中で、安価な商材としてメキシコやブラジルの豚肉を拡大したいと思っている。米国の関税問題がカナダ産豚肉にどう影響するかも日本にとって重要なカギとなる。(食肉加工メーカー)

3 米国の関税措置及び和牛肉需要拡大対策

本年4月に米国が発表した関税（いわゆるトランプ関税）は、日本の産業界に大きな影響を与えることが危惧されています。食肉については、牛肉輸出などの直接的にかかる関税の影響だけではなく、国際貿易や国内経済への影響も食肉需給に大きく関わります。

現在、食肉業界では、日米間交渉の行方についての情報の収集と分析をしていくということが基本姿勢のようですが、一部では牛肉輸出を早めたり、輸出先の多角化を検討したりするなどの動きもみられます。

また、農林水産省は、令和6年度補正予算で予算額170億円と規模の大きな和牛肉需要拡大緊急対策事業を措置し、業界では和牛の国内需要の停滞を改善するものと期待されています。聴き取りした食肉事業者の中でも多くの者が事業を活用しており、その効果として得意先との商談が進めやすい、新規の得意先が獲得できた、和牛相場の下支えとなっている等の報告がありました。

【食肉事業者の主な声】

- ・ トランプ関税の先行きが不透明であり、業界では、米国への和牛肉出荷を早める会社と様子見の会社に分かれているようだ。当社では、米国は主要な輸出先であるが、EU向け輸出の強化を検討している。
- ・ 米国関税の目に見えた影響は感じられないが、米国・中国間の関税問題で米国産フローズン・ショートプレートを中国が買わなくなるのではないかとこの憶測が飛んでいて、国内での取引価格が下がってきているようだ。
- ・ 農林水産省の和牛需要拡大対策により得意先との商談が円滑に進み、新規顧客も出てきている。和牛肉の需要が拡大し、和牛枝肉相場の浮上効果がある。
- ・ 和牛需要拡大対策を活用している。昨年まではリブローズの販売に苦労したが、量販店との商談が進んで動くようになった。サーロインも関西を中心とした外食チェーンからの大口受注があり、社内で和牛の余剰部位はなく、不足状態である。
- ・ 当社では、和牛需要拡大対策のパーツ奨励金を活用して和牛の動きがよくなっているが、仕入れ値も上昇している。フルセットの奨励金にも取り組みたいが、得意先からはフルセットは捌き切れないと言われている。

4 食肉事業者の今後の見通しと対応

GW以降の食肉の販売状況では、動きが一時停滞状況にあるとの報告が多くありました。聴取りでは、今後の食肉販売の見通しと対応についても尋ねています。今回は、特徴のある報告について紹介いたします。

【食肉事業者の主な声】

- ・ 国産牛肉の価格高の対応として、脂肪等整形の加工度を低く（歩留率を高く）して納品単価を抑える提案をし、インストア加工の得意先から一定の評価を得ている。加工度が低いため、得意先では、加工時の端材や脂肪をひき肉の原料に組み合わせるなどの工夫が必要となるが、食品ロスも減り、双方にとってよい提案となっている。（大手食肉加工メーカー）
- ・ 最近では、納入価格を抑えるような量販店側のルールは通用しなくなっており、我々卸業者も納入価格について主張するようになっている。ただ、地域差があり、地方ではまだ以前のような。
- ・ 今年も暑い夏が長く続くと、和牛のロインとヒレの動きは読めなくなる。動きが鈍くなった場合は、ロインはできる限り販促をかけて動かし、ヒレについては評価見直しにより動かす。
- ・ 国産豚肉を使ってBBQ向けとして加工品の開発に取り組み、90グラムと大きなフランクフルトを作った。現在、好調に売れている。
- ・ 系列の焼肉店では、閉店時刻を早めたり、アルバイト賃金を上げたりして人手不足に対応していく他、配膳ロボットを導入していく。ロボットは運ぶだけなので根本的な解決は期待できないが、ロボットが動いていることで配膳が進んでいるというお客様の安心感が得られ、配膳へのクレームが減るなど別な効果がある。（焼肉店を展開している食肉卸）

（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

○情報コーナー

1 食肉関係情報（令和7年5月～7月）

5月2日（農高生育てた「神竜粹吹」種雄牛に登録）

- ・広島県は、遺伝的多様性の維持・拡大と地域の特色ある牛群の造成を進め、血統再構築に取り組む。その中で、広島県立西条農業高校の生徒が育てた「神竜粹吹」（父：神竜岩田、母の父：沖茂神竜）が広島血統再構築種雄牛に登録され、精液の供給を始めた。

5月7日（福岡空港で検疫代行サービス開始）

- ・日本及びアジア圏において農産物輸送に特化した物流会社の㈱福岡ソノリクは、福岡国際空港国際線旅客ターミナル1F「農家の直売所 Wafood Airport店」で、シンガポール人旅行者が九州滞在中にスーパーや精肉店で購入した「九州産の和牛をシンガポールへお土産として持ち帰ることを可能とする」動物検疫検査代行サービスを開始した。

5月9日（群馬県で豚熱を確認）

- ・農水省は、群馬県前橋市の養豚農場（飼養頭数約460頭）で、豚熱の患畜が確認されことを発表した。国内99例目で県内では13例目となる。県内養豚場では、ワクチン接種済みのため、移動や搬出に制限は設けない。

（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、378万1,429頭（前年同月比2.7%減）となり、前月比では約11千頭の減少。黒毛和種は172万2,727頭（3.1%減）で前月比では約84百頭の減少。交雑種は54万5,007頭（2.2%減）で前月比約21百頭の減少。ホルスタイン種は145万8,430頭（2.4%減）で前月比では約6百頭の減少となった。褐毛和種は22,125頭（1.0%減）、日本短角種は5,580頭（7.7%減）となった。

5月13日（牛マルキン3月 肉専用種は21都道府県で交付）

- ・農畜産業振興機構は、牛マルキンの令和7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。肉専用種は北海道をはじめ21都道府県で交付される。なお、石川県、岐阜県、兵庫県は、都道府県標準販売価格が規定の算出額を上回ったため、単独で標準的販売価格の算定を行っている。乳用種も交付となり、1頭当たり交付金単価（概算払い）は21,478.5円となった。

（豚マルキン令和6年度第1～4四半期 交付金はなし）

- ・農畜産業振興機構は、豚マルキンの令和6年度第1～4四半期分については、標準的販売価格（45,859円）が標準的生産費（42,715円）を上回ったため、交付はなしとなった。

5月16日（ブラジルで鳥インフル発生）

- ・農水省は、ブラジルのリオグランデ・ド・スル州モンテネグロ市内の養鶏場で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたため、同市産の家きん肉製品などの輸入手続きを一時停止した。日本は本年3月25日付でブラジルと家きん肉に関する家畜衛生条件を改正し（5月7日施行）、地域主義の適用範囲を従来の州単位から市町村単位に変更していた。生きた家きんにつ

いては、家畜衛生条件の変更がないため、従来通り、リオグランデ・ド・スル州全域を輸入停止とする。

5月21日（新農水大臣に小泉進次郎氏）

- ・江藤拓農林水産大臣（衆院宮崎2区、当選8回）が辞任し、新たに小泉進次郎氏（衆院神奈川11区、当選6回、自民党農林部会長、環境大臣等を歴任）が農林水産大臣に就任した。

5月22日（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、都内で令和7年度通常総会を開催し、全ての議案を原案通り承認した。

5月23日（台湾向け牛肉の月齢制限を撤廃）

- ・農水省は、台湾向けに輸出する日本産和牛については、従来、30カ月齢未満の牛由来であることが条件とされていたところ、台湾当局との協議が整い、当該条件が撤廃されたと発表した。

5月24日（日格協が創立50周年記念祝賀会を開催）

- ・日本食肉格付協会は、帝国ホテルで創立50周年記念祝賀会を開催した。式典には、同協会の200人を超える全国の役職員のほか、農水省並びに関係団体の関係者らが参加し、50周年を祝した。

5月28日（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の食肉加工4団体は、ホテル雅叙園東京で合同総会を開催し、各団体とも上程議案をすべて原案通り可決した。このうち理事退任に伴う理事選出とその後の互選役員会で役付役員が決定され、食肉科学技術研究所の専務理事に吉田由香氏が就任した。

（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令和7年度通常総代会を開催した。令和6年度事業報告、令和7年度事業計画及び予算収支計画などが承認された。

5月29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が、ザ・プリンスパークタワー東京で第44回通常総会を開催した。令和6年度事業報告、令和7年度事業計画及び予算収支計画などが満場一致で承認された。

5月30日（令和6年度食料・農業・農村白書を公表）

- ・政府は、「令和6年度食料・農業・農村白書」を閣議決定した。今回の白書では、農業・農村基本法に基づく「新たな食料・農業・農村基本計画の策定」や持続的な食料供給の実現に向けた「合理的な価格の形成のための取組を推進」、農業現場で取り組みが進んでいる「スマート農業技術の活用と今後の展望」を特集のテーマとしている。

（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7年度通常総会を開催し、6年度事業報告や7年度事業計画など提出議案を全て原案通り承認した。

(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49回通常総会を開催し、令和6年度事業報告や7年度事業計画などの議案を全て原案通り承認した。

6月 3日 (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2025年通常総会並びに懇親会を開催した。通常総会では、役員改選、2024年度事業報告・収支決算、2025年度事業計画などの上程議案が承認された。役員改選では熊本義宣会長（マルハニチロ常務執行役員食材流通セグメント長）が退任し、新会長には上月敏也氏（兼松畜産第三部長）が選任された。

6月 4日 (出生数初の70万人割れ)

- ・厚生労働省は、2024年の日本人の人口動態統計を公表した。2024年に生まれた子ども（出生数）は、68万6,061人で、初めて70万人を下回った。1人の女性が生涯に産む見込みの人数を示す合計特殊出生率も1.15と過去最低を更新し、いずれも9年連続の下落となった。2016年に100万人を割り、2019年に90万人、2022年に80万人をそれぞれ下回った。

6月 5日 (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、センター敷地内で「令和7年度第1回研修会」を行った。当日は川崎会場と大阪会場をネットでつないで実施。講演内容は「物流2024年問題への対応～食肉加工業界が目指すもの～」（日本ハム・ソーセイジ工業協同組合強谷雅彦専務理事）、「牛豚コマーシャル規格の規格書・動画のリニューアルについて」（同センター情報部三田洋子調査役）、「物価上昇下の食肉販売と物流2024年問題への業界の取組を追う」（同センター情報部安藤松太郎部長）。

6月 6日 (飼料米作付け3割減)

- ・2025年産の飼料用米の作付面積が6万7千haとなり、前年産実績と比べて32%（3万2千ha）減と大きく落ち込む見通しであることが農水省の調べでわかった。加工用米や米粉用米も大きく減る見通しで、転作作物である非主食用米で減少が目立つ。価格上昇を背景に増産意欲が高まる主食用米への揺り戻しが起きたことが要因とみられる。

(畜産副産物協会が総会を開催)

- ・日本畜産副産物協会は、アジュール竹芝で第27回定時総会を開催し、2024年度事業報告・収支決算、2025年度事業計画などの上程議案が承認された。また、任期満了に伴う役員改選では、徳田昌彦会長（レンダリング部会）の他、櫻本行利副会長（副生物部会）、林英彦副会長（原皮部会）、堀田政宏副会長（レンダリング部会）らを再任した。

6月 7日 (日本ハムが食育活動表彰で農水大臣賞を受賞)

- ・日本ハムは、第9回食育活動表彰教育関係者・事業者部門「企業の部」において、最高位である「農林水産大臣賞」を受賞し、「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」内で表彰式が行われた。ニッポンハムグループは「生命（いのち）の恵」を大切に、約20年にわたり食育活動を行っている。

6月 8日 (農水省が関西万博に出展)

- ・農水省は、8日から15日まで、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）で「食と暮らしの未来ウィーク」期間中に、「REALAY THE FOOD～未来につな

「ぐ食と風土～」と題し、国税庁、文化庁と協力して、日本の食・農林水産業の魅力を発信するブース展示とステージイベントを出展する。

（輸出促進協会が関西万博に出展）

- ・日本畜産物輸出促進協会は、8日から15日まで、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）でブースを展開。バーチャル空間での枝肉の部位に関するパズルや、和牛に関するクイズなどのゲーム体験のほか、和牛に関する問いかけに受け答えする生成AIを用いたキャラクターなど、タブレットを使用した体験型の展示を設置した。さらに、和牛肉のカッティングデモンストレーションと和牛セミナーを実施。参加者には和牛肉のローストビーフの試食が提供された。

6月 9日（ブラジルのマット・グロッソ州で鳥インフル発生）

- ・農水省は、ブラジルのマット・グロッソ州カンピナーポリス市内の養鶏場で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたため、同市産の家きん肉製品などの輸入手続きを一時停止した。生きた家きんはマット・グロッソ州全域が輸入停止地域となる。

6月10日（FOOMA JAPAN 2025が開幕）

- ・世界最大級の食品製造総合展「FOOMA JAPAN 2025」が10～13日の4日間、東京ビッグサイトで開かれた。食肉関係では、なんつね（ヘラスパイスジャパン）、ワタナベフーマック（小野食品機械、秋山機械）、ヒガシモトキカイ、マトヤ技研、花木工業などが出展した。

6月11日（価格形成法が成立）

- ・農畜産物の適正な価格形成に向けた関連法が、参院本会議で可決、成立した。全品目の売り手と買い手に価格交渉へ誠実に臨むよう努力義務を課し、取り組みが不十分な事業者には、国が指導や勧告などを行う。国指定の品目には農家が価格転嫁の根拠にできる「コスト指標」を作成。農水省は、来年4月の全面施行に向け、指標の対象品目など詳細を詰める。

（牛マルキン12月 肉専用種は北海道のみ交付）

- ・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（確定値）を公表した。肉専用種は北海道のみで交付となり、1頭当たり交付金単価は15,618.8円となった。なお、岐阜県、兵庫県は、都道府県標準販売価格が規定の算出額を上回ったため、単独で標準的販売価格の算定を行っている。乳用種も交付となり、1頭当たり交付金単価は14,475.8円となった。

（日食協が総会を開催）

- ・日本食肉協議会は、TKPガーデンシティ御茶ノ水で第13回定時総会を開催し、2024年度事業報告、2025年度事業計画を報告するとともに、2024年度貸借対照表、損益計算書などの決議事項を全会一致で承認した。任期満了に伴う役員改選では、新副会長に由井琢也氏（全国農業協同組合連合会常務理事）、小川晃弘氏（日本食肉市場卸売協会会長）の就任を決めた。

6月13日（骨太方針閣議決定 別枠予算確保を明記）

- ・政府は、2026年度の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。今後5年間で農地の大区画化などを推進するため、「別枠で必要・十分な予算を確保」と明記した。水田政策の見直しを具体化し、輸出用米などの需要拡大に取り組むとした。

農業分野では、2025～2029年度の「農業構造転換集中対策期間」で生産基盤を強化すると記述。①農地の大区画化、②共同利用施設の再編・集約化、③スマート技術の開発・実装、④輸出産地の育成を柱に、従来とは別枠の予算を確保する。産地負担の軽減や財政措置の充実も盛り込んだ。

6月14日（ブラジルのゴイアス州で鳥インフル発生）

- ・農水省動物検疫所は、ブラジル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、次の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。
生きた家きんの輸入一時停止：ゴイアス州全域、家きん肉等の輸入一時停止：ゴイアス州サント・アントニオ・ダ・バーハ市

6月17日（農水省が和牛遺伝資源流出防止へ新たな対応策をまとめる）

- ・農水省は、和牛の精液や受精卵などの不正流通防止に向けた新たな対応策をまとめた。譲渡時に、国外利用の禁止などを明記した契約を結ぶことを徹底する（2023年時点で人工授精用精液ではほぼ100%だが、受精卵では8割）。管理状況の確認などに向けた人工授精所への立入検査を活用し、指導する。和牛遺伝資源を取り扱う畜産農家についても立入検査の対象とする必要性を示した。

（飼料工業会が総会を開催）

- ・日本飼料工業会は、東京會館で第69回通常総会を開催し、2024年度事業報告、2025年度事業計画などの上程議案を承認した。役員改選に伴い庄司英洋会長（フィード・ワン社長）が退任（副会長に就任）し、新会長に宮内和博氏（日清丸紅飼料社長）を選任した。

6月18日（家畜商協会が総会を開催）

- ・日本家畜商協会は、馬事畜産会館で2025年度定時総会を開き、2024年度事業を報告するとともに、2024年度収支決算、2025年度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、江藤拓理事の会長復帰を決めた。

6月19日（7～9月期の配合飼料供給価格は2、200円値下げ）

- ・JA全農は、令和7年7～9月期の配合飼料供給価格を公表した。飼料情勢・外国為替情勢等を踏まえ、4～6月期に対し、全国全畜種総平均トン当たり約2,200円値下げすることを決定した。なお、改定額は、地域別・畜種別・銘柄別に異なる。円高やシカゴ定期の下落でとうもろこし、大豆粕が値下がりするため、2四半期連続で値下げとなる。

（全肉生連が通常総会、全国大会熊本大会を開催）

- ・全国食肉生活衛生同業組合連合会は、ホテル日航熊本で令和7年度理事会・通常総会並びに第66回全国大会熊本大会を開催した。理事会・総会では上程全議案を原案通り可決した。任期満了に伴う役員改選では、肥後辰彦会長（鹿児島県食肉生活衛生同業組合理事長）が勇退し、新会長には池田清昭副会長（大阪府食肉生活衛生同業組合理事長）が就任した。

6月20日（スウェーデンからの生きた家きん、家きん肉等の輸入一時停止を解除）

- ・農水省は、スウェーデンで高病原性鳥インフルエンザの発生に伴い、2020年11月以降、生きた家きん、家きん肉の輸入を一時停止していたが、鳥インフルエンザの清浄性を確認したことから、同国からの生きた家きん、家きん肉などの輸入の一時停止措置を解除した。

6月22日（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7年度定時総会（第65回）を開催した。6年度事業報告や7年度事業計画などの上程議案は全て原案通り承認した。

6月23日（日格協が総会を開催）

- ・日本食肉格付協会は、ホテル東京ガーデンパレスで第51回定時総会を開催した。2024年度事業報告・収支決算、2025年度事業計画・収支予算などを報告するとともに、定款の一部改正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大野高志会長、小林淳二専務理事、小野哲士理事の役付理事の再任を決めた。

（養豚協会が総会を開催）

- ・日本養豚協会は、砂防会館で2025年度通常総会を開催した。2024年度事業報告・収支決算、2025年度事業計画・収支予算などの上程議案が全て原案通り承認された。

（イタリアで初となるランピー・スキン病を確認）

- ・イタリア保健省は、地中海に位置するサルデーニャ島の農場から同国で初となるランピースキン病の発生を確認したと公表した。その後、7月2日までにサルデーニャ島（9件）と同国北部のロンバルディア州（1件）で計10件の発生が確認されている。

6月24日（中畜が総会を開催）

- ・中央畜産会は、都市センターホテルで令和7年度定時総会を開催した。令和6年度事業報告、財務諸表、事業監査報告が行われた後、令和7年度役員報酬などの総額、会費及び賛助会費の額並びに会費の徴収方法が承認された。

6月25日（ニュージーランドからの生きた家きん等の輸入停止を解除）

- ・農水省は、ニュージ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、同国からの生きた家きん、家きん肉等の輸入一時停止措置を解除した。

（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、ホテル東京ガーデンパレスで第65回定時総会を開催し、令和6年度決算承認、7年度会費の額及び納付方法の決定、役員報酬、役員選任などの上程議案を承認したほか、6年度事業報告、7年度事業計画及び収支予算について報告した。任期満了に伴う役員改選では小川一夫会長が退任し、新会長に小川晃弘氏（東京食肉市場株式会社代表取締役社長）が選任された。

（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2025年度定時総会を開催した。2024年度事業報告、2025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、2024年度決算などの議案について原案通り承認を受けた。

（伊藤ハム米久HD社長に浦田寛之氏）

- ・伊藤ハム米久ホールディングスは、代表取締役社長に副社長の浦田寛之氏が就任したと発表した。社長交代は9年ぶり。社長を退任した宮下功氏は取締役会長に就任した。

6月26日（イタリア産牛由来製品等の輸入を一時停止）

- ・農水省は、イタリア・サルデーニャ島で飼養されている牛からランピースキン病の発生が確認されたことを受け、24日にイタリア産牛由来製品（牛精液、牛内臓製品、飼料用に供する偶蹄類動物由来の乳製品・加熱処理が確認されたものを除く）の輸入を一時停止したと発表した。

（食鳥協会が総会を開催）

- ・日本食鳥協会は、東京會館で第65回定時総会を開き、2024年度事業報告、2025年度事業計画などの議案を原案通り承認した。

（家畜改良事業団が総会を開催）

- ・家畜改良事業団は、第55回定時総会を開き2024年度事業報告等の報告を行うとともに、定款変更、役員選任などの上程議案を原案通り議決した。満了に伴う役員改選では富田育稔理事長を再任した。

6月27日（食肉流通標準化システム協議会が総会等を開催）

- ・食肉流通標準化システム協議会は、日本ハム東京支社で令和7年度定時総会・全体会を開催した。総会では、6年度活動報告、7年度活動計画など上程全議案を承認した。総会後に行われた全体会では、日本食肉流通センターの小林博行専務理事が「和牛肉の流通経費の構造を知る」、同センターの安藤松太郎部長が「物価上昇下の食肉販売と物流2024年問題への業界の取組を追う」をテーマに講演を行った。

（養鶏協会が総会を開催）

- ・日本養鶏協会は、第76回定時総会を開き2024年度事業報告や2025年度事業計画・収支予算などを報告するとともに、2024年度計算書類に関する議案などを原案通り承認した。任期満了に伴う役員改選では、会長に齋藤利明理事（愛知県養鶏協会代表理事 知多養鶏農業協同組合代表理事組合長）、筆頭副会長に岡田大介理事（アキタフーズ取締役会長）、専務理事に石井馨理事（学識経験者）の就任を決めた。

6月29日（フランスで初となるランピー・スキン病を確認）

- ・フランス政府は、同国初となるランピースキン病の発生が確認されたと公表した。発生地域はフランス南東部のスイスとイタリア国境近くのオーヴェルニュ・ローヌ・アルプ地域圏のサヴォア県。

7月 1日（フランス産牛由来製品等の輸入を一時停止）

- ・農水省は、フランスのサヴォア県の牛においてランピースキン病の発生が確認されたことを受け、フランス産牛由来製品（牛精液、牛受精卵、牛内臓製品、飼料用に供する偶蹄類動物由来の乳製品。なお、加熱処理が確認されたものを除く）の輸入を一時停止したと発表した。

（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7年第1四半期（1～3月期）の乳用牛への黒毛和種の交配割合は、全国で41.9%（前年同期比3.5ポイント増）、北海道で31.8%（5.1ポイント増）、都府県で55.2%（1.4ポイント増）となった。また、性選別精液の割合は、全国で24.4%（1.6ポイント増）となっている。

7月 2日（「国際養鶏養豚総合展」から「国際畜産総合展」へ）

- ・中央畜産会は、1992年から30年以上にわたり養鶏・養豚産業の発展に貢献

してきた「国際養鶏養豚総合展（IPPS）」を継承し、「国際畜産総合展2027 from IPPS」（2027年5月19～21日 愛知県国際展示場 Aichi Sky Expo）として、新たに「ALL畜産」による総合展へと生まれ変わることを発表した。

7月 4日（全農肉牛枝肉共励会 最優秀決定）

- ・JA全農は、東京都中央卸売市場食肉市場で「第27回全農肉牛枝肉共励会」を開いた。全国18県から黒毛和種去勢212頭、雌100頭、交雑種28頭の計340頭が出品された。名誉賞には栃木県の町井一貴さんの黒毛和種去勢の出品牛（父「福乃姫」、母の父「安福久」、31カ月齢A5、BMSNo.12、ロース芯面積112cm²、枝肉重量556kg キロ単価10,005円）が選ばれた。

7月 7日（米国、対日関税 25%）

- ・米国のトランプ政権は、8月1日から日本に25%の「相互関税」を適用すると表明した。農産物など幅広い品目が対象で、発動すれば輸出への影響は必至だ。7月9日に発動する予定だった24%から引上げ、実施時期は延期した格好だ。譲歩次第で関税率などは変えろとしたが、発動日までに交渉で合意できるかは見通せない。米国向けの牛肉には現在、低関税枠外の関税率26.4%に10%が賦課され36.4%。上乗せされれば51.4%となる。

7月 8日（培養肉未来創造コンソーシアムが関西万博で体験イベントを開催）

- ・伊藤ハム米久ホールディングス、大阪大学、㈱島津製作所、TOPPANホールディングス、㈱シグマクシス、ZACROS㈱の6者が運営パートナーとして参画する「培養肉未来創造コンソーシアム」は、大阪・関西万博の大阪ヘルスケアパビリオンのリボーンステージで「CULTIVATED MEAT JOURNEY 2025～知る、感じる、考える未来の食～」を開催し、一般来場者多数が参加した。

7月 9日（牛マルキン5月 肉専用種は北海道と福島で交付）

- ・農畜産業振興機構は、牛マルキンの令和7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。肉専用種は北海道と福島県で交付される。なお、岐阜県、兵庫県は、都道府県標準販売価格が規定の算出額を上回ったため、単独で標準的販売価格の算定を行っている。乳用種も交付となり、1頭当たり交付金単価（概算払）は22,460.6円となった。

（豚マルキン令和7年度第1四半期 交付金はなし）

- ・農畜産業振興機構は、豚マルキンの令和7年度第1四半期分については、標準的販売価格（47,419円）が標準的生産費（44,413円）を上回ったため、交付はなしとなった。

7月10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、375万4,157頭（前年同月比2.8%減）となり、前月比では約125百頭の減少。黒毛和種は171万5,402頭（3.6%減）で前月比では約38百頭の減少。交雑種は53万4,228頭（2.9%減）で前月比約43百頭の減少。ホルスタイン種は144万9,329頭（1.7%減）で前月比では約42百頭の減少となった。褐毛和種は22,235頭（1.2%減）、日本短角種は5,465頭（15.4%減）となった。

7月11日（牛肉対中輸出再開へ前進）

- ・日本産牛肉の中国への輸出を巡り、再開に必要な「日中動物衛生検疫協定」が発効した。中国政府が協定の発効に向けた国内手続きを終えた。中国側

で家畜衛生に関するリスク評価はすでに終わっており、今後は食品衛生などの条件について協議を加速化させる見通し。中国への牛肉輸出は、我が国のBSE発生後、2001年から停止されている。

7月12日（ブラジルのサンパウロ州で鳥インフル発生）

- ・農水省動物検疫所は、ブラジルのサンパウロ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、同国同州から輸出される生きた家きん、また、同州サンパウロ市（12日）、ソロカーバ市（14日）から輸出される家きん肉等の輸入を一時停止した。

7月18日（ブラジルのセアラ州で鳥インフル発生）

- ・農水省は、ブラジルのセアラ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、同国同州から生きた家きん、また、同州キシェラモビン市からの家きん肉等の輸入を一時停止したと発表した。

（アルゼンチンで鳥インフル発生）

- ・農水省は、アルゼンチン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、同国からの家きん肉等の輸入を一時停止したと発表した。

（スペインで鳥インフル発生）

- ・農水省は、スペイン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、同国からの家きん肉等の輸入を一時停止したと発表した。

（飼料米半減 4.9万ヘクタールに）

- ・農水省は、2025年産の飼料用米の作付面積が4.9万ヘクタールとなり、前年産（9.9万ヘクタール）から半減する見通しだと発表した。価格が堅調な主食用米への転換が進んだことが要因だ。過去最大だった2022年産（14.2万ヘクタール）からわずか3年で1/3の水準に落ち込む形で、飼料用米の供給の不安定化やこれまで進んできた耕畜連携の取り組みに影響する恐れがある。

7月23日（日米関税交渉合意）

- ・日米両政府は、米国ワシントンで、米国による農産品などへの相互関税は25%から15%に引き下げることで合意した。相互関税が発動する前から関税率が15%以上の品目は追加関税の対象外。牛肉は従来の26.4%に戻る。緑茶など相互関税の発動前は15%未満だった品目は、一律で15%に統一される。米国のトランプ政権は4月、ほぼ全ての国に相互関税10%を賦課。8月1日に国ごとに相互関税を上乗せすると予告していた。日本産品は15%上乗せされ25%になる予定だったが、日米両政府は関税率引き下げや賦課方法の見直しで合意。例えば、日本から米国に輸出される牛肉には従来、低関税枠外で26.4%の関税が課されていた。現在は10%を足した36.4%。合意により26.4%に戻る。

（2025年度第1四半期の肉用子牛補給金の発動なし）

- ・農水省は、肉用子牛補給金制度に基づく2025年度第1四半期の平均売買価格を告示した。いずれも平均売買価格が保証基準価格を上回ったため、補給金の発動はなかった。

指定肉用子牛の平均売買価格（2025年度第1四半期）

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	574,000	523,000	334,000	164,000	274,000
合理化目標価格	446,000	406,000	259,000	110,000	216,000
平均売買価格	650,900	621,100		254,700	382,500
補 給 金	—	—	—	—	—

（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2025年度通常総会を開き、2024年度事業報告・収支決算、2025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。

7月24日（ブラジルのサンパウロ州で鳥インフル発生）

- ・農水省は、ブラジル・サンパウロ州モンテ・アズー・パウリスタ市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、同市からの家きん肉等の輸入を一時停止したと発表した。生きた家きんについては、すでに7月12日付で同州全域の輸入を停止している。

7月25日（農水省が畜産統計を公表）

- ・農水省は、令和7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34千戸（前年比6.8%減）、飼養頭数は259万5千頭（2.9%減）、うち肉用種子取り用雌牛頭数は61万1,400頭（4.5%減）、1戸当たり飼養頭数は76.3頭（4.2%増）となった。（詳細は別紙参照）

（豚事協が通常総会を開催）

- ・日本養豚事業協同組合は、大手町サンケイプラザで第25回通常総会を開催した。第25期事業報告や第26期事業計画などの議案を全て原案通りに承認した。任期満了に伴う新役員の選出では村松昌雄理事長を再任した。総会後には㈱アニマルメディア社の岩田寛史社長が「豚価予測に必要な基礎知識～ポストTPP、輸入豚肉の影響をどう読み解くか～」、㈱資源・食料問題研究所の柴田明夫社長が「我が国養豚を取り巻く国際環境」と題して講演を行った。

7月28日（ブラジルのミナスジェライス州で鳥インフル発生）

- ・農水省動物検疫所は、ブラジル・ミナスジェライス州エズメラルダス市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、同市からの家きん肉等の輸入を、また、生きた家きんについては、ミナスジェライス州全域からの輸入を一時停止したと発表した。

7月31日（JA全農が通常総代会を開催）

- ・JA全農は、通常総代会を開き、2024年度業務報告書案などを承認した。総代会と経営管理委員会後に開いた記者会見で桑田義文理事長は、関心が高い食料の安定供給について「全農グループの一丁目一番地の使命だ」と強調。農産物の生育に影響する気候変動への対応や農畜産物の通年供給などに継続して力を入れる考えを示した。総代会後の経営管理委員会では、専務に尾本英樹常務を、常務に土屋敦総合エネルギー部長を新たに選任した。安田忠孝専務は退任した。

2 人事情報（令和7年5月～7月）

◆農林水産省（令和7年5月21日付）

△大臣官房付（農林水産大臣秘書官事務取扱）

三 野 敏 克 氏

◆岩手県食肉消費対策協議会（令和7年5月27日付）

△退任（会長）

小井田 幸 一 氏

△会長

佐々木 英 雄 氏

◆神奈川県食肉事業協同組合連合会（令和7年5月27日付）

△退任（会長）

上 野 好 一 氏

△会長

星 野 光 治 氏

◆公益財団法人すこやか食生活協会（令和7年6月6日付）

△退任（専務理事）

廣 田 明 氏

△専務理事

坂 本 里 美 氏

◆Ｊミルク（令和7年6月19日付）

△退任（専務理事）

内 橋 政 敏 氏

△専務理事（前九州農政局次長）

渡 辺 裕一郎 氏

◆農林水産省（令和7年6月30日付）

△退職（独立行政法人日本貿易振興機構本部農林水産食品部長
へ）（大臣官房新事業・食品産業部外食・食文化課長）

五十嵐 麻衣子 氏

◆農林水産省（令和7年7月1日付）

△消費・安全局長（大臣官房審議官兼輸出・国際局付）

坂 勝 浩 氏

△輸出・国際局長（経営局長）

杉 中 淳 氏

△畜産局長（官房長）

長 井 俊 彦 氏

△農村振興局長（畜産局長）

松 本 平 氏

△中国四国農政局長（大臣官房審議官兼消費・安全局付兼輸出
国際局付 ）

郷 達 也 氏

△林野庁次長（大臣官房政策立案総括審議官）

谷 村 栄 二 氏

△大臣官房輸出促進審議官兼輸出・国際局付（大臣官房付）

三 野 敏 克 氏

△大臣官房審議官兼消費・安全局付兼輸出・国際局付
（畜産局総務課長）

木 下 雅 由 氏

△大臣官房審議官兼経営局付（農村振興局農村政策部長）

神 田 宜 宏 氏

△畜産局総務課長（農産局総務課長）

三 上 卓 矢 氏

△畜産局畜産振興課畜産生産情報分析官兼消費・安全局動物衛生課付（消費・安全局動物衛生課家畜防疫対策室長）	大 倉 達 洋 氏
△消費・安全局動物衛生課家畜防疫対策室長 （畜産局飼料課課長補佐）	武 久 智 之 氏
△畜産局総務課畜産総合推進室長 （内閣府食品安全委員会事務局総務課課長補佐）	丹 野 美 佳 氏
△畜産局企画課畜産経営安定対策室長 （畜産局畜産振興課家畜遺伝資源管理保護室長）	飯 野 昌 朗 氏
△畜産局畜産振興課家畜遺伝資源管理保護室長 （畜産局総務課課長補佐）	大 平 真 紀 氏
△大臣官房付（政策研究大学院大学）（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））	依 田 学 氏
△大臣官房付兼内閣官房内閣参事官（内閣総務官室） （内閣官房内閣参事官（内閣官房副長官補付））	猪 口 隼 人 氏
△大臣官房参事官内閣官房出向（内閣参事官（内閣感染症危機管理統括庁）へ）（畜産局企画課畜産経営安定対策室長）	丹 菊 直 子 氏
△公害等調整委員会出向（事務局審査官へ） （林野庁林政部経営課長）	谷 口 正 範 氏
△経済産業省出向（大臣官房審議官（通商政策局・農林水産品輸出担当）（大臣官房輸出促進審議官兼輸出・国際局付）	高 山 成 年 氏
△大臣官房付国土交通省出向（大臣官房審議官兼不動産・建設経済局へ）（全国農業共済組合連合会参事兼業務部長）	鳥 海 貴 之 氏
△退職（水産庁長官兼漁業取締本部長）	森 健 氏
△退職（消費・安全局長）	安 岡 澄 人 氏
△退職（輸出・国際局長）	森 重 樹 氏
△大臣官房地方課推進班指導係長 （畜産局総務課国際班国際企画係長）	谷 善 美 氏
△畜産局総務課課長補佐（総括班担当）大臣官房秘書課付大臣官房政策課付（畜産局企画課課長補佐（総括及び総務班担当））	林 康 之 氏
△畜産局企画課課長補佐（総括及び総務班担当） （消費・安全局畜水産安全管理課課長補佐（総括））	木 村 たか子 氏
△畜産局企画課課長補佐（経営企画班担当） （畜産局畜産振興課課長補佐（環境企画班担当））	夏 目 曜 氏
△畜産局畜産振興課畜産専門官（畜産局競馬監督課競馬監督官内閣事務官（内閣官房副長官補付）命：内閣官房ギャンブル等依存症対策推進本部事務局局員）	栗 城 慎 一 氏
△畜産局食肉鶏卵課畜産専門官畜産局牛乳乳製品課付 （消費・安全局食品安全政策課リスク管理専門官）	山 口 菜 美 氏

△畜産局競馬監督課課長補佐（中央班担当）兼内閣事務官 加 藤 稔 氏
（内閣官房副長官補付）命：内閣官房ギャンブル等依存症対策推進本部事務局局員

△内閣官房内閣人事局（参事官補佐（退職手当第二担当）参事 栗 原 順 子 氏
官補佐（退職手当第三担当）へ）
（畜産局畜産振興課畜産専門官）

◆農林水産省（令和7年7月4日付）

△畜産局企画課課長補佐（企画班担当） 高 山 耕 氏
（消費・安全局動物衛生課家畜衛生専門官）

◆農林水産省（令和7年7月10日付）

△畜産局飼料課流通飼料対策室室長 日 坂 実 氏
（内閣官房内閣総務官室・企画調整官）

2 その他の情報（令和7年5月～7月）

- ・ 令和7年7月25日に、竹田 清氏（タケダハム㈱代表取締役会長）がご逝去されました。享年93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7年5月～7月）

◆5月16日：国際養鶏養豚総合展2027の拡大開催に係る説明会に参加

- ・ 菊地専務が、中央畜産会が全国家電会館で開催した「国際養鶏養豚総合展2027の拡大開催に係る説明会」に参加した。

◆5月16日：令和7年度第1回理事会（書面理事会）を開催

- ・ 以下の3議案の提案に対して、理事全員が同意し、監事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6年度事業報告、決算の承認に関する件
- ②第13回定時社員総会の招集に関する件
- ③旅費規程の一部改正に関する件

◆5月19日：食肉四季報春号（No.170）を発行

- ・ 全国食肉事業協同組合連合会の中野直幸副会長、農畜産業振興機構畜産振興部、農林水産省畜産局総務課畜産総合推進室の山本将平専門官、農林水産省畜産局畜産振興課畜産技術室の和田剛室長、農林水産省畜産局食肉鶏卵課の岡田卓也課長補佐、日本食肉消費総合センターの杉崎知己常務理事、日本畜産物輸出促進協会の川島俊郎専務理事にそれぞれ原稿をご執筆いただき、食肉四季報春号（No.170）を発行し、配布した。

◆5月19日：中央畜産会主催の研修会に参加

- ・ 菊地専務が、中央畜産会が「新たな酪農及び肉用牛生産の近代化を図るための基本方針等について」をテーマにオンライン開催した研修会に参加した。

◆5月22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、家畜改良事業団が開催した「令和7年度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：日本食肉格付協会創立50周年記念祝賀会に出席

- ・ 本川会長、菊地専務は、日本食肉格付協会が帝国ホテルで開催した「日本食肉格付協会創立50周年記念祝賀会」に出席した。

◆5月27日：神奈川県肉連等の総会後の懇親会に出席

- ・ 本川会長が、神奈川県食肉事業協同組合連合会等がホテルプラムで開催した総会後の懇親会に出席した。

◆5月28日：食肉加工4団体の総会後の懇親会に出席

- ・ 本川会長、菊地専務は、日本ハム・ソーセージ工業協同組合等食肉加工4団体がホテル雅叙園東京で開催した総会後の懇親会に出席した。

◆5月30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7年度通常総会に出席するとともに、総会後の懇親会に出席した。

◆5月31日：大川純一氏が退任

- ・ 昭和53年8月に本協議会に奉職後、業務部長（平成15年6月～）、総務部長（平成17年5月～）、理事（平成25年5月～令和2年6月）等としてご活躍いただいた大川純一氏が退任した。

◆6月 1日：青谷宏之氏を採用

- ・ 青谷宏之氏（前動物医薬品検査所庶務課長）を参与として採用した。

◆6月 3日：日本食肉輸出入協会創立30周年記念懇親会に参加

- ・ 本川会長が、日本食肉輸出入協会が芝パークホテルで開催した「日本食肉輸出入協会30周年2025年度通常総会懇親会」に参加した。

◆6月 6日：全肉連の事務局説明会に出席

- ・ 山本理事、堀係長が、全国食肉事業協同組合連合会がベイサイドホテルアジュール竹芝で開催した「令和7年度食肉流通経営体質強化促進事業事務局説明会」に出席し、当協議会の「食肉情報等普及・啓発事業（都道府県型）」の概要等について説明した。

◆6月11日：令和7年度第2回理事会を開催

- ・ TKPガーデンシティ御茶ノ水で令和7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11日：第13回定時社員総会を開催

- ・ TKPガーデンシティ御茶ノ水で第13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6年度事業報告について
- ②令和7年度事業計画書等について

○決議事項

- ①令和6年度貸借対照表等の承認に関する件
- ②役員の選任に関する件

◆6月11日：令和7年度第3回理事会を開催

- ・ TKPガーデンシティ御茶ノ水で令和7年度第3回理事会を開催し、決議事項4件について承認をいただいた。

○決議事項

- ①会長、役付理事及び業務執行理事の選定に関する件
- ②副会長の会長職務代理順序に関する件
- ③顧問の選任に関する件
- ④事務局長の選任に関する件

- ・ 新しい役員は以下の通りです。（敬称略、(新)は新任、(外)は外部役員）

会 長	（非常勤）	本 川 一 善	学識経験者（代表理事）
副会長	（非常勤）	村 上 幸 春	全国食肉事業協同組合連合会会長
副会長	（非常勤）	木 藤 哲 大	日本ハム・ソーセージ工業協同組合理事長
(新) 副会長	（非常勤）	由 井 琢 也	全国農業協同組合連合会常務理事
(新) 副会長	（非常勤）	小 川 晃 弘	公益社団法人日本食肉市場卸売協会会長
専務理事	（常勤）	菊 地 令	学識経験者（業務執行理事）
理 事	（非常勤）	大 野 高 志	公益社団法人日本食肉格付協会会長
理 事	（非常勤）	川 合 靖 洋	公益財団法人日本食肉流通センター理事長
(新) 理 事	（非常勤）	工 藤 文 彦	全国酪農業協同組合連合会常務理事
(新・外) 理 事	（非常勤）	瀬 島 浩 子	独立行政法人農畜産業振興機構副理事長
(新) 理 事	（非常勤）	露 崎 正二郎	全国畜産農業協同組合連合会専務理事
理 事	（非常勤）	中 田 二 郎	日本ハム・ソーセージ工業協同組合副理事長
理 事	（非常勤）	中 野 直 幸	全国食肉事業協同組合連合会副会長
理 事	（非常勤）	姫 田 尚	公益社団法人中央畜産会副会長
(新) 理 事	（非常勤）	廣 川 治	公益社団法人日本食肉市場卸売協会専務理事
理 事	（常 勤）	山 本 忍	学識経験者（業務執行理事）
監 事	（非常勤）	堀 川 善 弘	日本ハム・ソーセージ工業協同組合理事
(新) 監 事	（非常勤）	本 多 由 和	全国開拓農業協同組合連合会専務理事
(新・外) 監 事	（非常勤）	八 代 徹 也	八代法律事務所弁護士

注）：任期は令和7年6月11日～令和9年度に開催する定時社員総会の終結時

◆6月12日：牛遺伝的不良形質情報収集等強化事業に係る事業推進委員会に出席

- ・ 菊地専務が、家畜改良事業団が開催した「令和7年度牛遺伝的不良形質情報収集等強化事業に係る事業推進委員会」に出席した。

◆6月19日：全肉生衛連全国大会・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日航熊本で開催した第66回全国大会熊本大会に出席した。

◆6月27日：いきいき畜産ちばサポートセンターの畜産研修会に参加

- ・ 菊地専務が、NPO法人いきいき畜産ちばサポートセンターが千葉市民会館で開催した「第1回畜産研修会」に参加した。

◆7月 7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。農水省から上田室長、香川課長補佐にご出席いただき、上田室長から①枝肉等卸売価格の推移、食肉の輸出入の動向と国内在庫、②和牛肉の米国輸出の状況、③経済財政運営と改革の基本方針2025、日本食肉格付協会の小野理事から①令和6年度の格付結果及び新技術活用の取組の概要について、②豚枝肉の非破壊品質評価手法実用化調査事業（令和4～6年度）、日本食肉市場卸売協会の廣川専務から①食肉市場のデジタル化に向けた調査、日本食肉流通センターの小林専務から①食肉業界の販売動向（2025年6月報告）について、日本食肉生産技術開発センターの木下専務から①血班低減マニュアル等、日本畜産物輸出促進協会の川島専務から①2025年5月の輸出実績、②牛肉の輸出動向と拡大に向けた取組について、それぞれ情報提供があり、意見交換を行った。

◆7月10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。農水省から伊藤課長、香川課長補佐にご出席いただき、伊藤課長から①枝肉等卸売価格の推移、食肉の輸出入の動向と国内在庫、②和牛肉の米国輸出の状況、③経済財政運営と改革の基本方針2025、日本食肉格付協会の大野会長から①令和6年度の格付結果及び新技術活用の取組の概要について、②豚枝肉の非破壊品質評価手法実用化調査事業（令和4～6年度）、中央畜産会の姫田副会長から①2025年5月の輸出実績、②牛肉の輸出動向と拡大に向けた取組について、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（2025年6月報告）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15～16日：産地活性化推進中央情報交換会に出席

- ・ 菊地専務が、家畜改良事業団がビジョンセンター品川で開催した「和牛産地活性化モデル事業に係る産地活性化推進中央情報交換会」に出席した。

◆7月26～27日：日本ハム株式会社の情報交換会に出席

- ・ 本川会長、菊地専務が、日本ハム株式会社がエスコンフィールド北海道等で開催した情報交換会に出席した

あ と が き

食肉四季報夏号（No. 171）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。

厚生労働省が発表した 2024 年の人口動態統計は、日本の人口関連政策に大きな転換を迫っているように思います。新型コロナ後の少子化の加速化傾向は一時的なものではなく、構造的なものようです。今後、楽観的な成長見通しで財政や社会保障制度等を設計していると、その前提が悲観的な方向に外れた時に立て直しのために大きなエネルギーを必要とするのではないのでしょうか。悲観的な制度設計をした上で、前提が楽観的な方向に外れるような姿を目指すべきだと思います。

合計特殊出生率も 1.15 と過去最低を記録しました。2020 年の出生数、婚姻数が大きく減少し、合計特殊出生率も低下しました。こうした動きは新型コロナ下では安心して結婚、出産ができないからではないかという考えもあったようですが、2024 年の結果をみると、出生数、出生率ともにさらに低下しました。新型コロナ後加速した少子化の流れは、今後も続く可能性が高くなったようです。

その主な要因として未婚化があげられています。我が国の婚姻件数は年間 50 万件を下回る水準が続いており、生涯独身で過ごす人が男女とも増加し、生涯子供を持たない人は先進国で最も多い水準になっているようです。結婚や子供を持つことを巡る価値観が揺れ動いている状況のようです。

近年は、男女の出会い方も以前とは変わってきており、4 人に 1 人がマッチングアプリで結婚するようです。専門家の話によれば、「若者にとって結婚はしなければならないものではなく、人生の選択肢の一つになっている」とのことです。また、一方で、「若い世代には、結婚や子育てを考える経済的な余裕がないこともある。そこに目を向けず、少子化を理由に「結婚するものだ」、「結婚はいいものだ」とした風潮があることに、若者に反発があるのも当然である」との話もあるようです。「現代の若者たちのコミュニケーションのあり方が根本的に変わっている。スマホやタブレットが普及し、わざわざ人と雑談しなくてもよい時代になった。人間関係づくりは能動的に「あえてする」ものになった。そうなると面倒を伴う結婚や子育てより、リスクが少ない方に流れやすい」とのことのようです。

確かに、幼稚園児や小学校低学年の子供でも、昔のようにあまり友達と外に出ることもせず、終日タブレットで遊んでいる姿をみると、何か間違った方向に日々進んでいるのではないかと感じてしまいます。

あくまで人間は生物であり、適齢期になれば本能的に異性を求め、次世代を残すことが本来の生物としての役割だと思いますし、その生物としての根本は、文明が発達した現代でも同様ではないかと思っています。先人たちは、誰かと支え合って暮らすことや子供の育児や成長に関わることに、高い価値をおいて生きてきたような気がします。若い方々に、これまでの伝統的な考えを押し付けることはできませんが、生物としての人間の本能や役割まで失ってほしくないものです。

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. 171）令和 7 年 8 月