

# 食肉四季報



2024 No.168

# 目 次

○巻 頭 言 食肉鶏卵課長就任に当たって	.....	1
農林水産省畜産局食肉鶏卵課 課 長 伊 藤 大 介		
○ALIC 情報		
量販店における「物流の 2024 年問題」に向けた対応状況について	.....	3
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 和牛甲子園と高校牛児たちの軌跡	.....	5
全国農業協同組合連合会 (JA 全農) 畜産総合対策部 畜産販売課		
2 全国食肉学校卒業生のその後について	.....	10
公益社団法人 全国食肉学校 専務理事 学校長 小 原 和 仁		
3 日本養豚大学校 養豚哲学の共有と確立された技術の現地教育を目指して	.....	16
一般社団法人 日本養豚協会 (JPPA) 事 務 局 海 老 原 達 之		
4 全酪アカデミーを卒業し、酪農就農を実現させた 2 組の事例について	.....	22
一般社団法人 全酪アカデミー 事 務 局 長 炬 口 浩 司		
5 ちくさんフードフェア 2024 訪問記	.....	28
公益社団法人 日本食肉協議会 業 務 部 堀 和 人		
6 2024 RAB まつり訪問記	.....	35
公益社団法人 日本食肉協議会 専 務 理 事 菊 地 令		
○食肉関連団体調査情報		
食肉業界の販売動向について (2024 年 9 月報告)	.....	45
公益財団法人 日本食肉流通センター		
○食肉輸出関連情報		
Food Expo PRO 2024 (香港) で日本産畜産物の魅力を PR	.....	48
一般社団法人 日本畜産物輸出促進協会		
○情報コーナー		
1 食肉関係情報 (令和 6 年 8 月~10 月)	.....	58
2 人事情報・その他の情報 (令和 6 年 8 月~10 月)	.....	68
3 日食協の動き (令和 6 年 8 月~10 月)	.....	70



## 巻頭言 食肉鶏卵課長就任に当たって

農林水産省畜産局食肉鶏卵課  
課長 伊藤大介

本年7月に食肉鶏卵課長を拝命いたしました。貴重なタンパク源である食肉の生産から流通・販売までを扱い、食肉の安定供給を担う食肉鶏卵課に着任できたことを大変光栄に思っております。これまでの経験を活かし、社会情勢の変化を的確にとらえ、職責を果たしていきたいと思っております。本年度は「食料・農業・農村基本法」（以下「基本法」という。）が四半世紀ぶりに改正され、畜産局にとって重要な「酪農及び肉用牛生産の近代化を図るための基本方針」（以下「酪肉近」という。）も改正されます。改正された基本法や今後改正される酪肉近においては、『持続的な畜産』がポイントの1つと考えており、昨今の需給状況、生産・消費の実態・見通しなどを踏まえ、中長期的な視点で、しっかりと考えていきたいと思っております。食肉関係の皆様のご指導・御鞭撻をいただければ幸いです。

さて、近年の畜産・食肉流通を取り巻く情勢は、物価上昇や円安等による生産資材価格の高止まり、消費者物価の上昇と実質賃金の低下による畜産物消費の不振などの影響を受け、様々な課題に直面しております。

直近の課題としては、和子牛価格や和牛枝肉卸売価格の下落等が挙げられます。子牛価格の下落に対しては、肉用子牛生産者補給金制度で支援を行うとともに、優良和子牛生産推進緊急支援事業も活用し、しっかり対応してまいります。和牛枝肉卸売価格の下落に対しては、令和5年度補正で和牛肉需要拡大緊急対策事業を措置し、荷動きが鈍いロイン系の需要開拓、フルセット販売の取組への支援に加え、和牛肉等関連イベントやインバウンド需要への取組に支援しています。特にインバウンドについては、我が国を訪れる外国人数はコロナ前を超えて推移しておりますので、この好機をとらえ、和牛肉の需要拡大にもつなげていけたらと考えております。

また、このような国内の需要拡大の他に、需要拡大の出口対策の一つとして輸出があります。輸出を拡大させるため、輸入規制のある国・地域に対しては、輸出解禁や輸出規制の緩和を関係省庁と連携して取り組み、すでに輸出可能な国・地域に対しては、新たな商流を構築することが必要と考えております。米国内の新たな地域やハラール認証が必要なイスラム圏への商流開拓に加え、食べ方やカット方法プロモーションすることにより、ロイン系以外の需要拡大も図っていけないかと考えております。これまでも輸出拡大を図るため、畜産物処理加工施設の整備、産地主導で取り組む新たな商流構築等に支援してきたところではありますが、より一層輸出の拡大を図るため、これらの取組を加速化していくこととし

ております。

一方、中長期的な課題の一つとして、食肉処理施設の老朽化や労働力不足があります。畜産物は他の農産物と異なり、流通・販売を行うには食肉加工処理が不可欠であるため、食肉処理施設が食肉供給の重要なインフラ施設であるというのは言うまでもありません。今後更に人口減少が進行する中で、各施設の集荷や食肉販売に関する将来の見通し等を踏まえて、施設の今後の在り方についても、地域等で考えていくことが大事になっていると感じています。この課題に対しては、現在も一定の条件下で、再編合理化、輸出対応などを通じた施設整備や、自動化機械の導入による省力化を支援しているところであり、引き続き、取り組んでまいります。

最後になりますが、将来にわたり、持続的な畜産の発展のためには、消費者ニーズに合わせた生産・販売も大事と考えております。当然、国内の食肉消費量すべてを国産で賄いきれるわけではありません。輸入食肉も含め、食肉需要全体で考えるとともに、国際情勢、消費者のその時々嗜好の変化、価格の動向など、考えていかなければならないと思っております。特に、牛肉につきましては、和牛肉、交雑種、乳用種で、価格帯、食味等がそれぞれ異なっていることから、牛肉全体で消費者ニーズに対応していくことが大事だと考えています。食肉の在り方については、例えば早期出荷の取組など将来期待される取組を含め、今後の酪肉近の議論の中で、幅広い関係者の意見を伺いながら、検討を進めてまいります。

今後の畜産業の発展や食肉の安定供給のため、畜産・食肉業界の課題、社会情勢の変化等を踏まえ、諸課題に取り組んでまいりたいと考えております。今後も、食肉業界と農林水産省が一体となって様々な課題に対応していくことが必要となりますので、引き続き、関係者の皆様のより一層の御理解と御協力を賜りますようお願い申し上げます、就任の御挨拶とさせていただきます。引き続き、どうぞ、よろしく願いいたします。

**【略歴】** 1979年東京都出身。2003年3月東京大学法学部卒業、同年4月農林水産省入省。

2019年4月大臣官房予算課課長補佐、2021年7月大臣官房環境バイオマス政策課調査官、  
2022年6月大臣官房政策課上席企画官。

量販店における「物流の 2024 年問題」に向けた対応状況について

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 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 6 年 8 月に実施した「食肉販売動向調査結果（2024 年度下半期）」から、量販店における「物流の 2024 年問題」に向けた対応に関する調査結果について報告する（※）。

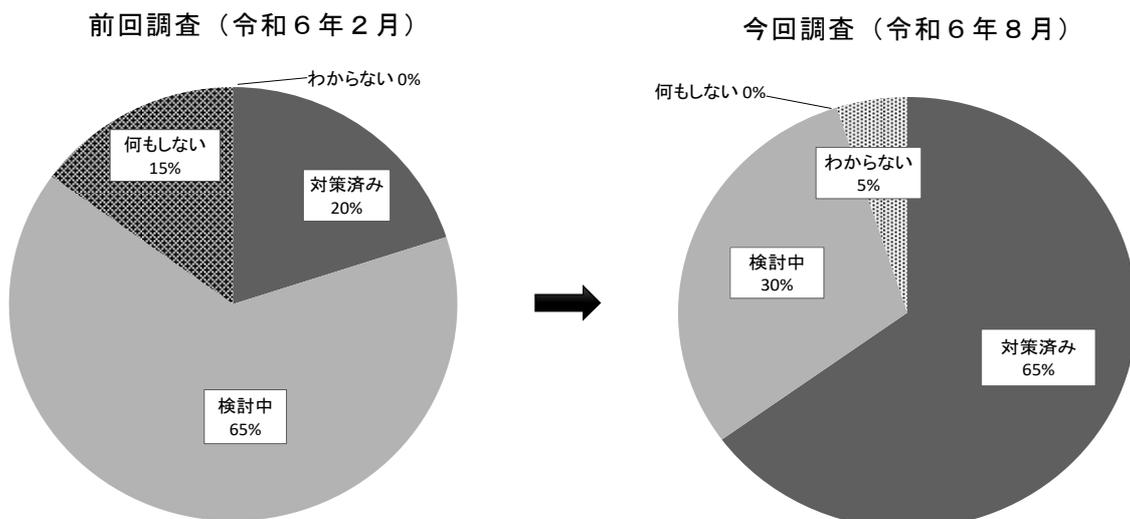
※ 本調査結果の詳細は、以下よりご覧いただけます。  
農畜産業振興機構ホームページ > 畜産 > 食肉販売動向調査結果について  
URL : [https://www.alic.go.jp/r-nyugyo/raku02\\_000060.html](https://www.alic.go.jp/r-nyugyo/raku02_000060.html)

### 1 「物流の 2024 年問題」の対応状況について

量販店における令和 6 年 8 月時点の「物流の 2024 年問題」の対応状況については、「対策済み」が最多を占める 65%、次いで「検討中」が 30%、「わからない」が 5%であった（図 1）。なお、「何もしない」は 0%であった。

前回（令和 6 年 2 月）調査時点では、「検討中」が 65%と最多を占め、次いで「対策済み」が 20%、「何もしない」が 15%であったが、今回調査では、前回から「検討中」が 35 ポイント減少し、「対策済み」が 45 ポイント増加するなど、2024 年 4 月 1 日の規制の適用前後に、多くの者が対応策を講じた状況がうかがえる。

図 1 「物流の 2024 年」問題の対応状況

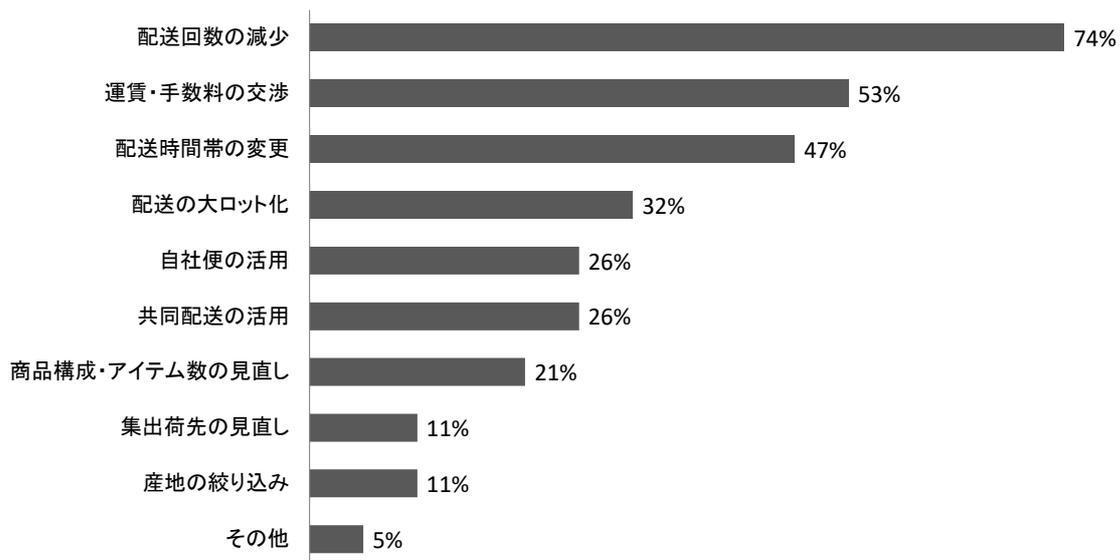


資料：農畜産業振興機構「食肉販売動向調査結果（2024 年度上半期）」、「食肉販売動向調査結果（2024 年度下半期）」

## 2 対応策について

「物流の2024年問題」の対応策については、「配送回数の減少」が74%と次点に20ポイント以上の差で最多となり、次いで「運賃・手数料の交渉」が53%、「配送時間帯の変更」が47%、「配送の大ロット化」が32%、「自社便の活用」および「共同配送の活用」が26%、「商品構成・アイテム数の見直し」が21%、「集出荷先の見直し」および「産地の絞り込み」が11%となった（図2）。

図2 対応策について



資料：農畜産業振興機構「食肉販売動向調査結果(2024年度下半期)」  
注：複数回答可

## 3 今後の課題などについて

今後の課題などについては、「トラックの荷物が空にならないよう、配送の効率化（配送便の統廃合）を図る」「保冷台車の導入による滞留事故の抑止」「光熱費の削減で全体の経費圧縮」「対策を受けて現場での作業の効率化、オペレーションの見直しや今後の品揃えの再編等の課題を検討」「自社ギフトセンターを廃止、メーカー配送センターにて一括配送」「フェリー便や運送に2日を要する産地直送便において、コストメリットが出にくい状況」などと回答があった。

※「物流の2024年問題」とは：

トラックドライバーの長時間労働是正のため、2024年度（2024年4月1日）からトラックドライバーに時間外労働の上限規制（年間960時間）が適用された。

物流効率化に取り組まなかった場合、労働力不足による物流需給がさらに逼迫するおそれがあり、コロナ前の2019年度比で最大14.2%（トラックドライバー14万人相当）の輸送能力不足が起これると試算（株式会社N X総合研究所）されている。

## ○食肉関係団体等情報

### 1 和牛甲子園と高校牛児たちの軌跡

全国農業協同組合連合会（JA 全農）  
畜産総合対策部 畜産販売課

#### 1 はじめに

和牛甲子園は2018年に第1回が開催され、次回2025年1月に第8回の開催となる。全農栃木県本部独自の取り組みであった「栃木県後継者・高等学校肉牛枝肉研究会」を元に具体化に向けた検討を進め、行政や教育機関などの協力を得て、約3年に及ぶ準備期間を経て開催にこぎつけた。

参加校数および出品頭数は第1回の15校、21頭から拡大し第7回では41校、59頭を数えるに至り、累計ではそれぞれ219校、305頭となるなど、次回の第8回を含めるとかかわった高校生はおそらく1千人を超えるだろう。

「将来の畜産業の後継者たる農業高等学校の生徒に情報交換・交流の場を提供し、参加者の飼育技術と生産意欲の向上を図るとともに、わが国の農業の後継者・担い手の育成に資することを目的とする」これは和牛甲子園の開催要領に記されている要旨である。

回数を重ねるにつれてOB、OGも成長し、それぞれ進学や就職、就農など未来へと続々と旅立っており、様々な場面で生産者や業界関係者などから和牛甲子園経験者の活躍を耳にする機会も増えてきている。

今回は和牛甲子園参加者のその後をテーマとして、これまでの和牛甲子園にかかわった生徒・指導者・関係者の声を実際の取材をとおして集めることで、上記の要旨にある目的がどの程度浸透しているのか確認するとともに、和牛甲子園のさらなる発展に向けたヒントを探っていきたい。

#### （1）学校関係者の声【鹿児島県立鹿屋農業高校 篠原道明先生】

篠原先生は第1回大会より和牛甲子園に参加する鹿児島県立鹿屋農業高校の指導者である。鹿屋農業高校は毎年のように賞を獲得している強豪校であり、第7回大会では枝肉評価部門で50点満点中48点という高得点をあげ最優秀賞を獲得、取組評価部門でも審査員特別賞を受賞し、悲願であった総合優勝を果たした。（※）

和牛甲子園の開催前は、生徒達の努力を県外で評価してもらう機会がなく、和牛を飼育する全国の農業高校生が集まる和牛甲子園は、生徒たちの視野を広げ、教育効果が高いと思い第1回大会への出場を決めた。実際に和牛甲子園に出場し、評価してもらうことで生徒の意欲も高まり、出場を重ねていくことでより良い結果につながっていると考えている。



また、和牛甲子園に出場してから、肥育に興味を持つ生徒が多くなったという。鹿屋農業高校の生徒は実家が繁殖農家であることが多く、卒業・進学しても後継者として繁殖のみをすることが大半であった。実家が繁殖農家である1人の生徒は、2年前に和牛甲子園に参加したことで肥育に興味を持った。将来は家族が育てた子牛を肥育したいという夢を持ち、現在は大学の肥育班で班長をつとめているという。

地域の生産者とのつながりも広がっており、全国大会に出すならしっかりと評価される和牛を出せるようにOBの肥育農家が直接学校の牛舎に足を運んで、飼料や長距離運搬など多くのアドバイスをくれる。第7回大会で出品した「誠実号」も地元の生産者から受精卵の提供を受けて肥育をした結果、枝肉評価部門で最優秀賞を獲得した。生産者は自分が学生の時にも和牛甲子園があればよかったと口を揃えて言っているとのことだ。日本の代表的な和牛産地である鹿児島。ここでも和牛甲子園を中心として高校生と地域の生産者の輪が広がってきている。

篠原先生はこれからの和牛甲子園に生徒同士のつながりの場としての役割を期待する。生徒同士のつながりから、肥育技術や経営を相談する仲間が増えていくことで、就農する際の不安を払拭することができると考えている。またA5ランクの和牛を肥育することができたとしても、購入してもらわなければ経営は成り立たない。今までの経営は牛舎内だけ、地域だけであったが、和牛甲子園を通じて全国につながりを持つことで、人脈や選択肢が増え、視野も広がる。将来の畜産を担う生徒達の夢が大きく広がることで、和牛の世界も明るくなるのではないかと語る。

将来、鹿屋農業高校の生徒が先輩牛児として和牛甲子園で登壇し、講話をする姿を見ることを楽しみにするとともに、新たなつながりをつくり出すことも期待している。(※) 通常の実績は枝肉評価で優劣が決められるが、枝肉の優劣は環境等、高校生の努力とは関係ない要因で決まるという側面もあり、和牛甲子園では枝肉評価と取組の経過や姿勢、創意工夫を評価する取組評価の配分を50:50としている。

## (2) 進学した生徒【愛知県立渥美農業高校卒、東京農業大学 奥田里紗さん】

東京農業大学に通う奥田里紗さん(同校1年生)は、和牛甲子園第3回大会から参加し第5回大会で総合優勝を果たした愛知県立渥美農業高校で畜産を学んだ。高校のカリキュラムとは別に農業クラブの動物科学部にも所属し、勉学に明け暮れたのはつい最近の話である。持続可能な農業を考え、規格外トマトを豚に給餌し廃棄量の抑制や肉質への影響を研究してきた彼女は、2年生のときに参加した第6回和牛甲子園で、同大学農学部デザイン農学科の多田耕太郎教授の講話に感銘を受け進学を決意した。

一般的に、高校で研究した内容を大学でさらに深化させる学生は決して多いとは言えないなか、「問題解決の手段とともに新たな価値を創造(デザイン)する」ことを目指

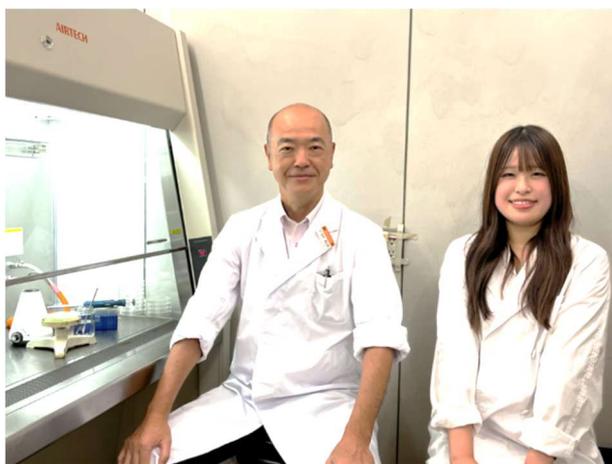


すこの学科で、自身の研究をより高いステージへとステップアップできるのは和牛甲子園の経験があったからだだと自負する。最近では高校では学べなかったゲノム関係の領域にも触れ、難しいと感じる一方で新たな学びが面白いと語る。

愛知県立渥美農業高校の卒業生で第5回大会の総合優勝メンバーでもあった藤井琴未さんは憧れの先輩だ。藤井さんは宮崎大学の農学部に進学し、令和6年3月に開催された第16回全日本大学対抗ミートジャッジング競技会で個人総合部門第2位を受賞した。同じ高校の牛児として苦楽を共にした仲間が世に評価されるのは奥田さんにとって良い刺激となっており、今でも密に連絡を取り合う仲である。

和牛甲子園に参加するには、和牛の飼養や取組発表の準備など多くの時間を割くため、成し遂げるのは容易ではない。ただ、そのなかで物事に取り組む姿勢や人との係わり方などを養い、今は人も農業も大好きだと話す奥田さんは、全農のような食を通じて人とつながる仕事に携わりたいと新たな目標を掲げている。

和牛甲子園を取組評価部門の審査委員長として第1回から見守る多田教授は、大会の意義はこういった生徒たちの熱量が互いを高めあうことだと表現する。過去と比べ今は大規模となったが、唯一変わらないのは、高校生が初めて各々の生活圏から飛び出し、同じ目的の仲間と出会い時間を共有することによって、互いの刺激につながるという点だ。大会では合間の休憩時間や、交流会を活用して学生自身が能動的に会話する姿が良く見られるという。高校内の“縦の繋がり”と、高校同士の“横の繋がり”は強いネットワークとなり、それぞれの熱い思いを直接的にぶつけ合うところに価値があると語った。社会人に向かって、責任感や強くしなやかな心を自然と牛をとおして培われていくことは、高校牛児にとっても貴重な経験となり、自ずとそれができる和牛甲子園は、各高校とその生徒にとってもともに素晴らしい環境であると評価している。



### （3）就農した生徒【広島県立西条農業高校卒、もりしげ牧場 森桶駿さん】

広島県立西条農業高校は第3回大会より連続出場し、第5・6回と取組評価部門で優秀賞を受賞している。第3回大会に生徒として出場した森桶さんは、この4月より、祖父の代から続くもりしげ牧場に就農している。当牧場は交雑牛(F1)と和牛を育てる一貫農家だ。直売店も経営しており、農場で肥育された牛の精肉から惣菜まで幅広く展開している地元の人気店である。就農して半年経過した森桶さんは、肥育部門の一切を



任され、給餌から出荷、枝肉の確認、自家配合の餌の調整も一人でこなす。

和牛甲子園で一番印象に残っていることは、父の計らいで半頭分買上げた出品牛を地元の「となりの農家店」で自ら販売し、仲間たちと焼肉で食べた経験だ。自分たちが丹精込めて育て上げた和牛の味は格別で、忘れられない思い出となった反面、店頭で立ち半頭分を売り切る難しさを痛感した。この経験により、直売店も経営する実家の偉大さを再確認し、就農する覚悟が決まった。

和牛甲子園で他県の取組みや枝肉を見る機会は刺激的で、県内のみならず県外である姫路にも出荷することで、他県の生産者とも交流しながら、ひたすら枝肉を見て餌の試行錯誤を繰り返している。この探求心から、3年後に北海道で開催される、第13回全国和牛能力共進会の広島県代表選考にも初めて手を挙げた。経験が浅く分からないことだらけだが、熟練の腕を持つ父や県内の先輩農家から教えを乞う。



また、第3回大会に出場し、実家に就農した広島県立庄原実業高校卒業の長岡蓮さんの存在は大きい。和牛甲子園を通じてできた同じ境遇の仲間と切磋琢磨し、広島牛を盛り上げている。

これから和牛甲子園に参加する高校生に向けて、「和牛甲子園は全国の舞台で、自分の言葉で伝える力を身に付けることができ、最高の同志にも出会える場である。積極的に参加してほしい」と期待の言葉をいただいた。

#### （４）就職した生徒【岐阜県立飛騨高山高校卒、同校教諭 田中里佳さん】

第1回・2回和牛甲子園に生徒として出場した田中里佳先生は、昨年より母校である岐阜県立飛騨高山高校で教鞭をとっている。飛騨高山高校は第1回大会から参加する常連高校であり、2大会連続総合優勝を果たす実力高校だ。生徒と和気あいあいと話す田中先生は、牛飼いである叔父の農場に就農すると漠然と考えていた。そこから、叔父の勧めや学び舎を共にした同級生の影響で、飛騨牛生産者の後継者を育成する「教育者」の夢が芽生えた。



全国の例に漏れず、飛騨においても肥育農家の後継者が減少しているのが現状だ。高校時代に、和牛甲子園に出品した同校の枝肉が実際に高価格で取引されるのを目の当たりにし、改めて全国における「飛騨牛」のブランド力を再確認したと語る。そして、この素晴らしい「飛騨牛」というブランドを守り、未来につなげていくために教

師になるという夢の実現への思いが一層強まった。

田中先生が高校時代の取組みで一番印象に残っているのは、大会出品予定牛が出荷1ヶ月前にビタミン欠乏で起立不能を引き起こしたことだ。結果としては無事出荷されたが、牛からの異常サインを見逃してしまったことが、今でも悔やまれると話す。もっと牛舎に足を運んでいたら、観察をしっかりとっていたら…。この経験は現在の生徒指導方針に大きく影響を与えた。授業では座学のみならず、生徒が積極的に牛舎に足を運び、和牛の飼育管理を通して、観察する力、記録する力、継続する力を伸ばすことができるように策をめぐらしている。

そんな田中先生は、これから和牛甲子園に参加する生徒に、将来、就農や畜産関係に就職しなかったとしても、消費者として「和牛のうま味が分かり、生産者の思いを考え、伝えられる」人材になってほしいと話す。和牛甲子園は全国の枝肉を見ることができ、新たな考えを吸収できる最高の機会。積極的に他校の生徒と交流を持ち、意見交換をしてほしいと期待する。

## 2 結び

今回の取材を通じて、想像した以上に和牛甲子園が高校生や周囲に与えている影響は大きいと感じた。鹿屋農業高校のケースでは生徒の意欲の向上や興味関心の拡大のほか、OBなどの周囲の生産者との交流を生み出した。奥田里紗さん（渥美農業高校卒）は和牛甲子園での講演に感銘を受け多田教授のもとに進学し、農業団体への就職を視野に勉学に励んでいる。森桶駿さん（西条農業高校卒）は実家の「もりしげ牧場」に就農し、和牛甲子園で受けた刺激をもとに、第13回全国和牛能力共進会への出品を目標としてたゆまぬ研究と努力を続けている。田中先生（飛騨高山高校卒）は指導者となる夢を叶え、現在は母校で教鞭をとり現役の高校牛児の指導に自らの経験を生かしている。

また和牛甲子園への様々な期待の声も伺った。特に高校生同士の横のつながりは、全国各地の農業高校生が一堂に会する和牛甲子園だからこそ提供できる機会であり、高校生同士が積極的に交流を深める場となっている。先輩牛児の講演などをおして、縦と横のつながりが重層的なネットワークとなるよう取り組みを発展させていきたい。

和牛を取り巻く環境は厳しい状況が続いており、生産費が高止まりするなか子牛相場、枝肉相場ともに軟調に推移しているほか、サステナビリティやアニマルウェルフェアなど新たな課題にも直面している。そのようななか、第1回和牛甲子園へ参加した生徒は現在20歳代の前半を迎え、続々と畜産の世界に飛び込んできている。夢と希望あふれる若者たちの未来を、明るく照らすことが畜産にかかわってきた我々の責務なのではないだろうか。和牛甲子園の取り組みを通じ、発展させることで微力ながら畜産業の未来に貢献できればと考えている。

結びに、今回取材に協力いただいたすべての方々にこの場をお借りして感謝を申し上げます。

## 2 全国食肉学校卒業生のその後について

公益社団法人全国食肉学校  
専務理事学校長 小原和仁

### 1 はじめに

全国食肉学校は昨年11月創立50周年記念式典を挙行し、次の100年に向けての誓いを新たにしました。開校以来一貫して「産学協同による実践教育」と全寮制による「心豊かな人間形成」を教育理念に掲げ、これまでに2,699名の卒業生を全国の食肉業界に輩出してきました。ここでは本校の歴史を振り返り、それぞれの時代に学び、そして活躍してきた卒業生をフォーカスしてみたいと思います。

### 2 50年のあゆみ

#### (1) 黎明期（1973年～1977年）

1974年度に本科（1年コース）が年2期制でスタートしました。このころは職業訓練校の認定を受け指導方法を確立していった時期です。産地食肉センターが建設された時期にあたり、農協系統の職員などが多く学び食肉センターの立ち上げに尽力されました。

また、本科4期生（1975年度卒）の根岸晴夫氏（写真1）は後に中部大学教授となり（現在は同大学名誉教授）日本食肉科学会会長を歴任するなど、我が国の食肉業界に大きく貢献されました。



（写真1 根岸晴夫氏）

#### (2) 成長期（1978年～1987年）

学校の基盤が整備され、教育指定店制度が発足したことで実践的な店舗実習が始まりました。このころ食肉センターの稼働が拡大し、国民に安定的に食肉が供給されるようになりました。この時期の卒業生は後に経営者として業界を牽引されました。

本科12期生（1979年度卒）の上村昌志氏は生産から海外事業までを手がけるカミチクグループの前社長（現社長は長男で総合養成科48期生（2012年度卒）の上村昌平氏）、本科13期生（1980年度卒）の駒井栄太郎氏は京都食肉市場株式会社の前社長、本科15期生（1981年度卒）の佐々木英之氏は全農山形県本部長を経て株式会社庄内食肉公社社長、本科18期生



（写真2 吉岡浩人氏（左）と長男で総合養成科54期生（2018年度卒）の吉岡秀也氏）

(1982年度卒)の吉岡浩人氏(写真2)は株式会社モリタ屋の社長と、そうそうたる方々がいらっしゃいます。吉岡さんには本校の学校運営委員と、教育指定店研究会会長をお願いしています。

### (3) 変革期(1988年~1992年)

1991年の牛肉輸入自由化で業界では大きな変化が起きました。和牛の輸出が始まったのも前年の1990年です。また、シャウエッセンの大ヒットも後押しする形で、ハム・ソーセージなどの食肉製品が注目を集め、各地に工場や工房が建設されました。本校においても1989年度に食肉製品製造実習施設が新設されました。

このような中、訓練期間の短縮が求められるようになり、本科(1年コース)に加えて1990年度には3.5か月の食肉店舗科と食肉加工科も新設されました。

食肉店舗科1期生(1990年度卒)の西田哲也氏(写真3)は、1997年に京の焼肉処、株式会社弘を創業されました。西田さんには外部講師として「焼肉店の開業~商品作りと経営管理」の講義と実習をお願いしています。また、食肉加工科の卒業生は農協系統組織やメーカーなどで現在幹部としてご活躍されています。



(写真3 西田哲也氏)

### (4) グローバル化の中の安定期(1993年~2000年)

このころアメリカやオーストラリアから牛肉が大量に輸入され、デンマークやアメリカなどからの加工原料用凍結豚肉の他に、台湾や韓国からチルドポークが輸入され、食肉業界は一気にグローバル化が進みました。

この時期を中心に、本校でも台湾と韓国から合計55名の学生が入学し、卒業後は母国の官公庁や農協組織、食肉業界などで中心的な役割を果たしておられます。本科から名称変更をした総合養成科33期生(1997年度卒)の志賀洋一氏は株式会社人形町今半でマネジャーとして人材育成に当たるほか、本校の外部講師として「食肉専門店の食肉製造技術」を学生に指導していただいております。加工科11期生(2000年度卒)の渡邊洋之氏は現在ワタナベファーマック株式会社の副社長としてご活躍で、本校にミートスライサーを寄付していただくなど大変ご協力いただいております。

### (5) 逆風期(2001年~2010年)

2000年代初頭は食肉業界に大逆風が吹き荒れました。口蹄疫、BSE、腸管出血性大腸菌O-157による食中毒、食肉偽装事件など、これでもかというほど事件・事故が続き、食肉の消費が大きく減退したこともありました。

この時期は本校の学生数も大きく減少し、心配する声も一部にはありましたが、2004年度には寮内に女子エリアを新設、また、2006年度には総合養成科前

期コース（半年コース）を新設することでニーズに即した多様な学びを提供するなど、当時の学校長、多田重喜氏の奮闘により持ちこたえとともに、来るべき新時代への布石を打つことができました。このような厳しい状況の中、食肉店舗科から名称変更した食肉販売科 13 期生（2002 年度卒）の田中智洋氏、総合養成科 43 期生（2007 年度卒）の底原孝之氏の両名が本校の専任講師として、また、食肉販売科 14 期生（2003 年度卒）の小佐野卓氏が全農インターナショナル株式会社の畜産部長として、食肉販売科 15 期生（2004 年度卒）の西村乗氏が全農アメリカ株式会社副社長兼カリフォルニア支店長として、和牛輸出などの新時代に繋がる事業でご活躍されていることは、大変喜ばしいことです。

### （6）新時代（2011 年～）

2011 年 11 月に本校は「公益社団法人」として内閣府から認可され、新たな時代を迎えました。時同じくして、お肉検定、食品衛生管理者登録講習会、外国人技能実習生技能評価試験の試験機関としての認定など、3 つの新たな公益目的事業が始まりました。

また、宮崎県で発生した口蹄疫と、東日本大震災による放射能汚染で再度停止していた米国向け和牛輸出が 2012 年 9 月に再再開され、時を合わせるかのように 2013 年 12 月には和食が「世界無形文化遺産」に登録されたことは、新たな時代を予感させる出来事となりました。本校では 2015 年 10 月に内閣府の認定を受けて定款を変更し、活動範囲を「日本全国」から「海外」へと広げたことで、和牛のカッティングや和食の調理を含めて和牛の魅力の世界へ発信できるようになりました。

もう一つの新時代の特徴は 6 次産業化です。牛の生産者が精肉店や焼肉店を、豚の生産者がハム工房や豚肉レストランを、それぞれ開業するケースが多くなっています。これら新時代の卒業生については、次の項でご紹介します。

## 3 新時代の卒業生の活躍

### （1）和牛の輸出

2011 年 11 月に本校が公益社団法人になってから今年でちょうど 13 年が経とうとしています。この間の卒業生を中心に 10 名以上が和牛の輸出に直接的に携わっています。帰国子女や外国人など多言語を操る人が本校で食肉を学ぶことによって、海外に日本式食肉処理と和食文化を伝えるいわば「伝道師」となることは想像に難くないのではないのでしょうか。

食肉販売科 25 期生（2014 年度卒）の佐俣宏紀氏は本校の専任講師として、ホテル・レストランで磨いた料理人としての腕前を遺憾なく発揮し、和牛招聘セミナーや海外プロモーションで和食や創作料理を披露しています。



（写真 4 蔡定亨氏）

総合養成科 54 期生（2018 年度卒）で台湾出身の蔡定亨氏（写真 4）は、台湾の大学院で食品科学を学び、東京の日本語学校で日本語を習得したうえで本校に入学しました。卒業後は母国でハム・ソーセージなど食肉製品の製造工場を起業するつもりでしたが、BSE の影響で中断していた台湾への牛肉輸出再開に伴い、日本産和牛を母国に輸出する仕事に就くことに決めました。現在は全農インターナショナル株式会社に勤務し、日本と台湾、そしてアジアと欧州の国々を飛び回り、和牛の輸出拡大に尽力しておられます。

## （2）6 次産業化

新時代の特徴として 6 次産業化を目指す学生が増えてきたことが挙げられます。牛の生産者が自ら育てた牛の肉を直接販売したり、焼肉店で提供したり、また豚の生産者の場合は自社の豚肉をハム・ソーセージに加工し、精肉とともに販売したり、豚肉専門レストランで提供したりしています。いずれの場合も新規起業にあたり、本校を卒業後に一定期間の修業を経て店を立ち上げています。

総合養成科 48 期生（2012 年度卒）の倉持暁成氏（写真 5）は茨城県下妻市で養豚を行う倉持ピッグファーム株式会社の後継者です。自ら育てた「下妻金豚」を直接お客様に販売したいとの思いから本校に入学しました。食肉製品の製造販売には「食品衛生管理者」の任用資格が必要なため、卒業後は 3 年間名古屋のハム・ソーセージ工房で修業し、「食品衛生管理者登録講習会」の受講資格を獲得したうえで、本校で毎年開催している同講習会を受講・修了し、2016 年に「豚職人工房ぶうーぶうー」を開業しました。国道沿いの田んぼの中に突如現れる赤い看板が大変目立ち、ドライブがてら立ち寄って以降リピーターになった方がとても多いと聞いています。倉持さんには毎年、本校総合養成科の卒業を控えた学生の最後の授業を外部講師として担当していただき、「食肉販売実践論」について学生に熱く語っていただいております。



（写真 5 倉持暁成氏）

総合養成科 50 期生（2014 年度卒）の吉原龍樹氏（写真 6）は佐賀県白石町で牛を飼育する有限会社佐賀セントラル牧場の後継者です。本校入学前は有名雑貨店の店長をしていました。卒業後は名古屋の杉本食肉産業株式会社で 3 年間修業し、本校で食品衛生管理者登録講習会を受講・修了した後、2018 年に赤身肉専門店「TOMMY BEEF」を開業しました。2023 年には佐賀駅に 2 店目を出店、自社の牛肉を精肉としてだけでなく加工品としても製造販売し、牛



（写真 6 吉原龍樹氏）

肉の魅力を伝えていきたいと話しています。吉原さんにも毎年本校に来ていただき、外部講師として学生に牛肉の販売理念についての講義をしていただき、学生に大きな刺激を与えていただいております。

### (3) 新規起業

新時代の傾向として、実家が精肉店でも牛豚生産者でもないけれど、精肉店や焼肉店を開業したいという学生が入学し、卒業後その夢を実現した方が多数おられます。

とび職として会社経営をしていた坂本正氏（写真7）は焼肉屋をやりたくて本校の2泊3日の牛肉セミナーを受講しました。しかし、もっと学ぶ必要があると感じ、30歳で食肉販売科25期生（2014年度卒）として入学しました。卒業後は株式会社弘で短期間修業した後、同年和歌山市に「本格焼肉職肉屋」を開店しました。その後、「あかみ屋 HANARE」も出店、さらに今年2024年8月インドネシアのジャカルタに焼肉「縁」ENISHIをオープンさせました。本校の卒業記念発表会において、当時学生だった坂本さんは「海外出店します」と宣言し、私たちを驚かせましたが、ついにその夢を実現させました。他にも食肉販売科33期生（2022年度卒）の鈴木哲雄氏は2023年タイのバンコクに「東京ビーフ」という庶民的な焼肉屋を開業しています。



(写真7 坂本正氏)

### (4) 家業の精肉店の継承

これまで新時代の特徴的なことを述べてきましたが、やはり総合養成科1年コースと半年コースの学生で一番多いのは家業の精肉店の後継者です。高校卒業後または大学卒業後すぐ本校に入学する学生もいれば、大学卒業後修業就職をし、それから入学する学生もいます。あるいは後継するつもりがなく他の業界で働いてきたものの、後継する必要があるために入学する学生もいます。皆それぞれ置かれた環境は違いますが、お肉を学びたいという共通の目的のため実によく勉強します。地域のお客様に必要とされる精肉店になるため頑張っていたきたいし、私たち教職員も応援したいと思っています。

## 4 卒業生の心のよりどころ

本校の卒業生が経営している精肉店や焼肉店を訪問すると、共通点に気づくことがあります。多くの卒業生が卒業証書を店に掲示していることです（写真8）。これこそが自分が頑張った証であり仲間との思い出なのではないでしょうか。それが心のよりどころとなって仕事の上でも頑張れるのだと思います。

卒業生が仕事などで久しぶりに本校を訪れると、皆口々に「懐かしい、懐かしい」「何も変わっていない」などと喜んでくださいます。また、本校の特徴とし

て、親子で卒業生とか、兄弟皆卒業生というケースが少なからずあります。自分自身が良い勉強、良い経験ができたからこそ、子供や兄弟にも学ばせたいと思ってくくださるのだと考えています。青春の1ページとして卒業証書を大切にさせていただけることを大変嬉しく感じています。

かくいう私も総合養成科 23 期生（1987 年度卒）です。自分の人生で一番勉強した 1 年間でしたし、人生を変えてくれた大切な場所です。引き続き後輩の指導・育成に尽力したいと思います。

本校の玄関には蛙の置物（写真 9）があります。卒業生がまた帰ってくることを願って置かれたものだと聞いています。自分たちの普段の仕事に全力を尽くして、たまには学校に帰ってきて近況報告をしていただきたいと願っています。

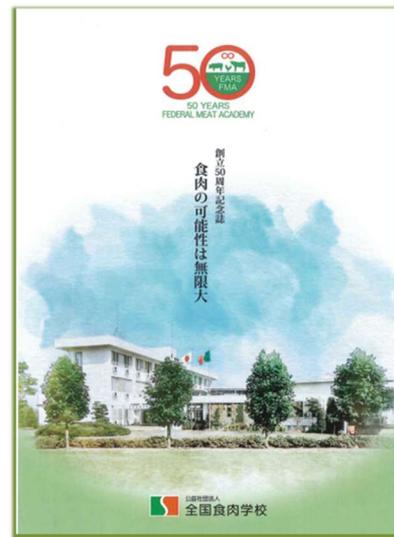
最後に、本校の卒業生の活躍については、本校ホームページの中にある「50 周年記念誌」（写真 10）をご覧ください。



(写真 8 あかみ屋 HANARE に掲示してある坂本正氏の卒業証書とお肉検定 1 級合格証書)



(写真 9 玄関にある蛙の置物)



(写真 10 50 周年記念誌)

公益社団法人全国食肉学校（開校年月 昭和 49 年 4 月）  
〒370-1103 佐波郡玉村町大字樋越 1794  
TEL 0270(65)2571 FAX 0270(65)9274  
<http://fma.ac.jp/>



## 1 はじめに

わが国の養豚業における強力な担い手の育成を目的とする「日本養豚大学校」が2013年9月に開校し、今年で開校10年目の年となります。豚流行性下痢（PED）などの疾病状況や新型コロナウイルス感染症の影響を受け、休講することもありましたが、2023年度には第8期を開講し、2月に全課程が無事に修了しました。これにより、第1～8期生までの修了した受講生は、延べ293名になりました。

本校では現在「初級コース」を実施しており、1年間に約50時間に及ぶ講義および実習を3スクールに分けて行っています。本年度の第9期は11月から開講し、約40名の受講生が11月～2月に実施される全3スクールを学びます。

## 2 日本養豚大学校誕生の背景

近年、わが国の養豚をめぐる経営環境が厳しさを増す中、さまざまな政策的課題がある一方で個々の経営体質の向上が養豚業全体の競争力につながるとの認識が業界内で広がっていました。

JPPAの国際競争力強化検討委員会が取りまとめた報告書『養豚白書(2013)』の中で、国内養豚における繁殖成績・肥育成績の両面が、欧米諸国に比べて大きく遅れをとっている現状が改めて示されたことを受け、次世代の経営力や生産技術の向上を目的に、業界内で常設の教育機関を設けて一定のカリキュラムのもとで人材育成を図ることが決まりました。

そこで、JPPAが中心となり一般社団法人日本養豚開業獣医師協会（JASV）および麻布大学の協力を得て、生産者、獣医師、大学関係者で構成された日本養豚大学校設立準備委員会を設置し、新しい教育の場“日本養豚大学校”の設立に向けてカリキュラムや運営体制などを構築しました（写真1）。

そして設立協賛企業による寄付金の協力を得て、2013年6月に養豚産業の新たな常設の教育機関「日本養豚大学校」が誕生しました（写真2）。

講師陣には、JASV、麻布大学で活躍する獣医師をはじめ、第一線で活躍する養豚生産者や業界関係者、さらには公益社団法人全国食肉学校など養豚業以外の関係者を迎えました。日進月歩で進化する知見、全国の養豚生産者が日々試行錯誤して確立してきた技術を、内外から体系的に収集・整理して知識化しました。本校は、その正しい知識を効率的かつ効果的に産業全体に普及していくことを目指しています。これは、養豚に関する包括的な知識、飼養管理の基本的な技術などを養豚に携わる後継者や従業員に体系的に教えるための産学官民共同の教育機関として、国内では初めての取り組みとなるものです。

また、JPPAと麻布大学は包括協定を結び、日本養豚大学校の実習会場や卓上講習を行うためのメインキャンパスの提供を受けており、最新の設備のそろった万全の体制で運営しています（写真3）。



左上：写真1：設立準備委員会の様子

右上：写真2：JPPA・JASV・麻布大学による養豚大学校設立記者会見の様子

左：写真3：麻布大学と結ばれた包括協定

### 3 日本養豚大学校の講義内容

本校では、1スクール3日間×3回合計9日間を1期としたカリキュラムで行っています「講義や実習の様子（写真）参照」。講義科目は養豚全般、繁殖～肥育管理技術、疾病コントロールとバイオセキュリティ、農場施設管理設備、流通～食肉実態などの内容です（表1、2）。受講生によっては、全ての飼養部門を経験している方もいれば、大規模農場で働いている方のように一つの飼養部門しか経験したことがない方もいます。本校のカリキュラムは、養豚の一連の流れをつかむ内容となっているため、担当部門の技術的なスキルアップだけでなく、前後の飼養ステージを考えながら所属部署を担当することができるようになるなど、幅広い視野の取得につながっています。

講義内容は主に座学で行われますが、生体を用いた実習や校外学習も行います。実習では繁殖実習・解剖実習などを行い、麻布大学の先生が担当しております。同大学は、実際に豚を繁殖～飼育～解剖まで行える日本でも数少ない設備を持っています。校外学習は全国食肉学校にて食肉流通や精肉カット見学などを行います。また、スクール毎に受講者の班編成を行い、グループミーティングを実施し最終日にグループ発表を行います。グループミーティングを行うことで、自農場の課題など意見交換をする場となり、受講生同士の交流も深まります。その他にも、受講レポート、次のスクールまでの課題作成も取り入れており、取り組んだ課題は1人ずつ発表を行います。本校では受講するだけではなく、交流、レポート作成・発表とスキルを磨けるような取り組みも実施しています。

限られた期間の中で養豚の全てを学び、覚えることには無理がありますが、講義を受けることで養豚を学ぶ視野を広げ、所属する農場をよりよい方向へ導くノウハウの取得につながると考えています。

表1 初級コース カリキュラム

全3 スクール	1日目	2日目	3日目
第①スクール	<p>【産業】 養豚産業の社会的責任と役割／養豚の哲学／養豚経営の基本</p> <p>【衛生】 バイオセキュリティの意義と実践／</p> <p>【管理】 豚の声を聞き体温を感じる管理／養豚を楽しく働くために</p> <p>(懇親会)</p>	<p>【全体】 養豚の仕事とベンチマーキング</p> <p>【繁殖】 ボディコンディションと初乳の重要性／繁殖成績の取り方とチェックポイント</p> <p>【実習】 豚の扱い方／ボディコンディションとP2の測定</p> <p>グループミーティング</p>	<p>【繁殖】 母豚を知る：雌豚の繁殖生理を中心に／人工授精と妊娠鑑定／妊娠豚の管理と繁殖障害</p> <p>【実習】 人工授精の基礎／妊娠鑑定と直腸検査</p> <p>グループミーティング</p>
第②スクール	<p>◆ 課題発表</p> <p>【衛生】 養豚場におけるバイオセキュリティの基礎／PRRSのコントロール／分娩舎内の管理・トラブルシューティング／離乳舎の</p> <p>【管理】 管理・トラブルシューティング／グループシステム入門</p> <p>グループミーティング</p>	<p>【管理・施設】 養豚のふん尿処理と環境規制</p> <p>【衛生】 肥育舎の管理・トラブルシューティング／豚の臓器とその役割・病気、解剖実習について</p> <p>【実習】 離乳豚の解剖</p> <p>グループミーティング</p>	<p>【衛生】 農場 HACCP と GAP、5S／豚の法定伝染病と、その防疫対応</p> <p>【管理・施設】 豚舎における換気、環境のコントロールの基礎</p> <p>【栄養・飼料】 豚の栄養と飼料の基礎／繁殖豚・肥育豚の給餌と給水</p> <p>グループミーティング グループレポート発表</p>
第③スクール	<p>【流通・食肉】 群馬県食肉卸売市場にて講習及び見学／ガイダンス、と畜の流れ／豚処理施設・部分肉処理施設の見学／安全な豚肉を食卓に届ける検査の現状／セリ場にてセリの見学／枝肉から部分肉、食肉卸の原価計算と流通／部分肉の模範カット見学、試食</p>	<p>◆ 課題発表</p> <p>消毒と駆虫</p> <p>【衛生】 養豚におけるアニマウェルフェアの対応</p> <p>【管理】 出荷コントロールがもたらす利益／生産者講演</p> <p>【経営】</p> <p>グループミーティング (豚肉試食会、懇親会)</p>	<p>【飼料】 飼料米・エコフィードの可能性と注意点</p> <p>【経営】 生産者講演／養豚業下での仲間づくり一緒に前進する</p> <p>グループミーティング レポート発表・総合討論</p> <p>修了式</p>

※ 上記カリキュラムの内容は過去実施内容。講義内容や時間割は変更となる場合があります。

表2 これまでの実績

初級コース	第1スクール	第2スクール	第3スクール
第1期	2013年9月	'14年9月	'14年11月
第2期	2015年5月	'15年7月	'15年9月
第3期	2016年5月	'16年8月	'16年10月
第4期	2017年5月	'17年7月	'17年9月
第5期	2018年5月	'18年7月	'18年9月
第6期	2019年5月	'19年7月	'19年9月
第7期	2022年9月	'22年11月	'23年2月
第8期	2023年9月	'23年11月	'23年2月

※ 第1期はPED発生拡大の影響で2年間に渡り実施をしました。

※ 第7期は新型コロナウイルス感染症拡大により、2年間休講しました。

#### 4 講義以外の特徴

本校はカリキュラム以外にも貴重な学びの場を提供しています。

1つ目は「仲間づくり」です。全国から養豚生産者が集まり、大中小の飼養規模の後継者や従業員が男女問わず集まります。同じ志を持った仲間に出会えることで、互いに刺激し合いそして学んでゆける環境になっています。地域差や農場差があると思いますが、この機会に違った目線を知る良い機会になっています。

2つ目は「学びの場の提供」です。受講生およびスタッフなどは同じホテルに宿泊します。宿泊先のホテルの一室を利用して、講義が終わったあとも、皆で集まり勉強や飲食ができる場所で獣医師の先生や業界関係者も参加した養豚談議で盛り上がっています。

3つ目は「獣医師が常駐」していることです。開講期間中は本校副校長及び獣医師である日高先生が滞在し、JASVからも若手獣医師を派遣されています。そのため、講義の休み時間や宿泊先の学びの場でも獣医師に相談することができます。講師には聞けなかったことや自農場での悩みなど、気軽に聞ける機会があります。

仲間や獣医師、そして講師などに出会える場ですので、限られた受講期間中に講義以外の場をフルに活用し、勉強会や食事会を率先して行って、人脈を広げていくことができます。

## 5 おわりに

本校では、受講生が作成したレポートを受講生の所属している農場に返却します。課題作業では農場の協力が必要ですので、情報を共有しながら取り組み、農場全体で活用できるようなレポートの作成指導を心掛けています。また、受講レポートは講師にも共有し、次期開校に向けてより良い内容になるように取り組んでいきます。

その他に、卒業生が集まれる場所としてシンポジウムを開催し、同期との横の繋がりだけではなく縦の繋がりによる交流の場も設けております。養豚業における後継者や従業員の教育及び情報交換の場として、本校を是非ご活用いただければと思います(表3)。

表3 募集要項等

概要	校長 志澤 勝、副校長 日高良一、運営委員長 稲吉弘之
主催	(一社)日本養豚協会(JPPA)
後援	学校法人麻布獣医学園 麻布大学、日本養豚開業獣医師協会 (JASV)
設立協賛会社	フィード・ワン(株)、日本農産工業(株)、日本養豚事業協同組合、(有)ブライトピック、(有)コマクサファーム、中部飼料(株)、日清丸紅(株)、(有)マルミファーム、(株)メンデルジャパン、グリーン&ウォーター(株)、MPアグロ(株)、(株)ゼンケイ、(株)ピグレッツ、(株)ワイピーテック、フジ化成(株)、森久保薬品(株)、ヨシモトアグリ(株)
受講要件	①就業半年以上、生産現場で働く後継者・従業員(現場で使う最低限の用語を理解出来る方) ②学歴不問。ただし学習意欲のある方 ③受講対象者は、経験年数は5年以内、年齢40歳未満の方を優先します。 ④スクール①～③の日程をすべて受講できる方(代替受講は原則認めません) ⑤受講生が毎回持ち帰った知識や技術について、現場でのフォロー体制が取れる方 ※受講者のレポート類に経営者や場長が確認し、学んだ事を現場で実践出来る環境を整えて頂く事。与えられた次のスクールまでの宿題をフォロー出来る体制を整えて頂く事。
受講料	初級コース受講料 1人 187,000円(税込)[前払い制] ※実習費用、講義資料および教科書代を含む。 ※交通費および宿泊費・食費は含まない。(ただし、宿泊については事務局にて一括予約)
定員	36名～40名程度
時期	年1回開講(スケジュールは講義会場と調整) 募集が開始しましたらJPPA会員様へ連絡します。(JPPAホームページにも掲載します。)

【講義や実習の様子（写真）】



(講義の様子)



(グループミーティング)

(レポート発表)



(マンツーマン指導（模型及び生体での直腸検査）の様子)



(子宮の説明及び、子宮への人工授精用カテーテルの様子)



(ボディコンディションとP2点確認の様子)



(豚解剖の様子)



(豚枝肉を部分肉にカットするまでを見学)



(豚肉試食会の様子)



(意見交換会の様子)

**第8期生修了式 2024年2月**



#### 4 全酪アカデミーを卒業し、酪農就農を実現させた2組の事例について

一般社団法人 全酪アカデミー  
事務局長 炬口浩司  
(全国酪農業協同組合連合会 総務部 副部長)

### 1 はじめに

一般社団法人全酪アカデミー（以下、「全酪アカデミー」という。）は、『酪農人材の発掘・育成』と『酪農就農』を目的に、全国酪農業協同組合連合会（以下「全酪連」という。）と一般社団法人全国酪農協会（以下「酪農協会」と言う）が発起人となり令和3年8月に設立しました。

### 2 全酪アカデミーの事業内容

全酪アカデミーの事業を簡単に紹介すると、酪農をやりたい方を全酪アカデミーで雇用し、3年間の研修の間に酪農に関する色々な知識、技術を習得していただき、就農に結び付けていく仕組みです。最初のプロセスは、入社です。全酪アカデミーでは、『新・農業人フェア』などの農業を紹介する各種のイベントに出展し、現在の酪農情勢の説明を通じて本事業の紹介を行っています。さらに全酪アカデミーの公式ホームページでも詳細な内容を紹介していますので、興味のある方はご参照願います。（図1参照）



(図1)

事業の内容を充分にご理解の上、応募書類に基づいて応募いただければ、採用担当者との面談や採用試験を行い、合格後入社となります。次の段階は、研修で入社後は酪農家になるための研修を行います。酪農家は幅広い知識や技術を必要としますので、3年間にわたって、座学と実技でいろいろなことを学んでいただきます。

1年目は全酪連の関連牧場で基礎的な研修を行います。福島県矢吹町にある酪農技術研究所では、搾乳、人工授精、削蹄、飼料給与管理、飼料圃場管理など、福島県と熊本県にある若齢預託牧場では、子牛の哺育、育成管理などの実技を研修します。あわせて、栄養管理、繁殖管理、乳質管理などの技術面の理論と、酪農を行う上で必要な畜産経営、生乳取引の仕組み、畜産関連法規なども学んでいただきます。

2年目以降は、全国の酪農家で実際の酪農業務に従事し、より実践的な研修を行っていただきます。研修期間は2年間を予定しており、その間に複数の酪農家で研修することも可能です。（図2参照）

時期	1年目	2年目～3年目	就農
研修拠点	全酪連関連牧場	契約農場 (繫留式/搾乳ロボット/フリーストール他)	
所属	一般社団法人 全酪アカデミー 従業員		
研修内容及び 就農活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>■若齢・育成・搾乳の基礎研修</li> <li>■座学研修</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■酪農場での実践研修</li> <li>■座学研修</li> <li>■就農活動(就農地確保など)</li> </ul>	

(図 2)

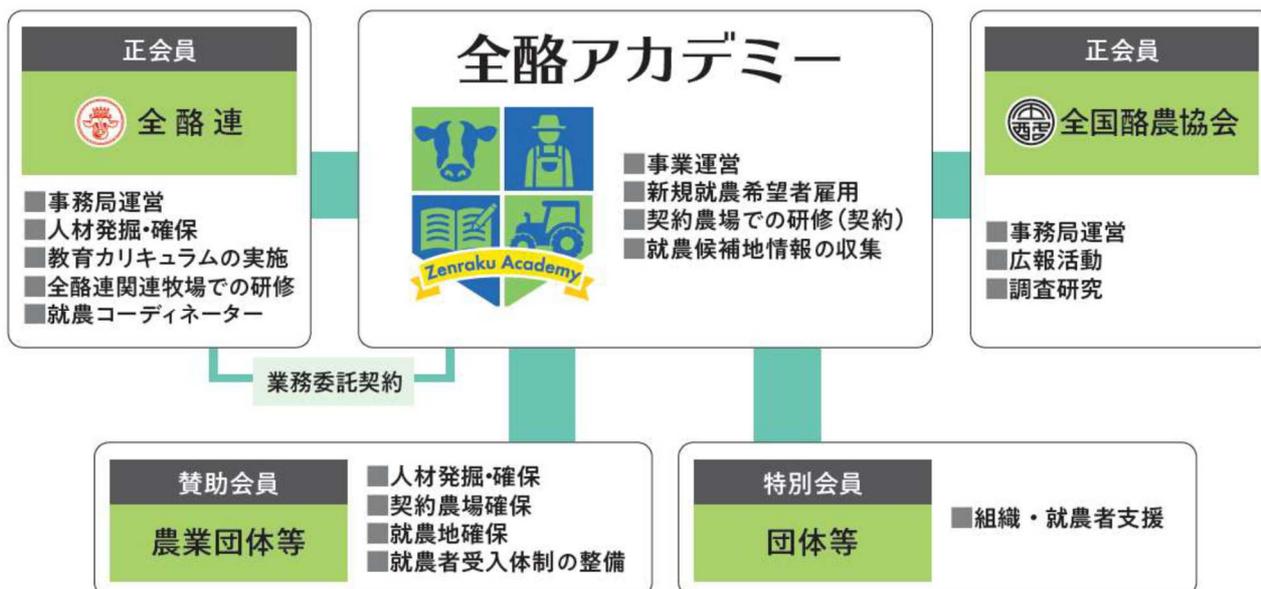
酪農は地域の特性や機械・機具の導入状況などでいろいろなやり方があり、例えば1戸当たりの自給飼料の作付面積が大きい地域、都市近郊で1戸当たりの自給飼料の作付面積が小さいが食品製造副産物などが利用可能な地域、搾乳ロボットや発情発見装置などの最新のICTやロボット技術を活用している経営など、そのやり方により給与する飼料や飼養管理の方法、飼養頭数規模、必要な酪農の機械・機具などが大きく異なります。研修期間中にそのような状況を実際に経験しながら、将来自ら行いたい酪農経営のイメージを固めて就農の準備を進めていただきます。実践研修の実施期間中も引き続き座学の研修を行うとともに、優良な酪農家の見学、全国的な酪農家の集まりや経営発表会に出席し、実際に酪農を営む酪農家との意見交換を行う場を提供するようにしています。

次の段階として就農の準備です。まず自らが思い描く酪農の形、地域を全酪アカデミーの担当者との意見交換の中で固めていきます。次にそのイメージに近い形で、実際に離農したあるいは離農を予定している酪農家を探し、マッチングさせて候補を絞っていきます。候補が絞れば、実際に現地を見て、最終的な候補地を決定します。候補地が決定しても、取得資金が確保され、資産譲渡契約が結ばれるまでには多くのハードルがありますが、その点に関しては、次に説明する地域の農業団体、全酪連、全酪アカデミーの担当者がサポートをして進める仕組みです。

最後の段階では、実際に就農し自身による酪農が開始となります。営農開始後も同様に地域の農業団体や全酪連が引き続きサポートしていきます。

### 3 設立後の会員の状況

全酪アカデミーの組織(図3参照)については今回詳しく紹介しませんが、会員には正会員と賛助会員などのパターンがあります。正会員は酪農に関する全国組織である全酪連と酪農協会の2会員です。



(図3)

研修する農場や就農地の確保、就農地の受け入れ体制の整備などについては、地域の農業団体の協力を得ながら実施する仕組みで、このような活動にご理解いただいた地域の農業団体の方々には賛助会員として、全酪アカデミーに参加していただいています。令和5年10月現在の賛助会員は39会員で、図4に示すとおり、北海道から九州にわたる全国の方々に参加していただいています。

**賛助会員 39会員**

札幌支所	標津町農業協同組合	大阪支所	大阪畜産農業協同組合
	中春別農業協同組合		ハイクオリティミルク農業協同組合
	士幌町農業協同組合		兵庫県酪農農業協同組合
仙台支所	岩手中央酪農農業協同組合		大山乳業農業協同組合
	みやぎの酪農農業協同組合		おかやま酪農農業協同組合
	山形県酪農農業協同組合		広島県酪農農業協同組合
	福島県酪農農業協同組合		山口県酪農農業協同組合
東京支所	茨城北酪農農業協同組合		防府酪農農業協同組合
	茨城県酪農農業協同組合連合会		徳島県酪農農業協同組合
	栃木県酪農農業協同組合		香川県西讃酪農農業協同組合
	酪農とちぎ農業協同組合		愛媛県酪農農業協同組合連合会
	赤城酪農農業協同組合連合会		ふくおか県酪農農業協同組合
	東毛酪農農業協同組合		佐賀県酪農農業協同組合
	榛名酪農農業協同組合連合会		長崎県酪農農業協同組合連合会
	新潟県酪農農業協同組合連合会		熊本県酪農農業協同組合連合会
名古屋支所	山梨県酪農農業協同組合	福岡支所	大分県酪農農業協同組合
	美濃酪農農業協同組合連合会		宮崎県経済酪農農業協同組合連合会
	静岡県開拓酪農農業協同組合連合会		宮崎県南部酪農農業協同組合
	富士開拓酪農農業協同組合		鹿児島県酪農農業協同組合
	沖縄県酪農農業協同組合		

## 特別会員 7 会員



一般社団法人 **中央酪農会議**



一般社団法人 **家畜改良事業団**  
LIVESTOCK IMPROVEMENT ASSOCIATION OF JAPAN, INC.

**HCAJ** 一般社団法人 **日本ホルスタイン登録協会**



一般社団法人  
**日本草地畜産種子協会**  
Japan Grassland Agriculture and Forage Seed Association



社団法人 **畜産技術協会**



**オリオン機械株式会社**

熱心と実力でイノベーション

一般社団法人 **酪農ヘルパー全国協会**  
Japan Association of Dairy Helper Organizations

(図 4)

### 4 酪農就農を実現させた 2 組の事例

今回は、令和 5 年に全酪アカデミーの 2 組の卒業生が熊本県と福島県で新規就農したので、その経緯と就農後の状況について報告します。

#### 【1 組目】

小久保 海 氏 (令和 5 年 9 月に熊本県で就農。就農時 35 歳)

小久保氏は、北海道の酪農家のご子息で、畜産系の大学を卒業後全酪連に入会し、九州管内で酪農家を訪問し飼料、酪農資材等の指導購買推進や飼料設計などの業務を行っていた。多くの酪農家を訪問している間に自分で『酪農をやりたい』という気持ちが強くなり、全酪連の退職を決意し、全酪アカデミーに入社しました。

全酪アカデミーでの研修 1 年目は、熊本県にある全酪連若齢預託熊本牧場にて、哺育・育成管理を主に研修し、研修 2 年目は、経産牛 150 頭規模でフリーバーン牛舎を有する熊本県の『株式会社宮本牧場』にて、牧場の作業全般の他、人工授精などの繁殖技術等を学びました。令和 5 年 3 月、のちに自身の就農地となる『有限会社もりもと牧場』(以下、もりもと牧場)で作業全般を経験しながら、自給飼料生産を主に研修を行いました。3 年間の研修では、牧場現場での実地研修の他に乳牛の飼養管理、生乳取引の流れ、農業協同組合、畜産経営、畜産関連法規などの多岐に渡る分野を座学研修にて学びました。

もりもと牧場の規模や施設などの概要は大規模な法人経営であるため、小久保氏もいくつかの点で心配な面もあったようですが、特に心配であった 70 ヘクタールの圃場の管理等については、当分の間前所有者に手伝っていただけることになりました。



就農日：令和5年9月1日  
就農地：熊本県阿蘇市  
（搾乳130頭、草地70ha）  
就農方法：株式譲渡  
資 金：(有)もりもと牧場より借入れ

次に前所有者から事業に従事している牧場従業員の方々が引き続きもりもと牧場に就いて勤務していただく

けるかどうか大きな課題でありましたが、誰一人も漏れることなく従業員として残っていただき、9月に代表取締役役に就任し、経営者として酪農経営を開始させることが出来ました。

就農後は全酪アカデミーに代わり全酪連が営農サポートにあたることとしていますが、地元の大阿蘇酪農業協同組合、熊本県酪農業協同組合連合会にも引き続きのご協力をお願いしている状況です。

就農から半年たった令和6年1月に小久保氏を全酪アカデミー事務局が訪問し当時の状況について伺いました。前述の通り、前所有者の多大な援助と小久保氏が代表就任後も従業員は継続していただけたこともあり、乳牛の状態、牧場運営に大きな混乱は無かったようです。繁殖面では発情発見から授精の時期を変えたことで受胎率が向上し、搾乳では搾乳手順の改善で乳質の向上が図れたとのことです。今後も従業員と知恵を出し合い成績向上に努めていきたいと語られていました。

## 【2組目】

高橋 純真、帆乃佳 夫妻（令和5年11月に福島県で就農、就農時、ともに28歳）

高橋夫妻は、畜産系の大学の同級生であり、奥さんの帆乃佳さんが大学時代に『酪農家になりたい』という気持ちを強く抱き、夫である純真氏が帆乃佳氏の夢の実現を応援することとなりました。これが二人の酪農就農のはじまりです。

純真氏は大学卒業後、酪農技術を学ぶために削蹄所に勤めながら削蹄業務の傍ら酪農ヘルパーにて酪農の経験を積んできました。そのような中、酪農家を目指すための組織である全酪アカデミーを知り、純真氏は全酪アカデミーの研修生（就農希望者）として入社しました。全酪アカデミー事務局は入社した純真氏について、これまでの経歴から基礎的な技術は修得済みと判断し、より実践的な研修が行なえるフリーバーン牛舎、ミルクパーラー方式の福島県ミネロファームで搾乳、飼料生産、堆肥生産処理技術等の研修を1年間行いました。一方、奥さんの帆乃佳さんは、大学卒業後、酪農産業を幅広く学ぶため全酪連に就職しました。業務では多くの酪農家を訪問し、酪農家で日々起こる種々の事象の対処について学んでいきました。

令和5年4月、帆乃佳氏は全酪連を退職し、純真氏がいる全酪アカデミーに入社することとし、本格的に酪農就農に向けた取り組みを始めました。二人は福島県にある全酪連の酪農技術研究所に研修の拠点を移し、就農までの間、酪農技術全般に





今回のフェアでは本年発生しました能登半島地震、能登半島豪雨からの復旧・復興を祈念し「能登牛モモ丸焼き」の試食を実施しました。パンフレットにも大きく掲載されていますが今回の目玉の一つとなっており、第2会場では試食の配布される時間には長蛇の列ができていました。2日間で約2千人の来場者の方々に提供されました。



また第2会場では、家畜ふれあい牧場や災害救助犬のデモンストレーションもあり、多くの人が集まっていました。



## 2 事業概要

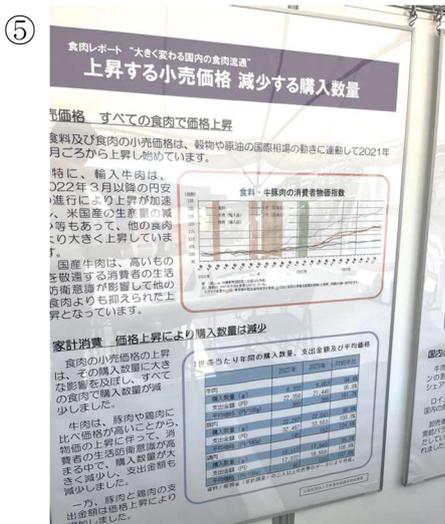
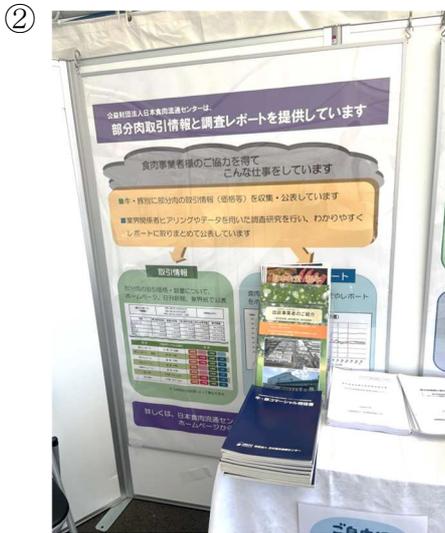
公益財団法人日本食肉流通センターは、「食肉流通センターの機能や役割」を消費者にアピールしたい重点事項とし、情報提供コーナーにパネルを展示し、クイズコーナー、牛・豚の部位パズル展示と食肉等情報の普及・啓発を行いました。

(1) パネル (以下のパネルを展示)

- ① 食肉流通センターの施設の紹介
- ② 食肉流通センターの情報業務の紹介
- ③ 食肉レポートの紹介 牛肉輸出と国内需給
- ④ 食肉レポートの紹介 部分肉の需要と価格
- ⑤ 食肉レポートの紹介 小売価格と購入数量



- ⑥牛肉番付表（2023年）
- ⑦豚肉番付表（2023年）
- ⑧牛・豚肉の部位の名称
- ⑨クイズのパネル 5枚（クイズコーナー）



⑥

### 牛肉番付表 (2023年)

東(表出金額)		幕肉番付	西(購入数量)	
和歌山市	横 綱	堺市	和歌山市	堺市
堺市	大 関	京都市	京都市	大崎市
京都市	関 越	大崎市	大崎市	松山市
津市	小 結	松山市	津市	北九州市
神戸市	節 籠 三 枚 目	北九州市	北九州市	和歌山市
大崎市	節 籠 二 枚 目	和歌山市	和歌山市	山形市
北九州市	節 籠 四 枚 目	山形市	山形市	奈良市
松山市	節 籠 五 枚 目	奈良市	奈良市	山口市
大崎市	節 籠 六 枚 目	山口市	山口市	広島市
奈良市	節 籠 七 枚 目	広島市	広島市	

注: ① 出典: 農務省「食料消費調査」(令和5年) 平均(累計)実数。② 2人以上の「実数」より実数・購入数量。③ 幕肉番付は肉質と食肉率を考慮して決定する。④ 地方別消費動向の特長を考慮し、各都府県別に決定した。【京都・福岡・石川消費実数日本、それより西日本とした。】

⑦

### 豚肉番付表 (2023年)

東(表出金額)		幕肉番付	西(購入数量)	
東京都港区	横 綱	新横市	東京都港区	新横市
横濱市	関 越	横濱市	横濱市	横濱市
横浜市	小 結	札幌市	札幌市	札幌市
名古屋市	節 籠 三 枚 目	札幌市	札幌市	札幌市
大阪市	節 籠 二 枚 目	札幌市	札幌市	札幌市
名古屋市	節 籠 四 枚 目	札幌市	札幌市	札幌市
名古屋市	節 籠 五 枚 目	札幌市	札幌市	札幌市
名古屋市	節 籠 六 枚 目	札幌市	札幌市	札幌市
名古屋市	節 籠 七 枚 目	札幌市	札幌市	札幌市



(2) パンフレット及び冊子（上記①の写真）

- ①食肉流通センターの概要のパンフレット
- ②食肉流通センターの部分肉価格公表業務紹介のパンフレット
- ③牛・豚コママーシャル規格の概要のパンフレット
- ④牛・豚コママーシャル規格書
- ⑤新棟（G棟）のパンフレット
- ⑥なるほど！ザ・お肉ブック
- ⑦OnikuNOTE 等

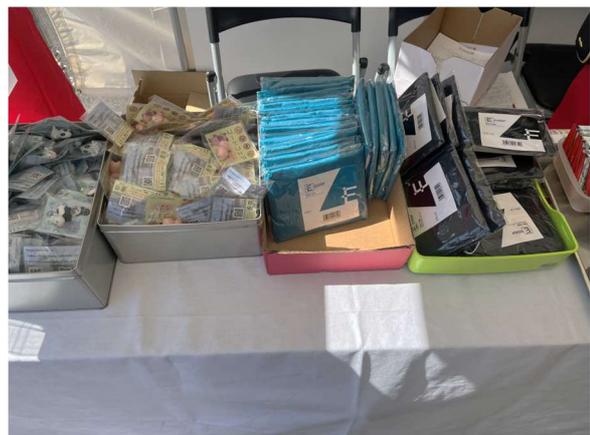
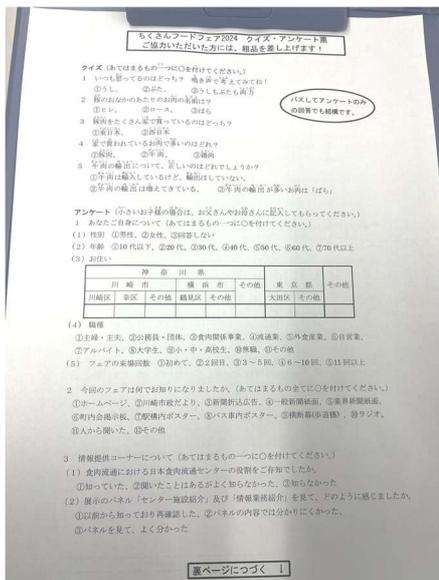
(3) 牛・豚の部位パズルの展示

子どもも大人もパズルを通して牛・豚肉の部位の名称や位置関係を学ぶことができました。



(4) アンケート

一般消費者の食肉関係等情報知識の普及状況、情報コーナーによる食肉関係情報知識の理解状況、効果等を推計するためのアンケートを実施しました。



また、「ちくさんフードフェア」内に出展しました日本ハム・ソーセージ工業協同組合、一般社団法人日本畜産副産物協会、公益財団法人日本食肉消費総合センターと、同時開催されました「ジャパンミートピア」内の神奈川県食肉事業協同組合連合会へ当協議会の食肉情報等普及・啓発事業で助成しておりますので、各団体の取り組みもご紹介いたします。

### 日本ハム・ソーセージ工業協同組合

食肉加工品に関するパネルの展示、冊子等の配布及び食肉加工品の試食により食肉加工品への理解醸成に努めました。



### 一般社団法人 日本畜産副産物協会

畜産副産物に関するパネルの展示、パンフレット等の配布及びもつ煮の試食により畜産副産物への理解醸成に努めました。



### 公益財団法人 日本食肉消費総合センター

国産食肉に関するパネルの展示、冊子等の配布及び国産牛肉の試食により国産食肉への理解醸成に努めました。



## 神奈川県食肉事業協同組合連合会（ジャパンミートピア）

国産食肉に関するパネルの展示、チラシ等の配布及びクイズ等の実施、国産食肉の試食により国産食肉への理解醸成に努めました。



## 公益財団法人 日本食肉流通センター 森田常務理事へのインタビュー

問：6年ぶりの開催ということで特に工夫した点はありますか？

答：フェア会場は、6年前まではA棟及びB棟という建物内の中通路を会場の一部として利用していましたが、これらの建物は解体撤去したことにより、すべてテントによる出展としました。

今年はA棟及びB棟跡地に整備した大型駐車場の一部をフェア会場としましたが、各駐車スペースに設置されている縁石ブロックと来場者の歩行動線が重ならないよう出展者テントは川の字に配置しました。

各々出展者テント前は、行列ができて隣接テントや歩行者動線に影響しないよう広いスペースを確保しました。

また、会場内には多数の来場者に食事や休憩をしていただくためのテント、パラソルセット、ベンチを随所に設置しました。

広報宣伝関係では、川崎競馬場において協賛競走をフェア開催日前々日の10月10日（木）に開催し、その際に競馬場内にある大型スクリーンを利用したフェアポスター画像による開催告知を行ったほか、競馬場内にフェアポスターの掲示やチラシ箱を設置してフェアへの集客力向上を図りました。

最後に、来場者サービスとして、チャリティ募金をしていただいた方に保冷バックと保冷剤（3個）が無料でもらえる引換券を3カ所のコーナーで先着順に配布し、案内所において引換券と交換に保冷バックと保冷剤を進呈しました。

問：好天にも恵まれ大変盛況であったと思いますが、来年の開催に向けて何か反省点などはありますか？

答：今年のフェアは6年ぶりの開催でしたが、2日間晴天に恵まれ、合計11万人という大勢の来場者をお迎えすることができました。

ところが、臨時駐車場の開門前からの混雑、川崎駅前の無料バス乗り場の混雑、フェア会場周辺の交通渋滞、そしてフェア会場から帰りのバスの便数不足などに十分な対応ができず、来場者の皆様には大変なご不便をかせてしまいました。

また、複数の出展者テントでは、冷蔵ショーケース内の温度が直射日光により上昇してしまうなどの設営上の不具合もありました。

来年は来場者の皆様が快くフェアを楽しんでいただけるよう、これら問題点をすべて検証し、改善に努めるとともに、催事内容等の更なる充実を図っていく所存です。

### 3 おわりに

今回、「ちくさんフードフェア」の開催が6年ぶりということもあり、とても盛り上がっていた印象を受けました。川崎駅から会場への無料バスも運行されましたが、川崎駅では1時間待ちといった状況も見られたそうです。どの出展ブースも消費者の方々が列を成しており、会場は活気に満ち溢れていました。特に試食の配布があるところには、どこも多くの消費者の方に並んでいただき、皆さんとても美味しそうに召し上がっていました。

公益社団法人日本食肉協議会の公益目的の助成事業としましてもこのフェアを通じて消費者の方々へ食肉情報等の普及・啓発が十分にできたのではないかと思います。

今後も当協議会の「食肉情報等普及・啓発事業」にて、全国の催事等で一般消費者の方々へ正しい食肉知識等の提供と国産牛・豚肉の消費拡大に携わっていきたいと考えております。



## 1 青森県の概況

青森県は、白神山地や八甲田連峰等の山々、緑豊かな森林や肥沃な大地を有し、陸奥湾を抱き込み、日本海や太平洋、津軽海峡の三つの海に囲まれ、海の幸と山の幸に恵まれた県です。特に、青森県産農産物としては、りんご（生産量・栽培面積は日本で国内のりんご生産量の約6割を占める）、にんにく（生産量日本で国内産にんにくの約7割を占める）、ごぼう（生産量日本一）等が有名です。また、青森県の畜産の産出額は、以下の表のとおりです。

青森県の畜産産出額（2022年）

畜産	肉用牛	豚	ブロイラー	鶏卵	乳用牛
979億円 (全国10位)	171億円 (全国14位)	240億円 (全国11位)	217億円 (全国4位)	234億円 (全国8位)	89億円 (全国17位)

資料：農林水産省「都道府県別農業産出額及び生産農業所得」

青森市を含む津軽地方（県西部）の郷土料理としては、①「けの汁」（粥の汁）（大根、人参、ごぼう等の野菜類、ふき、わらびなどの山菜類、油揚げ、凍み豆腐などを細かく刻んで煮込み、味噌で味付けした汁物）、②「貝焼き味噌」（大きなホタテの貝殻を鍋代わりにして、焼き干しのだし汁、ホタテや地元の旬の食材、味噌や溶き卵を入れて煮込む郷土料理）、③「鱈のじゃっば汁」（鱈をアラまで使い、大根や人参と一緒に煮込み、味噌や塩で味付けした青森の代表的な郷土料理）、④「イカメンチ」（イカをたたいてミンチにし、タマネギ等の野菜と小麦粉を混ぜ合わせ揚げたもの）、また南部地方（県東部）の郷土料理としては、⑤「せんべい汁」（せんべい汁用に焼き上げた南部煎餅を鶏肉や豚肉、ごぼう、ねぎ等の具材とともに、醤油ベースの出汁で煮立てた汁物）、⑥「いちご煮」（ウニとアワビが入った贅沢なお吸い物）等があります。



(① けの汁)



(② 貝焼き味噌)



(③ 鱈のじゃっば汁)



(④ イカメンチ)



(⑤ せんべい汁)



(⑥ いちご煮)

青森県で食肉に関わるソウルフードとして、南部地方には⑦「十和田バラ焼き」(牛のバラ肉と大量のタマネギを醤油ベースの甘辛いタレで味付け、鉄板で焼く料理です。タマネギの他、ピーマン、人参、キャベツ、モヤシ、シメジを入れたり、豚バラや馬バラなどもあります。)、また、津軽地方には⑧「平川サガリ料理」(平川市でバーベキューの主役となる肉は、適度な脂肪と柔らかさが特徴である牛又は豚の「サガリ」(横隔膜の筋肉)が定番です。)等があります。



(⑦ 十和田バラ焼き)



(⑧ 平川サガリ料理)

その中で、青森市は人口 261 千人で、冬季は降雪が多く、全域が「特別豪雪地域」に指定されています。市内の主要な観光地としては、八甲田山、青森ねぶた祭等があります。

## 2 青森市の食肉消費状況

食肉の消費状況については、公益財団法人日本食肉流通センターが公表している「牛肉番付表(2023年)」、「豚肉番付表(2023年)」、「鶏肉番付表(2023年)」によれば、2人以上の1世帯当たりの牛肉、豚肉、鶏肉の支出金額・購入数量と全国52都市(県庁所在地及び政令指定都市)中の順位は以下の通りです。やはり青森市では、豚肉の消費が多いようです。その他に、南部地方では馬肉の消費も多いと聞いていますが、津軽地方ではあまり馬肉は食べないようです。

青森市の食肉の購入状況

区分	牛肉	豚肉	鶏肉
支出金額(順位)	16,181円(38)	34,805円(11)	16,992円(40)
購入数量(順位)	5,420g(33)	23,468g(11)	15,941g(42)

出典：日本食肉流通センターが、総務省「家計調査2023(令和5年)平均(家計収支編)」を基に作成

### (雑談)

青森県といえば全国の相撲どころで、1757年(宝暦7年)10月場所で入幕した源氏山が青森県最初の関取で、1883年(明治16年)5月場所の一ノ矢から141年間幕内力士が途絶えていません(9月場所も宝富士、錦富士が幕内にいて継続中です)。これは47都道府県で最長で、今年の春場所で110年ぶりの新入幕優勝を果たした尊富士は青森県で131人目の関取となります。横綱は鏡里、初代若乃花、栃ノ海、2代目若乃花、隆の里、旭富士の6人を輩出(8人の北海道に次いで2番目に多い)している全国有数の相撲県です。

## 3 「RABまつり」について

今年で20回目を迎える「RABまつり」はRAB青森放送主催のイベントで、2005年から青森県観光物産館アスパムと青い海公園を会場に開催されています。2020年と2021年は残念ながら新型コロナウイルスの感染拡大の影響で開催を中止しました。2022年は会場を県営スケート場に移して開催しましたが、2023年から会場を従来のアスパムと青い海公園に移し、今年は9月15日(日)・16日(祝日)の2日間開催されました。

「ご当地グルメ&スイーツフェア」ということで80を超える全国のご当地グルメとスイーツのお店が一堂に集結していました。また、メインステージでは、お笑いライブやミニライブなど、多くの芸人やアーティストのステージがあり、日本一の歌声を決める「歌唱王2024」の青森オーディションもありました。県内最大級の「食の祭典」ということもあり、お目当てのグルメを求めて多くの人で賑わっていました。最近では、海外の大型クルーズ船の寄港も可能となり、アジアを中心に海外の観光客もたくさん来場していました。来場者は2日間で8~9万人とのことです。



(青森観光物産館アスパム)



(RABまつり看板)



(RABまつり看板)



(ご当地グルメ&スイーツフェア)



(ご当地グルメ&スイーツフェア)



(ご当地グルメ&スイーツフェア)



(ご当地グルメ&スイーツフェア)



(青森港寄港の大型客)

#### 4 青森県食肉消費推進協議会の出展ブースの概要

ブースの右サイドには「八甲田牛」に関するパネル展示、中央にお肉に関する情報提供パネル、左サイドの試食会場とミニ料理教室会場がありました。

試食は10時30分からと13時からの2回あり、いずれも長い行列ができていました。2日目は的当てゲームも行われました。料理教室では調理途中に、直接、お肉屋さんから使用する肉の概要説明もありました。青森山田高校調理科の生徒さんもアシスタントとして参加されていました。



(パネル展示)



(パネル展示)



(パネル展示)



(パネル展示)

#### 5 青森県食肉消費推進協議会事務局（川口澄映さん）のお話

##### (1) 出展状況について

問：青森県食肉消費推進協議会（以下「青森県協議会」という。）は、いつから「RABまつり」に出展されていますか。

答：2008年から出展しています。今年で15回目になります。

問：過去に「RABまつり」以外のイベントに出展したことがありますか。

答：2014年から2016年まで「ごしょがわら産業まつり」にも同時に出展していました。

問：青森県は津軽地方と南部地方に別れていますが、南部地方で開催されるイベント出展の可能性はないですか。

答：機会があれば出展したいと思います。

## (2) 試食について

問：試食はどれくらい準備されましたか。

答：1日1,000名分、2日で2,000名分です。

問：試食用の肉はどのように調理していますか。

答：炭火で焼いたカタロース・モモ等の色々な部位の牛肉を焼肉のタレで味付けし、50g/皿を盛り付けて先着順に配布しています。

問：試食用の「八甲田牛」は黒毛和種ですか。

答：「八甲田牛」は日本短角種です。



### (参考)

### 八甲田牛について

- 日本短角種は和牛の品種であり、「八甲田牛」は地域に根付いた銘柄で販売されている「あおり短角牛」の一つです。北東北で昔から飼われていた在来種「南部牛」に明治の初めに輸入された世界三大肉用種のひとつ「ショートホーン」を交配して作られた品種です。主産地は主に北海道・北東北で生産頭数も少ないことから「地方特定品種」に指定され、全国的にも希少価値の高い品種です。現在、「八甲田牛」の出荷頭数は年間50頭以上になっています。

(家畜改良センターの全国牛個体識別記録によれば、全国の日本短角種の飼養頭数は約6千頭です)

- 「八甲田牛」の定義

- ① 八甲田山麓に位置する「青森市営共同牧野」で一定期間（12カ月以上）放牧された日本短角種の去勢又は雌とする
- ② 牛枝肉取引規格「2」以上とする
- ③ 出荷月齢は18～36カ月とする
- ④ 八甲田牛生産者協会の会員が飼養した牛とする
- ⑤ 八甲田牛生産者協会の八甲田牛飼育台帳で管理された牛とする



(八甲田牛消費拡大協議会事務局資料から)

### (3) ミニ料理教室について

問：ミニ料理教室の開催は、青森県協議会独自の開催となっていますが、毎回、開催していますか。

答：2008年の初出展の時は、全国食肉事業協同組合連合会主催の「お肉の総菜料理コンクール」で全国3位になった青森山田高校の生徒さんの作品を本人が講師になって調理するミニ料理教室を開催しました。

受賞した際に、テレビ、新聞等の取材を何度か受けまして、当日はたくさんの方が来ていただきました。それ以降、前年度の青森県代表の方に講師をしていただくことが何度ありました。

ここ最近では、青森のテレビ番組で活躍されている青森山田高校調理科の梅田弥昇彦先生に青森県産の牛肉と豚肉を使った夏の暑さに負けない栄養満点のお肉料理を作っていただき、皆さんに試食してもらっています。MCの方や調理科の生徒さんとの掛け合いが好評のミニ料理教室になっています。

問：参加者は25名ということですが、すぐにいっぱいになりますか。

答：はい。朝から何度も問い合わせがあり、すぐにいっぱいになってしまいます。

問：参加者は、性別、年齢等の制限がありますか。

答：特に制限はありません。

問：ミニ料理教室の講師の確保は大変ですか

答：特に大変と思ったことはありません。

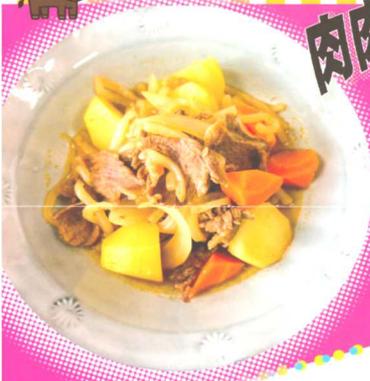
問：本日の調理メニューは何ですか。

答：牛肉（国産牛カタロース：肩から背中にかけての頭に近い部分の肉で、ほどよい食感と濃厚な味が特徴）を使用した「肉肉肉じゃが」と豚肉（国産豚カタロース）を使用した「ゴロゴロ角煮」です。



### Beef Menu

## 肉肉肉じゃが



調理  
目安時間  
20分

材料4人分  
 ハヤシ牛丼用だし 200g  
 じゃがいも 200g  
 玉ねぎ 1/2個  
 人参 50g  
 つきこんやく 1パック  
 ごま油 大さじ1

調味料  
 塩 大さじ1  
 砂糖 大さじ1  
 醤油 大さじ2  
 コチュジャン 大さじ1  
 味酢 大さじ1

**作り方**

- じゃがいも・人参を乱切りに、玉ねぎを1cm幅に切る。つきこんやくを茹でて水にさらす。
- フライパンにごま油を入れて牛肉を炒め、じゃがいも・人参・玉ねぎ・つきこんやくを入れ再度炒める。
- じゃがいもの端が透明になってきたら酒・砂糖を入れて炒め、水をひたひた位入れる。
- 沸騰したらアクを取りコチュジャン・醤油を入れ落し蓋をして火を弱めコトコト煮る。
- 煮汁が半分になったらみりんを入れ、1分程煮て照りを出す。

### Pork Menu

## ゴロゴロ煮豚



調理  
目安時間  
20分

材料4人分  
 豚肩ロース 400g  
 豚足 5cm 2本  
 生姜スライス 5枚  
 練り辛子 適量

煮汁  
 水 500cc  
 塩 100cc

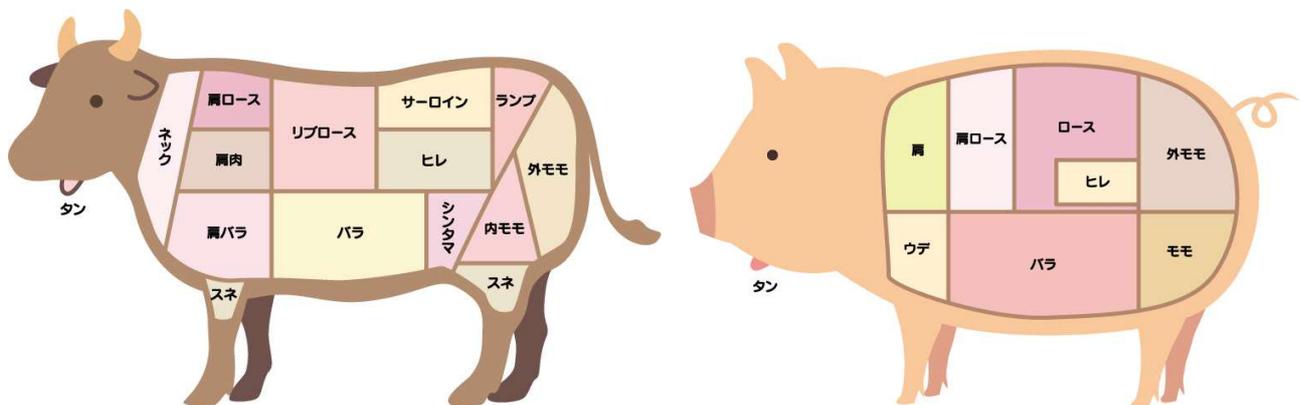
(後入れ調味料)  
 砂糖 大さじ3  
 味噌 50g

**作り方**

- 豚肩ロースを3cm角に切る。
- 鍋に煮汁・ねぎ・生姜を入れ沸騰したら豚肉を入れ アクを取り火を弱めて砂糖を入れ、落し蓋をして柔らかくなるまで煮る。
- ②に味噌を入れて再度弱火で15分煮る。
- 器に盛り付けてお好みで練り辛子をつける。

問：調理メニューの試食は何人分用意されましたか。

答：牛肉・豚肉各 125 名分 (50g/人)、全体で 250 名分です。



問：青森県というと黒毛和種はもちろんですが、日本短角種を思い浮かべますが、やはり日本短角種の肉を試食用に使用しているのですね。

答：2008年の初開催では、青森県産の交雑種（乳用種×黒毛和種）を使用しました。日本短角種である「八甲田牛」を使用したかったのですが、「八甲田牛」は「幻の牛肉」と呼ばれ、試食した方がどこで購入できるのかと問い合わせがあっても困ると思い断念しました。しかしながら、青森市で開催のイベントなので、青森市自慢の和牛を使いたいという思いもありました。調べていくうちに「幻の牛肉」と言われてはいるのですが、年々少しずつ生産者が増えていることを知り、「八甲田牛」の生産者の方々の協力を得て、翌年2009年開催からは「八甲田牛」を使用すること

ができるようになりました。それ以降 14 回の開催すべて「八甲田牛」を使用しています。

問：市内のスーパーや食肉専門店では日本短角種の肉もそれなりに出回っていますか。

答：青森市内のスーパーでも若干出回っています。青森市内の小中学校の給食では「八甲田牛」を使用していると聞いています。

#### （４）的当てゲームについて

問：的当てゲームも親子連れの集客に効果があると思います。何組参加できますか。

答：来場者の小学校低学年を対象に、参加者は 150 組です。

問：どういうゲームですか。

答：5 個のボールを 3 メートル離れた場所から的に向かって投げて、的に当たった枚数に応じて商品（3 枚以上はおもちゃ、2 枚はレトルトカレー、1 枚以下は除菌シート）を進呈しています。

問：人気はどうですか。

答：的当てゲームはとても人気があり、150 組はあっという間に埋まります。朝 9 時からパネルのアンケートをやりますが、小学生以下の方は記入できないので、一緒にいらしたお子さんには 15 時からのゲームを案内します。テーマが「おやこで食育」ですので、子供が参加できる的当てゲームは必ずやりたいメニューです。



#### （５）配布資料について

問：お肉の情報チラシ、トートバック、除菌シートの人気はどうですか。

答：お肉の情報チラシは、2 種類とも裏がミニ料理教室のメニューのレシピになっています。また、トートバックは配布資料を入れて歩くのに便利です。他のブースからの配布物も入れることができるので、皆さんに喜ばれているように思います。

問：トートバックや除菌シートにはお肉の情報がプリントされていましたね。

答：トートバックには、「牛肉には新陳代謝に必要なカルニチンが多く含まれています。豚肉にはビタミン B1 が群を抜いて多く含まれています」といった情報がプリントされています。また、除菌シートには同様の情報を印刷したシールを貼付しています。

問：他に全国団体が作成した冊子やパンフレットも配布していますか。

答：テーマが「おやこで食育 お肉のことをもっと知ろう」なので、食育がテーマの資料と一緒に配布しています。

## (6) アンケート調査について

問：アンケート調査はどのように実施していますか。

答：アンケートの記入場所をブース内に設け、パネルを見て勉強していただきながら記入していただいています。

問：回答者は何人くらいですか。

答：来場者 400 名(200 名×2 日)にお願いすることとし、アンケートに回答いただいた方には景品(レトルトカレー)を配布しています。

問：回答結果は、翌年の出展の改善に活用されていますか。

答：次年度事業のパネルの作成に活用しています。



## 6 一般消費者の方(60代の専業主婦)のお話

問：今日のイベントでは何を楽しみに来場されましたか。

答：牛肉の試食と他県のスイーツを食べるのを楽しみに来場しました。

問：試食はされましたか。

答：もちろんしました。

問：今日の試食は「八甲田牛」ということで和牛でも黒毛和種ではなく日本短角種ですが、味はどうでしたか。

答：丁度良い味付けで、とても柔らかくて美味しかったです。

問：牛肉はよく食べられますか。

答：豚肉や鶏肉ほどは食べませんね。

問：良く作られる牛肉料理は何ですか。

答：すき焼き、牛丼、肉豆腐といったところでしょうか。

問：牛肉を購入されるときは価格、産地、品種、部位等のうち何を重視して購入されますか。

答：やはり今の経済状況ですので、やはり価格を一番重視せざるを得ませんね。次は産地でしょうか。やはりできるだけ国産の牛肉を買うようにしています。

問：今後、牛肉の生産や流通に何かご要望がありますか。

答：豚肉、鶏肉までとは言わないまでも、もう少し購入しやすい価格になれば、購入頻度も上がるように思います。私たち国内の消費者の口にもう少し入るようになっていただきたいですね。

この度の訪問に際しまして、青森県食肉消費推進協議会事務局の川口澄映様に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。

## ○食肉関係団体調査情報

食肉業界の販売動向について（2024年9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8月23日から9月5日に実施しました。前回の報告以降となる本年5月の大型連休（GW）後から8月のお盆後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

和牛の販売について、GW以降は動かなくなっているという報告が多くある一方、枝肉相場の低い状況が続いていることから、新規の販売先が増えて販売量を維持できているという報告もありました。

和牛の部位別の販売状況では、ロイン販売の苦戦が4年に及ぶなど構造的な状況となっている中で、コロナの影響からの回復で不足が続いていたヒレの需要が低調となったとの報告が多くありました。

和牛以外の国産牛は、高値の輸入牛肉の代替や小売での値頃感から引き合いが強い状況が続いているようですが、出荷頭数の減少や相場高から、十分な手当ができなかったり、食肉事業者の利益幅が縮小している状況にあります。

輸入牛肉は、仕入れ価格高が続いていることから、扱い量を減らしたり、輸入国やグレードの見直しを検討しているという報告がありました。

#### 【 食肉事業者の主な声 】

- ・ 和牛は6月半ばから動かなくなり、ロインはお盆前に動きがあっただけで動かない。ヒレも6月から余りだしたが、今は在庫をつくらないようなんとか消化している。
- ・ 酷暑により飲食向けやBBQ向けの牛肉販売量が例年より大きく減った。さらに8月の地震臨時情報や台風10号関連の大雨は、飲食店の客数減少として影響した。（業務卸）
- ・ 和牛の三角バラは焼肉の主力原料であったが、今はサシが強すぎて嫌われるようになり、代わりにトモバラのカイノミ・ササミを焼肉用として納品するようになっている。
- ・ 牛カツ専門店が増えていて当社も新規得意先として開拓できたため、国産牛肉は夏までは好調であった。しかし、8月になると、その動きは鈍化するようになっている。
- ・ パリオリンピックの開催によって食品全般では内食需要が高まるだろうと予想していたが、小売への好影響はそれほどなかったと感じている。一方、小売の焼

肉用商品は好調で、家で焼肉をする割合が上昇したかもしれない。

- ・ 昨年10月にふるさと納税の基準厳格化（経費の対象拡大等）が行われてから、当社では、返礼品としての牛肉の売上げが3割減と大きく影響した。効率化を図るためカタロース芯にアイテムを絞り込むなどの対応をしている。

## 2 豚肉の販売動向

輸入豚肉は、依然として現地価格高や航路変更、円安などによる仕入れ環境の良くない状況が続き、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大きく影響しています。

国産豚肉の販売では、この期間、枝肉相場が高騰した状況が続き、食肉事業者の販売量及び利益幅が減少するなど大きく影響したとの報告が多くありました。これに対して、銘柄豚の販売では、販売量や利益幅は確保できていて影響は少ないなどと異なる動きをしているようです。

国産豚肉の部位別の販売状況では、ロース、ヒレ、バラの動きが鈍い一方、ウデ、モモの動きは良いという報告が多くありましたが、一部では、外食卸ではロースの動きが出てきており、ウデ・モモは鈍いという逆の報告があり、販売先によって状況は異なるようです。

### 【 食肉事業者の主な声 】

- ・ 国産豚肉は、枝肉相場が高いために利益の出ない構造になっている。このため、とにかく取引量を最低限に絞り、赤字が拡大しないようにしている。
- ・ 国産豚肉では、ロースの販売量は減ってきているが、ウデ・モモは小間材として売れ、また、冷しゃぶ用などの需要も強く動いている。
- ・ 国産豚肉の枝肉相場が高騰しているが、銘柄にこだわる得意先とは、年間固定価格で取引しているため影響はない。このような得意先との関係ができているため、銘柄豚生産者への支払いも年間固定価格で行っている。
- ・ 輸入豚肉は、冷凍バラは高値に張り付いたままであり、チルドポークも高いための買付数量を抑制している。

## 3 トピックス

聴き取りでは、牛肉・豚肉の販売状況の項目では拾えなかった話題が多くありました。そのいくつかを紹介いたします。

### 【 食肉事業者の主な声 】

- ・ 販売強化の一環として、食肉を販売する子会社で加工品も扱うように見直しをしてきている。大手といっても地方での加工品の販売力が弱いため、運送を持っている子会社を活用し、セールスも含めて販売の強化に取り組んでいる。（大手加工メーカー）
- ・ 培養肉の研究や大豆ミート等の商品開発をしているが、食肉のおいしさに追いつけず、消費者の関心がトーンダウンしている。

- ・ お盆の期間中は、配送便が十分確保できず、入荷の遅延や誤納が多かった。2024年問題が現実となって弊害が出てきたと感じる時期となった。
- ・ 関西圏に、食肉販売に強い関東の量販店が進出してきており、小売間の競争が激しくなっている。関西でも、進出店の販売方法をまねするところが出てくるであろう。
- ・ 得意先に対し値上げを求めやすい雰囲気となっているが、それでも3分の1程度は了解してくれない。相見積もりによる仕入先の入替えを匂わせてけん制してくる。配送に宅配便を使っている場合は、その料金値上げは受け入れてもらっている。

#### 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、閉塞感のある報告が多くありました。聴き取りでは、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。ここでは、前向きな報告について紹介いたします。

##### 【 食肉事業者の主な声 】

- ・ この夏のBBQ向けの食肉需要は、酷暑で落ち込んだが、これから涼しくなる秋口には、反動でキャンプ需要が期待できるのではないかと思い、準備している。
- ・ これからの食肉事業者にとっては、冷蔵保管と配送の拠点を確保することが営業の強みとなる。このため、当社では関東への供給する拠点の確保を検討中である。
- ・ 当社のような食肉業者は、単に肉を調達・処理して売るだけでは生きていけない。得意先が一番困っているのは、一次加工や販売直前までの下処理作業。このサービスをいかに充実させていくかだ。
- ・ 社内では、各部の間の垣根をなくし、部長以上が集まって中期計画についてミーティングするようになった。これにより会社としてのプロジェクトを作ることができるようになった。現在は豚のブランド化を図るプロジェクトを進めている。
- ・ 当社は食肉加工場が強みである。これを活かして、肉を加工するスタッフが不要な焼肉店を直営で展開できれば収益が上がるのではないかという構想をもっている。
- ・ 自社ブランドについて、これからも品質と安定価格を重視して量販店への販売を展開していく。さらに、当社では食肉の小分割できることが強みであるため、300～500g真空パックのコンシューマー商品まで製造して販売を展開する。
- ・ 大豆ミートを売りにしたハンバーガーショップをオープンする予定。大豆ミートの取組みは食肉事業者として将来的に必要となるアクションと考えており、お肉を食べない方にも楽しめる店としたい。(業務用卸)

(問合せ先)

公益財団法人日本食肉流通センター

TEL : 044-266-1172

## ○食肉輸出関連情報

Food Expo PRO 2024(香港)で日本産畜産物の魅力をPR

一般社団法人 日本畜産物輸出促進協会

日本の畜産物は、政府が定める「農林水産物・食品輸出拡大実行戦略」において輸出重点品目として位置づけられており、輸出額の増加が期待されている。

一般社団法人日本畜産物輸出促進協会（以下、「協会」という。）は、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、日本産畜産物の輸出を促進するため、平成26年12月に設立され、令和5年9月に任意団体から一般社団法人に移行した。

同年11月には、輸出促進法に基づき農林水産大臣から認定農林水産物・食品輸出促進団体に認定され、今回、認定後初めて品目別輸出協議会（牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳乳製品、食肉加工品）（以下、「6協議会」という。）のオールジャパンで、Food Expo PRO 2024(香港)へ出展したので、その概要を報告する。

### 1 Food Expo PRO 2024（香港）について

Food Expo は、香港貿易発展局が主催するアジア最大級の見本市で、今年は8月15日から17日の3日間開催され、来場者数等は香港貿易発展局によると以下のとおりである。

- ・ Food Expo PRO を含む5つの同時開催展示会への出展者総数は、30の国と地域から1,860社・団体となり、来場者数は50万人以上となった。
  - ・ うちB to B展示会（Food Expo PRO、Hong Kong International Tea Fair）へは、香港、中国、台湾、インドネシア、日本、韓国、マレーシア、フィリピン、タイ等の60の国と地域から、食品事業関係者（バイヤー）20,500名が訪れた。
- なお、日本の出展者数は202社・団体であった。

### 2 Food Expo PRO 2024(香港)に6協議会が連携して日本産畜産物を出展

協会は、「Food Expo PRO 2024」の5階にブースを設置し、日本産の牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳乳製品、食肉加工品の6品目をオールジャパンで出展した。参加会員（40名）とともに、香港をはじめ世界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等の来場者に対し、日本産畜産物の魅力や美味しさを訴求し、輸出拡大に資するセミナーやPR活動を実施した。

開催初日の8月15日には、香港貿易発展局のVIPツアー、2日目の16日には日本産農林水産物・食品のトップセールスのため、香港を訪問中の坂本農林水産大臣が、協会ブースの牛肉輸出協議会、牛乳乳製品輸出協議会を視察された。



(坂本農林水産大臣の牛肉輸出協議会視察)



(坂本農林水産大臣の牛乳乳製品輸出協議会視察)



(香港貿易發展局 VIP ツアーの牛肉輸出協議会視察)

### (1) 協会ステージでオープニングセレモニーを実施

協会ステージのオープニングセレモニーでは、川島俊郎専務理事が、「香港は日本の畜産物の輸出先国として重要な地域で、和牛は昨年の輸出量において第2位となっているほか、他の畜産物についてはほとんどが第1位の輸出量となっている。畜産関係者に感謝申し上げるとともに、本展示会では日本産畜産物の安全性の高さや高品質な魅力を再認識していただき、今後の商談に繋がるようご期待申し上げます。」と挨拶を述べた。



(川島専務理事のオープニングセレモニー挨拶)

挨拶に続き 6 協議会の紹介の後、佐伯智和講師による、牛肉、鶏肉、鶏卵に牛乳を加えたコラボメニューとして、だし巻き卵の調理実演が行われた。調理実演後、だし巻き卵と一緒に牛・豚肉を使ったすき焼きの試食を提供し、来場者からは素材の良さ、食感や美味しさなど高評価を得ていた。

開催期間中、協会ステージでは、日本産畜産物のセミナー、カッティングデモンストレーション及び現地シェフによる調理実演と試食を行い、来場者に日本産畜産物の品質の高さや魅力などをアピールした。セミナー後には、来場者からは多数の質問が出され、活発な意見交換が行われた。

また、協会ステージに設置した大型モニターでは、6 協議会の PR 動画を上映し、日本産畜産物の特徴や安全性等について PR を行った。



(6 協議会の紹介)

## (2) 協会ステージで和牛セミナーを実施(牛肉輸出協議会)

協会ステージで実施した和牛セミナーでは、川島専務理事が和牛香やロどけの良さ、オレイン酸を多く含む脂肪等の和牛の魅力やトレーサビリティシステム、格付情報や登記情報とあわせて QR コードを用いた和牛の品質情報提供システムについて説明を行い、来場者は興味深く聞き入っていた。

佐伯講師による和牛カッティングデモは毎日実施し、来場者がデモの始まる前からセミナー席で待機しており、すぐに満席となった。デモが始まると多くの来場者が足を止め、講師のカッティングの様子や大型モニターの映像を確認し、携帯カメラで撮影している様子が見られた。佐伯講師の和牛の部位の特徴等の解説は、来場者に積極的に質問を投げかけるスタイルで、常に人だかりが出来るほど大盛況であった。参加者からは、説明した内容についての質問が寄せられ、活発な意見交換が行われた。その後、カッティングしたサーロインとソトモモやシタマなど多様な部位を焼き肉で提供し、参加者は、和牛香、ロどけや食感などの日本産和牛肉の特徴を確認していた。200 人限定の試食には、長蛇の列ができるほどの人気であった。



### 盡享正宗日本 和牛的美味！



(川島専務による和牛の魅力等を解説するセミナー)



(佐伯講師による和牛のカッティングデモの来場者の様子)

### (3) 香港貿易發展局特設ステージでの和牛カッティングデモ(牛肉輸出協議会)

香港貿易發展局が設置した特設ステージでは、佐伯講師による日本産和牛肉のカッティングデモを実施した。特設ブースに設置された 80 席は満席となり、その特設ステージの周りには約 30 人の立ち見ができるほどの盛況ぶりとなった。佐伯講師は、用意したサーロインのカッティングデモを行いながら、焼き肉用にカットし、塩コショウのみで味付けをした焼き肉の試食 150 食を提供した。参加者は、和牛香や口どけの良さに満足した様子であった。



(佐伯講師のカッティングデモの様子)



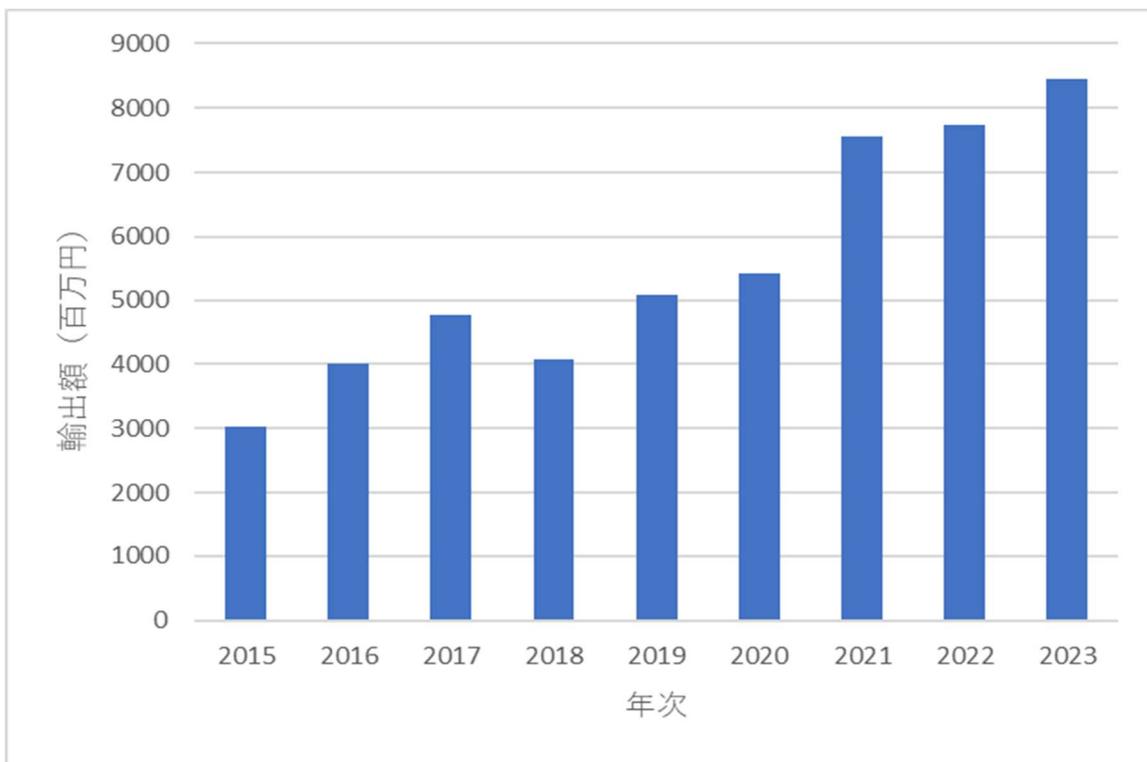
(特設ステージの和牛肉のカッティングデモに聴き入る参加者)

#### (4) 牛肉輸出協議会ブースでの PR 活動

図1は、香港における日本産牛肉の輸出額の実績を示している。近年の香港への日本産牛肉の輸出量は徐々に増加しており、「農林水産物・食品輸出拡大実行戦略」においてターゲット国として特定されるなど、今後の輸出拡大が期待されている地域となっている。

本出展において牛肉輸出協議会は、7会員（日本ハム（株）、伊藤ハム（株）、スターゼン（株）、エスフーズ（株）、（株）ミートコンパニオン、（株）NIKUJILLE、（有）丸福商店）とともに、日本産和牛肉の魅力や美味しさを訴求し、輸出拡大に資するPR活動を行った。

図1 香港における牛肉輸出額実績



出典：財務省貿易統計

牛肉輸出協議会ブースでは、和牛肉の冷蔵ショーケースを設置して、和牛肉と和牛証明書をディスプレイするとともに、和牛肉の試食提供を行ったところ、セミナーやデモ実施以外の時間帯においても協議会ブースへは、香港以外のマカオ、台湾、UAE、EU、ルーマニア等から大勢の来場者が訪れ、PR活動員と活発に日本産和牛の情報交換、商談を行っていた。

ブース内では、格付情報や登記情報とあわせてQRコードを用いた和牛の品質情報提供システムについて、PR活動員が携帯を利用し来場者に解説するとともに、同システムのPRモニターを常時上映した。来場者は携帯をQRコードにかざし、表示された情報を興味深く確認していた。



(和牛肉と和牛証明書のディスプレイ)



(PR 活動員による QR コードを用いた和牛の品質情報提供システムの説明)

牛肉輸出協議会ブースでは、参加した PR 活動員が日本産和牛肉をカットイン  
グして試食を提供し、人だかりができるほどの大盛況となった。試食は、様々な  
部位(サーロイン、ソトモモ、シタマ)を提供し、本物の日本産和牛肉の口ど  
けや食感等を感じてもらった。ブース前には試食の長い列ができ、参加した PR  
活動員からは、「香港での日本産和牛の輸出の伸びは今ひとつだが、一般客の和  
牛肉への需要の大きさに手応えを感じた。」との感想があった。



(PR 活動員による和牛肉のカッティングデモ)



(牛肉輸出協議ブース内の商談の様子)

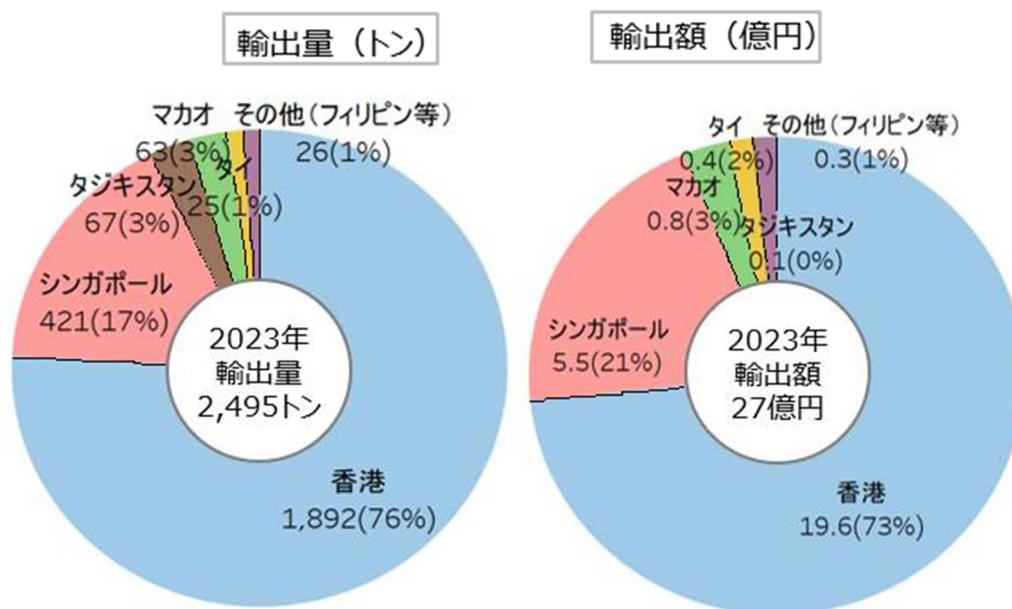


(牛肉輸出協議ブース前の試食の長蛇の列)

#### (5) 豚肉輸出協議会ブースでの PR 活動

図 2 は、香港における日本産豚肉の輸出額の実績を示している。香港への日本産豚肉の輸出量は年々増加し、輸出量及び輸出額ともに第 1 位となっており、香港は日本産豚肉の輸出先国として、重要な地域となっている。

図2 2023年 豚肉の国・地域別輸出実績



出典：財務省貿易統計

豚肉輸出協議会は、2会員(エスフーズ(株)、スターゼン(株))とともに、協会ステージにおいて開催期間中、毎日日本産豚肉のセミナーを実施し、日本産豚肉の特徴、品質の高さや肉の美味しさ等をPRした。

セミナーでは、高橋豚肉輸出協議会会長が自ら講演し、日本産豚肉の脂のうまさなどをポイントとして説明し、脂のうまさを活かしているからこそできる美味しい日本料理について紹介を行った。参加した来場者からは、豚の成育期間や脂の効能などについて活発な質問、意見交換が行われた。セミナーでは、豚肉を「しゃぶしゃぶ(ごまだれ)」、「焼き肉(塩コショウ)」での試食を提供しながら商品プロモーションを図った。



(高橋豚肉輸出協議会会長による豚肉の魅力等を解説するセミナー)

豚肉輸出協議会のブースには、冷蔵ショーケースを設置して、日本産豚肉の肩ロースやバラの部位などをディスプレイした。来場者には常に試食提供をすることにより、セミナーやデモ実施以外の時間帯においても大勢の来場者が訪れ、PR 活動員と活発に日本産豚肉の情報交換、商談する様子が見られた。



(PR 活動員によるディスプレイされた豚肉の説明)



(豚肉輸出協議会ブース前の試食)

ブース内では、日本にある約 400 のブランド豚の中から、北海道産「ホエー豚」と北海道産「夢の大地」を焼き肉としゃぶしゃぶで来場者に提供し、それぞれの肉の食感やうまみを味わってもらった。試食を待つ長蛇の列ができるほどの人気となり、3 日間の開催期間を通して、約 50kg の試食を提供し日本産豚肉のアピールを行った。

### 3 おわりに

協会および 6 協議会ブースへの来訪者は、香港の食肉事業者だけでなく、サウジアラビア、マカオ、中国、UAE、EU やルーマニア等の世界各国からのディストリビューター、レストラン関係者など多岐に渡り、展示会に参加した PR 活動員も手応えを感じたようだ。特に中国の来場者からの商談の要望が多く、需要の大きさを感じた。

香港での Food Expo PRO 2024 への出展は、昨年 9 月の協会設立以来、6 協議会での初めての出展となった。協会を中心にオールジャパンで一丸となり、日本産畜産物等の特徴、高品質や安全で美味しいことを来場者へ PR した。主催関係者からは、協会ブースが突出した人気であったとのコメントも寄せられた。

今回の出展により、日本産畜産物に対する新たな魅力の理解が図られたことで、今後の輸出拡大につながる事が期待される。

協会では、引き続きアジア、米国、EU や中東でのセミナーの開催や国際食品展示会等への出展を通じて、日本産畜産物等の輸出拡大に努めて行くこととしている。

## ○情報コーナー

### 1 食肉関係情報（令和6年8月～10月）

#### 8月6日（青森県で野生いのししにおける豚熱感染を確認）

- ・農水省は、青森県階上町の野生いのししにおける豚熱感染の初確認について公表した。今回の野生いのしし発見地点は、直線距離で最も近い豚熱陽性の野生いのししが確認された地点（岩手県洋野町）から北に約22km地点に存在していた。

#### （JA飛騨ミート「食肉安全フォーラム」を開催）

- ・飛騨ミート農業協同組合連合会は、飛騨地域農業管理センターでJA飛騨ミート「食肉安全フォーラム2024」を開催し、消費者、飲食業者、食肉業者、栄養士、調理師、給食関係者ら約300人が出席した。

#### 8月8日（食料自給率38%で変わらず）

- ・農水省は、令和5年度食料需給表（概算値）及び食料自給率を公表した。令和5年度のカロリーベース食料自給率は38%、飼料自給率を反映させないカロリーベースの食料自給率は47%となり、それぞれ前年度から横ばいとなった。また、生産額ベースの食料自給率は61%（前年度比3ポイント増）、飼料自給率を反映させない生産額ベースの食料自給率は67%（2ポイント増）となった。飼料自給率は27%（1ポイント増）だった。

#### （肉類自給率は前年同様53%維持）

- ・肉類自給率は前年同様53%となった。このうち牛肉は40%、鶏肉は65%とどちらも1%増加。豚肉は49%と前年をキープしている。

令和5年度食料需給表（肉類）

（単位：1千トン）

区分	国内生産量	外国貿易		在庫の増減量	国内消費仕向量	1人当たり供給量	
		輸入量	輸出量			1年(kg)	1日(g)
肉類	3,497	3,007	19	△66	6,551	33.9	92.6
牛肉	502	717	12	△36	1,243	6.1	16.7
豚肉	1,298	1,330	3	△29	2,654	13.1	35.7
鶏肉	1,690	914	4	0	2,600	14.4	39.5
その他の肉	5	43	0	△3	51	0.2	0.6

#### （南海トラフ巨大地震注意）

- ・午後4時43分頃、宮崎県南部で震度6弱の地震があった。気象庁によると、震源地は日向灘で、震源の深さは約30キロ。地震の規模はマグニチュード7.1と推定される。気象庁は臨時情報の「巨大地震注意」を発表。南海トラフ地震の想定震源域では大地震が発生する可能性が普段と比べて相対的に高まっているとして備えを呼びかけた。

#### （牛マルキン6月肉専用種は41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6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。肉専用種は福井、岐阜、兵庫、愛媛、高知、沖縄の6県を除く41都道府県で交付される。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は41,036.4円となった。

**(豚マルキン令和6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6年度第1四半期の交付金(確定値)については、標準的販売価格(47,160円)が標準的生産費(42,631円)を上回ったため、交付金はなしとなった。

**8月9日(政府借金1,311兆円)**

- ・財務省は、国債と借入金、短期証券を合計した政府の借金が6月末時点で1,311兆421億円になったと発表した。過去最大を更新。物価高対策などに伴う歳出拡大を税収だけでは賄えず、借金が膨らむ状況が続いている。

**8月14日(新潟県で豚熱発生)**

- ・農水省は、新潟県新発田市の養豚場(飼養頭数450頭)で、豚熱が発生したと発表した。同県の飼養豚では初の発生、国内では22都県目で、93例目。

**(米国コロラド州で鳥インフル発生)**

- ・農水省動物検疫所は、米国のコロラド州で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたため、同州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ている。

**8月15日(香港フードエキスポ開幕)**

- ・日本畜産物輸出促進協会は、香港コンベンション&エキシビジョンセンターで開催されたアジア最大級の食の見本市「フードエキスポPRO2024」(15~17日)に出展した。日本産畜産物に対する認知度向上と輸出拡大を図るため、オールジャパンで出展し、日本産の畜産物(牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵、牛乳乳製品、食肉加工品)の特長や品質情報の提供と試食会などを実施した。食肉加工品を含めた6部門の全輸出協議会が一同に会するのは初めて。(詳細は別紙参照)

**8月19日(養豚協会が「養豚白書2024」を発行)**

- ・日本養豚協会は、「養豚白書2024」を発行した。2013年に「養豚白書」を発行してから約10年が経ち、現在の状況に沿った内容にするため、白書改訂委員会で2年間にわたって精査した内容となっている。

**8月20日(ALICがオンラインセミナーを開催)**

- ・農畜産業振興機構(ALIC)は、ジェトロニューヨーク事務所の岡田卓也氏を迎え、「日本産牛肉の米国向け輸出動向と輸出拡大に向けた取り組み」をテーマにオンラインセミナーを開催した。

**8月27日(お肉を食べて革製品を使おうキャンペーンを実施)**

- ・JA全農ミートフーズと日本皮革産業連合会は、食肉と革製品を合わせてPRするプレゼントキャンペーンの発表会を東京都内で開いた。「お肉を食べて革製品を使おう!キャンペーン」と題し、9月1日から10月31日まで展開。ウェブサイトから食肉と革製品の関係についてのクイズに回答し、正解者の中から抽選で500人に1万円相当の和牛肉が、326人に靴やバッグなどの革製品が当たる。

**(愛知県「みかわ牛」でオレイン酸含有率をPR)**

- ・生産者と県、食肉関係団体、JAあいち経済連で構成する「みかわ牛銘柄推

進協議会」は、県のブランド和牛「みかわ牛」で、9月からせりに上場する全ての枝肉のオレイン酸含有量を測定し、55%以上の枝肉を認定する取り組みを始めると発表した。測定は名古屋市中央卸売市場南部市場と東三河食肉流通センターでのせりが対象。55%以上の基準を満たす枝肉はせり名簿や枝肉に認証マークを付け、購買者が認証できるようにする。

#### 8月29日（農大校卒就農率54%）

- ・全国に41校ある農業大学校の卒業生の就農率が2022年度で53.9%となったことが、全国農業大学校協議会の調査でわかった。全体では前年度から横ばいだったが、15校で就農率が6割を超え、奈良県と広島県の2校では8割に達した。卒業生1,735人のうち935人が就農し、雇用就農の割合は63.3%（前年度比1.7ポイント増）だった。

#### 8月30日（農水予算2兆6,389億円を概算要求）

- ・農水省は、2025年度農林水産予算の概算要求を財務省に提出した。総額は、2兆6,389億円で2024年度予算を16%（3,703億円）上回る。今後、財務省による査定を経て、年末に予算案を閣議決定する。改正食料・農業・農村基本法の下で初の予算となるが、実際にどのくらい増額できるのかが焦点となる。

#### （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7月末現在の全国牛個体識別記録による頭数は、383万6,177頭（前年同月比2.5%減）となり、前月比では約12千頭の減少。黒毛和種は176万8,063頭（0.4%減）で前月比では約75百頭の減少。交雑種は54万3,582頭（1.2%減）で前月比約25百頭の減少。ホルスタイン種は146万7,738頭（4.8%減）で前月比では約14百頭の減少となった。褐毛和種は22,376頭（1.4%減）、日本短角種は6,444頭（8.0%減）となった。

#### 8月31日（新規就農者2年連続最少）

- ・2023年の新規就農者数が4万3,460人となり、2年連続で過去最少となったことが農水省の調べで分かった。就職先として農業界を選ぶ人や定年後に実家の農業に携わる人が減ったことが要因。内訳を見ると実家の農業に携わる「親元就農者」が前年比3%減の3万330人で新規就農者の7割を占めた。農業法人への就農者など「新規雇用就農者」は12%減の9,300人で、農家出身者以外が9割を占めた。一から農業を始める「新規参入者」は3,830人だった。

#### 9月2日（規制会議「培養肉」制度整備へ）

- ・政府は、規制改革推進会議を開き、今後議論を深めるテーマを決めた。農業分野では、所有者不明農地の有効利用を掲げた。食と先端技術を掛け合わせる「フードテック」にも着目し、食肉の細胞を人工的に培養して作る「培養肉」といった細胞性食品を巡る制度整備を進める。

#### （2024年夏 平均気温1位タイに）

- ・気象庁は、2024年夏（6～8月）の全国平均気温が2023年と並び、観測を始めた1898年以降で最も高かったと発表した。平年より1.76度高かった。日本近海の海面水温は平年を1.5度上回り、過去最高だった。猛暑日地点数は累計8,821で過去最多だった2023年を3割上回った。

#### （7月農業物価指数 農機具が過去最高値）

- ・農水省は、農産物や生産資材の価格動向を表す7月の農業物価指数をまと

めた。2020年を100とした指数で、肥料は139.1、飼料は142.7となり、いずれも前月から上昇し、高水準が続く。農機具は109.4と前月から1.7%上がり、過去最高となった。資材全体は前月から1%上昇し121.4、農産物全体は0.1%減少し、109.8だった。資材の指数が農産物の指数を大きく上回る状況が続いている。飼料の品目別では、配合飼料143、大豆かす146.4、トウモロコシ151.5などとなった。

#### 9月 5日 (ハンガリー 2 県の家きん肉輸入停止を解除)

- ・農水省は、ハンガリーのヤース・ナジク・ソルク県とチョングラド・チャナド県からの家きん肉、生きた家きんの輸入停止措置を解除した。この結果、ハンガリーについては家きん肉等の輸入停止措置がなくなり、全土からの輸入が可能になった。

#### 9月 6日 (JA全農が日本ハムと「一球牛魂!和牛ナイター」を共催)

- ・JA全農は、エスコンフィールドHOKKAIDOで行われた北海道日本ハムファイターズ対オリックスバファローズ戦において、「JA全農×ニッポンハム プレゼンツ 一球牛魂!和牛ナイター」を開催した。当日は観戦チケットを持つ来場者に特性うちわをプレゼントするほか、和牛クイズに答えて限定グッズをゲットできるイベントを実施。その他大型ビジョン抽選会や和牛試食提供などのイベントを実施した。

#### 9月10日 (畜産部会を開催 酪肉近、家畜改良増殖目標など議論始まる)

- ・農水省は、省内で食料・農業・農村政策審議会の畜産部会を開き、「酪農及び肉用牛生産の近代化を図るための基本方針」「家畜改良増殖目標」の見直しについて審議会に諮問した。今後、酪肉近、改良増殖目標ともに、畜産部会および畜種別の検討会での議論を重ね、来年3月下旬の答申を目指す。また、「家畜排せつ物の利用の促進を図るための基本方針」「養豚農業の振興に関する基本方針」も3月下旬をめどに見直しなどの議論を進めていく。

#### (牛マルキン 7 月 肉専用種は 3 7 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7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(概算払い)を公表した。肉専用種は新潟、富山、石川、福井、岐阜、兵庫、徳島、愛媛、高知、沖縄の10県を除く37都道府県で交付される。交雑種、乳用種も交付となり、1頭当たり交付金単価は31,994.3円、42,389.3円となった。

#### 9月15日 (65歳以上 総人口の約3割に)

- ・総務省は、65歳以上の高齢者の推計人口を発表した。前年より2万人増の3,625万人となり、総人口に占める割合も29.3%で過去最高となった。世代別にみると70歳以上は2,898万人で総人口の23.4%、80歳以上は1,290万人で同10.4%となった。一方、労働力調査を基にした総務省の集計では、昨年の高齢者の就業率は前年と同じ25.2%であった。

#### (100歳以上は約95千人)

- ・厚労省は、全国の100歳以上の高齢者が過去最高の95,119人になったと発表した。全体のうち女性が88.3%を占めた。最高齢は兵庫県芦屋市の116歳女性だった。都道府県別の人口10万人当たりの100歳以上の高齢者数は、島根が159.54人、高知が154.20人、鹿児島130.73人だった。

### 9月18日（アラブ首長国連邦とのEPAの交渉開始）

- ・経産省は、日本とアラブ首長国連邦（UAE）が、日・UAE経済連携協定（EPA）の交渉を開始することを決定したと発表した。UAEには今年8月、日本産農林水産物・食品の輸出支援プラットフォームを設置している。

### 9月20日（令和6年10～12月期の配合飼料供給価格4,850円値下げ）

- ・JA全農は、令和6年10～12月期の配合飼料供給価格については、原料穀物の国際相場下落や円高の影響で原料の調達コストが下がることが見込まれるため、前期（7～9月期）と比べ、全国全畜種総平均で1トン当たり4,850円値下げすると発表した。なお、改定額は、地域別・畜種別・銘柄別に異なる。

### （韓国養豚協会など視察団が来日）

- ・韓国養豚協会、韓国食肉流通輸出協会、済州島黒豚生産者協議会ら視察団が来日し、日本養豚協会と情報交換会を開いた。互いに豚肉の需給動向などを報告するとともに、疾病対策や環境問題、アニマルウェルフェアへの対応など養豚をめぐる課題を共有した。

（参考） 韓国の自助金制度について（1ウォン＝0.10913円換算）  
2004年からスタート。拠出金は年間で約250億ウォン（27.3億円）で国からの補助金は約53.5億ウォン（5.8億円）でと畜する際に豚1頭当たり1,100ウォン（120円）を徴収。拠出した資金は、テレビCMの投入や試食会など無料イベントの開催など消費拡大に向けた活動のほか、PR活動、養豚農家への教育、研究費等に充当。また、協会の協議会・支部を通じて、低所得者や1人暮らしの高齢者などに豚肉を提供する等の社会貢献活動も行っている。

### 9月21日（能登北部に線状降水帯）

- ・石川県能登半島北部で日本海から延びる前線の影響で猛烈な雨が降り、発達した雨雲が連なる線状降水帯が発生した。気象庁は午前10時50分、同県輪島市と珠洲市、能登町に大雨特別警報を出した。

### 9月25日（台湾 輸入規制緩和）

- ・台湾当局は、東京電力福島第1原子力発電所事故に伴う日本産食品に対する輸入規制を緩和したと発表した。福島、茨城、栃木、群馬、千葉の5県産のジビエやキノコ類、山菜のコシアブラの輸入を認める。放射性物質の検査報告書などが必要なものの、今回の緩和で、輸入停止規制を受けていた全ての食品（酒類を除く）で輸出ができるようになる。農水省によると、原発事故発生後に輸入規制を設けた国・地域は55に上り、現在も6カ国・地域が輸入停止などの規制を継続している。

### （全酪連が通常総会を開催）

- ・全国酪農業協同組合連合会は、第75回通常総会及び理事会・監事会を開催した。新たな常務理事に佐藤弘氏、工藤文彦氏、理事に檜尾康知氏、監事に小林幹男氏が就いた。なお、任期満了に伴い前常務理事の小谷英穂氏、大森一幸氏、前理事の長恒泰治氏、前代表監事の久保克美氏は退任した。

### （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2四半期（4～6月）の乳用牛への黒毛和種の交配割合は、全国で36.3%（前年同期比4.9ポイント減）、北海道で25.7%（3.3ポイント減）、都府県で50.2%（6.6ポイント減）となった。

また、性選別精液の割合は、全国で24.2% (2.5ポイント増) となっている。

#### 9月27日 (全肉連が食育実践指導者育成セミナーを開催)

- ・全国食肉事業協同組合連合会は、アジュール竹芝で、令和6年度国産食肉理解促進食育実践事業の一環として、食育実践指導者育成セミナーを開催した。セミナーでは、日本獣医生命科学大学の江草愛准教授が講師を務め、「食肉のおいしさと栄養、保健機能」と題して実施された。

#### 10月 1日 (新農水大臣に小里泰弘氏が初入閣)

- ・石破新内閣の農林水産大臣に自民党衆議院議員の小里泰弘氏 (当選6回 比例九州 66歳) が就任した。自民党農林部会長、農林水産大臣政務官、農林水産副大臣などのほか、内閣総理大臣補佐官として農山漁村地域活性化担当を歴任した。

#### (スマート農業法施行)

- ・先端技術を用いた営農を後押しする「スマート農業技術活用促進法」が施行される。ドローンや自動収穫機など導入する先端技術に合わせて栽培方法を見直す「生産方式革新実施計画」を申請し、国による認定を受けた農家やJAは、長期低利資金や導入費用への特別償却の適用といった支援を受けることができる。

#### (米国で鳥インフル発生)

- ・農水省は、米国のアイダホ州リンカーン郡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、同郡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。

#### 10月 2日 (農林水産祭の天皇杯決定)

- ・農水省と日本農林漁業振興会は、農林水産祭で2024年度 (第64回) の受賞者を発表した。畜産部門では、天皇杯に蔵王ファーム (山形県南陽市 肉用牛一貫)、内閣総理大臣賞に須藤晃・淳子氏 (群馬県前橋市 酪農)、日本農林業振興会会長賞に広島県酪農業協同組合 (広島県三次市 飼料生産) が受賞した

#### 10月 3日 (農水政務官に庄子賢一氏)

- ・政府は、副大臣と政務官の人事を発表した。高橋光男農水政務官が退任し、後任に公明党の庄子賢一氏 (衆院当選1回 比例東北) を起用、鈴木憲和、武村展英両農水副大臣と舞立昇治農水政務官は再任した

#### (農水省が牛肉骨粉の豚・鶏への利用再開を告示)

- ・農水省は、牛の肉骨粉を鶏・豚用の飼料に使うことを23年ぶりに解禁する。飼料工場は、肉骨粉を含む飼料の製造工程を、牛の飼料の製造工程と完全に分けることが条件。牛の肉骨粉を使った飼料の製造・販売が始まるのは冬頃の見通し。飼料には、牛用に使わないよう注意を促す表示が義務になる。

#### (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8月末現在の全国牛個体識別記録による頭数は、385万1,252頭 (前年同月比2.4%減) となり、前月比では約15千頭の増加。黒毛和種は177万3,937頭 (0.8%減) で前月比では約58百頭の増加。交雑種は54万9,299頭 (0.9%減) で前月比約57百頭の減少。ホルスタイン種は147万1,436頭 (4.3%減) で前月比では約36百頭の増加となった。褐毛和種は22,237

頭(1.5%減)、日本短角種は6,357頭(8.1%減)となった。

#### 10月 3日 (鳥インフル 野鳥で今季初)

- ・環境省は、北海道乙部町で回収された死亡したハヤブサから、高病原性鳥インフルエンザウイルスを検出したと発表した。野鳥で同病の感染が確認されたのは、国内では今シーズン初。

#### (市場協会が経営トップセミナーを開催)

- ・日本食肉市場卸売協会は、第39回経営トップセミナーを開催した。セミナーでは、農林水産省畜産局食肉鶏卵課の佐野光係長が「と場におけるアニマルウェルフェア対応の国際的な動き」、日本食肉生産技術開発センターの木下良智専務理事が「我が国の食肉処理施設の動向、内外のアニマルウェルフェア対応の状況及び血斑低減対策について」「デンマークのアニマルウェルフェア対応とロボット解体技術」をテーマにそれぞれ講演をした。

#### 10月 5日 (ハンガリーで鳥インフル発生)

- ・農水省動物検疫所は、ハンガリーのヤース・ナジク・ソルク県の家きん飼養施設で高病原性鳥インフルエンザの発生が確認されたと発表した。この発生により設定された制限区域が、隣接するチョングラード・チャナド県に及ぶことが確認されているため、両県から輸出される生きた家きん、家きん肉等については、5日から輸入を一時停止した。

#### 10月 7日 (「JAL和牛お土産サービス」を開始)

- ・日本航空とJA全農ミートフーズは、東京国際空港及び成田国際空港発の米国内便とシンガポール便の搭乗客向けに「JAL和牛お土産サービス」を開始した。9月25日からJAL公式産直ショップ「SORAKARA OTODOKE」で事前予約を開始している。和牛の調達から公的書類の手配、輸出検疫、保冷梱包などをJA全農とJALが代行するサービス。利用者は、出発当日に空港のカウンターで商品を受け取り、手荷物として預け入れるだけで、到着空港での輸入検疫も不要となる。

#### (チルド食品9社が「チルド物流研究会」を発足)

- ・伊藤ハム米久ホールディングス、日本ハム、プリマハム、丸大食品の大手ハムソーメーカー4社と、日清食品チルド、日清ヨーク、明治、森永乳業、雪印メグミルクの5社を合わせたチルド食品を取り扱う9社は、持続可能なチルド食品物流の実現を目指し、「チルド物流研究会」を発足した。

#### 10月 9日 (牛マルキン8月 肉専用種は43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8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。肉専用種は岐阜、兵庫、高知、沖縄の4県を除く43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46,922.6円となった。

#### 10月10日 (トレンド鍋は「新感覚すき焼き」)

- ・今年の「トレンド鍋」に「新感覚すき焼き」を選んだとグルメサイトを運営するぐるなびが発表した。都内で発表会が開かれ、「新感覚すき焼き」のメニュー例が紹介された。「ヨーグルト卵で食べる黒毛和牛の燻製すき焼き」は燻製しょうゆを加えた割り下に、黒毛和種の肩ロースを組み合わせる。ヨーグルトと黒胡椒を加えた生卵にくぐらせて食べる。

### 10月12日（ちくさんフードフェア6年ぶりに開催）

- ・「ちくさんフードフェア2024」と「ジャパンミートピア2024inかながわ」が12～13日の2日間、日本食肉流通センターをメイン会場として6年ぶりに開催された。フェアではセンター内出店者（食肉卸）コーナーや畜産団体・地域物産展コーナーに加え、全国味めぐりコーナーなどが設けられ、約40の企業・団体が出展。精肉やハム・ソーセージなどの加工品が特別価格で販売された。また、復興支援として「能登牛モモ肉丸焼き」を実施し、2日間で約2千人に無料で提供された。ジャパンミートピアでは、食肉情報等普及啓発コーナーや「おにクイズラリー」のほか、牛肉や豚肉の試食も行われ、大いに賑わいをみせた。（詳細は別紙参照）

### 10月15日（肉用子牛平均売買価格を告示）

- ・農水省は、肉用子牛生産者補給金制度の令和6年度第2四半期の平均売買価格を告示した。黒毛和種で平均売買価格が保証基準価格を下回ったため、生産者補給金が交付されることとなった。

#### 指定肉用子牛の平均売買価格（2024年度第2四半期）

（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	498,900	649,800	—	201,700	299,500
補給金単価	65,100	—	—	—	—

注）その他肉専用種については、算定期間を1年（4～3月）としている。

#### （優良和子牛生産推進緊急支援事業に基づく平均価格を公表）

- ・農畜産業振興機構は、優良和子牛生産推進緊急支援事業に基づく令和6年度第2四半期分の平均価格を公表した。黒毛和種について、兵庫県以外の各ブロックで発動基準価格を下回ったことで、飼養管理向上の取組数に応じて、それぞれ1万円から最大3万円の奨励金が交付される。

#### 優良和子牛生産推進緊急支援事業の平均価格（2024年度第2四半期）

（単位：円／頭）

区 分	発動基準価格			平均価格	
	A	B	C		
必要取組数	2つ	3つ	4つ		
支援金単価	1万円／頭	2万円／頭	3万円／頭		
黒毛和種	北海道			553,145	
	東北			501,095	
	本州関東以西・四国	600,000	580,000	570,000	519,701
	兵庫県				921,175
	九州・沖縄				484,835
褐毛和種	550,000	530,000	520,000	649,800	
その他肉専用種	350,000	330,000	—	—	

#### （配合飼料価格安定制度持続化へ）

- ・農水省は、配合飼料価格安定制度の見直しに向けた中間とりまとめを公表した。持続可能な制度とするため、運用を担う基金が保有できる財源の水準を引き上げるのが柱。財源が不足する場合は、借り入れや補填単価を基金ごとに判断できるようにする。

#### 10月16日（ハンガリーで鳥インフル発生）

- ・農水省動物検疫所は、ハンガリーにおける高病原性鳥インフルエンザの発生により設定された制限区域がバーチ・キシュクン県に及ぶことが確認されたと発表した。このため、同県から輸出される生きた家きん、家きん肉等について輸入の一時停止措置を講じた。

#### （食肉消費総合センターが研修会を開催）

- ・日本食肉消費総合センターは、10月16、17日にトリエッジカンファレンスの会場とオンラインを併用したハイブリッド形式で「令和6年度コスト増大下の食肉供給・消費を考える研修会」を開催した。

#### 10月17日（北海道で今シーズン初の鳥インフル発生）

- ・農水省は、北海道厚真町の肉養鶏農場（飼養羽数約19千羽）で、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認されたことを発表した。農場での同病発生は今シーズン国内初で、過去最も早い時期での発生となった。

#### （日本畜産学会 功労会員に植村光一郎氏を推戴）

- ・今年で創立100周年を迎えた日本畜産学会は、第132回大会を京都大学で開催。100周年記念式典やさまざまな講演、シンポジウムが行われた。17日に行われた表彰式では、(株)ミートコンパニオン常務取締役の植村光一郎氏が功労会員に推戴された。同氏の「TOKYOX」や研究機関と連携した和牛肉の輸出とブランディングが高く評価され、畜産学への貢献が認められたもので、研究者以外では異例。

#### 10月19日（輸出促進協会が「シアル・パリ2024」に出展）

- ・日本畜産物輸出促進協会は、10月19日～23日に開催される「シアル・パリ2024」に出展し、QRコードを用いた和牛品質情報提供システムの普及・啓発や日本産和牛のカッティング、現地シェアによる調理実演、試食などを行い、レストラン関係者、バイヤーらを対象に、日本産和牛の品質の高さや新たな魅力を訴求した。

#### （東京食肉市場まつりを開催）

- ・「東京食肉市場まつり」が10月19、20日の2日間、同市場内で開催された。「仙台牛」をはじめとした国内産牛肉・豚肉と食肉加工品に加え、宮城県の物産販売なども行われたほか、「仙台牛」や豚肉のしゃぶしゃぶ・モツ煮込みの無料試食も行われ、毎回多くの人が列を作った。

#### 10月22日（全国肉用牛枝肉共励会が開催される）

- ・東京食肉市場最大の牛枝肉の祭典「令和6年度全国肉用牛枝肉共励会」が10月22～25日に開催された。厳正なる審査の結果、群馬県の(株)加藤牧場が出品した黒毛和牛去勢牛（父「福之姫」、母の父「安福久」、枝肉重量582kg、格付A5、BMSNo.12、ロース芯面積126cm<sup>2</sup>）が名誉賞及び農林水産大臣賞に輝いた。(株)丸富商店が16,686円/kgで落札した。丸富商店の名誉賞牛購買は5年連続。

#### 10月23日（千葉県で鳥インフル発生）

- ・農水省は、千葉県香取市の採卵鶏農場（飼養羽数約38千羽）で、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認されたことを発表した。農場での同病発生は今シーズン国内2例目。

#### 10月26日（新潟県で鳥インフル発生）

- ・農水省は、新潟県上越市の採卵鶏農場（飼養羽数約160羽）で、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認（今シーズン国内3例目）されたことを発表した。

#### 10月29日（ブルガリアで鳥インフル発生）

- ・農水省動物検疫所は、ブルガリアのヤンボル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と発表した。この発生により設定された制限区域が、隣接するスリヴェン州に及びことが確認されたため、両州から輸出される家きん肉等の輸入を一時停止した。

#### （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9月末現在の全国牛個体識別記録による頭数は、384万1,182頭（前年同月比2.4%減）となり、前月比では約10千頭の減少。黒毛和種は176万6,405頭（1.2%減）で前月比では約75百頭の減少。交雑種は55万220頭（0.9%減）で前月比約9百頭の増加。

#### 10月30日（全肉連が全国会長会議を開催）

- ・全国食肉事業協同組合連合会は、名古屋東急ホテルで令和6年度全国会長会議を開催した。会議に先立って食肉流通活性化研究会が開催され、居酒屋「世界の山ちゃん」をはじめとする飲食事業で有名な㈱エスワイフードの山本美代代表が講演を行った。

#### （全開連が通常総会を開催）

- ・全国開拓農業協同組合連合会は、第76回通常総会を開催し、2023年度事業報告、2024年度事業計画等上程議案を全て承認した。

#### 10月31日（島根県で鳥インフル発生）

- ・農水省は、島根県大田市の採卵鶏農場（飼養羽数約40万羽）で、高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜が確認されたことを発表した。農場での同病発生は今シーズン国内4例目。

#### 11月 1日（愛媛県で豚熱発生）

- ・農水省は、愛媛県四国中央市の養豚農場（飼養羽数約60頭）で、豚熱が発生したと発表した。四国の飼養豚での発生は初めて。国内では23都県目で94例目。

#### 11月 3日（農水省が勲章受章者を発表）

- ・農水省は、2024年秋の勲章受賞者を発表した。畜産関係では、瑞宝重光章に皆川芳嗣氏（元農林水産省事務次官）、瑞宝小綬章に石原哲雄氏（元宮内庁御料牧場長、現公益社団法人畜産技術協会会長）

## 2 人事情報（令和6年8月～10月）

### ◆静岡県食肉消費対策協議会（令和6年5月16日付）

△退任（会長） 村 松 巖 氏  
 △会長（静岡県食肉事業協同組合会長） 松 野 靖 氏

### ◆農林水産省（令和6年6月30日付）

△退職（畜産局食肉鶏卵課課長補佐（畜産副産物班担当）） 井 川 真 一 氏

### ◆三重県食肉消費対策協議会（令和6年7月19日付）

△退任（会長） 村 田 正 人 氏  
 △会長（一般社団法人三重県畜産協会専務理事） 中 野 眞 司 氏

### ◆全国食肉生活衛生同業組合連合会（令和6年9月2日付）

△事務局長 松 浦 輝 雄 氏

### ◆農林水産省（令和6年10月1日付）

△畜産局企画課畜産専門官 西 畑 皓一郎 氏  
 （畜産局畜産振興課畜産専門官畜産局企画課付）  
 △畜産局畜産振興課課長補佐（環境企画班担当） 夏 目 曜 氏  
 （畜産局畜産振興課課長補佐（環境計画班担当））  
 △畜産局畜産振興課環境保全班処理推進係長 森 川 昇 治 氏  
 （畜産局畜産振興課畜産生産工程管理班生産工程管理係長）  
 △畜産局畜産振興課課長補佐（中小家畜振興推進班担当）大臣 鈴木 浩 幸 氏  
 官房政策課付）（畜産局食肉鶏卵課課長補佐（鶏卵食鳥班担  
 当）大臣官房政策課付輸出・国際局企画課付）  
 △畜産局畜産振興課課長補佐（アニマルウェルフェア推進班担 中 野 光 氏  
 当）（畜産局畜産振興課課長補佐（個体識別システム活用班  
 担当））  
 △畜産局飼料課課長補佐（飼料増産企画班担当）大臣官房秘書 植 木 智 也 氏  
 課付農林水産大臣政務官秘書官事務取扱  
 （畜産局食肉鶏卵課畜産専門官大臣官房秘書課付農林水産大  
 臣政務官秘書官事務取扱）  
 △畜産局食肉鶏卵課畜産専門官（畜産局企画課畜産専門官） 佐 藤 満美子 氏  
 △畜産局食肉鶏卵課価格調査班価格第2係長 池 嶋 理 奈 氏  
 （畜産局食肉鶏卵課）

△畜産局食肉鶏卵課課長補佐（畜産副産物班担当）（北海道農政事務所生産経営産業部生産支援課上席農政業務管理官）	小野寺 健 一 氏
△畜産局食肉鶏卵課課長補佐（食肉需給班担当） （独立行政法人日本貿易振興機構ニューヨーク事務所）	岡 田 卓 也 氏
△畜産局食肉鶏卵課食肉需給班食肉需給企画係長 （畜産局食肉鶏卵課食肉需給班需給係長）	小 玉 祐 二 氏
△畜産局食肉鶏卵課課長補佐（鶏卵食鳥班担当）輸出・国際局企画課付（独立行政法人日本貿易振興機構シドニー事務所）	赤 松 大 暢 氏
△畜産局食肉鶏卵課食肉鶏卵貿易班新規輸出先国開拓係長 （畜産局食肉鶏卵課価格調査班調査係長）	古 沢 み の り 氏
△畜産局競馬監督課課長補佐（地方班担当） （畜産局食肉鶏卵課課長補佐（食肉需給班担当））	舘 敦 史 氏
△消費・安全局動物衛生課課長補佐（防疫業務班担当） （畜産局競馬監督課課長補佐（地方班担当））	植 田 資 也 氏
△東北農政局消費・安全部畜水産安全管理課長 （畜産局飼料課課長補佐（飼料生産計画班担当））	宮 腰 伸 氏
△畜産局牛乳乳製品課需給班需給第1係長 （中国四国農政局生産部畜産課畜舎建築係長）	清 島 和 衣 氏

### 3 日食協の動き（令和6年8月～10月）

#### ◆8月20日：食肉四季報夏号（No.167）を発行

- ・ 公益社団法人日本食肉市場卸売協会の吉田満副会長、独立行政法人農畜産業振興機構畜産振興部、日本ハム・ソーセージ工業協同組合の強谷雅彦専務理事、一般社団法人日本養豚協会の鋤柄卓夫専務理事、独立行政法人家畜改良センターの入江正和理事長、株式会社カカクコム食ベログビジネス本部の南條光香さん、神戸大学農学部八木浩平准教授等にそれぞれ原稿をご執筆いただき、また公益財団法人日本食肉流通センターに資料をご提供いただき、食肉四季報夏号（No.167）を発行し、配布した。

#### ◆9月4～5日：外部監査の実施

- ・ 田中正雄公認会計事務所の田中正雄公認会計士、檜原麻理子公認会計士、前田昭生税理士の3名により、経理面、業務面についての外部監査を受けた。

#### ◆9月6日：「一球牛魂!和牛ナイター」に出席

- ・ 本川会長が、JA全農と日本ハムとの共催で、エスコンフィールドHOKKAIDOにおいて和牛消費喚起キャンペーンの一環として行われた「JA全農×ニッポンハムプレゼンツ 一球牛魂!和牛ナイター」に出席した。

#### ◆9月6日：食肉産業展実行委員会に出席

- ・ 菊地専務が、食肉産業展事務局がKKRホテル東京で開催した「食肉産業展実行委員会」に出席した。

#### ◆9月9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、①上田室長から「食肉の輸出入の動向と国内在庫、枝肉等卸売価格の推移」「令和7年度予算概算要求の概要」、②日本食肉生産技術開発センターの木下専務から「デンマークのアニマルウェルフェア構造基準等調査報告」、③日本畜産物輸出促進協会の川島専務から「FOOD EXPO PRO2024（香港）への参加」「米国・シカゴ及びフィラデルフィアの2都市で日本産和牛セミナーを開催」、④日本食肉流通センターの小林専務から「ちくさんフードフェア2024」について、それぞれ情報提供があり、意見交換を行った。

#### ◆9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。農水省から伊藤課長、香川課長補佐にご出席いただき、①伊藤課長から「食肉の輸出入の動向と国内在庫、枝肉等卸売価格の推移」「令和7年度予算概算要求の概要」「今後の畜産部会のスケジュール（案）」、②日本食肉流通センターの川合理事長から「食肉業界の販売動向（2024年9月報告）」「ちくさんフードフェア2024」、③日本食肉生産技術開発センターの宮坂理事長から「第49回2025食肉産業展」、④中央畜産会の姫田副会長から「FOOD EXPO PRO2024（香港）への参加」「米国・シカゴ及びフィラデルフィアの2都

市で日本産和牛セミナーを開催」について、それぞれ情報提供があり、意見交換を行った。

◆ 9月14日：2024RABまつりを現地視察

- ・ 菊地専務が、青森市で行われた「2024RABまつり」（青森県食肉消費推進協議会が出展）を現地視察した。（詳細は別紙）

◆ 9月17日：ちくさんフードフェア第2回実行委員会に出席

- ・ 山本理事が、ちくさんフードフェア実行委員会（事務局：日本畜産流通センター）が開催した「ちくさんフードフェア第2回実行委員会」に出席した。

◆ 9月19日：東京都技術連盟研修会に出席

- ・ 菊地専務が、畜産技術協会、東京都畜産技術連盟が共同で開催した研修会（テーマ：効果的な消毒技術と農場バイオセキュリティの強化）に出席した。

◆ 9月19日：消費者大学講座に出席

- ・ 山本理事が、消費科学センターが開催した「第188期消費者大学講座」（講師：池戸重信氏（消費科学センター代表理事） テーマ：食料政策と消費者の関りについて～これまでの取組と今後への期待～）に出席した。

◆10月 3日：経営トップセミナーに出席

- ・ 菊地専務が、日本食肉市場卸売協会が開催した「第39回経営トップセミナー」に出席した。セミナーでは、農水省食肉鶏卵課の佐野光係長から「と場におけるアニマルウェルフェア対応の国際的な動き」、日本食肉生産技術開発センターの木下良智専務から「我が国の食肉処理施設の動向、内外のアニマルウェルフェア対応の状況及び血斑低減対策について」「デンマークのアニマルウェルフェア対応とロボット解体技術」をテーマに講演があった。

◆10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、①上田室長から「食肉の輸出入の動向と国内在庫、枝肉等卸売価格の推移」、②農畜産業振興機構の俵積田総括調整役から「第36回USMEF（米国食肉輸出連合会）/ALIC定期情報交換会議の概要」「牛肉・豚肉の需給予測」、③全国農業協同組合連合会の佐藤次長から「和牛消費喚起の取り組み」、④日本畜産物輸出促進協会の川島専務から「スペイン・マドリード及びバルセロナの2都市で日本産和牛セミナーを開催」、⑤日本畜産副産物協会の伊藤専務から「牛肉骨粉等の鶏・豚等用飼料への利用再開」「牛・豚原皮需給の推移と輸出入量及び単価等」、⑤日本食肉消費総合センターの杉崎常務から「コスト増大下の食肉供給・消費を考える研修会の開催」について、それぞれ情報提供があり、意見交換を行った。

◆10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、①伊藤課長から「食肉の輸出入の動向と国内在庫、枝肉等卸売価格の推移」、②中央畜産会の姫田副会長から「スペイン・マドリード及び

バルセロナの2都市で日本産和牛セミナーを開催」、③日本食肉流通センターの川合理事長から「ちくさんフードフェア2024」、④東京食肉市場協会の小川会長から「東京食肉市場まつり2024」についてそれぞれ情報提供があり、また、日本食肉消費総合センターから「コスト増大下の食肉供給・消費を考える研修会」「国産食肉シンポジウム2024」「ヘルシーパートナー39・40号」の資料配布があり、意見交換を行った。

◆10月12～13日：ちくさんフードフェア2024を訪問

- ・ 本川会長、菊地専務、山本理事及び堀係長が、ちくさんフードフェア実行委員会が日本食肉流通センターで開催した「第39回ちくさんフードフェア2024」を訪問するとともに、「開会式」に出席した。

◆10月16日：令和6年度第3回理事会を開催

- ・ 以下の3議案について報告を行った。
  - 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
  - ②経理等の状況について
  - ③令和6年度食肉情報等普及・啓発事業の実施見込みについて

◆10月16日：令和7年度の食肉情報等普及・啓発事業の公募を開始

- ・ 「令和7年度食肉情報等普及・啓発事業」の公募を開始した。令和7年2月7日まで。

◆10月16～17日：コスト増大下の食肉供給・消費を考える研修会に出席

- ・ 菊地専務が、日本食肉消費総合センターが開催した「令和6年度コスト増大下の食肉供給・消費を考える研修会」に出席した。

◆10月19日：東京食肉市場まつりを訪問

- ・ 菊地専務及び山本理事が、東京食肉市場協会及び東京食肉市場まつり実行委員会が東京都中央卸売市場食肉市場で開催した「東京食肉市場まつり2024」を訪問するとともに、「感謝の集い」に出席した。

◆10月19～23日：SIAL Paris 2024を訪問

- ・ 本川会長が、フランスのパリ市で開催された「SIAL Paris 2024」（日本畜産物輸出促進協会が出展し、日本産和牛セミナーを開催）を訪問した。

◆10月23日：食料・農業・農村政策審議会畜産部会を視聴

- ・ 菊地専務が、食料・農業・農村政策審議会畜産部会（令和6年度第6回 肉用牛・食肉）を視聴した。

◆10月30日：全国道府県食肉事業協同組合連合会会長等会議に出席

- ・ 本川会長が、全国食肉事業協同組合連合会が名古屋東急ホテルで開催した「全国道府県食肉事業協同組合連合会会長等会議」に出席した。

## あ と が き

食肉四季報秋号（No. 168）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。

現在、「酪農及び肉用牛生産の近代化を図るための基本方針」「家畜改良増殖目標」の改定作業が進められています。

肉用牛の改良については、平成3年の牛肉の輸入自由化前から、輸入牛肉との差別化を図るため、肉質を中心に産肉能力の改良を推し進めてきました。

特に和牛の改良の場合は、民間が主体に行ってきたということではなく、生産者の方々はもちろん国、都道府県、関係団体が一体となって取り組んできたという経緯があり、その改良成果は和牛関係者の皆さんで共有すべきものです。

具体的には、（1）繁殖農家による①優良雌牛の保留と計画交配、（2）主産県による①種雄牛造成体制の強化、②広域後代検定の実施（県域を超えた候補種雄牛の能力評価と広域利用の推進）、③遺伝的能力の高い雌牛からの受精卵の生産と移植の推進、④遺伝的多様性の確保、（3）全国和牛登録協会（以下「全和」という。）による①全国和牛能力共進会の開催（種畜の能力評価）、②育種価の利用推進、③優良遺伝子保留中央協議会や和牛遺伝資源国内活用協議会の組織化の推進（和牛遺伝資源の国内での優先活用）、（4）家畜改良センター・全和・日本食肉格付協会の連携による①枝肉情報の収集と活用、②種畜の遺伝的能力評価の推進、（5）家畜改良事業団による①と畜雌牛の卵巣を活用した体外受精卵の生産と利用推進、②遺伝性疾患の発現の抑制、（6）民間精液供給事業体による①種雄牛造成体制の補完、②遺伝子育種の推進等、種々の取組みの複合的成果として、平成3年次では、去勢和牛で5等級30%、4等級30%、3等級25%、2等級13%、1等級2%、枝肉重量418.8kg（資料：日本食肉格付協会「格付結果の概要」）だったものが、令和5年次では、5等級64%、4等級27%、3等級7%、2等級2%、1等級0%、枝肉重量514.8kgとなり、現在ではほとんどの和牛肉が「高級牛肉」（4等級以上）となり、枝肉重量も約2割アップとなりました。

このように関係機関が一体となって同じ目標に突き進めば、家畜改良も相当のスピードをもって、確実に達成されることが実証されたように思います。

今後は、和牛肉の特徴として注目を浴びているオレイン酸などMUFA（一価不飽和脂肪酸）や飼料利用性等の新たな改良形質にも着目しながら、早期に適度なサシ（脂肪交雑）が入り、増体能力も高い和牛の生産を目指した改良をお願いしたいものです。

一方で、格付は急速に上昇したものの、物価高による消費者の節約志向の高まりによる牛肉の消費の伸び悩みに加え健康志向もあり、5等級ではなく4等級以下の和牛肉や、より安価な交雑種牛肉を求める流通・消費サイドの声も高まっているようです。

国としては、以前から経済的な肥育を推進している（出荷月齢30カ月程度を4～6カ月短縮しても、格付に大きな差はなく、生産コストも低下し出荷の回転率も上がることにより、経営改善が図られるはずという理屈）ものの、流通サイドからは、30カ月齢を超えないと本当の和牛の味・香りが出ない、脂肪の融点が十分下がっていないという声もあり、また、上位格付の枝肉単価が高いという実態もあることから、出荷月齢の短縮はあまり進んでいないようです。

古くからの和牛肉の消費地である関西等それぞれの消費地での消費志向もあり、美味しさにこだわる生産者の方々は雌肥育を行い、場合によっては40カ月近い長期肥育も行われていることから、和牛の出荷月齢を一律に6カ月程度短縮しましょうとはいえないのかもしれませんが、まだ和牛肉の消費の歴史が浅く、消費量もそれほど多くない地域の一般消費者の方々にとっては、赤身肉でもそこそこ美味しいのに、全体にサシが入りすぎている、まずは、もっと手頃な価格の和牛肉を食べたい、供給してほしいという潜在的声も大きいように思います。

配合飼料価格が高止まりし、電気代や生産資材等も高騰し、生産コストが上昇している今だからこそ、少しでもそうした声に対応できる和牛生産を期待したいものです。

そのためには、離島や中山間地での放牧や農地・未利用地での自給飼料生産を活用して、そこそこの期間、肥育した和牛肉を、そこそこの価格で供給できるような体制を少しでも拡充していただきたいものです。

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

食肉四季報秋号 (No. 168) 令和6年11月