

近代食堂（旭屋出版）7月号原稿（6月20日発売）

2006年5月20日

利は元であり、主食材であるミートにもっと強くなるう！

外食産業において食肉は最も重要な食材の一つであることは言を待たない。牛豚鶏そして最近ではラムとそれぞれの食肉は経済、衛生問題、行政、消費者のニーズなどの流れによって需要や存在感が変化しており、これらの状況変化を反映した結果、ある食肉は供給不足になり価格が高騰して仕入が困難になったり、消費者に敬遠されたりと言った状況を現出している。

例えば、2003年12月に発生したBSEにより米国産牛肉は輸入禁止となり、昨年12月にやっと解禁されたものの本年1月にはまた再停止となった。ストップ・再開・ストップそしてまた再開と、猫の目の様に変化し、これが外食産業界に大きな打撃を与えて来た事を身をもって経験された方も多いと思う。

米国産牛肉輸入の再開は、関係省庁の懸命の努力や米国の強い要望により、紆余曲折を経て漸く出口が見える状況になりつつある有様だし、鶏は鶏で中国、東南アジアにおいて発生した高病原性鳥インフルエンザ（H5N1型）が、渡り鳥によって日本での発生はもとより、インドやアフリカ大陸、ヨーロッパ各国まで拡大。そしてこの半年・1年の間には大西洋を飛び越えて南北アメリカ大陸まで感染が広がる可能性が高く、唯一残った冷凍鶏肉の対日大手供給国ブラジルでの感染が危惧される状況である。（供給国で感染が確認されたらもちろん即時輸入ストップし、加熱加工品のみ輸入可能となる）

これら米国産牛肉の輸入停止問題や鳥インフルエンザ問題は、多くの牛丼チェーン、焼肉店、ステーキレストラン、牛タン焼店、ファミリーレストラン、焼鳥店、居酒屋などあらゆる外食店の経営に多大な影響を与えており、米国産牛肉停止直後の「牛丼の吉野家」での牛丼停止 焼鳥丼停止 豚丼へのメニュー変更や、牛タンの供給ストップにともなう高騰による焼肉店や仙台牛タン焼店の悪戦苦闘ぶりなど、皆様も良くご承知の通りである。

また、長引いている米国産牛肉の輸入停止により、国内産牛肉は供給不足と根強い需要により最高値を維持し、和牛などは不需求期である1～3月も年来の高水準であったが、いまや畜産業界筋では、例え米国産牛肉の輸入が再開されてもこの様な状態は続くのはいかとの見方が大勢を占めていると報じられている。

ところで、一部消費者団体などから「不安」といわれている米国産牛肉だが、その基準（20

ヶ月齢以下と特定危険部位 SRM の除去)が、国際基準 (OIE 基準 30 ヶ月齢以下と SRM の除去)と比べてかなり厳しい条件であり、日本だけが世界の趨勢から飛び抜けて厳格に対応している事をご存知だろうか? また、20 ヶ月齢では日本の欲しい焼肉や牛丼材料のバラや牛タンの供給がかなり限定されるのが、何故なのか理解されているだろうか? 残留農薬ポジティブリスト制度 (これによって使用が規定されていない残留農薬や化合物の使用を規制する法的体勢が整った)が 5 月 29 日より発効したが、これによって何がどのように変化するのだろうか? 豚の差額関税制度の制度不良によってどのような価格変動が起きているのだろうか? 等々、主要食肉だけを取り上げてみても、知っておいた方が良い重要事項が多く存在する事をご理解いただけたかと思う。

この様に多事多端な状況下にあって 安定的にフードサービスの経営を継続して行くためには食肉全般の動向を知り、かつ供給状況や価格の動きなど全般に目配りしておく事が重要ではないかと考える。 それらを頭に入れた上で、メニューの検討、材料の選定をし、仕入先との数量・価格など取引条件の見直しや話し合いをしていくのが必要ではないだろうか。「ある日突然供給がストップ、高騰」という事が無きにしもあらず、というのが昨今の現状であり、食肉の国内外の供給事情を知っているのと知らないのでは経営に大きな差が出るのは明白である。 外食業界にとってメインディッシュに欠かせない食肉だが、今後とも業界の大きな地殻変動の要因となって行くであろう事は疑うべくもない。

昨年より食肉業界の月刊誌に食肉市場予測と様々な問題提起を意図したレポートを毎月連載して来たが、大変多くの読者の方々からご理解とご支持を頂いている。 これらを通じて改めて認識した事は、食肉業界と外食業界は「食材を提供する側」と「調理し提供する立場」において多々の問題を共有しているという事である。 自分としては今後、これら多くの問題に揺れる食肉の供給事情や国内外の食肉加工トレンドなど時宜に合ったホットな話題をレポートして行きたいと考えている。

ミートジャーナリスト・コンサルタント

高橋 寛