

近代食堂 11月号原稿

2006年9月24日

“米国产牛肉への消費者に意識と輸入再開後の状況”

9月18日、米国产牛肉（ショートプレート）を使用した吉野家の牛丼が全国の1千店で1日限定で販売され、用意した100万食が当日中に完売となった。当日実際に自宅近くの吉野家に行ってみると、1時半過ぎにもかかわらず長蛇の列であった。注意して見ていると来客の年代は20～40代の男性が8割以上であった様に見えたが、米国产牛肉に拒否反応があると予想された子供連れの姿もみられた。またテイクアウトはほとんどが限定数の4個を家庭用に購入していた。

さて、当日の報道だが今までのリスコミ報道とは異なって、総じて「吉野家牛丼」に好意的な取り上げられ方がほとんどであった。驚くべき事にアンケートで、再開決定時には米国产牛肉に対して約7割が「不安」として再開に否定的と報道された消費者が、「吉牛」に対しては6割以上が「食べても大丈夫」又は「積極的に食べたい」との、報道内容であった。この状況は翌19日以降も続き、ワイドショー等でスタジオまで「吉牛」を持ちこんでコメンテーターが牛丼を食べながらフィーバーぶりを説明するなど、ほんの一月前に日本中を荒れ狂った感じの「再開反対の嵐」は何だったのだろうかといった感想をもたれた読者の方も多いのではないだろうか。

吉野家に続いて翌19日には焼肉さかいが大手焼肉チェーンとして輸入再々開後初めて米国产牛肉の販売を開始、当初は一部店舗の試験販売ながら人気メニューのカルビ・ロース・サガリの売れ行きは非常に好調だったと聞く。地方スーパーチェーンでも肩ロースなど即日完売したと伝えられている。全国チェーンの大手スーパーなどは依然慎重な姿勢を崩していないが、関連業界における米国产牛肉の取り扱いは先に予想されていた以上に早く拡大しそうな感じである。

9月後半に近所のある焼肉店に家族で行く機会があったので、店主に米国牛肉を提供する予定があるかどうかを聞いたところ、「BSEはあまり問題ではない。」「米国产牛肉は安全というのは理解している」「積極的にメニューに載せたいが、実際には食肉仕入先に聞いても米国产牛肉が手に入らない」との事であった。先日も焼肉店向け食肉卸大手の営業担当役員と話す機会があったが、「引き合いは強いが米国ビーフがなかなか手に入らない」との事であった。吉野家にしても聞くところによると米国产牛肉の手当てが難しく、当初予定した量（月間1000トン）の半分程度の仕入れしかできず、また購入価格も2003年

の2～3倍と言われており厳しい状況はまだまだ続きそうである。

では、米国牛肉の供給はどうなっているのだろうか？

最近の情報では、米国産牛肉の輸入再開以降9月上旬までの約1ヶ月の輸入量は、わずか約280トン程度であり、禁輸前の月間2万トンに遠く及ばない。これは、再開後1ヶ月はアメリカ側も日本側も慎重であった事が主な理由。その後9月の月間輸入量は約2,200トン程度にとどまる事は、8月号のレポートで予測した通りである。実際のところ、この程度の輸入量では国内の需要がまかなえるはずがないのは目に見えている。

9月20日に米国食肉輸出連合会のセング会長が対日輸出について来年の見通しを月間1万トン、年間12万トン可能と示したが、どうみても楽観的すぎるのではないだろうか。米国の肉牛は17～18ヶ月齢が8～9割である事から、この様な可能数量となったと思われるが、肉牛の月齢を保証するA40規格は、元々20ヶ月齢以下であっても発生率が10%程度と言われており（実際は4%程度との説もある）これからすると出生証明付き（乳牛主体）約5%程度とあわせても、やはり月間2000～3000トンがせいぜいであろうと考える。したがって昔と同じだけの量を確保するためには、世界各国が採用している国際基準（OIE基準）と同じ30ヶ月齢未満を早く実現させる以外に手はないと思っている。

さて、対する牛肉の主要輸出国オーストラリアの状況だが豪州フィードロット協会（ALFA）によると、2006年6月末時点のフィードロット総飼養頭数は、前回調査（2006年3月末）に比べて5%増の94万頭と過去最高記録を再び更新した。これは、本年4月から6月頃のオーストラリアの主要生産地であるクィーンズランド州は雨が少なく非常に乾燥した気候であったため、牧草が枯れ始め、エサ不足を懸念した農家が牛の生体出荷を多くした事が理由である。

その後8月になると逆に主要生産地に雨が多くなり牧草が潤沢になったため、農家は生体牛を保有し、出荷を大きく減少させて9月に入った。したがって、牧草肥育のチルドビーフやショートフェッドは品薄状態であり、本年の下半期はこの状態が続くと予測する。これらグラスフェッドやショートフェッドは脂肪の質や含有量から米国産牛肉に人気を譲るものの、現在輸入量の大半を占めるオーストラリア産牛肉から目が離せない。

また、日本の需給にもいささか関係のあるお隣、韓国の状況であるが、米国産牛肉の輸入再開が決定しチャックロール（肩ロース）の引き合いが強まっているとのことである。韓国の今回の決定はOIE基準すなわち30ヶ月齢未満の牛肉の輸入を許可するというものであるが、日本と異なっているのは「骨付き及び内臓」が輸入禁止となっている事である。この「骨付牛肉禁止」が今後どの様な問題を発生させるか筆者は注目している。

ある米国牛肉を輸入している商社の話だが、今回の輸入で全箱検査をしたがボンレスビー

フの約10%に骨片が発見されているとの事であった。日本では背骨（特定危険部位）でなければ問題にはならないが、韓国となると話は別である。チャックロールはもともと骨片が残りやすい部位でもあるため、予想されるのは「輸入米国牛肉から骨が発見」すなわち輸入停止である。この場合は、必要な牛肉を手当てするために当然の事ながら問題の無い豪州・ニュージーに韓国輸入商社の引き合いが強まると言う事である。もし事態がこの通りに進めば当然ながら、オセアニア産牛肉の価格は上昇する事に注意が必要である。

年末の需要期に向けて牛肉の仕入を確保する上で、上述の状況を参考にして仕入商品の選択、購入の時期等の判断をしていただければと思っている。

ミートジャーナリスト・コンサルタント

高橋 寛