

## ミートジャーナル 2005年12月号 特集記事原稿

**\*\* 北米産牛肉の BSE 解禁が需給と価格面で日本のマーケットに及ぼす影響 \*\***

BSE による北米牛肉輸入禁止より既に約 2 年が経過した。基本的には、現在の相場は国産牛やオセアニア牛肉等へのシフトにより形成されているため、供給量の多寡は別にして心理的には北米牛肉の解禁は価格の下落を引き起こすのは想像に難くない。輸入再開遠からじと見て、牛タンなど一部の部位は、既にひとところの高価格より下げが始まってきている。先般、内閣府食品安全委員会より、部位別の供給動向に関する報告がなされたが、今回それを掘り下げてレポートした。

(日本国内需要予測)

米国の BSE 対策の不備をクローズアップするような報道がされている。いくら米国が北米産牛肉は安全といっても、主として子供の健康について敏感な主婦層を中心として一部購買層に不安感が残るのは否めない。

ただし、牛肉の消費の中心を為す主として 20 代から 40 代までの層を対象に独自のアンケート調査を実施した所、6 割弱の方が北米産牛肉を食べるとの回答を得た。これを高いとみるか低いと見るかは判断が分かれる所であるが、最近の報道での「6 割の方が不安」と言う程は憂慮すべき事では無いと思われる。

従い主婦層が主に利用する量販店については、国産、オセアニア産での割割が急激に北米産牛肉にシフトするとは思われず、いきおい北米産牛肉の主戦場は外食産業となる。

なお、量販店での北米産牛肉の販売動向は、キャンペーンによる安心感の高まりや各チェーンでの定着度合いなどにより解禁より日数が経つほど需要は漸増すると考えられる。

外食産業における北米産牛肉の使用部位はおおむね以下の通り。

- 1) ロイン系 (ストリップ、リブアイ、テンダー、トライチップ等)  
用途 : ステーキ、シャブシャブ、すき焼き、焼肉
- 2) 肩系 (チャックアイ、チャックロール、チャック、クロッド、チャックテンダー等)  
用途 : すき焼き、シャブシャブ、炒め
- 3) パラ系 (ショートリブ、チャックリブ、リブフィンガー、ショートプレート等)  
用途 : 焼肉、牛丼
- 4) 内臓 (サガリ、ハラミ、タン、ミノ、小腸、大腸、テール等)  
用途 : 焼肉、タン焼き
- 5) その他 (モモ、引き材等)

これらについての需給動向は後述した。

(米国の対日供給動向予測)

供給動向を読む上で重要なポイントは過去(BSE 以前)の対日輸出量が米国の全生産量のせいぜい 3 ~ 4 % 程度しか占めていなかったという事である。

出生証明付や A40 での 20 ヶ月齢の判別に関しては出生証明付 10 %、A40 による選別

10%の合計20%程度が米国全と畜数に対する割合と報道されているが、対日輸出証明を受ける枝肉がこの比率になるかどうかは、パッカーの対日輸出計画と検査体制に大きくかかっていると考えられる。また、出生証明にしてもサーティファイド Angus、乳牛を除くとステア・ヘイファーでの比率は下がる事も考慮しなければならない。

過去セレクトの格付けをせずにアングレード(アングレ=格付け無し)として米国内に相当量流通していたのは、格付けコストの削減がパッカー側の都合によるものであった事に留意すべきである。はたして日本向けのために検査やオペレーションコストのかかる20ヶ月齢牛の判別を一日に数千頭を屠畜しているパッカーがどれほどの比率で行うであろうか？

ところで、これらパッカーの対応に関しては Angus・ヘレフォードのと畜を主力としている大規模パッカーとホルスタイン等の乳牛ステアを主力としている中規模パッカーに分けて考える必要がある。

大規模パッカーは、出生証明付きの肉牛の比率が低いと思われるため、対日輸出工場の選定とともにA40での枝肉選別プログラムを組むと思われるが、フィードロットへの若齢牛(仕上りで20ヶ月齢以下)の選択導入によってA40の出現率を高めリジェクト(規格外)を減らす動きをするものと考えられる。従い、パッカーの選定した対日輸出指定工場だけを見れば、A40の比率が非常に高くなる可能性に留意したい。

中規模パッカーについては、履歴がはっきりしているホルスタイン種のと畜を行っている所が多いため出生証明(Age Verify Program)での対日輸出となると思われる。

これらの点を勘案して予想すると、対日輸出可能な20ヶ月齢以下の牛肉はせいぜい生産量の10~15%程度がいいところではないかと考える(出生証明付 5~7.5%, A40 選別 5~7.5%)

ただし、対日輸出可能数値は年間を通してみての話であり、解禁以後の上四半期を取ってみれば、検査・選別体制が不慣れである事や生産現場での対応に手間取る可能性があるため輸出量はかなり限定されると思われる。

いずれにしても、最終的に仮に20%の比率で対日輸出枝肉が選別されたとしても、部位によっては輸出可能量が極端に減少するものがある事にも考慮する事が必要である。

#### (オセアニアの動向予測)

11月に入ってオーストラリアの生体牛価格は高止まりしており、と畜数も通常より15%程度落ち込んだ。また、フィードロットへの導入数に関しては北米牛肉解禁の決定がなされた後でも従来と変わっていない。この事は、日本の外食・量販チェーンなどユーザーがオセアニア産から北米産にすぐに切り替えるつもりが無く、需要がコンスタントに続いている事を物語っている。

また、主力産地のクインズランドは12月以降2月頃まで例年グラスフェッド牛の生産量が落ち込むため、解禁後の上四半期に関してそれ程は北米産牛肉との競争による価格下落に関して憂慮している様には思われない。

しかし、第二四半期になると話は別である。日本の消費者の北米産牛肉に対する抵抗感も薄れてくると同時に北米の供給体制の充実から、オセアニア産穀物肥育牛肉の供給は、価格の下落と相まって縮小せざるを得ない。年明け後のフィードロットへの導入について非常に難しい判断をしいられるものと思われる。

グラスフェッド牛肉に関しても、第二四半期より日本国内の牛肉の全体的な供給過剰から価格の低迷が予想されるためチルドフルセットなどのインポーターは逆ザヤを強いられる可能性が高い。

各部位別の予想は以下の通り:

## 1. 解禁以後も供給量が無い又は非常に少ないと予想される部位

A. (出生証明・A40では全く供給できない部位)

MC トライブ(ミノ): BSE 以前対比供給率 0%

MC トライブは基本的に経産牛であり20ヶ月以下の牛はありえない

テール: 供給率 0%

脊髄が付随しているため供給は不可能と予想する

B. (出生証明付で供給可能な部位)

スイスカットタン(牛タン): 供給率 5~7.5%

スモールインテスティン(小腸): 供給率 極小

ラージインテスティン(大腸): 供給率 5~7.5%

レバー: 供給率 極小

これらのアイテムは、ほとんどがスローター(と場)で切取られるため、枝肉の選別からトレースして選別する事は、ほとんどの大規模パッカーの工場では技術的には困難である。

牛タンについては、BSE 以前は大部分が日本向けに出荷されていたものであり出生証明付のみの供給であれば過去の供給量と比べて非常に少ないと考えられる。ましてやリンパ切除のためサシの入りやすいタン元が大きく切除される可能性があり、従来のスイスカットとは歩留まりが大きく異なるものになると考えられる。なお一部のパッカーでは生体の個別識別プログラムによりA40での牛タンの選別も可能であるが生産は限定的と思われる。

また、小腸はUSDAにおいて回腸部分を除いたものが本年より食用として認められたため論理的には供給可能ではあるが、手間やコストを考慮するとパッカーがセーブするかどうかは疑問である。レバーについても同様である。

従い、価格については当面は多少の供給増期待により下げるものの、輸入解禁以後に供給が意外に少ないため反騰する事が予想される。

## 2. 供給増ではあるが限定的と予想される部位

C. (これらは枝肉に付随しているため出生証明・A40で選別可能)

・焼肉用カルビ: 供給率 10~17%

ショートリブ、チャックリブ、チャックテールフラップ、リブフィンガー

・焼肉用ハラミ・サガリ: 供給率 10~17%

アウトサイドスカート・ハンギングテンダー

上記アイテムは BSE 以前にと畜されたもののほとんどがアジア向け(特に日本向け)に出荷されていたものである。従い20ヶ月齢以下の証明付は、日本の価格動向にもよるがほとんどが他のアジア地域に向かず日本向けとなるため若干対日輸出数量は多めと思われる。

・ショートプレート: 供給率 10~15%

ショープレについては、生産量のほとんどが日本向け牛井用や低価格焼肉用であった。従い供給率は低いまま推移する。  
従いこれらについては需要に比べて供給が少ないため価格は高止まりすると考える。

### 3. 供給は潤沢と予想される部位

・ステーキ用ロイン 供給率 100%

・スキヤキ用チャックロール等スライス材 供給率 100%以上

これらは、枝肉に占める比率が高い部位であり特別に日本向けのアイテムでも無いため十分な供給量が確保される。場合によっては、高級牛井用の部材として使用される可能性もある。また、チルドの供給が増える事が予想され、相場は当面低迷が続くものと思われる。

・ハンバーグ用の挽材(チャック、カウミート、トリミング) 供給率 100%

これらは、元々米国よりの輸入がほとんど無かった物である。

従い、従来通り国際相場によって価格形成され解禁の影響はほとんど無い。

いずれにしても米国国内安と日本向け輸出価格高のバランスによっては、コストを払ってでも輸出むけ BSE 検査を受けるバッカーの Steer・Heifer も増加すると思われる。

この1～2年は焼肉用牛肉価格の高止まりによる焼肉・牛井・タン焼の外食産業受難の年が続くが、全般的にいてステーキ、すき焼き等を主力とする多くの外食チェーンにとってはコストダウンの恩恵を受けやすいと考えられる。一方、マクドナルド・ロッテリア等のハンバーガーチェーンやカレーチェーン等へはそれほど大きなコストメリットは無いと予想する。量販店等への影響は全般的な価格下落によって短期的には出ると思うが、中長期的にはそれ程大きくは無いと考える。

以上

ミートジャーナリスト・コンサルタント

高橋 寛