

10 食肉

(1) 現状と課題

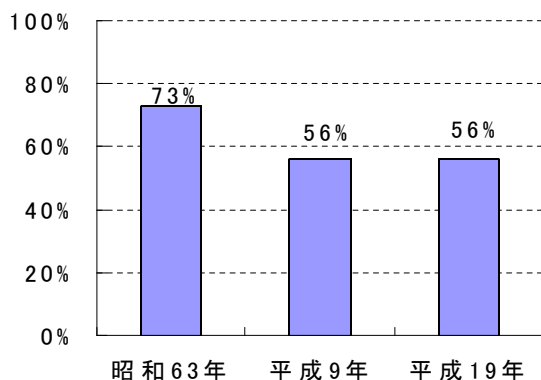
食肉の自給率は近年横ばいで推移しており、平成19年で56%となっている。この間、豚肉の自給率は低下している一方、牛肉の自給率は近年回復が見られる。

食肉需要の61%を占める加工・業務用については、特に牛肉の国産シェアが20%台に止まるなど、国産シェアは42%となっている。国産食肉のうち加工・業務用には特定の部位（カタ、モモ等）を中心に仕向けられているが、これらの供給量は、主に家計消費用に仕向けられる他の部位を含めた国産食肉全体の供給量に左右されており、加工・業務用の特定部位のみを増産することはできない。

一方、輸入品については、輸出国において相手国の食文化に応じて世界各地に異なる部位を輸出していることから、加工・業務用に特定の部位のみを必要量に応じて低コストで安定的に調達することが可能となっている。

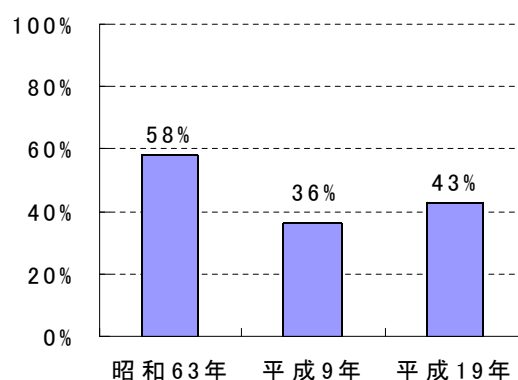
また、部分肉の卸売価格（仲間相場）については、19年度豪州産チャックロール（かたロース）655円/kg、トップサイド（もも）671円/kgに対し、国産乳用肥育おすかたロース1,600円/kg、もも1,138円/kg（（独）農畜産業振興機構調べ）というように内外価格差も大きい。

図10-1 肉類の自給率の推移



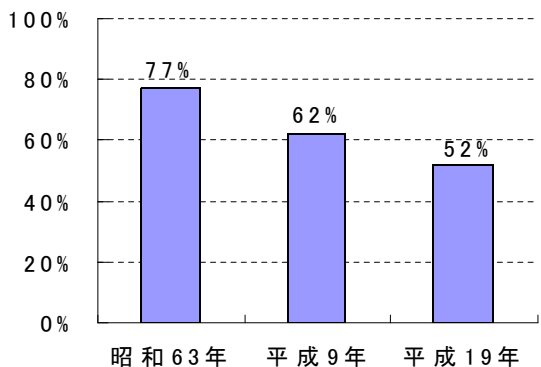
資料：農林水産省「食料需給表」

図10-2 牛肉の自給率の推移



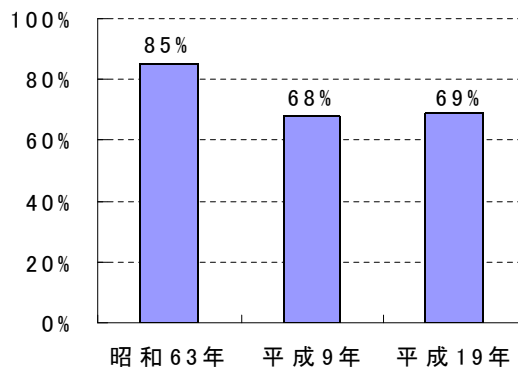
資料：農林水産省「食料需給表」

図10-3 豚肉の自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

図10-4 鶏肉の自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」

表10-1 食肉の消費構成割合(19年)

	家計消費		加工・業務用	
		うち国産		うち国産
牛肉	34%	77%	66%	26%
豚肉	44%	82%	56%	31%
鶏肉	36%	96%	64%	63%
計	39%	86%	61%	42%

資料：財務省「貿易統計」、(独)農畜産業振興機構「食肉の推定月末在庫」、総務省「人口推計月報」、
「家計調査」、日本ハム・ソーセージ工業協同組合「原料食肉流通調査」、(財)日本食肉消費総合センター「消費動向調査」を基に農林水産省で推計

(2) 今後の取組方向

国産食肉の加工・業務用での利用拡大に当たっては、特定部位の大量の調達
が難しいことや、内外価格差の問題等を踏まえ、特色のある原材料をより低コ
ストで安定的に供給する体制の確立、付加価値の高い食肉製品の開発・製造、
加工等仕向け以外の部位を安定的に販売する販路の確保等が課題となる。

現在、特色のある食肉の生産やそれを利用した付加価値の高い商品の開発等
の取組が、生産、流通、加工、販売の各部門で行われているが、国産食肉の加
工・業務用における利用拡大に向け、中間事業者を核として各部門が連携し、
消費者ニーズ等に関する情報の把握・分析・提供、生産や流通の合理化、技術
開発や改善等を促進する必要がある。具体的には以下のような取組を積極的に
展開することにより、加工・業務用需要における国産畜産物のシェアの向上を
図る必要がある。

① 産地と卸売・加工業者による協働体制の構築

- ・実需者の品質や規格に対するニーズを満たすための飼養管理技術の導入、安定
出荷のための規模拡大や複数産地・生産者とのネットワーク化、加工・業務
用とそれ以外の用途の食肉を効率的に流通・販売するための体制等に関し、
生産から加工・流通・販売段階を通じたサプライチェーン全体での供給・販
売戦略の構築
- ・産地で生産された特色のある食肉を付加価値の高い最終製品として製造・販売
するための、生産履歴情報等の確実な伝達や生産から販売までの各段階にお
けるロット管理の強化

② 特色のある食肉生産の取組の強化

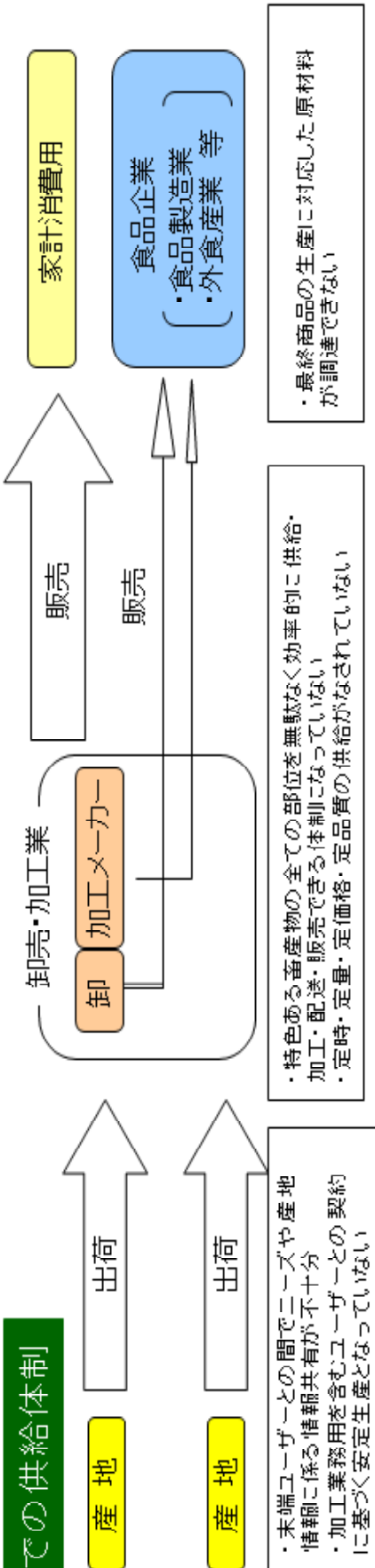
- ・生産段階での低コスト化と高品質化のための、特色のある品種の導入、エコフ
ィード等の国産飼料活用や肥育技術の改善など飼養管理技術の転換、省力機
械化体系の導入、飼養管理施設や貯蔵施設等の整備

③ 付加価値の高い食肉製品の流通・加工・販売の強化

- ・効率的に原材料の供給・加工・配送を行うためのネットワーク化、生産部門と
加工部門等の連携による商品化試験や加工技術の開発等
- ・消費者や実需者ニーズに関する情報の適時・適確な把握・分析と産地(生産者)
への情報提供や技術指導
- ・国産畜産物に対する消費者や実需者の要望に添った新しい商品やメニューの開
発・提案

畜産物（食肉）

これまでの供給体制



問題点

- ・末端ユーザーとの間でニーズや産地情報に係る情報共有が不十分
- ・加工業務用を含むユーザーとの契約に基づき安定生産となっていない

- ・特色ある畜産物の全ての部位を無駄なく効率的に供給・加工・配送・販売できる体制になっていない
- ・定時・定量・定価格・定品質の供給がなされていない

- ・最終商品の生産に対応した原材料が調達できない

新たな取組

- ・生産段階HACCP、エコフィードの導入
- ・品質規格を満たす飼養管理技術実証、マニュアル作成、現地検討会
- ・省力機械化体系の導入、飼養管理施設の導入
- ・生産履歴情報等の確実な伝達 等

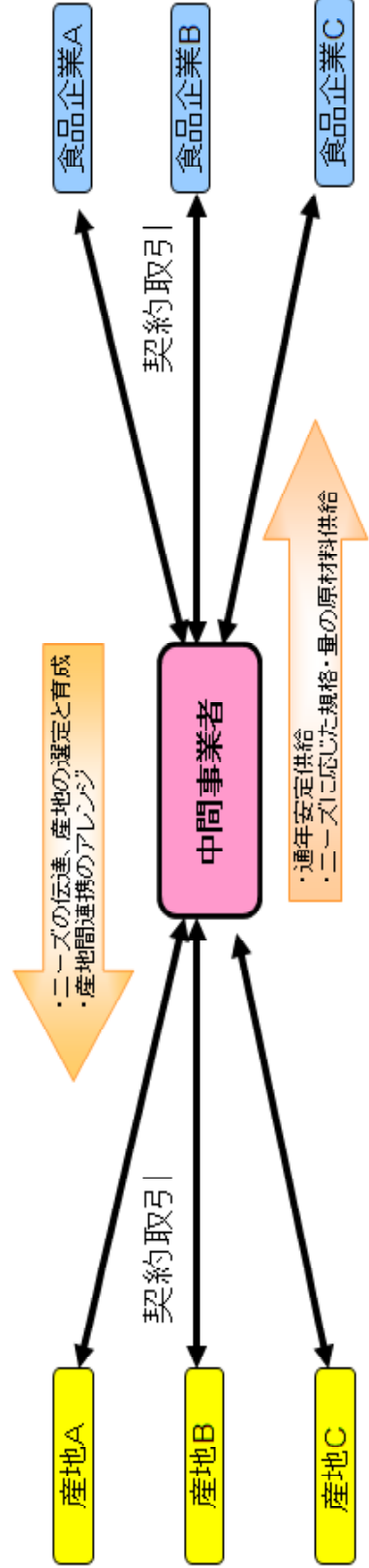
- ・産地指導、現地交流
- ・複数の産地、生産者のネットワーク化
- ・生産物の残留物質分析
- ・安定出荷のための貯蔵施設整備
- ・生産履歴情報等の確実な伝達 等

- ・複数の卸売、加工、小売、外食産業の流通販売網のネットワーク化
- ・低コスト流通システムの導入
- ・商品化試験、販路開拓
- ・高付加価値化加工施設の整備 等

- ・消費者ニーズの把握
- ・HACCP対応
- ・生産履歴情報等の確実な伝達 等

新たな供給体制

受注生産に基づく安定供給体制への転換



- ・ニーズの伝達、産地の選定と育成
- ・産地間連携のアレンジ

- ・通年安定供給
- ・ニーズに応じた規格・量の原材料供給