



日本の宝 和牛

「おいしく食べてまもう！」

～ 皆さんの今晚の食卓を華やかに ～



～ 和牛農家さんが ～
おいしい和牛を育てる

～ 肉屋さんが ～
おいしい和牛肉を届ける



公益財団法人日本食肉流通センター

農林水産省

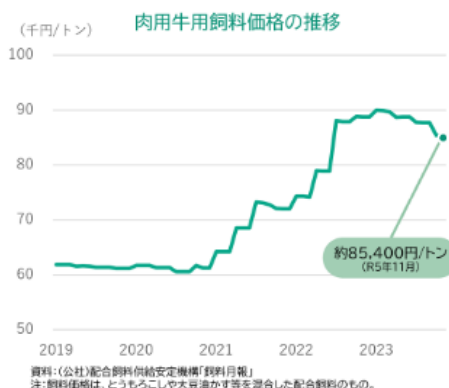
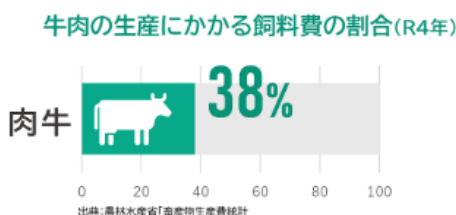
令和5年度食肉流通段階別経費調査プロジェクト委託事業

令和6年3月作成

ちょっと聞いてください！ 和牛を届けるみなさんが困っている話



肉牛を育てるコスト
の約4割を占める
飼料費(エサ代)は、
高い状態
が続いています。



生産農家

おいしい和牛を育てる
ためのコスト、特に
エサ代は高い状態が
続いている...



生産農家

食肉事業者・小売事業者

おいしい和牛肉を食卓に届けるための
加工コストが上がっている...

和牛は①卸売市場や食肉センター等、②食肉事業者、③小売事業者等の
多くの方々によって加工され、お店に並びます。

① 卸売市場
食肉センター等

と畜、解体

② 食肉事業者

部分肉等にかット

③ 小売事業者

精肉にかット
パック詰め

各事業者の経営努力により、加工・流通のコストの上昇（令和5年上半期の対前年同期比）は



加工費(※1)

約 8%UP !!



資材・光熱等経費(※2)

約 5%UP !!

お店に並ぶまでの
加工・流通コスト全体では

約 5% UP !!

に抑えられていますが、コスト上昇は続いており、**厳しい状況**です。

※1 加工賃、センター経費

※2 梱包等資材費、水道光熱費、その他製造経費等（令和5年度食肉流通段階別経費調査プロジェクト委託事業 調べ）