令和2年度 第3次補正予算事業 「海外フードバリューチェーン再構築緊急対策事業」 成果報告書

持続可能な和牛のグローバルフードバリューチェーン構築に関して

2022年6月17日

日本畜産輸出促進コンソーシアム (株式会社 銀閣寺大西) 大西 英毅

■事業の目的

- ・ 新型コロナウイルス感染症の影響を受け、本来、レストラン等で一定以上の価格で提供されていた牛肉等の流通段階における滞留が起こり、低価格での取引きが発生。また、コロナ禍で行き場を失った食材の「フードロス」をきっかけに、SDGsの目標の一つでもある「つくる責任、つかう責任」等を意識する先が増加傾向。
- ・ このコロナ禍で変わりつつある新たな価値観に対応し、再肥育を行った 経産牛を推進し、事業化可能性調査。結果、牛肉の生産から消費に至 る各段階のフードバリューチェーンの付加価値を高め更なる需要喚起を 促し、また今までアプローチ出来なかった現存マーケット(例:オーガニッ クスーパーマーケット、飲食店)の開拓により牛肉の輸出拡大を模索。



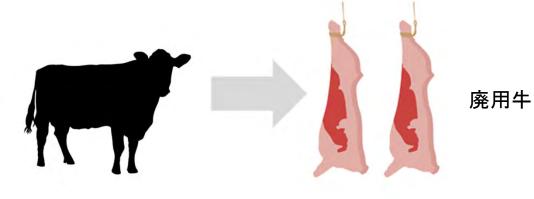


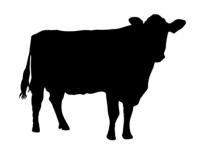




12 つくる責任 つかう責任







特別な再肥育プログラム



経産牛の再肥育を通じて「<u>廃用牛」から「テーブルミート」へと価値を高め、</u> ニーズのあるマーケットへとバリューチェーンを繋げていく。

■経緯

- ・ 新たなマーケットを求め牛肉の輸出を進めていく中、他国のアニマルウェルフェア、サステナブルな取組に対する考え方を理解。特に、こういった視点はEUにおいては重要視されていることも考慮すべき観点。
- グローバルなマーケットに供給すべく行っている和牛の増頭計画も、その一因を担っている母牛は、日本では一般的に廃牛扱いとされ、グローバルスタンダードで見た場合のアニマルウェルフェアに沿って飼育されているとは言い難い状況。
- 和牛の輸出促進を行っていくにあたり、母牛の扱いを向上させ、グローバルスタンダードであり、よりサステナブルな日本の畜産業に発展するよう整備を行っていく必要があると考察。





■方針

- ・ 経産牛を適切な管理・飼育環境下で再肥育し、テーブルミートへと価値向上を目指す。再肥育した経産牛に関する情報発信及びサステナブルな日本畜産業の取り組みをHPで情報発信・PRするとともに、オンライン講演会・現地においても情報発信を実施する。
- ・ アニマルウェルフェア及び畜産業のサステナビリティの意識が高いEUを ターゲットとし、本経産牛の需要あるマーケット(例:サステナビリティ商 品をそろえるEUのスーパーマーケット、飲食店等)へのアプローチを行 う。これにより経産牛の需要を喚起し、輸出促進を目指す。
- ・ また、サステナブルな取組の情報発信を行うことで、生産現場の付加価値を高め、持続可能なフードバリューチェーンへの意識改革及び構築を目指す。
- これまで日本からの和牛輸出に際して重視されてこなかった新たな「こだわり」を生み出し、このこだわりを繋げていくという新たなグローバルフードバリューチェーンを構築する。



HOME サステナブル和牛 熟 経産牛とは ヒストリー 事業概要 会社概要 関連会社 個体識別番号検索 お問い合わせ 🔘 📑



ENGLISH

JUKUHO FARM CO.,LTD.

株式会社銀閣寺大西

株式会社大恵

日本畜産輸出促進コンソーシアム

コロナ禍で行き場を失った食材のフードロスをきっかけに、SDG s の目標の一つである「つくる責任、つかう責任」等を意識する先が増加傾向にあります。

このコロナ禍で変わりつつある新たな価値観に対応し、再肥育を行った経産牛を推進していきます。

子牛の生産といった、畜産業界にとって重要な役割を担っている母牛を「廃用」から「テーブルミート」へと価値を高め、「つくる責任」と果たし、畜産業界のサステナブルな 取組へと繋げることを目的として㈱銀閣寺大西、㈱大恵、㈱熟豊ファームで構成する団体です。

これまで輸出に供されていなかった経産牛の輸出により、新たな日本産牛肉の輸出カテゴリーが増え、日本畜産業界の「サステナブルな取組み」を広く認知させることで新たな 「こだわり」を生み出し、繋げていくことで新たなグローバルフードバリューチェーンを構築します。



Deep taste and the rich flavor

Keisan-gyu is the cattle which has given birth. In Japan, female cattles are usually divided into beef cattle for the meat and a breeding cattle to have children.

Speaking of Japanese beef, the meat of a castrated and the heifer (the cattle which has not given birth) for food is considered to be valuable, and is characterized by tender fleshy substance and delicious fat, and receive authorization as "brand beef" by a production area and age.

On the other hand, Keisan-gyu is had the image that its fleshy substance is inferior to a castrated and a heifer. They are made into processed meat or mince after giving 7-8 births on the average per one cattle.

However, in fact, we demonstrated that the Keisan-gyu fattened up well was born again to the meat with the taste that was totally different from the fleshy substance of a castrated and the heifer with deep taste and the rich flavor.

HP作成





情報発信































ドイツ: 世界最大規模の展示会、ANUGA 2021に参加。

スイス:日本大使館・JETROと共同イベントを実施。また、レストラン・精肉卸会社にて意見交換会を実施。 ドイツ:精肉会社を招待し、経産牛を使ったディナーイベントやレストランシェフを招待し意見交換会を実施。 イタリア:レストランシェフを招待し、ディナーイベント・意見交換会を実施。

飼育している熟豊ファ (島根県雲南市) は海 独自飼料、脂のり程よ

質が劣るとされていた り出した。経産和牛は肉 までの東南アジアに加 輸出を拡大する。これ 同社のは程よく脂が 欧州市場の開拓に乗

リアをはじめとし、

ンダやフランス、

フィン

けでは足りなくなってき

オラ

らの経産和牛の仕入れだ

に各数頭分の肉を輸出し

ドイツなどに月

とりわけ10月にはス

たため、このほど同社自り出した。子牛は一般的り出した。子牛は一般的な畜産農家と同様に国内

頭400

~1500 tn)

0)

家への委託分も合わせ の自社牛舎のほか契約農

わせて月に10

(マカオ)

AGED

AG

生するメタンガスも「餌生するメタンガスも「餌生するメタンガスも「餌生するメタンガスも「餌を下で、抑えられるよう努力している」(同社長)。 現在、雲南市と山口市

始

評価されているという。

欧州で

かった経産和牛を再飼育 していることも、

しかならな

のプランド

名で、

ルと中

21年に入ってからは欧

を飼育している。海外輸

価格も割安で、 のり高評価を得ている。 質者に日本の「WAGY 20 一の魅力を伝えていく。 年 創業の繁豊 海外の消

2021年(令和3年)12月2日(木曜日)

どから仕入れ、同社で6 ムは出産を経験し

大使館でバイヤ

やレス

て海外などに出荷

ランのシェフ向けの試

国への日本の和牛の輸

を を ない で を が 広く 出回ってい に な に はオーストラリ

しれまで年に

4

なかっ

「まずは割安で外

日本貿易振興機構 イスにある日本大使館や

同社の牛舎で出

の協力を得て、

産業者だ。経産和牛は一・7カ月間育ててから出 安値で取引されていた。 牛に比べて肉質が劣ると る生後30カ月以内の若い 般的に市場に流通してい

このため農家が片手間に に め細かな世話によって、 を混ぜた独自飼料の使用 (を混ぜた独自飼料の使用 (経産和牛でありながら肉 と があれな世話によって、 を選邦を平均3等級程度 と

大西 格は 同社は食肉卸 割 般的な和 程度安

提携し、 た経産和牛の 大西(京都市左 大西(京都市左

した和牛を紹介する試食イベント、 口などが開催

和牛生産もサ

ステ

しかし大規模飼育して

□ □ □

ジュネーブ発

ジェトロと日本食品海外プロモーションセンター (JFOODO) は10月14日、ベルン市内のホテルで、在スイス日 本大使館との共催で、日本和牛セミナー「Introduction to Japanese Wagyu with Wagyu specialists」を開催し た。食肉を扱うバイヤーやシェフなどを対象に、スイスでの日本和牛の認知度を高める目的で実施した。

セミナーでは、日本大使館の森奈津子書記官が、日本で「和牛」と表示するために定められている条件や、日本の 和牛ブランド保護への取り組みなどについて説明した。その後、日本和牛の事例として、熟豊ファーム 🗗 (島根 県) の石飛修平社長、輸出事業者の銀閣寺大西 o' (京都府) の大西英毅常務が登壇し、飼育方法や和牛のさまざま な部位の活用方法について講演した。さらに、日本和牛を使ったステーキやローストピーフ、サラミなどのレシピの 紹介を通じて、日本和牛を試食するセッションが行われた。

スイスは世界で最も厳しい動物保護法を有する国の1つで、家畜の扱いについても、鶏のケージ飼育の方法を細か く取り決めているなど、動物福祉の観点からいろいろな規則がある。今回登壇した熟豊ファームは、通常は加工肉と されることが多い月齢100カ月程度の経産牛を丁寧に再肥育することで、A5レベルまで肉質を上げて出荷するとい う、日本でも珍しい取り組みを行っている。講演では、動物福祉やサステナビリティーへの関心が高いスイスのバイ ヤーに対し、動物福祉に配慮した方法を採用しながら、高品質の和牛を飼育する事例を紹介した。試食セッションで は、参加者から肉質を評価する声が寄せられたほか、「サーロインのようなよく知られた高級部位ではなく、他の部 位を活用することで可能性が広がることが分かった」などのコメントがあった。

万2,951スイス・フラン (約7,662万円、CHF、1CHF=約125円) 、冷蔵牛肉が537キロ、5万2,282CHFだった。ス イスの年間の牛肉輸入量のうち日本からの牛肉が占める割合は冷凍・冷蔵牛肉ともに0.02%、金額ベースでは、冷凍 牛肉が0.4%、冷蔵牛肉が0.3%と非常に低い。

環境負荷少ない畜産探る エサ工夫で資源循環/温暖化ガス抑制

522.0~

経産牛

0

お

島根県雲南市の熱量ファ ームではエサにアマニ油

のかすを混ぜている

大粒の

(スイス、日本)

さ 届 け

オ・しゅうへい 1989年出家れ、雲南市出身、奥山県内の大学を卒業 県根提供幣で順係、2017年10月に熟費ファームを設立。雲南市や山口 203度租の中を育てている。条道は3段の終前。 る

健康・環境への取り組みも

な牛を育てるためのこだわりは 最多アマー抽のかすを割に加えています。 脚を与えれば、いかわけでなく、 地元で前でられるはずのおからやしょうか の際面が、血液がせてビタミン の物力がなどを呼い、中で、対しません。 の際面が、血液が、血液が、上、 、一点が、の変が、上、一点が、この形態にも成り組んでいます。 一点が、の変が、上、一点が、この形態にも成り組んでいます。

の電流は別科を与えています。 いいものは牛にもいいと、新豆、 、酢母菌も配合しています。 GS (特終可能な開発目標)を るそうですね 賢者は、食品製造の過程も大事 一海外での反響は 昨年10月、退地の日本大使館などがスイ スで開催した和牛の紹介イベントに参加し ました。試食したパイヤーやシェブからも こうした取り組みや和牛の味わいを評価し てもらいましたが、豪州商などの影響で

石飛 修平さん

2021年11月08日

スイス連邦税関局によると、2020年の日本からスイスへの牛肉輸出量は冷凍牛肉が4,984キログラム、金額は61

世界屈指の高額所得を誇り、購買力の高いスイスで、日本和牛の価値が伝われば、輸入拡大の余地は大きいと考え Sha.



■結果

- ・ EUに初めての経産牛輸出を実行。EU輸出国は8カ国、ドイツ・スイス・イ タリア・イギリス・フランス・フィンランド・ブルガリア・クロアチアに拡大。
- ・ <u>ターゲットにしていたEU向けの輸出頭数は53頭、輸出重量は4,357kg。</u> <u>金額ベースで25,303千円</u>。経産牛を使用してもらった業種は、ホテル・レストラン・スーパー・精肉店と多岐に渡り、新たなバリューチェーンを構築出来たと思料。
- ・ 国内であれば「なぜ経産牛を使うのか?」といった声が多くある中、海外であれば経産牛を使うことはサステナブルの観点から当たり前であり、当初狙っていた需要のあるマーケットへとアプローチ出来たものと考察、経産牛の持つ味の濃さに加え、サステナブルな取り組み、アニマルフレンドリーな仕組み、和牛独特の甘み・脂質等も高評価を頂けた。
- ・ また、本取組・発信等を通じ、他企業もEUマーケットにおける経産牛のポテンシャルを感じ、大手をはじめ経産牛の輸出を始めた企業も。
- ・ これまで日本からの和牛輸出に際して重視されてこなかった新たな「こだわり」を生み出し、このこだわりを繋げていくという新たなグローバルフードバリューチェーン構築に繋がったと思料。

以上、成果報告とさせて頂きます。 ありがとうございました。