

畜産日報

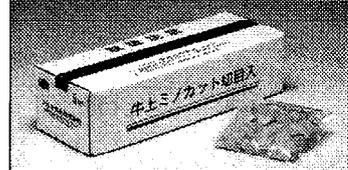
DAILY MEAT & LIVESTOCK

●発行所 株式会社 **食品産業新聞社**

本社 〒110-0015 東京都台東区東上野2-1-11 サンフィールドビル TEL03(6231)6091 FAX03(5830)1570
大阪支局 〒530-0044 大阪市北区東天満1-11-15 若杉グランドビル別館 TEL06(6881)6851 FAX06(6881)6859
ホームページ <http://www.ssnpc.co.jp>

●購読料(前納) 6カ月/本体 37,700 円+税 1年/本体 73,200 円+税

焼肉商材(輸入・国産)
専門の卸と加工



フカセ食品株式会社

〒108-0023
東京都港区芝浦3-13-2 Yビル
TEL03-3452-0346 FAX03-3452-1985

2017年(平成29年)

11月16日 木曜日

第14195号

CONTENTS

禁無断転載

- 【関東・関西の輸入チルド牛肉仲間相場】 全体的に市中締まる 2
豪州産はポイント、クロッド玉薄、米国産チャックアイ徐々に上昇へ 2
- 全国出荷増えず、祝日による稼働日の影響で豚価は乱高下の展開 3
- 近畿連合肉牛共進会、大臣賞に京都丹波牧場、銀閣寺大西が1.5万円で購買 3
- 「アメリカンデラックスバーベキュー」、ビーフ・チキン発表—マクドナルド 3
- サンレックスがレストラン関係者に「SRF 極黒牛」の試食会 4
プライムを超える“究極のアメリカン・ビーフ”として認知を図る 4
- 希少品種とそのブランド展開をテーマに豚肉勉強会を開催 5
沖縄アグーや中ヨークシャー、鹿児島黒豚の取り組み事例を報告 5
- 来日中のクリード・アイルランド大臣、羊肉の解禁と牛肉の月齢引き上げを要請 6
- 食衛法改正の方向性を提示、全国7カ所で開催—厚労省 6
- 11.11「生ハムの日」にちなんで、日本生ハム協会が活動報告会 7
- 農場HACCPの指導員増員、支援体制拡充で大幅な認証取得を見込む—農水省 7
- △ 牛枝肉相場・豚枝肉相場・流通センター豚部分肉相場(15日) 8
- 【日本食肉流通センターチルド部分肉相場】 豚カット・和牛・乳牛・交雑牛 9
- 資料—日EU・EPAにおける農林水産物への影響(豚肉、出典：農水省) 10
- 資料—日EU・EPAにおける農林水産物への影響(鶏肉、出典：農水省) 11



食品産業のトレンドを読む食品の総合紙

いま、食品業界はインターナショナル、ボーダレスの時代。異業種、他の業界がどのような動きにあるのか、また、食品産業のトレンドは何か。食肉業界にとっても、食品産業全体の動きを先取りし、新たな動きに対応していくことが求められています。そのニーズに応えるのが「食品産業新聞」です。

発行:週2回(月、木曜日) ブランケット判、購読料:6カ月 23,000 円+税

【関東・関西の輸入チルド牛肉中間相場】(15日) 全体的に市中締まる
 豪州産はポイント、クロッド玉薄、米国産チャックアイ徐々に上昇へ

11月15日

(円、消費税含まず)

豪州	グラス	ショートグレイン	ミドルグレイン
チャックロール	950 ~ 1,030	1,070 ~ 1,120	1,230 ~ 1,340
クロッド	850 ~ 880	900 ~ 930	1,000 ~ 1,050
チャックテンドー	900 ~ 930	910 ~ 950	980 ~ 1,030
キューブロール	2,100 ~ 2,150	2,450 ~ 2,550	3,000 ~ 3,200
ポイント	880 ~ 900	910 ~ 930	930 ~ 980
ナーベル	820 ~ 840	840 ~ 860	860 ~ 950
ストリップロイン	1,550 ~ 1,750	1,850 ~ 1,950	2,300 ~ 2,450
テンドーロイン	3,400 ~ 3,600	3,600 ~ 3,700	3,900 ~ 4,100
ランブ	1,080 ~ 1,130	1,130 ~ 1,230	1,250 ~ 1,300
シックフランク	890 ~ 900	940 ~ 970	1,040 ~ 1,090
トップサイド	950 ~ 990	1,010 ~ 1,060	1,060 ~ 1,140
シルバーサイド	830 ~ 850	870 ~ 900	910 ~ 960
セット・単品合計	1,090 ~ 1,150	1,180 ~ 1,230	1,320 ~ 1,400
(前年)	1,090 ~ 1,150	1,180 ~ 1,240	1,300 ~ 1,390

【豪州産】現状は引き続き切落しのみが動く状況。このためナーベル、クロッド、ポイントなど玉薄、その一方でキューブやストリップはもう一つ。10月積みは1万tで、比較的外貨が高かったことで少な目となっている。既報のように、グラスでは降雨の関係で稼働を絞っているパッカーもあり、今後の供給は不透明だ。結果的に、供給が少ないことでスソ物の玉薄が目立つものの、米国産を含め決して販売が好調なわけではない。ただし、今週はボジョレーのセールで販促も多く、ロイン系の動きに期待したい。

米国	アングレ	チョイス	プライム
ステーキレディ	2,850 ~ 3,050	3,050 ~ 3,350	—
テンドーロイン	3,850 ~ 4,050	4,150 ~ 4,550	—
リブアイロール	2,800 ~ 3,000	3,000 ~ 3,300	—
チャックアイロール	1,150 ~ 1,250	1,250 ~ 1,350	1,400 ~
チャックリブ	2,000 ~ 2,100	2,150 ~ 2,250	2,100 ~ 2,600
ショートリブ	—	3,000 ~ 3,150	—
パストラミ	—	1,150 ~ 1,200	—
チャックフラップ	1,950 ~ 2,100	2,200 ~ 2,300	2,450 ~ 2,550
フラップミート	—	2,200 ~ 2,350	—
リブフィンガー	1,500 ~ 1,600	1,550 ~ 1,650	—

【米国産】今週から12月生産・1月デリバリーのオファーが出始めた。現地の感謝祭の関係で来週22日までの決着となる。依然として日本以外の買いが強く、各パッカーのオファー価格はプレートでポンド当たり2.2~2.25ドル、チャックアイで同3.5~3.6ドルと強気といわれる。1月デリバリーということを考えれば、最低限の手当てにとどまりそうだ。先高が見えたことで、ショープレの現物の唱えはコスト見合いとなり800円前後となった。チャックアイは本来なら1,200円前後だが、まだそこまでは上昇していないものの、今回のオファーでは1,250円前後(3.6ドル、113.5円)と先はさらに上昇したことで唱えが浸透しやすくなってきた。

○ 全国出荷増えず、祝日による稼働日の影響で豚価は乱高下の展開

11月上旬の3連休以降の豚枝肉相場は、当初予想した通り下げ基調となったものの、乱高下のある展開となっている。稼働日が少ない関係で1日当たりの出荷・上場頭数が多い日があるものの、急遽出荷キャンセルが生じた産地もあるなど、日によって上場頭数のバラツキも多く、流通サイドとしては相場動向が読み難い状況だ。市中はフローズン玉が極端に少なく、秋口にかけて相場の値下がり期待していた中小メーカー筋も背に腹は変えられないとして手当てせざるを得ず、大貫正肉など含めて引合いが強く、これが相場の下支えになっている。今月後半も祝日の関係で稼働日が少なく、1日当たりの上場頭数が多めとみられる半面、極端に少ない日もあり、日によって20~30円上下するといった状況が出てきそうだ。

11月は3日の「文化の日」と23日の「勤労感謝の日」と祝日が多いが、問屋筋では末端の消費動向が読み難く、これまで枝肉高・部分肉安で採算割れの厳しい状況が続いていた

ため思惑的な買いもなく、当用買いに徹している。パーツ別ではバラの引合いは極端に強く、カタロース、ロースなどその他はボチボチといった状況で、末端消費が極端に良いわけでないようだ。

末端の動向は、寒さの強まりでスーパーでは国産スライス系の特売もチラホラみられるものの、やはり傾向としては輸入チルド中心で、一部スーパーではヒレなど在庫を抱えるケースも出ているようだ。動きの鈍いロイン系などは凍結回しにする動きがあるものの、採算面からフレッシュで売り切る動きが強い。また現状の税抜き500円台豚価ではコスト面から凍結玉を仕込むことには慎重にならざるを得ず、当面、品薄状態が解消されることはなさそうだ。来週は「勤労感謝の日」で稼働日も1日少ないため、1日当たりの上場頭数も多くなる計算だが、この間の全国出荷頭数を見る限り、そんなに増えることはないとみられ、日によって相場の上げ下げが大きい展開が続くそうだ。

○ 近畿連合肉牛共進会、大臣賞に京都丹波牧場、銀閣寺大西が1.5万円で購買

京都府は15日、12日に神戸市中央卸売市場西部市場で開催された第64回近畿東海北陸連合肉牛共進会で、京都府南丹市の京都丹波牧場(平井一三代表)の出品牛が去勢牛の部で最優秀賞(農林水産大臣賞)を受賞したと発表した。同出品牛はkg単価1万5千円で(株)銀閣寺大西が購買した。

同牧場は9月に仙台で開催された第11回全国和牛能力共進会でも全国第2位を受賞しており、連続受賞となった。京都丹波牧場は、衛生対策が行き届いた牛舎で、血統など選りすぐりの牛が良質な飼料を与えられ、ゆったりと飼育され、京のこだわり畜産物生産農場に登録されている。

○ 「アメリカンデラックスバーベキュー」、ビーフ・チキンを発表—日本マクドナルド

日本マクドナルドは15日、東京都内のスタジオMで「アメリカンデラックス」第2弾を発表した。マクドナルド店舗で22日から、米国で人気のチポトレソースと定番のバーベキューソースを使用し“盛りすぎ”をコンセプトにした「デラックスバーベキュー」、「ビーフ(=写真)」と「チキン」を発売する。

同社がアメリカをテーマとするキャンペーンを行うのは3年ぶり。現在販売している第1弾の「アメリカンデラックスチーズ」は、そのボリュームやチーズの“濃さ”が好評だという。第2弾はパティやスモークベーコンを含む8種類の食材を使用、パンズ3枚を使



った2段のバーガーはボリューム満点で、アメリカのスケールが感じられる商品だと紹介した。

お披露目には、厚切りジェイソンさんと河北麻

友子さんが登場(=写真)、厚切りジェイソンさんは「アメリカンデラックス」アンバサダーをつとめており、「アメリカンデラックス」のテレビCMにも出演している。

○ サンレックスがレストラン関係者に「SRF 極黒牛」の試食会 プライムを超える“究極のアメリカン・ビーフ”として認知を図る

米国アグリビーフ社の総代理店サンレックス株式会社(東京・港区、土岐邦久社長)は8日、港区のホシザキ東京(株)テストキッチンで飲食店関係者らを招待し、同社の新ブランド「SRF 極黒牛」の試食会を開いた。

「SRF 極黒牛」は、黒毛和種の血統を受け継いだアグリビーフ社の最高級ブランド。成長ホルモン剤を一切使用せずに500日以上長期穀物肥育で国産牛3～4等級に匹敵するグレードを誇り、米国内では、ミシュラン星付きレストランをはじめ、アカデミー賞晩餐会などでも採用されるなど、世界のVIPやセレブなどから高い評価を得ている。日本では昨年秋から導入開始され、都内高級スーパー等で取扱いがあるが、今回、外食業界にターゲットを絞り、ホテル・レストランのシェフや仕入れ担当者などに向けて、“究極のアメリカン・ビーフ”として同ブランドの魅力を認知してもらおうと企画したもの。米国食肉輸出連合会(USMEF)も後援した。

当日は、アグリビーフ社の概要と同ブランドの生産背景が紹介され、ホシザキ製スチームコンベクションを使って、ローストビーフやステーキ、赤ワイン煮込みなど5種類のメニューを試食。参加者からは1週間当たりの生産規模やと畜から日本到着までの期間、現地レストランでの取扱い状況、アイテムに関する質問が相次ぎ、同ブランドに対する関心の高さが伺えた。

当日は主催者代表として土岐社長があいさつに立ち、「SRF 極黒牛」について「日本市場でアメリカン・ビーフは、これまでUSDAプライムを頂点とし、赤身を主体とした形で広く流通されてきた。今回、新たな段階として、高級国産牛に匹敵する肉質と食味の追求を目的に、黒毛和種の血統を受け継いだアメリカン・ビーフとして提案してゆく。日本の畜産業界の現状をみると、農家の高齢化や素牛価格の高騰といった状況は当面改善されることなく継続すると思われる。今後『SRF 極黒牛』が国産牛の品質に匹敵し、国産牛よりも使い勝手の良い最高級のAMERICAN WAGYUとして認知が広がることを願っている」と期待感を示した＝写真④。



その後、同社営業部長が「SRF 極黒牛」の概要を説明。「SRF 極黒牛」は黒毛和種の雄とアンガス種およびホルスタイン種の雌を掛け合わせた交雑種で、アグリビーフのフィードロット「スネークリバーファーム」の2つの農場に限定し肥育され、一般的な米国産牛肉と異なる独自のプログラムで肥育されている。

当初は米国で日本向けに国産牛の品質に匹敵する牛肉を生産する目的で始まったが、03年のBSEによる輸出停止やその後の月齢制限下で輸出ができず、この間に米国市場で「AMERICAN WAGYU」として高付加価値化に成功したという。

アグリビーフでは黒毛和種の血統を引き継いだ約1千頭の種雄牛と約200頭の雌牛を保有し、種牛を繁殖。米国北西部を中心に100戸以上の優良な契約農家に種牛を供給し、誕生したすべての肥育素牛を購入している。成長ホルモンは一切使用せず、肥育は約500日以上かけて行い、概ね27～28カ月齢で出荷されている。「SRF 極黒牛」は、プライム以上のマーブリングに仕上がるため、USDA格付けプログラムではなく、日本式の格付けを採用した独自の「SRF BEEF 格付けシステム」を導入しており、日本市場に向けては「BMS. 6」以上(発生率80%



以上)の商品を浸透させてゆきたいとしている。アジアやEUなど世界中の高級レストランから高い評価を受けており、米国市場では、ミシュラン3つ星のニューヨーク「Per Se」やウルフギャング・パックの「Spago」といった多くの高級レストランなどでも採用されているという。

同社では「SRF 極黒牛」について、「我々は国産牛との比較というより、米国独自の新しい商品として提案する。従来の米国産牛肉の最上級グレードのプライムを超える商品があること、牛づくり・牛肉づくりの観点で全く違ったバックグラウンドを持つ米国でも、こうした素晴らしい肉があることを、自信を持って提案してゆきたい」と述べ、新ブランドへの理解を求めた。

○ 希少品種とそのブランド展開をテーマに豚肉勉強会を開催
沖縄アグーや中ヨークシャー、鹿児島黒豚の取組み事例を報告

国内の養豚生産者や食肉流通事業者、資材メーカーなど養豚・豚肉に関心を持つ有志でつくる「豚肉勉強会」(呼びかけ人: 桑原康・富士農場サービスグループ代表)が14日、東京都内で開かれた。11回目を数える今回は、「希少品種とブランド展開」をテーマに実施。当日は、東北大学大学院農学研究科の鈴木啓一教授が「希少品種と育種改良」と題して、日本養豚協会(JPPA)小磯孝常務理事が「希少品種の登記・登録」についてそれぞれ講演したあと、アグー豚や中ヨークシャー、鹿児島黒豚のブランド展開事例を紹介、全国から養豚生産者や食肉加工事業者、食肉流通事業者、飼料・資材メーカーなど70人が参加した。



こうした状況下でアグー復活のために我那覇社長ら有志が立ち上がり、アグーの維持と普及のためアグー保存会を設立し、保存を目的に農家への助成や調査などを推進しているという。

我那覇畜産では、やんばる(沖縄県北部)の大自然のなかで3つの農場を展開し、与那国島原

産の天然化石サンゴや泡盛もろみ、ビール酵母、サトウキビの黒蜜などを混ぜた飼料を与えるなど、こだわりを持った生産を行っている。現在は沖縄県民でさえほとんどがアグーの純粋種を見たことがないため、養豚場の近隣にアグーをテーマにした観光施設「アグー村」を設立した。

我那覇社長は豚肉のブランド政策について「単

に美味しいだけでなく、農場の周辺環境までを含めてブランドにしてゆかなければならない。そして、ブランドを保つためにはいかに多くの人たちに食べてもらうかにかかっている」とし、県内有名リゾートホテルのシェフを審査員に集め、沖縄調理師専門学校で学生を対象にしたアグー料理のコンクールを開催するなど積極的なPR活動を行っていることを紹介した。

自社のブランド製品では、レストランでサシの多い商品が好まれる半面、スーパーでは赤身など見栄の良さが好まれるなど「あぐー豚」販売の苦労話を披露。我那覇社長は、「大手養豚経営は数の力があるが、中小はブランド豚をつくり、売り先を決めることが重要だ。自社ブランドをつくるということは、ここでしか買えないもの

をつくること。(海外輸出を含めて)みんな他所を見ようとするが、売り場所は自分たちの地域にたくさんあるはず。(食品残さや飼料米など)地域のものを取り入れて、その地域で売ること、これが一番のブランド豚だ」と強調した。(その他ブランドの講演は後載)

このうち(有)我那覇畜産(沖縄・名護市)の我那覇明社長は、「アグーの育種とブランド展開」と題して講演した=写真。同社は総飼養頭数1万3千頭の肉豚・種豚生産の一貫経営で、琉球在来種アグーの血統を生かし、「島黒(シマクルー)」「やんばる島豚あぐー」「やんばるあぐー」などのブランド豚を生産、県内のホテルや大手スーパー、直売店での販売を行っている=図参照。

我那覇社長は沖縄固有の在来種「アグー」について、約600年前に中国から導入され、飼育されていた島豚が「アグー」の起源であるといわれていること、1899年には10万頭以上のアグーが飼養され、1915年には1頭当たり15円、子豚が2円(当時の西原町長の月給18円)の高値で取引されていたことを紹介した。一方、アグーが衰退した要因のひとつに、1902年の外国種導入による雑種化を指摘、1899年の約10万頭から1910年には7万7千頭に減少する半面、外国種との交配で雑種は1万頭以上に急増したという。さらに第2次世界大戦の影響でアグーがさらに激減してしまった。



○ 来日中のクリード・アイルランド大臣、羊肉の解禁と牛肉の月齢引き上げを要請

マイケル＝クリード・アイルランド農業・食糧・海洋大臣＝写真＝は14日、東京都内で記者会見を開き、加藤勝信厚労大臣に対し、羊肉の輸入解禁と、牛肉の月齢引き上げを求めたことを明らかにした。日本向けの牛肉輸出については現在、30カ月未満の牛肉に限定されており、と畜・食肉処理において30カ月齢を超える牛肉と峻別しなければならず、生産作業の煩雑さやコスト増要因として大きな負担となっているのが実情だ。クリード大臣は「OIE（国際獣疫事務局）を中心に、国際的には科学的知見に基づき、対象月齢を定めている」と、世界標準との整合性を訴えた。同国でも、流通している牛肉の大半が30カ月齢前後とされる。ただ、廃用牛など、30カ月齢を超える牛肉も一部では流通している。このため、日本向けだけのために対象月齢ごとに生産ラインを分けることは事業者にとって厄介な問題となっている。同国は、牛肉輸出量の4割がEU（欧州連合）離脱が決まっている英国向けで占められており、“英国離れ”を視野に輸出先の多様化を進めているところだ。新規開拓市場としてアジアを最重視しており、日本市場はその試金石として重要マーケットと位置づけている。

クリード大臣は業界団体関係者らとともに、牛肉と乳製品の輸出拡大を図る目的で来日。日本の業界関係者と精力的に接触するなど、様々な角度からマーケットリサーチを実施した。同大臣は13日に加藤大臣と会談、14日には、記者会見とともに、料理店シェフや外食関係者らを対象にテイastingセミナーも開きアイルランド・ビーフの魅力を伝えた。

クリード大臣は「アイルランドは、人口400万人に対して、3,500万人分に相当する食料を



生産、さらに拡大を目指している。食料供給力として“食料の島”と例えられている。一方、日本は（カロリーベースで）食料自給率が40%でしかなく、その点を考えると、アイルランドにとって日本は戦略的マーケットといえる。中期ビジョンでは、重要な輸出先として東南アジア市場を掲げている。（品質に厳しい）日本で成功すれば東南アジアでも成功すると考えている。日EU・EPA（経済連携協定）が批准されれば、それを機会としてビジネスが拡大する。品質、食の安全だけでなく、持続可能な生産など付加価値の高い牛肉として、日本市場ですでにビジネスを展開しているどこの国と比較しても競争力がある、と信じている」と自信をのぞかせた。

アイルランドでは農産物および食品生産について、品質、食品安全はもちろんのこと、商品ごとの二酸化炭素排出量を算出するカーボンフットプリント（CFP）や、アニマルウェルフェア、トレーサビリティシステムなど持続可能な生産方式「オリジン・グリーン」に取り組んでいる。これら活動については第三者認証取得を積極的に進めており、この5年間でCFPの認証取得率は輸出商品の9割に及ぶという。

英国については、アイルランドからの輸入量がすべて停止される、とは予想していないものの、新規設定される関税率の幅によっては、大きく数量を落とすものと推測される。また、アイルランドは、現在自由往来している北アイルランドとの国境線の取り扱いにも注目しており、人の行き来や、物通にも大きな影響が出る可能性も否定できない状況だ。

○ 食衛法改正の方向性を提示、全国7カ所で説明会を開催－厚労省

厚労省は12月、全国7カ所で、食品衛生規制見直しに関する説明会を開く。「食品衛生法改正懇談会」での議論を含め、来年度に手続きを行う食衛法改正の方向性を示す。申し込みは、開催地ごとの地方厚生局まで。開催概要は次のとおり。

▽北海道＝4日、札幌市北区の北海道厚生局、定員80人▽仙台＝13日、仙台市青葉区の東北厚生局、100人▽東京＝1日、千代田区霞が関の全社協・灘尾ホール、300人▽名古屋＝12日、名古屋市中区の名古屋合同庁舎第1号館、100人▽大阪＝11日、大阪市北区の大阪府立国際会議場、200人▽広島＝5日、広島市中区のRCC文化センター、100人▽福岡＝15日、福岡市博多区のTKPガーデンシティ博多新幹線口、100人。

○ 11.11「生ハムの日」にちなんで、日本生ハム協会が活動報告会

(一社)日本生ハム協会(JCHA、東京・港区、渡辺眞幸代表理事)は11日、東京・港区の駐日スペイン大使館で会員ら50人を招き、1年間の活動報告会を開いた。同協会は、南西ヨーロッパの食文化の中核である長期熟成ハム(生ハム)について、日本の消費者に正しい知識を周知するとともに国内での需要拡大を図るために、輸入卸や加工業者、個人などの賛同者によって15年10月に設立された。今回、11月11日の「生ハムの日」に合わせて、さらにスペイン大使館のゴンザロ・デ・ベニート大使の厚意もあり同大使館内での開催となった。

当日は桜岡盛一事務局長(協同国際ナショナル食品部スーパーバイザー)が日本の生ハム市場の現状を説明した(写真①)。桜岡事務局長によると、日本市場では食品衛生法によってドイツ製法の加工食肉製品と南西ヨーロッパの長期熟成ハムが同じジャンルの非加熱加工食肉製品に分類されているため、全く由来の異なる2つのハムが同じ「生ハム」として一般的に呼ばれていることを指摘。ヨーロッパの長期熟成ハムは2千年以上の伝統を持ち、芸術的な価値のあるものであることを伝えるために協会が発足したと説明した。また、日本では国内メーカーが製造する生ハム(ラックスハム)が年間約8千tに対して、長期熟成ハムの輸入量はわずか2,800tの規模だが、単価が高いためその市場規模は150億円に上ると説明した。そのうえで「日本人1人当たりの生ハムの年間消費量は4gに過ぎないが、これから日本国内で生ハムが普及するにはそう時間はかからないと思える。また11月11日は『チーズの日』でもあり、(都内で)チーズフェスタが開かれている。今後は、来年は生ハムとチーズと共同して市場の幅を広げてゆきたい」と期待感を示した。



桜岡事務局長の説明後は、今年の協会の活動報告が行われた。それによると、今年2月から4月にかけて会員向け勉強会を計3回開催したほか、一般向けセミナーも3回開いたという。さらに、世界生ハム学会へ代表を派遣して、生ハムをめぐる日本市場の現状を報告したほか、スペイン・トレドで開

かれるコルタドール競技会へ日本から代表を派遣、不適切な生ハムの説明を行っていた大手輸入業者に是正も求めたという。

渡辺代表によると、スペイン国内でも地域によってハム(原木)の部位の呼び方が異なり、部位の名前が統一された生ハムの知識体系を作る必要があることを学会に伝えたという。そのうえで、「(イベリコハム原産地呼称:D.O.Pのひとつ)『D.O.Pハモン・デ・ウエルバ』も今年から『D.O.Pハブーゴ』と改称されるなど、現地の生ハムの動向は日々変わっており、こうした情報を勉強会など通じて会員に周知してゆきたい」としている。

このほか、賛助会員が輸入しているイタリア産プロシュートやスペイン産ハモン・セラノ(白豚の生ハム)、ハモン・イベリコ(イベリコハム)など計6品が紹介(写真②)された。その後の比較試食会では参加者全員で産地や豚の品種、熟成期間による風味や味わい、食感の違いなどを楽しんだ。

○ 農場HACCPの指導員増員、支援体制拡充で大幅な認証取得を見込む一農水省

HACCPの発想を取り入れた家畜の飼養衛生管理手法、いわゆる農場HACCPの普及拡大を進めている農水省は、認証取得を促進するため農場指導員を増強する考えだ。農場HACCPに取り組む農場数が期待通りに伸びないなか、農場指導者を大幅に増員することで、農場HACCP導入の足掛かりにつながる機会を増やすのが狙い。認証取得に関する農場向け研修会を開催するとともに、農場と農場指導員とのマッチングなど、さまざまな形で農場HACCPにアクセスしやすい体制づくりも進める。18年度予算概算で、今年度実績の3倍近い増額を求めている。

△ 牛枝肉相場・豚枝肉相場・流通センター豚部分肉相場(15日)

Table with columns: 豚枝肉卸売相場(11月15日)(消費税分含む)(キロ当たり円・頭), 中(14日), 並(14日), 市況, 取引頭数. Rows include locations like 仙台, さいたま, 東京, etc.

△全国七畜頭数(農水省統計部)

14日豚 69,200頭 成牛計 4,940頭 (和牛 2,020 交雑 1,130 乳雌 830 乳去 930)
15日豚 67,500頭 成牛計 4,610頭 (和牛 2,140 交雑 820 乳雌 680 乳去 960)

△全農首都圏豚枝肉相場 15日

上物= 556円(前市 550円) △鶏卵相場(全農東京、消費税抜き)
(15日)市況=保合
中物= 540円(前市 526円) LL 210 M 230 S 210
気配=続伸 L 225 MS 225 SS 150
首都圏入荷頭数=1,085頭 首都圏入荷量= 760t

△東京食鳥相場 14日(税抜き価格:円・統計部)

もも肉 16日に配信 手羽元 手羽先 手羽先 さまみ きも すなぎも
高値 - 高値 -
中値 - 安値 -
安値 - 安値 -

△ 牛枝肉卸売相場(11月15日)(消費税含む)円/kg、()内頭数

Table with columns: 東京(和めす反発), 大阪(保合), 七畜100頭. Rows include A5, 4, 3, 2, B5, 4, 3, 2, 乳めす, B5, 4, 3, 2.

△日本食肉流通センター豚部分肉相場(15日)(消費税分含む)(キロ当たり円・kg)

Table with columns: 首都圏, 近畿圏. Rows include かつら, う, ロ, ば, も, ヒ, セ.

【日本食肉流通センターチルド部分肉相場】豚カット・和牛・乳牛・交雑牛

△日本食肉流通センターチルド豚カット肉相場[「上」以上](11月5日～11月11日) (消費税含む)(kg当たり・円、kg)

部位名	首都圏			中京圏			近畿圏			九州圏		
	重量中央値	刈込み平均値	重量	重量中央値	刈込み平均値	重量	重量中央値	刈込み平均値	重量	重量中央値	刈込み平均値	重量
かたロース	1,104	1,099	70,652	1,085	1,088	17,859	1,151	1,148	67,441	1,048	1,044	31,511
うで	712	706	136,818	637	650	33,178	649	649	127,571	670	665	69,686
ロース	1,151	1,155	142,564	1,109	1,093	32,105	1,145	1,144	105,374	1,050	1,050	52,841
ばら	1,078	1,075	192,569	1,015	1,020	28,492	1,115	1,115	154,313	1,048	1,044	62,511
もも	723	715	244,728	675	677	47,040	680	677	134,459	702	699	81,660
ヒレ	1,153	1,171	18,389	1,285	1,295	5,301	1,199	1,184	8,574	1,113	1,112	4,509
セット	940	926	851,018	842	866	132,650	946	931	137,164	888	882	150,670
合計			1,656,738			296,625			734,896			453,388

重量中央値: 取引データを価格順に重量を累積して並べ、重量の中央に位置する取引価格。

刈込み平均値: 取引データを価格順に重量を累積して並べ、重量の中央50%の加重平均。

△日本食肉流通センター和牛チルド部分肉相場[3等級](11月5日～11月11日) (消費税含む)(kg当たり・円、kg)

部位名	首都圏			中京圏			近畿圏			九州圏		
	重量中央値	刈込み平均値	重量	重量中央値	刈込み平均値	重量	重量中央値	刈込み平均値	重量	重量中央値	刈込み平均値	重量
かたロース	3,906	4,031	6,049	3,780	3,803	1,557	3,780	3,878	9,446	4,104	4,019	3,302
かた	3,300	3,390	8,956	3,456	3,419	3,199	3,402	3,402	7,442	3,456	3,466	3,382
かたばら	2,484	2,863	2,241	2,938	2,886	1,027	2,052	2,120	3,924	2,211	2,244	1,723
まえセット	3,510	3,481	1,757	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ヒレ	8,586	8,508	2,063	-	-	565	9,180	9,072	2,161	-	-	961
ロイン	6,696	6,741	2,370	-	-	760	5,940	5,876	4,701	-	-	891
ロインセット	-	-	885	-	-	-	-	-	396	-	-	-
ともばら	2,052	2,094	13,790	1,836	1,848	1,981	1,944	1,956	6,891	1,998	1,995	7,314
うちもも	3,564	3,630	4,532	-	-	-	3,726	3,739	3,240	3,456	3,540	2,396
しんたま	3,672	3,658	3,481	-	-	-	3,780	3,804	3,373	3,618	3,586	2,245
らんいち	3,820	3,832	3,003	-	-	-	3,888	3,856	3,525	3,996	3,904	1,678
そともも	3,101	3,079	2,261	-	-	-	3,726	3,694	2,915	3,456	3,458	2,258
すね	1,998	2,013	4,499	-	-	-	1,944	1,985	4,708	1,836	1,857	3,147
ももセット	4,018	3,940	8,203	4,050	4,052	3,561	3,564	3,538	9,408	-	-	-
セット	3,763	3,777	39,062	3,931	3,930	9,113	3,424	3,406	18,332	3,771	3,718	27,982
合計			103,152			21,763			80,462			57,279

△日本食肉流通センター乳牛チルド部分肉相場(経産除く)[2等級](11月5日～11月11日) (消費税含む)(kg当たり・円、kg)

部位名	首都圏			近畿圏			九州圏		
	重量中央値	刈込み平均値	重量	重量中央値	刈込み平均値	重量	重量中央値	刈込み平均値	重量
かたロース(ウシタ)	2,268	2,394	10,094	2,155	2,197	15,325	2,586	2,570	3,416
かた(うで)	1,458	1,421	4,685	1,562	1,517	6,742	1,674	1,717	2,276
かたばら(まえばら)	864	920	1,182	-	-	-	-	-	309
三角ばら	-	-	-	3,132	3,624	1,049	-	-	-
ブリスケット	-	-	-	994	990	4,385	-	-	-
ヒレ(ヘル)	4,644	4,688	3,441	4,660	4,730	3,566	4,698	4,753	1,131
ロイン(ロース)	3,132	3,203	5,185	3,110	3,144	7,141	3,499	3,383	4,281
ともばら(ばら)	1,080	1,339	5,766	1,155	1,313	5,067	1,026	1,042	3,536
うちもも	1,728	1,720	3,028	1,728	1,697	8,995	1,728	1,710	2,086
しんたま(マル)	1,918	1,819	2,045	1,458	1,509	6,620	1,750	1,759	1,655
らんいち(ラム)	1,728	1,679	1,724	1,507	1,501	5,020	1,750	1,763	1,763
そともも	1,458	1,635	2,099	1,458	1,499	5,371	1,490	1,493	3,462
すね(ちまき)	1,242	1,293	8,313	1,296	1,274	5,906	1,296	1,364	1,234
セット	2,128	2,138	34,110	1,571	1,571	23,656	2,173	2,117	7,734
合計			81,672			98,843			32,883

△日本食肉流通センター交雑牛チルド[3等級](11月5日～11月11日) (消費税含む)(kg当たり・円、kg)

部位名	首都圏			近畿圏			九州圏		
	重量中央値	刈込み平均値	重量	重量中央値	刈込み平均値	重量	重量中央値	刈込み平均値	重量
かたロース	2,700	2,662	9,392	2,700	2,723	9,973	3,078	3,041	3,338
かた	2,160	2,144	13,197	2,282	2,283	7,328	2,430	2,360	1,695
かたばら	1,728	1,768	1,921	1,473	1,533	3,761	-	-	702
ヒレ	5,400	5,454	1,697	5,940	5,945	2,511	-	-	592
ロイン	4,528	4,569	3,089	4,311	4,261	3,922	-	-	873
ともばら	1,512	1,727	8,235	1,614	1,668	6,405	1,426	1,416	1,157
うちもも	2,160	2,211	3,607	1,962	2,009	2,599	-	-	598
しんたま	2,101	2,162	5,611	2,160	2,231	2,536	-	-	860
らんいち	2,118	2,148	5,210	2,017	2,145	2,959	-	-	589
そともも	1,869	1,895	3,382	1,836	1,845	3,414	-	-	480
すね	1,350	1,356	3,119	1,577	1,556	4,769	1,650	1,638	1,034
ももセット	-	-	-	2,370	2,262	8,605	-	-	-
セット	2,675	2,652	36,683	2,754	2,829	14,632	2,276	2,291	11,261
合計			95,143			73,414			23,179

○ 資料一日EU・EPAにおける農林水産物への影響 (豚肉、出典：農水省)

豚肉

基礎データ

【豚肉】国内生産量 (2016年度)		【豚肉】主産地(生産量シェア) (飼養頭数ベース：2017年2月1日現在)				
894千トン		鹿児島県 1,327千頭(14%)	宮崎県 847千頭(9%)	千葉県 664千頭(7%)		
【豚肉】価格・生産量・輸入量の推移(円/kg・千トン)						
年度	2012	2013	2014	2015	2016	
国内価格	629	713	847	771	754	
国際価格	526	529	556	532	526	
国内生産量	907	917	875	888	894	
輸入量	760	744	816	826	877	

出典：食肉流通統計、畜産統計、貿易統計(注)部分肉ベース
国内価格：各令価格(東京及び大阪の中央卸売市場における上、上規格の加重平均値、国際価格：CIF平均単価

【豚肉】輸入量 (2016年度)					
全世界	877千トン	米国	31%	カナダ	21%
うちEU	314千トン	デンマーク	13%	スペイン	10%

【豚肉】主な輸入先国(上位4カ国) (輸入量シェア)

関税率 (国境措置の概要)

【豚肉】(差額関税制度)
 ・524円/kg < 輸入価格の場合：4.3%
 ・524円/kg ≥ 輸入価格の場合：546.53円と輸入価格の差額
 ・64.53円/kg ≥ 輸入価格の場合：482円/kg
 【ハム・ベーコン】(差額関税制度)
 ・897.59円/kg < 輸入価格の場合：8.5%
 ・897.59円/kg ≥ 輸入価格の場合：614.85-0.6×輸入価格 円/kg
 【ソーセージ】・10%
 【その他豚肉調製品】・20%

交渉結果

品目/現在の関税率	合意内容	(参考)JTPP協定の合意内容
豚肉 (差額関税制度) ・524円/kg < 輸入価格の場合：4.3% ・524円/kg ≥ 輸入価格の場合：546.53円/kgと輸入価格の差額 ・64.53円/kg ≥ 輸入価格の場合：482円/kg	<ul style="list-style-type: none"> 差額関税制度を維持するとともに、分岐点価格(524円/kg)を維持。 10年目までという長期の関税削減期間を確保。(従量税50円/kgは近年の平均課税額23円/kgの約2倍に相当し、従価税(4.3%)は撤廃) 11年目までの間、輸入急増に対するセーフガードを措置。(11年目の発動基準数量は10.5万トン) 	<ul style="list-style-type: none"> 差額関税制度を維持するとともに、分岐点価格(524円/kg)を維持。 10年目までという長期の関税削減期間を確保。(従量税50円/kgは近年の平均課税額23円/kgの約2倍に相当し、従価税(4.3%)は撤廃) 11年目までの間、輸入急増に対するセーフガードを措置。(11年目の発動基準数量は15万トン)
ハム・ベーコン (差額関税制度) ソーセージ・10% その他豚肉調製品・20%	<ul style="list-style-type: none"> 【ハム・ベーコン】 <ul style="list-style-type: none"> 初年度50%削減し、以降毎年段階的に削減し11年目に撤廃。 11年目までの間、輸入急増に対するセーフガードを措置。 【ソーセージ、その他豚肉調製品】 <ul style="list-style-type: none"> 毎年同じ割合で削減し6年目に撤廃。 	<ul style="list-style-type: none"> 【ハム・ベーコン】 <ul style="list-style-type: none"> 初年度50%削減し、以降毎年段階的に削減し11年目に撤廃。 11年目までの間、輸入急増に対するセーフガードを措置。 【ソーセージ、その他豚肉調製品】 <ul style="list-style-type: none"> 毎年同じ割合で削減し6年目に撤廃。

結果分析

- 長期の関税削減期間を確保し、差額関税制度・分岐点価格を維持するとともに、セーフガードを措置。
- 差額関税制度が維持されるため、基本的に従来から同制度の下で行われているコンピネーション輸入が引き続き行われるのではないかと想定。
- 我が国以外の豚肉需要が急激に伸びる中、他の豚肉輸入国との買付け競争が激しくなる可能性。
- したがって、当面、輸入の急増は見込み難い。
- 他方、長期的には、従量税の引下げに伴って、低価格部位の一部がコンピネーションによらず輸入される可能性が否定できず、国内産豚肉の価格の下落も懸念される。このため、国内の養豚について、生産コストの削減や品質向上など国内の優位性の確保等の体質強化対策を、これまでの実績の検証等を踏まえた所要の見直しを行った上で実施することに加え、経営安定対策についてTPPの状況等も踏まえて必要な検討を加えることが必要。
- ハム・ベーコンについて、長期の関税削減期間を確保し、セーフガードを措置。
- 日本国内で生産される豚肉調製品の主原料は輸入冷凍豚肉。このため、豚肉調製品の輸入と、輸入冷凍豚肉が置き換わる関係にあることから、国産豚肉への影響は限定的と見込まれる。

○ 資料一日EU・EPAにおける農林水産物への影響（鶏肉、出典：農水省）

鶏肉

基礎データ

国内生産量 (2016年)		主な生産地(2017年2月1日現在) (出荷羽数シエア)				
1,545千トン		鹿児島県 13,439万羽 (20%)	宮崎県 13,282万羽 (20%)	岩手県 11,001万羽 (16%)		
価格・生産量・輸入量の推移(円/kg・千トン)						
年	2012	2013	2014	2015	2016	
国内価格	382	424	463	496	453	
国際価格	223	264	297	299	220	
国内生産量	1,457	1,459	1,494	1,517	1,545	
輸入量	425	414	475	529	551	

出典：食料需給表(生産量)、畜産統計(出荷羽数)、食鳥市況情報(国内価格、貿易統計(輸入量、国際価格))
注1：国内生産量は骨つき肉ベース 注2：輸入量は調製品を含まない 注3：国内価格は、もも・むね平均卸売価格(東京) 注4：国際価格は、全世界平均CIF価格

現在の関税率		国境措置の概要	
8.5%、11.9%		-	
輸入量 (2016年)		主な輸入先国(上位4カ国) (輸入量シエア)	
全世界	551千トン	ブラジル	416千トン (75%)
うちEU	0.6千トン	タイ	110千トン (20%)
		米国	21千トン (4%)
		豪州	2千トン (0.4%)

交渉結果

品目/ 現在の関税率	合意内容	(参考)TPP協定の合意内容
鶏肉 8.5%、11.9%	<ul style="list-style-type: none"> 基本的には、段階的に11年目に関税撤廃。 ただし、冷蔵丸鶏と冷凍鶏肉(丸鶏及び骨付きもも肉を除く。)については、段階的に6年目に関税撤廃。 	<ul style="list-style-type: none"> 基本的には、段階的に11年目に関税撤廃。 ただし、冷蔵丸鶏と冷凍鶏肉(丸鶏及び骨付きもも肉を除く。)については、段階的に6年目に関税撤廃。
鶏肉調製品 6%、21.3%	<ul style="list-style-type: none"> 牛・豚の肉を含むものについては、段階的に11年目に関税撤廃。 その他のものについては、段階的に6年目に関税撤廃(発効時に20%削減)。 	<ul style="list-style-type: none"> 牛・豚の肉を含むものについては、段階的に11年目に関税撤廃。 その他のものについては、段階的に6年目に関税撤廃(発効時に20%削減)。

結果分析

- 輸入量55万トンのうち大部分(約9割)をブラジルとタイが占めており、EUからの輸入は600トンと少量の状況。
 - EUは潜在的な輸出余力も小さく、EUからの輸入は冷凍の丸鶏及び骨付きもも肉が過半を占め、用途・販路も限られているため、国産品との直接的な競合はほとんどない見込み。
 - プロローグの生育期間に比して、長期間の関税撤廃期間を確保。
- ➔
- したがって、日EU・EPA合意による特段の影響は見込み難いが、養鶏は地域経済を支える重要な産業であり、更なる競争力の強化が必要。