

「日本における食肉流通の現状の考察」

部分食肉流通事例 - 日本食肉流通センターの事業紹介

文・写真/ 財団法人中央畜産会(台湾)企画グループ 陳聰賢 氏

日本における食肉流通の現状についての考察(概要)

台湾は近年、豚産業の現代化の局面にあります。新型コロナウイルスの流行が国際的に起こり、その亜種ウイルスの感染速度は加速しました。これにより人々の生活は厳しい試練に直面し、流行後の消費パターンに変化をもたらしました。2022年2月のウクライナ戦争の勃発は、国際的な素材・原料の流通に多くの問題をもたらし、飼料・原料価格は上昇を続け、国内事業者の経営を圧迫しています。このような状況下で、生産やマーケティングの効率をどのように改善するかが、業界にとって共通の問題です。幸い、台湾は2020年6月に「口蹄疫清浄地域」となり、また、ワクチン接種を段階的かつ徐々に停止することで「豚熱清浄地域」となることにも取り組んでおり、アジアで唯一の豚感染症清浄国となることを目標にしています。豚肉業界はまた、輸出を積極的に拡大するための重要な基盤として、養豚場、市場、食肉処理場、コールドチェーンなどを積極的に改善しています。

本誌は、当協会の3月の訪日の記録をまとめたものです。視察行程の調整は日本の農畜産業振興機構(以下、振興機構)を通じて行われました。具体的には食肉・加工品関連業界を訪問し、この貴重な経験により、日本の農場HACCPシステム、畜産物の需給と流通状況、枝肉の等級付け、価格形成、排水処理など、実務上の課題に関する日本の成熟した経験を垣間見ることがで

きました。今後、台湾でどのように豚の生産やマーケティングの効率化、豚肉の品質の向上を図れば良いかを考え、国際市場の枠組みに即した輸出を確立し、品質の高い製品を世界に広めていきたいと考えています。

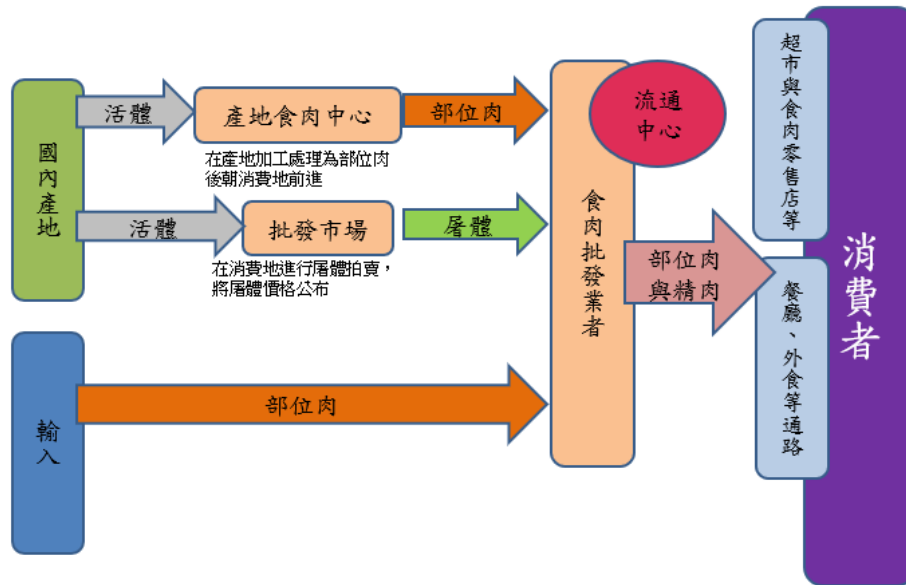
概論

近年、台湾はコールドチェーンシステムの導入を通じ、流通チャンネルを改善するため、豚肉業界の体質改善を推進してきました。私たち中央畜産会は、嘉義県の食肉市場と協力し新しい食肉処理場の建設を推進するとともに、行政院農業委員会の動植物検疫局と食肉処理場の HACCP 検証を共同で指導するという重要な任務を引き受けており、将来的には一部の国内食肉市場の流通センターへの転換を促進し、台湾の豚肉流通システムを改善したいと考えています。3月上旬の訪日では、日本の農畜産業振興機構(以下、振興機構)に依頼し、日本の先進的な食肉流通の経験から、食肉流通の全貌の理解のため、日本食肉流通センター(以下、流通センター)への視察を調整していただきました。

部分肉流通のメリット

日本には成熟した部分肉の流通システムがあります。肉は消費者の手に届くまでの間に、屠殺、枝肉、部分肉、販売用の精肉や食肉加工品へと手が加わっていきます。産地から消費地までの豚肉は、コールドチェーンで部分肉を流通させており、経済性と衛生管理の面で優れています。流通センターの推定によると、10 トントラックでは、12 頭の牛または 83 頭の豚しか運ぶことができませんが、枝肉に加工すれば、19 頭分の牛の枝肉または 120 頭分の豚の枝肉として輸送することができます。更に部分肉にすれば、26 頭の牛または 171 頭の豚に相当する部分肉を輸送することができ、明らかに肉の流

通効率が向上します。部分肉をコールドチェーンで輸送すると容積を減らせるだけでなく、輸送コストを削減し、保管効率を高めると同時に、必要な部位と数量を必要な場所に効率的に配送し、流通チャンネル上の衛生管理も向上させることができます。



食肉流通における日本食肉流通センターの位置づけ（流通センター紹介資料より）

日本食肉流通センターの概要

流通センターは1979年に設立され、土地取得、施設、価格情報業務に必要な資金は、主に振興機構からの出資と農林水産省からの補助金で賄われています。流通センターの設立の目的は、適切な部分肉の取引を促進し、肉の流通を改善し、合理化することです。業務上、食肉の安定供給と価格の安定を確保することも重要です。流通センターは川崎と大阪にオフィスを構え、川崎の拠点施設は大阪の拠点施設の約2倍の広さです。川崎の拠点施設は、1970年代に埋め立てたものを用いて設立された約101,000平方メートルの敷地をカバーする東扇島に位置し、川崎港や羽田空港に近く、東京や横浜などの大型消費地にも近接しています。現在、川崎と大阪の施設は52社にリー

スされ、1,100人以上が流通センターで働いており、食肉会社の家賃で施設の運営などの費用を賄っています。

施設の賃貸事業の様子

3月8日、一行は神奈川県川崎市の流通センターを訪問し、小林裕幸理事長をはじめとするセンター関係者との意見交換の後、センター施設を視察しました。今回の視察で特徴的なことは、流通センターの営業エリアに入って見学できたことで、賃貸事業や施設環境をよりよく理解できたことです。現在、流通センターはA~G棟の施設からなっており、A棟とB棟の建物施設は施設が使用する駐車場にするための工事を行っています。C棟、D棟、G棟は卸売業施設、E棟は大型冷蔵施設、F棟は部分食肉流通施設です。センターのオフィスはG棟にあります。



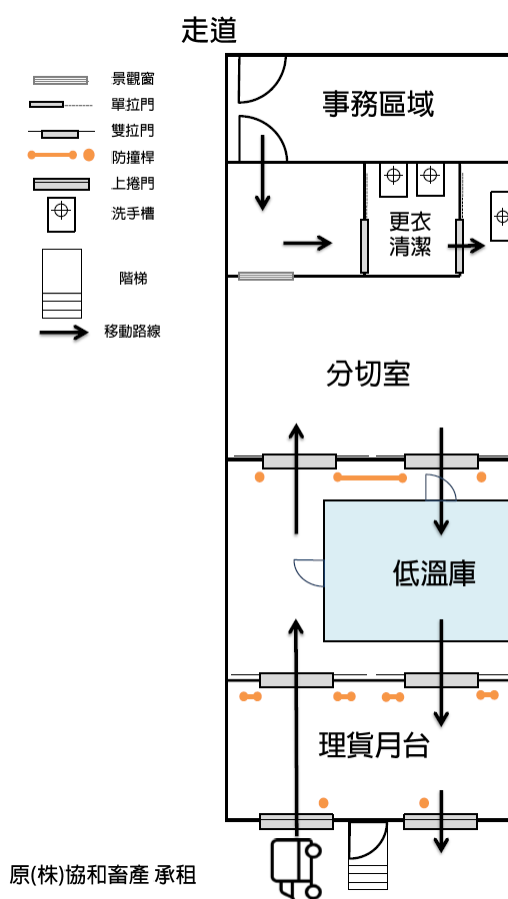
センターのパノラマビュー、F棟およびG棟

我々視察団はまず、G棟の1階を視察しました。建物は22のリーススペースで構成され、そのうちの12のスペースは流通と保管(冷蔵庫と冷凍庫)に使用、10のスペースは食肉加工用に使用、分割作業の場所として借りることができ、現在12の食肉卸売業者と輸送業者が事業を行っています。流通セ

センターは、食肉卸売業者などが食肉加工および保管業務を行うことができる HACCP 準拠の施設を提供します。我々はG棟入口、オフィスエリア、スタッフ更衣室、分割ルーム、低温倉庫、集計プラットフォーム、貨物ターミナルホームの順に施設スペースを視察しました。各エリアを以下に説明します。

オフィスエリアは、28 平方メートルの面積を持つエリアです。分割ルームは食肉加工に使用でき、面積は 85 平方メートル、壁には手洗い設備が設置され、室温設定は 10° C、天井までの高さは 3.5 メートル、天井には結露やカビを防ぐために大型除湿機を設置しています。壁面は高さ 1.8 メー

G棟1階114号室の処理施設概略図



トルのステンレス製で、清掃が容易です。低温倉庫は肉を貯蔵するための冷蔵エリアであり、面積は 64 平方メートルです。このエリアの温度範囲は 0~5° C で、高さは 5 メートルです。

温度ライブラリは、施設を返還した事業者により設置され、エリア通路の横に衝突防止柱がありました。集計プラットフォームは商品の取扱いに使用され、面積は43平方メートルで、アクセスチャンネルには衝突防止柱がありません。部屋の温度範囲は10° C以内で、高さは5メートルです。貨物ターミナルプラットフォームは、104平方メートルの面積で、2台の大型トラックが同時に出入りできます。

今回視察したリーススペースは、月額約120万円の賃料で10年間のリース契約が必要です。センターでリースできる分割エリアには3つのタイプがあります:300平方メートルタイプは主に細断に使用されます。2,200平方メートルのタイプ(訪問した場所)は細分化と切断作業に適しています。3,100平方メートルタイプは、まだ建設中です。センターは作業スペースのみを提供し、機械とオペレーターの管理は借手のオペレーターが担当します。



日本食肉流通中心承租業者説明屠體分切作業

F棟2階の部屋では、牛枝肉のカットについて、(株)コーシンの福田工場長の説明で枝肉の分割作業の実演を見せてもらいました。食肉市場から枝肉

をトラックでセンターに輸送すると、半分は1階の低温貯蔵庫に入り、約1週間保管して熟成させ、分割作業当日はトラックレールを使用して2階にある冷蔵保管庫に移送し、需要に応じてエレベーターで2階の加工作業エリアに移送、加工室で肉やその他の製品の小片を切断します。この過程は、大まかに5つのセクションに分けることができます。これは、前胸、肩甲骨、腹甲骨、内側筋と後脚になります。肩甲骨と内側筋は6~7椎骨で分割されますが、一部のオペレーターは、より長い内側筋を得るために5~6節の椎骨で分割することもあります。切断分割時の温度は約10度、低温保存は約0~2度で、肉は切断後に包装されます。

部分肉価格公表業務

大都市圏での食肉の合理的な流通を促進するために、前述の肉の貯蔵、流通、加工、冷蔵倉庫、配達施設の貸出に加えて、流通センターは牛と豚の部分肉の取引価格に関する情報を収集し、肉の各部分の価格を公表すると同時に、効率的な部分肉の生産と取引を確保するために、流通センターは商業規格と呼ばれる部分肉仕様基準を策定しています。この規格では部位ごとに商品コードが定められており、日本で電子取引を行う際にコードで規格情報を学習することができます。

部位コード	名称	部位コード	名称
100	枝肉	330	かたロース
101	セット	400	骨付ばら
102	セットC	410	ばら
200	半丸枝肉	411	ともばらスペアリブ
201	半丸セット	412	ばらA
202	半丸セットC	500	骨付ロース
300	骨付かた	501	骨付ロース・ばら
310	かた	520	ロース
311	かたS	530	ヒレ
312	ネック	600	骨付もも
313	まえすね	610	もも
314	ネックなしかた	611	すねなしもも
315	すねなしかた	612	うちもも
316	ネック・すねなしかた	613	しんたま
320	うで	614	そともも (そともも・らんぶ)
321	うでS	615	ともすね
322	かたばらスペアリブ		
323	ネックなしうで		
324	すねなしうで		
325	ネック・すねなしうで		

豚の商業仕様の名前と番号(流通センターの Web サイトからのスクリーンショット)

価格情報は集計された後、専用のウェブサイトで公開され、市況速報、月報、年報が編集されています。国産豚肉価格は毎日公表されており、センターでは首都圏の市況の豚肉価格を公表しており、肩上部肉、前脚肉、内筋、肋骨、後脚肉、小筋肉、部分肉の組み合わせの計7つのパーツがあります。上記の国産豚肉に関する公表に加え、牛肉・豚肉7品目(輸入品を含む)についても公表され、関連情報フォームもダウンロード可能で、情報の透明性により、一般ユーザーが市場の流通状況を把握できます。

流通センターで肉の価格を発表する流通センターの専用ウェブサイト

部分肉価格情報専門チャンネル

このサイトは、日本食肉流通センターが食肉事業者から食肉の取引情報を収集・分析して取引価格などの情報を公表する専門のサイトです。豚肉と牛肉の部分肉の取引価格など情報について、迅速な『市況速報』、月集計をした『月報』、年集計をした『年報』の3種類の情報をご覧いただけます。

なお、算定の方法などについては、(利用上の注意)をご覧ください。

- ・(利用上の注意)部分肉価格情報のご利用に際して
- ・「部分肉価格情報専門チャンネル」の用語解説

『市況速報』 各地域をクリックしてご覧ください

※表項目の部分肉について、部位ごとの取引価格と取引重量の情報がご覧になれます

項目	公表のサイクル/公表日	地域
豚カット肉「1」	日 報(月～金曜)	首都圏 近畿圏
豚カット肉「1」(週間)	週 報(火曜)	首都圏 中京圏 近畿圏 九州
和牛チルド「4」	週 報(火曜)	首都圏 中京圏 近畿圏 九州
乳牛チルド「2」	週 報(水曜)	首都圏 近畿圏 九州
交雑牛チルド「3」	週 報(水曜)	首都圏 近畿圏 九州
輸入牛肉	半月報(3日/18日)	首都圏 中京圏 近畿圏 九州
輸入豚肉	半月報(3日/18日)	首都圏 中京圏 近畿圏 九州

(流通センターのウェブサイトのスクリーンショット)

品目	第1四分位値	重量中央値	第3四分位値	対込み平均値	取引重量
豚カット肉「1」 <首都圏>	令和 5年5月5日(金)から 令和 5年5月11日(木)まで (令和 5年5月12日(金) 公表)		消費税込(8%)		
かたコース	1,035円	1,115円	1,193円	1,105円	61,614kg
うで	702円	739円	798円	744円	110,457kg
コース	1,034円	1,098円	1,233円	1,108円	131,370kg
ばら	1,080円	1,131円	1,215円	1,139円	132,301kg
五五	734円	775円	799円	768円	178,219kg
ヒレ	1,058円	1,095円	1,274円	1,120円	9,290kg
セット	954円	981円	1,090円	995円	788,101kg
				合計	1,411,352kg

首都圏の豚肉カット肉を例にとると、価格分布範囲と取引重量が公開されています

(スクリーンショットは流通センターのWeb サイトから)

この価格情報の収集と公表の仕組みは、流通センターの食肉業者だけでなく、全国の食肉企業の協力により出来上がっています。流通センターは、各地の食肉価格に関する情報を毎日受け取ります。各食肉会社の販売管理コンピュータシステムに情報送信プログラムがインストールされており、センターのコンピュータシステムに送信します。協力メーカーの名前と番号は秘密

にされていますが、業界の主要企業がこのメカニズムに協力しており、価格はセンターの Web サイトだけでなく新聞にも掲載されています。長期的な信頼関係に基づいて、各企業は価格と数量の情報を提供することに同意し、食肉会社が取引価格を評価するための参照用として使用できるだけでなく、流通センターが価格動向と食肉需給関係を分析し、国内の需給に関する調査レポートを発行できるようにする情報提供のメカニズムができています。センターでは、国内食肉流通の各段階における価格調査、数量に関する全国調査データ、フードサービス協会による外食産業動向の調査報告、業界関係者からの業界取材情報など、事業者の調査報告を通じて、食肉の動向を分析しています。

ポスト新型コロナの局面では、国際的な原材料価格上昇圧力の影響を受けるものの、豚の飼育プロセスで調整できるため、飼料コストの影響は、6 か月間で平準化できるとのことです。穀物などの原材料も輸入に依存している日本は、価格変動の影響を受けますが、配合飼料価格安定制度により飼料コストの負担が軽減されるため、価格上昇の影響は3か月後(四半期ごと)まで緩和でき、短期間で急激に変動することはありません。日本における飼料価格の2年間の値上げ期間中も、肉用牛、肉豚について、経営安定制度により畜産農家の経営支援されており、粗収入が生産コストを下回ったときに一定の割合の差額につき交付金が支給され、農家の経営環境が担保されました。これらの支援策は価格・数量情報をもとに慎重に行われており、適切な戦略をタイムリーに取ることができます。

結語

台湾の畜産業の改革では、農場から食卓までのさまざまな段階において日本の経験から得られる多くのことがあります。物流システムを例にとると、

コールドチェーンコンセプトの導入では、台湾の食肉・豚産業が依然として生体での取引を行っており、枝肉は伝統的な小売業者に輸送されて販売されています。コールドチェーンの流通システムは製品の衛生面での安全性に役立つはずですが、国内での導入には、まだ継続的な努力の余地があります。台湾で、将来、食肉の流通センターを設立し、食肉市場を物流サービス施設に転換しリースされている分割加工を行う部屋を設置するようになれば、台湾の食肉生産とマーケティングシステムにおいて国内のコールドチェーン事業の推進を統合し、豚を産地で屠殺後、コールドチェーンで消費地に販売できるので、輸送効率と消費者にとっての安全性が向上するだけでなく、生体輸送によって引き起こされる病気の伝染のリスクも回避できます。台湾での豚肉の輸出に対する検疫問題が解除された後、輸出業者は将来の輸出のための「足がかり」を確立し、海外の流通センターと同様の分割ルームの賃貸借を行い、国内の肉製品の分割または加工を生産地で行う支援をすることもできるようになります。

部分肉流通システムでは、食肉(輸入を含む)の価格の把握、消費に関する研究情報、さらには消費者へのアンケートやインタビューを通じて、肉の流通の各段階での研究成果を集約することができ、台湾での消費に関する情報の理解を深め、需給をより効果的に調整することができる可能性があります。近年は、業界の包括的なアップグレード化、すなわち、食肉処理場の近代化、食肉コールドチェーンの近代化、養豚場の近代化を促進するため、さまざまな計画により台湾に投資された資金を通じて、国産豚肉を包括的に温度管理したサプライチェーンへと改善することが期待されており、日本食肉流通センターの現地視察による経験は、生体での取引から(部分肉での取引に)変えて行く際、台湾に部分肉流通のヒントをもたらすことができ、これによる流通システムの改善を通じて台湾の食肉業界の飛躍に向けた次のステ

ツプの基礎を築くことが期待されています。