



日本の宝 和牛

「おいしく食べてまもろう！」

～ 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

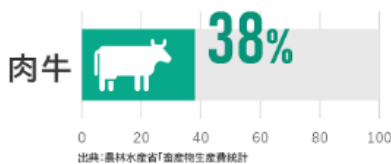
ちょっと聞いてください！

和牛を届けるみなさんが困っている話

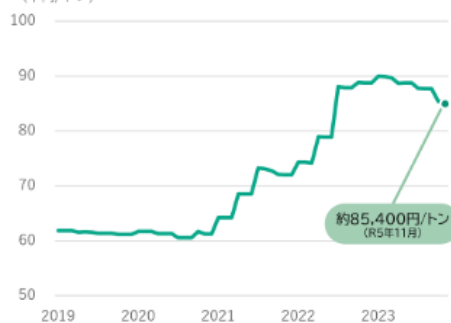


肉牛を育てるコストの約4割を占める飼料費(エサ代)は、**高い状態**が続いています。

牛肉の生産にかかる飼料費の割合(R4年)



肉用牛用飼料価格の推移



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

部分肉等にカット

③ 小売事業者

精肉にカット
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）