

2025年2月4日

食肉業界の販売動向について（2025年2月報告）

（公財）日本食肉流通センター

当センターは、直近の食肉の販売動向について、食肉事業者の生の声を聴き、その概要を年3回定期的に報告しています。

今回の聴取りは、『物流の2024年問題』の対応状況を把握するため、当センターの部分肉流通情報委員である食肉事業者の方々に加えて、食肉の運送業者、大手食肉加工メーカーの物流担当者及び冷蔵倉庫業者の方々にもご協力いただきました。

食肉事業者からの聴取りは2025年1月に、物流・倉庫関係者からは2024年11月に行いました。

なお、食肉の販売動向については、前回の報告以降となる2024年の9月から年末までの期間を中心にお聴きしています。

1 牛肉の販売動向

輸入牛肉は販売環境の厳しさが続く一方で、国産牛肉については大きな伸びとはなっていないものの、昨年並みの販売は確保できたとする報告が多くありました。しかし、一部では、期間中は量販店向け・外食向けともに低調な状況が続いたとする報告もありました。また、昨年末は仕入れに慎重な量販店が多く、量販店での年越し在庫が少ないため、前年と異なって1月の荷動きは停滞していないという報告が複数ありました。

和牛の部位ごとの販売については、モモ等が切り落とし材として堅調な動きであった他、カタロースの引き合いが強く凍結の蓄えができなかったため、年末は追加の発注を断る状態になったとの報告が複数ありました。

ロイン等の高級部位の国内需要が引き続き低調であるとする報告が多い一方で、インバウンドやギフト等の需要をつかんだ食肉事業者からは販売を伸ばしたと報告がありました。

交雑牛については、枝肉の相場高で卸としての販売環境が厳しく、今後は取扱いを抑制していく、または和牛に切り替えていくとの報告がありました。

【 食肉事業者の主な声 】

- ・ 和牛では、昨年9月以降、販促をかける量販店が増加し、鍋物向けのスライスとするカタログの引きが強くなって不足が続いた。12月にはロインの販促も行われるようになる一方で、ヒレはホテル宿泊客が外食に出してしまうようになって前年より動きが悪かった。
- ・ 和牛サーロインの販売がインバウンドで賑わう外食店の牛カツや牛串向けで伸びている。当社では断面をハーフカットして納品している。
- ・ 昨年は年末に向けての量販店での和牛高級商品の『見せる』販売が控えめで展開が遅れた。この結果、高級品ではなく切り落としなどの普段使いの商品がよく動いた。(大手加工メーカー)
- ・ 豪州産牛肉を外食向けに販売しているが、従来中心だった豪州グレイン(穀物肥育)よりもグラス(牧草肥育)を増やし、両者を組み合わせて納品価格を販売先の意向に合わせている。
- ・ 当社の交雑牛の量販店への販売は、和牛と違って長期契約をしているため、昨年は枝肉相場高で収益の足かせとなった一方、和牛では昨年後半は利益を確保できた。

2 豚肉の販売動向

国産豚肉は、昨年秋以降に枝肉相場が落ち着いてきたことから販売は好調となったという報告が多くありました。また、昨年は秋まで枝肉の高値が続いたことから、量販店と年間契約をしてきた食肉事業者が納入価格を短期で決める契約に見直そうとする動きが出てきています。

輸入豚肉については、高値傾向であることに加え、入船遅れなども起きたことから、リスクを伴う商品として認識されて販売に影を落としています。

量販店で豚肉の中心的商品となる豚小間は、価格の低い部位が材料として使用されますが、その中ではウデより作業性のよいモモが好まれているようです。

【食肉事業者の主な声】

- ・ 昨年後半の国産豚肉の販売は悪くなく、前半の高値相場による赤字販売は解消された。チルドの動きが活発になって加工向けの凍結品が貯められずに苦労した。
- ・ 国産豚肉の販売では、去年は枝肉の高値が続いたことから納品価格の年間計画の提案は止めようという方向で販売先に働きかけている。4市場の前週平均価格による値決めに変更できないかと考えている。
- ・ 昨年夏の枝肉の高値相場から、当社では部位の価格構成を変更してきている。モモとウデの価格を引き上げ、ロース、カタロース、バラの順で価格を引下げている。
- ・ トンカツ店チェーンに黒豚を卸しているが、トンカツ店は日本人比率が高くインバウンドは少ないこともあって昨年後半の納品は落ち込んだ。しかし、年明けには、受験時期を迎えて縁起担ぎの『カツ』のためかロースが動き始めている。

3 食肉流通からみた『物流の2024年問題』

(1) 影響と取組の考え方

昨年4月から、働き方改革関連法による時間外労働時間の上限規制がトラックドライバーに適用になり、食肉でも影響が出ないか心配される年でした。政府は、2024年問題に対応するため、流通業務の効率化を図る事業に対する計画の認定や支援措置等を定めた物流改正法を2024年5月に公布して本年4月1日に施行されることとなっています。

また、同法の施行に向けて、食肉関係者に対しても国土交通省の『トラックGメン』による調査や指導活動が始まっています。

食肉を扱う運送業者及び冷蔵倉庫業者、そして食肉事業者に現時点までの影響や取組の考え方についてお聴きしました。その中では、いずれの事業者からも2024年問題が食肉の物流量を減らす影響を与えたとする報告はありませんでした。

その一方で、2024年問題を契機として、①食肉事業者が物流の責任を持つ組織や責任者が作られたり、強化されたりした、②運送料金の引き上げが始まっており、食肉事業者では食肉への価格転嫁が意識され始めた、③食肉の運送業務と付帯業務を区分する意識が業界で明確になり、その対応が検討され始めた、④物流の効率化の方策について強く意識され始めたなどの動きがみられました。

【 運送業者、冷蔵倉庫業者及び食肉事業者の主な声 】

- ・ 本社に物流本部を立ち上げ、営業などの主要部署と同列として位置付けて2024年問題に取り組んでいる。(大手食肉事業者)
- ・ トラックでの食肉の荷積み・荷下ろしは手作業で行っているが、これはドライバーの仕事である。これ以外の業務は付帯業務で別建てとしている。取引先に法令遵守として『しない、させない、頼まない』ことをお願いしている。(大手食肉事業者)
- ・ 運送会社から2024年に続いて今年も運送料金を値上げするとされている。販売先に説明をして価格転嫁をお願いしているが、状況の理解はしてくれるものの、転嫁を受け入れるのは半々といったところ。(食肉事業者)
- ・ 現在、首都圏と関西圏に物流拠点となる施設を整備中である。加工機能を備えて食肉製品の営業と物流をする施設となり、完成すればグループの保管能力は大幅に増強される。今は他社と連携する段階ではなく、自社グループ内の物流内製化を強化していく。(大手食肉事業者)

(2) 具体的な取組

食肉事業者及びその物流を支える運送業者・冷蔵倉庫業者は、2024年問題に対して危機感または大きな問題意識を持っています。

それぞれの業界とも、すでに対応するための具体的な行動を起こしており、その効果は、すでに一定の成果を出しているものもあれば、まだ途中のものもありました。

多く聴かれた具体的な取組としては、倉庫の予約システムを始めとする作業のシステム化、食肉集荷について一時保管場所での集約化、長距離運送での輸送方法の改善、パレタイズ(パレット荷積み)による運送、リードタイムの延長、商習慣の見直しでした。

混載や共同配送の取組の報告もありましたが、本格的な取組にはなっていないようです。また、運送料金や冷蔵庫の保管料金について一定の引き上げが進んでいる中で、食肉事業者による納品価格への転嫁はむずかしい実態にあるようです。

【 運送業者、冷蔵倉庫業者及び食肉事業者の主な声 】

- ・ 月曜日は、九州から到着したトラックが並んで戦場のようであったが、トラック受付システムを導入し、さらに従来の伝票とサインを止めて倉番がタブレットでバーコード読み込む

システムに変更して改善できた。これによって庫内作業も見える化されて現状分析ができるようになり、時間外労働が半減した。(冷蔵倉庫業者)

- ・ 以前はトラックで数十か所の営業冷蔵庫を回って食肉を集荷し、そのまま出荷していたが、今は荷を一時保管場所に集約している。そこで出荷先別に荷を整理してトラック積みするようになってから、効率的な集荷・出荷が可能となっている。(運送業者)
- ・ 長距離運送においては、九州からの便はフェリーの活用、東北からの便は陸送の中継拠点を設置して活用している。(大手食肉加工メーカー)
- ・ 2024年問題の対応としてリードタイムの延長を荷主(食肉事業者)に申し入れて実現できている。以前は出庫当日午前中まで受けていたが、今は前日午前として1日延長している。配車と人繰りが楽になったし、オーダーが減ることもない。(運送業者)
- ・ 配送センターから地域販売拠点までのグループ内物流にパレタイズ運送を実施するようになった。以前はパレット規格がセンターと販売拠点で異なるため、11×12パレットに統一して積替作業をなくした。11標準パレットは使用しない。販売拠点から販売先への配送は、販売先により荷が違いため、パレットは用いずベタ積みとなる。(大手食肉加工メーカー)
- ・ トラックでのパレット積みは、ベタ積みに対して3割ぐらい積載量が落ちる。ベタ積みは、隙間なく積めて荷崩れが防止できる利点もある。(大手食肉事業者の運送子会社、冷蔵倉庫会社)
- ・ 2023年に豚肉の段ボール箱の規格を見直して統一した。枝肉格付が2kg大きくなることも織り込んである。これによりパレット利用もしやすくなった。牛肉の段ボール箱規格も検討しているが、品種などで肉の大きさが異なることから難しく実現できていない。輸出対応としても検討しなければならない。(大手食肉事業者)
- ・ 派遣ドライバーを増員してドライバー不足を補っている。フリーでいたいドライバーが多く、彼らは派遣会社に登録している。当社はトラックを用意して運送業務をお願いする。(運送業者)

(3) 今後の課題

2024年問題は、各事業者にとってこれからも続く問題です。その中でも今悩んでいる最大の課題としては、ドライバーを始めとする人材の確保が共通しています。この他、食肉

事業者にとっては、リードタイムの延長や販売先での付帯業務の解消、運送コストの価格転嫁などが差し迫った課題となっています。

将来の物流の効率化を図るという観点からは、複数事業者による共同配送の実現、効率的な受発注や配送の実現が大きな課題となっています。

【 運送業者、冷蔵倉庫業者及び食肉事業者の主な声 】

- 大きな課題はドライバーの確保である。次いでコスト上昇の販売先への転嫁、リードタイムの延長。(大手食肉事業者の運送子会社)
- 冷蔵倉庫は寒暖差が大きく、作業もきついなどの理由から、若い人が集まらず深刻な状況である。ドライ倉庫と比べられてしまうこともある。フォークリフト免許取得経費の補助、長時間労働の抑制、休息室の確保、1人の職員が複数業務を行えるようにするなどの対応をしていく。(冷蔵倉庫業者)
- リードタイムの延長に取り組んでおり、グループ内、つまり親会社との間では実現できている。しかし、量販店などの販売店とのリードタイムは、それほど変わっておらず、これからの課題である。(大手食肉事業者の運送子会社)
- ドライバーの付帯業務として整理できずに残っているのは、販売先PCでのグループ店舗ごとの仕分け・荷下ろしの作業などがある。また、ドライバーは、着荷主への荷下ろし作業のときに倉庫入れをするが、荷主が『先入れ先出し』ができるように荷の移動をする作業もある。(大手食肉事業者の運送子会社)
- 他社と食肉の共同配送を試行してみたが上手くいかず、共同の難しさを実感した。(大手食肉加工メーカー)
- 食肉事業者は、物流改正法によって、荷主として物流管理統括者を置くことが義務付けられ、中長期計画を定めて定期的な報告をしなければならないなど負担が増えたと感じている。(大手食肉加工メーカー)

(問合せ先)

公益財団法人日本食肉流通センター

情報部 部長 安藤

TEL : 044-266-1172