

和牛の輸出増強に向けた食肉処理施設整備

主席研究員 長谷川晃生

和牛肉はコロナ禍でインバウンド需要が剥落し、供給先として輸出の重要性が高まっている。牛肉輸出にあたっては、輸出先との間で定めた食肉処理の施設および衛生管理等の基準に合致した輸出認定施設でと畜・解体等を行う必要がある。したがって、各産地の食肉処理施設は、輸出施設認定を受けることが、輸出増勢にとって重要となっている。

1 主要輸出先と輸出認定基準

2021年の日本からの和牛を含む牛肉輸出量は7,879トンで、前年の4,845トンから大きく増加した。輸出先は、カンボジア、香港、アメリカ、台湾の順である(第1図)。カンボジアに輸出された牛肉の多くは他国に再輸出されているとみられる。

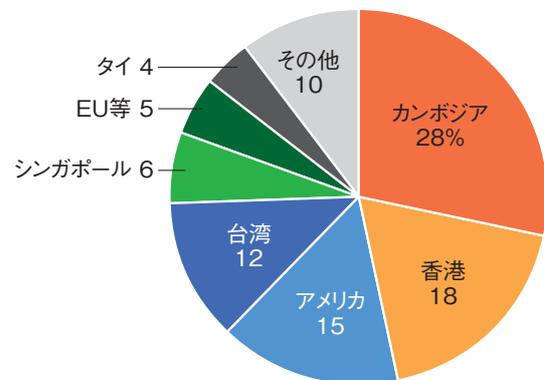
カンボジアに輸出するための、食肉処理に関する基準等はなく、いずれの施設で処理したとしても輸出は可能である。^(注)

その他の主要輸出先の要件を比較したのが第1表である。香港、アメリカ、EU向けは、と

畜・解体、分割までの一貫処理、HACCP方式による衛生管理の実施だけでなく、施設・設備、衛生管理について細かな基準を設けている。例えば、と畜・解体施設は結露防止が必要で、懸垂放血のための専用設備等が盛り込まれている。また認定後も定期的な大腸菌等の検査を課している。

それに対して、台湾、シンガポールは衛生管理における微生物検査、動物福祉に関する項目は盛り込まれていない。また、タイは輸出可能な畜種以外の処理施設との分離のみが

第1図 日本の牛肉の輸出先(2021年)



資料 財務省「貿易統計」
(注) 輸出数量の内訳。

第1表 主要輸出先の輸出認定に必要な事項

要求事項		香港	アメリカ	台湾	シンガポール	EU	タイ
施設基準	輸出可能な畜種以外の処理施設との分離	必要	必要	必要	必要	必要	必要
	懸垂放血	必要	必要	—	—	必要	—
衛生管理	HACCP方式の衛生管理	必要	必要	必要	必要	必要	—
	必須の微生物検査	大腸菌、サルモネラ	大腸菌、腸管出血性大腸菌(STEC)、サルモネラ	—	—	一般生菌数、腸内細菌科菌群、サルモネラ	—
	残留物質モニタリング	必要	必要	—	—	必要	—
動物福祉	係留中の給餌	24時間以上で必要	24時間以上で必要	—	—	12時間以上で必要	—
	鼻環牽引	—	不可	—	—	不可	—

資料 各輸出先の輸出食肉の取扱要綱、食肉生産技術開発センター(2021)を基に作成
(注) 必要事項の一部を記載。表中の「—」は特段の定めがない項目。

第2表 主要輸出先別の輸出認定割合

(単位 %)

		香港	アメリカ	台湾	シンガポール	EU	タイ	(参考) 輸出 認定なし
全体 (n=126)		11.1	11.9	17.5	14.3	8.7	46.8	53.2
と畜 処理 能力	上位	26.2	26.2	38.1	31.0	19.0	81.0	19.0
	中位	7.1	9.5	9.5	9.5	4.8	50.0	50.0
	下位	0.0	0.0	4.8	2.4	0.0	9.5	90.5

資料 厚生労働省「と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について」を基に作成

(注) 1 と畜処理能力(許可件数(頭/日))は2021年4月時点。輸出認定は22年1月時点。処理能力区分は能力別に3等分し、休止中等を除きと畜場の輸出認定状況を集計したもの。
2 表中の「輸出認定なし」は、香港、アメリカ、台湾、シンガポール、EU、タイの全ての認定を受けていないと畜場。

求められており、香港等と比較すると対応すべき要件は少ない。

2 輸出認定は大規模施設が中心

こうした輸出先の求める要件の違いが輸出認定施設数の多寡に影響している。22年1月時点で、輸出認定はタイが77施設と最も多く、次いで台湾が23施設で、アメリカ(15施設)、香港(14施設)は少ない。アメリカ、香港は19年8月時点でそれぞれ13施設であったことから、要件のハードルが高い先への輸出認定は進んでいない。

国内の牛肉(大動物)の処理施設(と畜場)のうち、輸出認定を受けている割合は、タイが46.8%で、香港(11.1%)、台湾(17.5%)、アメリカ(11.9%)は低い状況にある(第2表)。ただし、各施設の食肉処理能力別にみると、処理能力が高い施設では、いずれの輸出先についても相対的に認定割合が高く、香港、台湾、アメリカ、シンガポールについては3割程度で認定を受けている。一方、処理能力が低い施設は、輸出認定が進んでおらず、下位層では、9割の施設が輸出上位先の認定を受けていない状況にある。

(注) 農水省Webサイトによると、カンボジアとは施設等の要件はないが、個別に相手国の受入条件を満たすことが求められる場合があるとしている。

3 施設整備の課題

枝肉相場の安定、高価格部位の供給先として輸出の重要性は高まっているなかで、輸出認定施設がない産地では、他施設で処理するための生体輸送のコスト負担が発生している。とりわけ、小規模な食肉処理施設は、離島等のへき地であるケースも少なくない。

聞き取りを行った離島の産地では、観光客等を含めた地域内需要が中心であったため、コロナ禍による観光客急減で、輸出による販路確保が急務となっている。しかしながら、コロナ禍前から生産量減退による処理頭数の減少で、処理施設の採算性確保が経営課題となっていた。と畜頭数の確保にとって、自施設での輸出向け処理は重要であるが、追加投資を伴う施設整備が難しいのが実態である。認定基準が厳しい香港等の輸出が期待できる先への認定を断念することが懸念される。

また、中規模施設で、主要輸出先向けの認定に向けた整備を進めている事例では、認定を受けることで、他産地に輸送していた輸出分を自施設で処理すると見込んでいる。処理量が増加するなかで、新たな施設基準に応じた効率的な処理体制の構築とともに、衛生管理の高度化を踏まえた安定稼働のための人材育成が課題としている。

国が輸出促進を図るなかで、今後とも輸出は産地の需給調整に極めて重要な役割を果たすことから、産地が一体となって食肉処理施設の輸出体制をどのように整備していくのか注目していきたい。

<参考文献>

- ・公益財団法人食肉生産技術開発センター (2021)「食肉輸出施設認定に関する手引書」
- ・長谷川晃生(2019)「施設の高度化が迫られる食肉処理施設」『農中総研 調査と情報』web誌、9月号

(はせがわ こうせい)