

般社団法人日本食鳥協会 会長 佐藤 実 氏に聞く

トップ インタビュ

鶏肉はヘルシーで消化吸収のよい良質なたんぱく源 ~10月29日は国産とり肉の日~

鶏肉の生産および消費は、消費者の健康志向の高まりなどを背景に増加傾向で推移しています。そこで、鶏肉の生産・流通の改善や消 費拡大に取り組んでいる一般社団法人日本食鳥協会の佐藤会長にお話を伺いました。



日本食鳥協会について教えてくださ

まざまな事業に取り組んでいます。 対策、適正表示の普及推進など、 とを目的に昭和35年に設立されまし 国民食生活の改善向上に寄与するこ どを図ることにより、 産・流通の改善や消費の普及増進な 面鳥などを扱う食鳥産業における生 た。生産動向の情報収集や消費拡大 日本食鳥協会は、食用の鶏や七 畜産の発展と

200者は、食鳥の素雛の生産、食当協会の会員・賛助会員合わせて の出荷羽数に対する会員の割合は、 いる珍しい団体です。国内の肉用鶏 する会社もうまく共存して運営して 断的にカバーしており、 卸売りから小売りまで食鳥産業を縦 鳥の生産、食鳥の処理加工、食鳥の 利害が対立

95%と大多数を占めています。

すか。 消費拡大対策とは具体的にどんな内容で

月は干支の10番目が酉であるために、29日は ンまつり」を開催し、 やスーパーで、試食や即売を行う「国産チキ ました。この日を中心に、全国各地の市場 の日」に制定し、普及を図っています。 をPRする目的で10月29日を「国産とり肉 に努めています。 「に(2)く(9)」の語呂合わせから定め 当協会は、 国産鶏肉の安全性やおいしさ 国産鶏肉の消費拡大 10

品パックなどに広めていきたいと思っています。 導入し、「あんしんも、おいしさも。」というス さらに認知度が高まってくれば、スーパーの食 ローガンとともに徐々に浸透しつつあります。 した「国産チキンシンボルマーク」を4年前に また、国産鶏肉の信頼感・安心感を表現

るのですか 国内で生産される鶏はどのように育てられ

率的に生産されています。 するまでに使用される飼料の量は体重の約 らかくてマイルドな味わいが特徴です。 ころで出荷されます。 度の肥育で、 成長が早く、国内ではふ化してから50日程 という目標のもとに品種改良されています。 少ない飼料で、短期間に、多くの肉を得るか」 国内で、食用に飼養される鶏は、 豚の3・5倍、 体重が3 kg程度に成長したと そのため、肉質が柔 牛の8倍と比べ効 「いかに 出荷

教えてください。 鶏肉の消費量と国内生産量の推移について

過去最高の149万tで前年度比2・4% 増となっています。国内の生産量も26年度は 度比1·4%增、 平成26年度は過去最高の223万tで前年 向の高まりなどを背景に増加しています。 鶏肉の消費は、 10年前と比べても20・3%増となってい 26年度の国産の割合は約67%です。 10年前と比べても23・3% 消費者の低価格や健康志

圧倒的に多いですから、

中食や外食など加

工用です。 る家計消費、

店頭で販売される鶏肉は国産が 残り約6割が中食や外食、

加

用途別にみると約4割が店頭で販売され

位であり、今後は正肉の輸出を増やしてい と呼ばれる日本ではあまり食べられない部 いますが、輸出の約9割は、 ります。また、国産鶏肉の一部は輸出されて きたいと考えています。 工用の分野で輸入品の割合が高いことにな モミジ (鶏足)

鶏肉の魅力について教えてください。

肪が入り込んでいないので低脂肪です。 収がよく、たんぱく質が多く、肉の中に脂 鶏肉は、アミノ酸バランスに優れ、 消化吸

コラーゲンを多く含んだ部位もあります。 力維持や老化防止に、また美肌効果がある そのため、たんぱく質の効率的な摂取を ビタミンB、E、Kやミネラルも豊富で体

用の効果については、 富に含まれているためといわれています。 り鳥が大海を渡ることができるのは、 労回復効果があることが分かっており、 物質が注目されています。この成分には疲 プチドという、鶏のむね肉に多く含まれる 材の一つです。 求める若者まで、 回復効果のあるこの物質が羽の付け根に豊 求める高齢者から、ヘルシーさや美容効果を 最近は抗酸化作用のあるイミダゾールジペ 抗酸化作用すなわち活性酸素の除去作 幅広い年代で魅力的な食 今後の研究を待たな 疲労 渡 ま

> 細胞を傷つけることによりさまざまな疾病 ければなりませんが、活性酸素は遺伝子や くの効果があると期待されています。 を引き起こす要因といわれていますので、

すが、 鶏などからスープを取っています。 かにすると美味しいです。ラーメン屋では成 500日近くたっていますから肉質は硬いで ものを選ぶことが可能です。成鶏は、 廃用した成鶏など、さまざまな料理に合う ています。 あると思います。 未満の若鶏のほか、地鶏、採卵鶏や種鶏を 鶏肉のもう一つの魅力は、 揚げるなど、どのような料理にも適し 美味しい出汁が出るので筑前煮なん 素材となる鶏は、 鶏肉は、 焼く、煮る、蒸 料理の多様性に 生後3カ月齢

いて教えてください。 会長ご自身の鶏肉との関係や思い入れにつ

だからもっと牛肉に対抗した鶏のすき焼 ぱりすき焼きが美味しいねとなったんです。 かあって、そこに行ったところ、鶏肉はやっ の方たちも、 きないです。鶏のすき焼きは、協会の会員 から肉は全部鶏肉です。続けて食べても飽 したが、この協会の仕事をするようになって 私は、牛肉や豚肉関係の仕事もしていま 東京に 「鶏すき」の有名な店がいくつ 食べ方をあまり知らないんです

私はいつも皆さんに言っています。 す。気軽に食べられる料理は「鶏すき」だと、 メージがあるむね肉でも十分に美味しいで 特に、もも肉と比べ安価で、パサパサ感のイ 高いし、価格が安いので気楽に食べられます。 を広めていきたいと思っています。栄養価も

スローガンの「あんしんも、おいしさも。」 について教えてください。

ます。 ており、 場に常駐して、一羽一羽を3段階でチェックし でも獣医師の資格をもった検査員が各処理 産されていることに加え、食鳥の処理段階 飼料や薬品について厳しい規制を遵守して生 「あんしん」についてですが、生産段階で 合格したものだけが出荷されてい

消費期限は変わりませんが鮮度を長持ちで 装して、そのまま冷蔵・冷凍保存ができ、 ました。深絞り包装といって、真空パック包 られる「産地パック」という形態も増えてき 理場で包装したものをそのまま店頭に並べ でパック詰めされるもののほかに、最近は処 マイナス2℃~0℃の凍結しない低温チルド や消毒などを徹底して行っています。また、 輸送で、新鮮なうちに店頭へ運ばれます。 衛生管理は、各処理場で場内の温度管理 「おいしさ」についてですが、通常は店頭

> きるのが特長です。スーパーでよく見かける (СО²排出量削減) にもつながります。 トレイを使用しないものが多くゴミの削減

販売される時の表示や選び方について教え てください。

表示することも義務付けられています。 と、また、凍結品や解凍品がわかるように どと表示されています。原産地は、国産品は 義務付けられています。鶏では「鶏」、「チキン」、 「国産」、輸入品は原産国名を表示するこ 「手羽もと」、「骨つきもも」、「ささみ」な 「鶏肉」、「若どり」などの名称、部位では 食肉販売時は、肉の種類や部位の表示が

その日に使う分だけ購入するのが一番です。 とがポイントです。鶏肉は、常温で放置し にして上手に保存します。 やむを得ずまとめて買う場合などは、 ておくと肉の変質が早いので、できるだけ、 皮付きのものは、毛穴が盛り上がっているこ 鶏肉を選ぶ時は、触れると弾力があって

染することはあるのですか。 鶏肉を食べてヒトが鳥インフルエンザに感

インフルエンザウイルスは、酸に弱いため胃 トに感染した例はありません。これは、鳥 食品として鶏肉を食べることによって、 ヒ

> で死滅するためです。 酸で不活化したり、熱に弱いため加熱調理

鶏肉流通事情と全く異なっています。 していることによるものが要因で、 ヒトとが日常の生活環境・流通過程で近接 海外におけるヒトへの感染は、生きた鶏 わが国の

を講じているのですか。 農場ではどのような鳥インフルエンザ対策

策を講じています。 など防疫管理を徹底しています。施設面で び、服を全て着替えて殺菌ルームで消毒する のないよう、鶏舎に入る時は、シャワーを浴 す。ヒトがウイルスを持ち込んでしまうこと するなど感染には細心の注意を払っていま 農場では、関係者以外は立ち入りを制限 野鳥が鶏舎に侵入しないよう万全の対

殺処分、焼却、消毒などが義務付けられて て市場に出回ることはありません。 います。そのため、感染した鶏が食品とし め、発生した場合は、発生の届出、 の法定伝染病として、まん延を防止するた 鳥インフルエンザは、家畜伝染病予防法上 隔離、

今後の課題などについて教えてください。

鶏肉の使用割合が高い状況にあります。今 残念ながら中食、外食産業は安価な輸入

alic 9月号

トップインタビュー

鶏肉はヘルシーで消化吸収のよい 良質なたんぱく源 ~10月29日は国産とり肉の日~ 一般社団法人日本食鳥協会 会長 佐藤 実氏・・・・・・・・・・02

第一線から

でん粉原料用かんしょを基礎にした 経営を伝えて、担い手を育てる 〜いぶすき地域でん粉原料用かんしょ部 会長 前村千香男さん〜・・・・・・・・・・・06

レポート

EUの牛肉および豚肉をめぐる情勢・・・08

中国のたまねぎ生産の動向 ・・・・・・・ 10

alicセミナー

「最近の中国の豚肉需給動向」 「生鮮鶏肉輸出再開後のタイの 鶏肉産業の動向」・・・・・・・12

機構の動き

平成 28 年度消費者代表の方々との 現地意見交換会 (畜産)を開催 ·····14

台湾中央畜産会との 定期情報交換会議を開催 ・・・・・・・ 15

農林水産省子ども霞が<mark>関見学デー</mark> に参加 ······ 15

業務関連情報

肉用牛・乳用牛の飼養動向 ・・・・・・・16

まめ知識

畜産のいろいろ 卵の選び方・・・・・・18

出可能: だと考えています。 ています。 現在の輸出 体制を整備 向上を図りつつ、 き換わるのではなく、 きたいですね。 ボジアに限定されています。 続的 また、 や試食を行い、 対象国を増やしていただきたいと考え な販売につながっていませんでした。 地鶏などの海外 これまで、 可能な国は、 していくことが、 相 そのため、 量 好感触を得ても、 手 玉 的拡大に対応 海外のイベントでセミ 玉 0 香港、 制度上の 産 輸出 国産鶏 鶏 当協会の課題 肉 を増や 国にはこの輸 ベトナム、 0) 心する供 使用 対 肉 、その後、]の質的 応 して か 量 カ



え輸出を増やしていきたいと考えています。を設置し、日本の鶏肉を販売する体制を整

後期待される需

要の増

加

分

が

輸

入鶏

肉に置

一般社団法人日本食鳥協会 会長

佐藤実

これからは海外で常設の販売拠点

昭和27年 山形県出身

昭和51年 東北大学農学部畜産学科卒業

同年 株式会社ニチレイ (旧 日本冷蔵株式会社) 入社後関東営業支社・本社・九州営業支社・関西営

業支社等に勤務

平成17年 分社化に伴い株式会社ニチレイフレッシュに転籍

同社執行役員畜産事業本部副本部長に就任

平成19年 同社取締役副社長畜産事業本部長に就任 平成26年6月 同社退職

平成26年7月 一般社団法人日本食鳥協会 会長に就任



一般社団法人日本食鳥協会 HP: http://www.j-chicken.jp/

でん粉原料用かんしょを基礎にした経営を伝えて、担い手を育てる

いぶすき地域でん粉原料用かんしょ部会長 前村千香男さん~

児島県と宮崎県では、 パーマーケットなどでよく な地域です。また、かんしょ かんしょも生産されていま んしょだけでなく、 目にする青果用の紫色のか 主要な産地の一つです。鹿 日本一の鹿児島県の中でも 茶を代表とする農業が盛ん に位置する南九州市は、 (さつまいも) の生産量が 鹿児島県薩摩半島の南部 白色の スー お

青果用品種「ベニアズマ」

糊、医薬品などに利用され菓子などの食品や工業用の す。 るでん粉の原料となる品 これらのかんしょは、

タカ」をはじめ、 種で、代表的な「シロユ があります。 品種「こなみずき」など 生産拡大が期待される新 今後の

JAいぶすきの組合員で 今回は、 南九州市で、

南九州市



シロユタカ

でん粉原料用品種の「シロユタカ」と「こなみずき」

部会長であり、地域生産者 構成されるいぶすき地域で ん粉原料用かんしょ部会の

る作物のうち、でん粉原料

ルムは通常ビニール製のも

前村さんが作付けしてい

域農業への情熱を紹介しま 生産や担い手の育成など地 香男さん(78歳)のかんしょ のリーダーでもある前村千

▼でん粉原料用

用 2 ha ど前にかんしょ中心の経営 青果用2ha)とキャベツ 畜産農家でしたが、 います。以前は牛を育てる 3 haの約10 haを作付けして しょ7h(うちでん粉原料 んと娘婿の3人で、 、と転換しました。 かんしょ生産で経営安定 前村さんは、妻の淳子さ 焼酎原料用3ha 10 年 ほ かん

> 原料用かんしょの生産を経 ツなどの生産を行っていく 他用途のかんしょやキャベ 営の基礎として、その上で 交付金により安定した収入 す。さらに、制度に基づく 安定につながる」と前村さ ことが、耕種農家の経営の が見込めるため、「でん粉 られるメリットがありま き、他の作物に労力をかけ 比較的手をかけずに栽培で に取引の規格がないため 用かんしょは、形や大きさ んは話します。

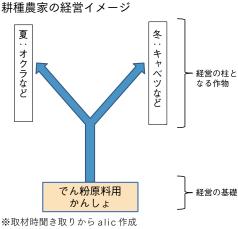
のために用いるマルチフィ る頴娃地区は、 います。 効率的な作物生産を行って 業を工夫することにより、 た施肥を行っています。 の土壌が持つ地力を活かし であるため、 土という恵まれた土壌地帯 火の影響による火山灰の黒 さらに、前村さんは農作 地温の調節や雑草防除 前村さんの畑があ 前村さんはそ 開聞岳の噴

が、 前村さんは、

0) ムを剥がす必要があります が多く、 土壌中の

使用後はフィ ル れフ な イ す。

微生物の働きにより分解さ 生分解性マルチフィル ルムを剥がす必要の ムを利用していま



でん粉原料用かんしょを基礎とした

日本の農業と

前村さんの考える地域の連携による体制づくり

行政(研究機関) ・病気発生時などの相談

でん粉原料用かんしょ生産者

ではの 営を目の当たりに を ア ア 7 大規模な経 メリカなら 前 1 村 た さ 経

あるからこそ、 異なる日本の農業のあ 生産者などとの連携 域 り方を考え、小規模で ました。 重要であると感じま よる農業の体制 にとって身近にある地 、カとは環境が大きく 角 の関係機関や他 違 帰国後、 いを実感 作り 生産者 ア

そこで、

地域

の生

畜産農家や

堆肥センタ

・良質な堆肥の入手

笑顔で自慢の畑を眺める前村さん

域 の担い手を

業 メリカに留 を 学ぶた 育てる 験

> 良質な堆肥を入手するな 農家や堆肥センター 除対応の方法を学び、 よる生産体制作りが安定し 産者などに 発生時の速やかな分析と防 目らも研究機関からは病気 た経営につながる」と話 「地域の連携に か 畜産 5 ū ず

部会を通じた情報収集 (制度周知、病害虫対策の周知) 換を行 す。 ら若い生産者の さらに、 V

料用いも生産者とでん粉製

造事業者を支援しています

(特産業務部

を財源に、

国内のでん粉

ん粉等から徴収した調整金

・相談できる農業の先輩

JA

※取材時聞き取りから alic 作成 次の す。 に ることで、 て、 連携を図 貢 産地の 担 献 L 7 り、 V

7 います。 地域との連携に力を入

す。 受けて、 かれる部会では、 な可能性を模索して して他の生産者との情報交 き 組むなど地域農業の 作りに精を出 Aいぶすきからの依頼 Z また、 0) の生産に積極的に 地 新品種の 域 年に4~5 地域連携 連 地方自治体 携 して 部会長 0) 「こなみ 中 0) 1 回 () 新 で ま 開 ま 取 か 体

浅い生産者に伝え らの工夫を経験 れた指導農業士と 成・指導に取り んでいると認め 率先して 手を育成 地域 活性 地 組 自 0) 0)

> ため、 びでん粉の価格調整に関す 物の生産条件や立地条件に る法律」 要な輸出国と比べ、 大きな差があります。 でん粉原料用 支える価格調整制 国内産いもでん粉 a に基づき、 1 i c は かん 原料作 砂 んしょを 輸 ば 度 入で 糖及 この 主

育 でん粉の価格調整制度の仕組み 国産品価格を下げる 国内産いもでん粉の生産・製造コスト 調整金から 支援 でん粉原料用 いも生産者、でん粉製造事業者 調整後の価格 調整金徵収 などの輸入者が負担 平均輸入価格 輸入価格を調整 輸入品 国産品

一肉および豚肉をめぐる情

す。 のポイントとなる輸出動向などを 通しから、 2016年7月に公表した需給見 により、 る最近の情勢について、 畜産物の輸入を禁止したことなど ナ問題を契機にEUなどからの農 出先であったロシアが、 U そこで今回は、 食肉の需給が緩和していま 界最大級の (加盟28カ国) 域内の供給が需要を上回 牛肉および豚肉をめぐ 食肉生産量を誇る は、 欧州委員会が 主要な輸 需給改善 ウクライ

酪農部門に影響される牛肉生産

EU全体の19%を占めています。 大の牛肉生産国はフランスで、 以上です だ肉重量べ (同12%)、イタリア(同10%)と、 EUの牛肉生産量は759万 ドイツ (2015年)。 1ス) (同15%)、 で日本の20倍 EU最 イギリ

> す。 響を受けていくものと考えられま 門は、 生産は、 数のうち約3分の2が乳用種です。 農が盛んなことから全体のと畜 で以上に変動していくとみられま 末に廃止されたことから、 基幹的な政策であったクオータ制 きな影響を与えることになります。 といった動向が、牛肉生産にも大 そのため、 上位4カ国で過半を生産していま (生産調整)が2015年3月 自給率はほぼ100%で、 このため、 市場の動向を受けてこれま 今後酪農部門の変化に影 30年以上にわたりEUの 酪農部門の拡大や縮小 EUにおける牛 酪農部

近く増加しました。 の牛肉供給不足から関税を下げ 輸出は8・6万tと前年比6倍 Е 2015年のトルコ向け生体 U 0) 牛 肉 が緩 和状態にある トルコが国内

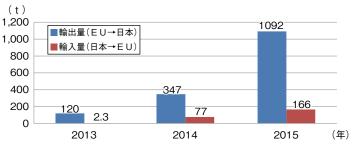
ことが要因で、 改善のポイントの一つとみられ を認めています。ともに自国 本も EU 産牛肉の輸入を解禁しました。 、ます。 E U は、 の加盟国ごとに牛肉 2013年2月、 EUにおける需 \exists

> ており、 たプロモーションなどが行われて な市場開拓の機会と捉えてい 輸出量は、 さらなる市場拡大に向け 互いに年々増 加 ま

(千 t) 100 80 60 40 20 0 15 2013 14 16 (年) 資料:欧州委員会 注1:2016年は1~5月 注2:生体重量ベース

トルコへの生体牛輸出量の推移(EU28カ国)

日本との牛肉貿易の推移(EU28カ国)



資料:欧州委員会 注:製品重量ベース

地

日 本

> Ó 肉消費が伸び悩む 中 新た

查情報部

大内田

弘

イギリスの放牧の様子

スペインの動向に注目が集まる

豚肉情勢

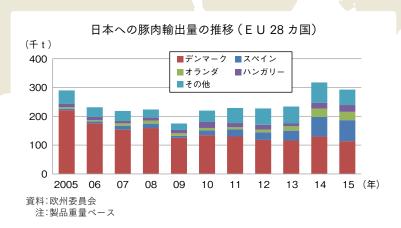
は、 で、 以上を生産しています。 7 第2位の豚肉生産国・ インが17%と、 V E (2015年)。 E U ・ます。 最大の生産国であるド 度 U を占め 豚 全体の2%を占め 肉 自給率は約 生 産 上位2カ国で4 中 量 国に 次いで、 は 地域とな 次ぐ世 世 1 界 1 7 スペ の 2 イ 0 い 割 ま % ツ

> に、 目立っています。 出されています。 出に力を入れています。 最近は特に、 いでスペイン産となっていますが、 また、 台湾などのアジア市場 H 用として、 本 最大がデンマーク産、 従来からEU産 韓国、 セージなどの加 スペ 香港、 イン産の増加 2015年の EUの対日輸出 日本にも多く輸 フィリピ 豚 工品 肉 の輸 は 次 が 実 0)

加えて、 費も含めた生産コストが低く、 年に10%でしたが、 出 さらに効率化することで、 販売部門までの関連部門を統合し、 価格で豚肉を生産していることに は25%に増加しています 量に占める同国の割合は20 大を図っています。 は スペインは、EUの中でも 日本を含めた全世界で拡大 豚肉の生産部門から流通 2 同国からの輪 15年 生産拡 件 低

1

主要豚肉輸出先国への豚肉輸出量(EU28カ国) (千 t) 600 500 ■2010年(ロシア埜輪前) ■2015年(ロシア禁輸後) 400 300 200 100 0 オースト ラリア 中国 韓国 フィリピン 台湾 シンガ ポール ロシア 資料:欧州委員会 注:製品重量ベース



係者から大いに注目されています 傾向にあり、 今後の 動向は業界関



スペインの豚舎の様子

帯給改善のポイントは輸出

性の を縮小させることなしに需給の が進む現在において、 います。 与えるEUは、 員会は、 手法と考えられています。 定を図ることができる最も有効な 重点を置いており、 輸出拡大に向けた動向は注目さ [界の食肉市場に大きな影響を つとして輸出拡大を掲げ 市場開拓などの支援策に 食肉需給のグロ 今後の大きな方向 今後のEU 自らの生産 1 欧州 バ ル 安 化

れるところです。

豚肉

が不足している中国を筆

頭

このため、

2015年以降、

禁輸で需給が

緩 年

和

7 0)

していましたが、

同

か

5

生産量は、

2 0 1

4

年以降増

加

中国のたまねぎ生産の動

の動向などについて紹介します。 ち、その約8割は中国産です。 割です。残り約2割の輸入品のう こで今回は、 中国のたまねぎ生産

日本のたまねぎの自給率は約8

普及により、 さらに、 中国最大のたまねぎ生産地です。 北京から比較的近い山東省は、(1)山東省 最近は、 栽培規模は拡大して 低温貯蔵施設の

合組織 農家や合作社と 行っています。 6) Ō ま 0 h以上の大規模経営もめず す。 に また、 加え、 こうした企業は、 呼ばれる協同組 たまねぎ栽培 加 工 輸出企業も

表 1)。 山東省、 て気象条件が異なる が主な生産地です(図1、 れています。その中でも、 さまざまな地域で生産さ たまねぎは、 1月から10月にかけ また、地域によっ 甘粛省、雲南省 中国では

たまねぎの主な生産地 図 1



資料:alic 作成

続的に出荷されています

北部へとリレーされ、

継

出荷地域が南部から

主な生産地のたまねぎ生産量の推移

(単位:万+)

				(半位・カモ)
	2013年	2014年	2015年	2016年
山東省	225	260	250	280
甘粛省	160	120	110	_
雲南省	22	50	46	50

資料:山東省農業庁種植業管理処、甘粛省農産品營銷管理弁公室、雲南省農業 庁種植業管理処

注:2016年の値は見込み値

図2 主な生産地の出荷時期

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
		雲南省										
			卫	叫省								
					河南省							
						山東省						
						江蘇省	ì					
								黒龍江省				
								吉林省	ンゴル			
									治区			
								甘粛省				

資料:alic 作成

本

悠

調査情報部 根

らしくありません。

(2) 甘粛省

れています。
内陸部に位置する甘粛省のたまれています。

傾向となっています。
が低迷する一方、生産コストは増が低迷する一方、生産コストは増が低迷する一方、生産コストは増

(3) 雲南省

ます。 めいち早く出荷できる利点を生か 習慣があまりありません。 かったため、 南省では、 によって買い に仕向けられています。 してたまねぎを生産し、 合作社によって栽培されています 先駆けて

1月~4月上旬に行われ は、たまねぎの収穫は、 中国南西部に位置する雲南省で 現地では、 山東省の野菜加工輸出企業 たまねぎは、 2015年の相場が良 2016年には、 、取られています。 たまねぎを食べる 主に、 主に輸出 他産地に その大部 農家と このた 雲 上の

す。割ほど増加すると見込まれていまも恵まれたことから、生産量も1まねぎ栽培面積が増加し、天候に

トの増加が課題となっています。料や人件費の上昇に伴う生産コス料での一方で、近年、土地の賃借

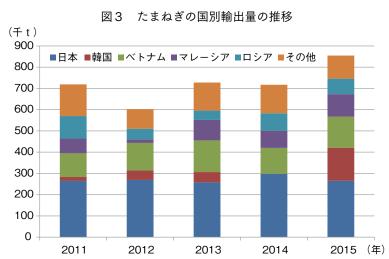
日本は主要輸出国

、日本、韓国、ベトナム、中国のたまねぎの主な輸出先

は

さが異なります。日 ごとの需要により、 す。 韓国向けは、 輸出されていますが まねぎ 韓国向けが増加していま 2015年は、干ばつに マレーシア、ロシアです で最も一般的な種類) ロシア向けは、主に黄た より国内生産が減少した ている日本向けに加え 毎年安定的な数量となっ 大の輸出先です(図3)。 もの 中でも日本は、 (皮が黄色い日本 が 日 横径 8 cm 口 本、 シア向け 韓国、 大き 最 が 玉

に仕向けられています。出されており、加工・業務用など皮をむいた「むきたま」が多く輸



資料:「Global Trade Atlas」 注:たまねぎ (生鮮、冷蔵)HS07031010

かが、 きました。今後は、 たまねぎ生産と輸出を拡大して 別の需要に合わせた輸出により、 土を生かしたリレ れています。 して生産コストの増 このように、 課題になってくるとみら 中国は広大な] どのように 加を抑える 出 一荷と、 玉 玉



たまねぎ加工風景 (輸出用のむきたまの選別作業の様子)



皮を取り除いた"むきたま"

最近の中国の豚肉需給動向

鶏 肉 輸 再開後のタイの鶏肉産業の動向

中国 す。 鶏肉産業の動向について調査結果 要を紹介します。 報部審查役 部 するため 報告を行いましたので、 а [の豚肉需給動向および調査情 前調查情報部 7 1 月 27 日 産 i 海外調査を実施していま 物の需給状況などを把握 c 調査情報部では、 木下雅由よりタイの 永 に 伊澤昌栄より 畜産振興 その概 最新

加え、 や資 業などの に離農が進みました。 たことにより、 不家などの農外からの 政府による大規模化支援な 大規模直営養豚場の設置 小規模経営を中 食肉

国際需給を見る上で注目される 中国の豚肉需給動

増加すると予 により、 ています。所得の向上が見込まれ 豚肉のほとんどは国内向けとなっ べられている食肉で、 されるように、 る農村部を中心とした需要の増 生産量ともに世 |国内では、 中 国 は、 で、 豚肉の消費量は、 豚の 生 測されています。 ギ ・ョーザなどで使用 界第1位です。 飼養頭数、 産 豚肉は最も多く食 サ 1 生産された ド 豚肉 で は

2014年に豚出荷価格が下落.

(百万頭)

480

460

440

420

400

380

360

340

2013.1

資料:中国農業部

5

9

14.1

5

9

15.1

5

9

16.1

5 (年.月)

参入に 加工企 ち出していないことから、 以外の生産振興策を大々的には打 進んでいるものの、 には豚飼養頭数、 養豚経営の大規模化が 豚肉生産量とも 政府は、

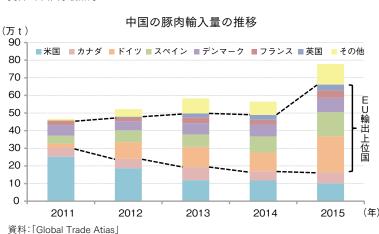
それ

に減少しました。 このような中、 豚肉の ・輸入量は

EU輸出上位国 (年)



中国の豚飼養頭数の推移



注1:HS コード 0203 2:製品重量ベース

輸入豚肉は、 ました。 ことから、 EU諸国が中国向けにシフトした よる禁輸措置を受けたドイツなど 増加しています。特に、 加が顕著に見られるようになり 中国産豚肉よりも安価な EU産豚肉の輪 ハムやソーセージな 口 入量の

鶏肉(生鮮及び輸入加熱加工品)のタイ国内供給量

2015年 (単位:千t) 輸入生鮮鶏肉 (タイ産) 92 (4%) 輸入生鮮鶏肉 (その他の国) 427(17%) 輸入加熱加 国産生鮮鶏肉 233 (9 1,517 (62%) 輸入加熱加工品 (中国産) 171 (79 - 輸入加熱加工品 (その他の国) 2 (0%)

資料:財務省「貿易統計」、農林水産省「食料需給表」 注1:HSコード:輸入冷凍鶏肉(020714)および輸入加 熱加工品(160232)

注2:輸入品については、鶏肉の歩留まりを考慮してい ないので、食料需給表の数値とは異なる。

その ずかに多い程度です。 力、 占めるタイ産の鶏肉割合は、 とって日本は主要鶏肉輸出 産 つです。日 EUに次ぐ世界第4位で、 輸出量は、 国に比べて少なく、 4割弱が輸入で、 中 国 本の鶏肉消費をみると ブラジルなどの ブラジル、 しかし、 消費全体 日本より アメリカ、 タイに 国 の そ 割

す。 後は増

今後も飼養頭

数

生

産量

の

減

産拠点を設置したことによ

Ď,

今 ま

加

すると見込まれて

い

強化と中 大きな輸出

国国内での豚

肉加工品生

企業が中国向け生産

0)

どの

加工

用を中心に需

要が高まっ

ています。

また、

時輸入量が減

少したアメリカ産も、

アメリカの

主要生 して、 2 て、 2 7

2000 ■鶏肉生産量 ■鶏肉消費量 1800 1600 輸出量 1400 1200 1000 800 600 400 200 2005 2006 2007 2008 2009 2010 2011 2011 2012 2013 2015 (年) 資料:タイ農業協同組合省、財務省 注:生産量は可食処理ベース。

タイの鶏肉生産量、消費量の推移

今後、 が発生しても、 ら 食鳥処理までの 産 トというひなの 施設 $\widetilde{\mathcal{O}}$ 発生のな 連

(千 t)

フルエンザが発生したことによ 肉に加熱処理を施した加熱加 ヘシフトしたことにより、 生鮮鶏肉の輸出は停止され 13年12月に日本向けが解禁 2012年2月にEU向け、 鶏肉輸出 います。 04 から揚げなどのように鶏 车 1 その後生鮮につい 量は増加傾 月にタイで鳥イン 質向で推 結果と 江品

農業協同組合省畜産局 疫体制の強化につなが ています。 ています。 導のもと、 インフルエ タイでの 例えば、 リスクに応 ーンザ 家きん防 タイ \mathcal{O} 発 0) つ

ることが要因です。

増加傾向で推移している

タ

イ

0)

鶏

肉

生

産

量は、

ア

イの鶏肉輸出

要なものになると予測されます

まで以上に国際 ことからも、

需給を見る上で重

と消費量の増加が見込まれている

中

国

の豚肉市場は今

されたことにより、

近年、

一鮮鶏肉の

茁

も増

加

もリスクが少ないとされ げられます。 餇 じた農場管理体制による 7 いるの 養農場の 鳥インフルエンザ がコンパ 管理 集合体です その などがあ 中で最 供給 1 トメ

> 替えました。 とにより、 れます。 と交渉していますが、 あれば継続ができるよう輸出先国 で鳥インフルエンザが発生したこ 元となる鶏) 、コンパ た原種鶏 (肉企業がアメリカを中心に輸入 時的に減少する可能性が考えら なお、 ごがかかると見込まれています。 その時期の輸入が 2015年1月にアメリカ ートメントからの輸出で タイの鶏肉生産は、 今後タイの鶏肉生産量は 原種鳥の輸 (鶏肉となる鶏を産 を元に行っていま 時的ではあるも 実現には時 入先を切り 分であ 0)

えられます。 も 加 価値の 輸出に力を入れていくことと 要望への対応力を生かして、 生鮮の かしながら、タイでは、 高 の鶏肉に い加熱加工品を中 うい ても、 今後 顧 付

い。 載してありますのでご覧くださ 0) 詳しい資料はこちらに掲

https://www.alic.go.jp/koho. kikaku03_000421.html

平 成 是 者代· 表 の方々との現地 産

との現地意見交換会」を開催しま 県下において -成28年7月25日 (月) 「消費者代表の方々 に群馬

馬県の佐波伊勢崎農業協同組合の 声を聞くため、 が起こっているのか、 減少です。そこで、今年度は牛肉 皆さんと意見交換を行いました。 牛を産む母牛の増頭に取り組む群 の元となる肉用牛の生産現場で何 れているのが離農による肉用牛の り、その理由の一つとしてあげら している増頭対策を利用し、 と現地を訪問し、 牛肉が高値で推移してお 消費者代表の方々 a l i c が実施 現場の生の

○伊勢崎市下山牧場

た。 繁殖経営の実情をお伺いしまし 家経営)を営む下山幸一さんに 殖経営(子牛を生産し販売する農 勢崎農業協同組合管内で肉用牛繁 意見交換会に入る前に、 下山さんは、 奥様と臨時職員 佐波伊



牛舎内で、丁寧に説明くださる下山さんと熱心

に話を伺う参加者の皆さん

農家には堆肥を、それぞれ交換す も取り組まれています。 ることで、地域として耕畜連携に から下山牧場には稲発酵粗飼料 います。また、近隣の耕種農家 ングラスや飼料米の栽培も行って 1名の3名で母牛66頭を飼養して W C S 自給飼料として、イタリア を、下山牧場から耕種

も下山さんに、以前営んでいた酪 やり方、経営の見込みまで説明し ながら子牛の世話の方法から餌の てくださいました。消費者の方々 下山さんは、牛舎内を案内され

事から管内の畜産の概要が説明さ

波伊勢崎農業協同組合小川専務理 主任から群馬県の畜産の概要、 いて、(公社)群馬県畜産協会の角橋

1 i c が行う増頭対策などにつ

1

i

作り方、 農経営と肉用牛経営の違いや餌 心を打たれた様子でした。 生産者の前向きな思いに 増頭の方針など熱心に質

0)

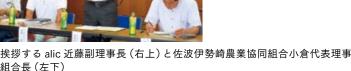
)佐波伊勢崎農業協同組合での

代表理事組合長のあいさつの後、 では、 佐波伊勢崎農業協同組合の小倉 移しています。 り組んでいます。 alicの近藤副理事長および 用牛経営への転換も見られ、管内 でしたが、最近は酪農経営から肉 馬県南東の平野部に位置し、管内 肉用牛の頭数は増加傾向で推 佐波伊勢崎農業協同組合は、 c岡田畜産振興部長から 畜産などの生産に取 意見交換会では、 畜産は酪農が主 意見交換会 群

> 事にしよう、応援していこうという 題などについて質問・意見が寄せら 牛価格の今後の見通しや後継者問 共通の思いが確認されました。 れました。 最後は、alic、生産者サイド れ、活発な意見交換会となりました。 消費者サイド、それぞれ畜産業を大 参加者の方々からは、



組合長(左下)



, 25

今回で7回目の開催となります。 ました。この会議は畜産に関する との定期情報交換会議が開催され 湾中央畜産会(以下「NAIF」) 台湾で交互に開催しているもので、 情報交換を行う場として、 6 月 22 日 (水)、台北において台 日本と

明があり、 の供給と牛肉の流通市場について説 よる農林水産物への影響と国産畜産 とalic宮坂理事長のあいさつの な情報交換の場となりました。 について説明しました。 これらに対 物の競争力維持のための政府の政策 NAIFから台湾における鶏卵 活発な意見が交わされ、 alicからはTPPに NAIFの王董事長

中央畜産會

課題を解決できるよう引き続き交 流していくことを確認し、 の間で、畜産をめぐるおの メンバーも同席しました。 の輸出拡大に向けた取り組みとし さらに、NAIFとalicと なお、今回は牛肉などの畜産物 日本畜産物輸出促進協議会の いおのの





台湾中央畜産会(NAIF)

台湾の畜産業の持続的発展に資するため、alicを参考に平成12年に設立。台湾における畜産物の情報収集 提供、検疫、有機認証、食肉の消費拡大、家畜改良、家畜衛生管理など、畜産に関する業務全般を担っている

> 農林水産省地域作物課の呼びかけ どもたちが夏休みに広く社会を知 より、親子のふれあいを深め、 解を深めてもらうことを目的とし て実施されています。alicは、 る体験活動の機会とするととも 説明や省内見学などを行うことに 府省庁などの施策に対する理 府省庁などが連携して、 子

> > 砂糖がわたがしになる「不思議

るほどの人気で、子どもたちは た整理券があっという間になくな し作り体験」では、事前に用意し

イベントの目玉である「わたが

の原料や種類についてのクイズも を体験していました。また、砂糖

行い、子どもたちは展示パ



シュガタンは子どもたちに大人気

答をしました。さらに、 ネルなどに隠されたヒント

知識についてお伝えし、 糖生産の現状や砂糖の基礎 保護者の方にも、 場にはお砂糖の妖精「シュ なりました。 で楽しく学べるイベントと 解を深めていただき、 念撮影を行っていました。 たちも大喜びで、一緒に記 ガタン」が登場し、子ども を一所懸命に探しながら回 日本の砂 会 理

3 農林水産省子ども霞が関見学デーに参加 7月27日~28日

精糖工業会とともに、 「わた

がしを作って、おさとうの不思議

について考えてみよう!」のイベ

ントに参加しました。

行われた子ども霞が関見学デー

7 月 27 日

(水) ~28日

未

に

おさとうの原料はてん菜と さとうきびだよね

子取り用めす牛の減少に歯止め

連続 産牛) す。 ります。 り 6 生産者の高齢化に伴う離農が進 33 万tでした。 牛肉生産量は平成25年度から3年 雑種に由 牛肉は、 源であり、 縮小していることなどが背景にあ 経営から生産される乳用種及び交 玉 いわゆる和牛) 内 肉用子牛や酪農の生産基盤が 現 肉は良質な動物性のたんぱく 牛肉の国内消費量の約4割を で減少しており、 0) kgを消費しています。 が約55%となっています。 肉 肉専用種に由来するも 来するもの 用 国内で生産されている 日本では年間 牛農家が支えていま 生産量の減 が約45%、 (いわゆる国 27年度は 人当た 少は、 酪農 そ

計 に農林水産省が公表した 肉用牛飼養戸数は、 こうした中、 によると、 平成28年7月5 同年2月1日現在 前年に比 「畜産統

> なり、 なりま 59 年 移する中、 は 年 ながりました。 和種の交配率を上昇させたことか 50万5300頭 スタイン 1 2 4 7 は 2 5 0 0 前年比3・9%減)、 増加を目的に、 ま 1 以 でした。 交雑種の飼 連 1 6 降、 前 た、 昭 4 万 % 年 種 での 和32年の調 戸減の5万1900 万 2 減)、 9 た。 7 肉 酪農家が子牛販売収入 に 他 0 年 子牛価格が高値で推 減少となりました。 用 比 が 0 0 このうち 養頭数の 連 33 万 1 牛 (前年比4・7 ベ 乳用牛 0 0 続 用種 0 0) 頭 1 で 査開 頭 と 餇 万 0) 交雑 は 8 増 への (前 頭 始以降、 養 肉 減 平 0 加 頭 減 用 少 成 黒毛 声と につ 種 0 ホ 年 ع 22 数 % が 頭 ル 比 種 0)

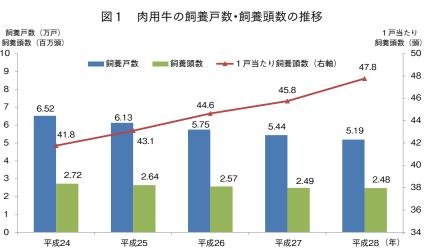
に比 しており、 10 餇 それ以外の 0 養 8 5 頭 1 数 中でも1~4頭の小規 9 6 9 規 %増となっ すべての 頭規模の 模 別 に 層で減少 層は前年 見 たもの る と

> ます。 数は前年から2・ 21・2%減と大きくなっています。 していることが明らかとなり 層が肉用牛の5割以上を飼 4%を占める200 強まっていることが見て取 (階層における減少 この結果、 ・8頭となり、 また、 飼養戸 1戸当たりの飼 生産の集約化が 0 数の 頭以上の 「幅が 頭増加して 4 前 養 養頭 年比

頭、 8 6 めす牛 2700頭と、 第 1 全国 9 4 頭 頭と6年ぶりに増加に転じ として飼養している肉用 数が2番目に多い東 3 子牛を生産することを目的 万 0 の 第 位 0 4 地域別に見ると、 0 飼養頭数は、 0) 0 3 6 (子取り用めす牛) 頭増の 九州は28万440 頭減少したもの 位 0 0) 0 北海道 頭と前 前年からそれ 58 万8 前年か は 年 10 7 か 北 餇 万 Š は 養 ŧ 0) 0

> 加となりました。 ぞれ7700 頭 6 9 0 頭 0 増

降上昇しており、これら子牛を購 数の減少などを背景に、 肉用子牛価格は、 子牛 24年秋以 \dot{O} 出生頭



平成24 資料:農林水産省「畜産統計」 注:数値は各年2月1日現在

10

9

8

7

6

5

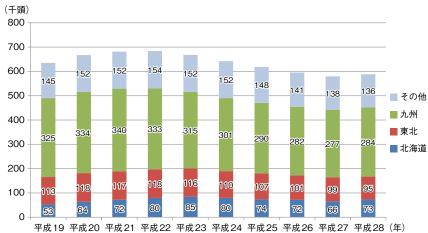
4

3

2

1

肉用種子取り用めす牛の全国農業地域別飼養動向の推移



資料:農林水産省「畜産統計」

られる中、 数の減少に歯止め 農家の経営を圧迫する状況が続 されます。 に向けて、 ています。 入して肥育牛として出荷する肥育 今後の生産 子取り さまざまな対策が講じ 子牛の生産基盤の強化 基盤 がかかっ 用 め す牛 口 復 以が期待 たこと 餇 養頭

注:数値は各年2月1日現在

粉乳は、 どの生産と販売の方法は、 期に生産し在庫として保管してお 乳に加工されます。 が生産する生乳の需給調整弁 ちがせず、 売されます。 需要が増える時期に市場で販 保存性の高いバター 生乳が多く生産される時 日々製造する製品 このようなバ バ ター Ŕ ター 脱脂 (の機 0)

乳用牛は飼養規模拡大も 乳製 品 は 数は減少 良質 生産・

た食品で、 み、 なたんぱく質やカル ㎏に上ります。 人当たりの消費量 など各種 機能性の 日 栄養 本での 面でも優 素 に シウ 年 は 富 間 90

給率が42%であることと は63%です なっています。 比較すると、 牛 乳 • 乳製品 が、 高 の自 割 肉 合と 0) 給 自 率

1戸当たり

乳や生クリー ばれ加工されます。 すばやく乳業工 から搾っ は、 生 たまま ムなど日 Ł 0) 場 な 0) 持 牛 \mathcal{O} 乳

-や脱脂 図3 乳用牛の飼養戸数・飼養頭数の推移

乳などの不足を防ぐ一方、 が増加すると、 能を果たしています。これは、 になっています。 大きく減少してしまうという構造 産量が減少したり、 販売しなければならな バターの 牛乳の消費量 生産量が 生乳生 い牛 日

前年から700戸減の1 (1日現在の乳用牛の 「畜産統計」によると、平成28年2 飼養戸数は 万70 Ŏ 0

飼養頭数 (百万頭) 79.1 3 80 77.5 75.0 73.4 75 72.1 70 2.01 1.94 2 65 1.86 1.77 1.70 60 1.45 1.42 1.40 1.37 1.35 55 50 1 45 40 0 35 平成24 平成26 平成27 平成28 (年) 平成25

資料:農林水産省「畜産統計」 注:数値は各年2月1日現在。

飼養戸数 (万戸)

飼養頭数(頭) → 1 戸当たり飼養頭数 (右軸) ■飼養頭数

準となっていることか の黒毛和種交配率が高水 生産基盤のためには、 保することが課題とさ 一的に乳用牛の後継牛を また、 今後の安定した酪農 前述の乳用牛 現 と前年より1・6 れます。 加に転じるなど明るい兆しもみら を産んだ母牛) も 戸 前年 34万5000頭となりました となりました。 1 生乳を生産する経産牛 戸当たり飼養頭数は79・1頭 より2 万 は、 頭増加しました。 6 また、 0 4年ぶりに増 0 飼養頭 0 頭 減 数 0)

在も小規模経営の 離農や 中 規

す。 進行していると言わ るメガファームの増 特に大きな農家、 リットを生かそうとする 模層以上での規模拡大へ 続くものとみられて 今後も規模拡大の傾向は の取り組みやスケールメ いく わゆ いま 加が ħ

れています。

畜産の

すか? ます。ところで、皆さんは、 するなど、 (鶏卵) をどのような基準で選んでいま 場にブランド鶏卵が相次ぎ登場 最近では、 の食卓に欠かせない食品です。 は、 スーパーなどの売り その種類は増えてい 栄養価が高く毎日 卵

ました。 そのものに関する回答も見られ ですが、「サイズ」、「殻の色」「米 に並ぶのは「消費期限までの によると、 したアンケート調査結果 を使った飼料で飼育」など、 日持ちや価格に関するもの 般社団法人JC総研が実施 や「特売やサービス品 卵を選ぶ基準の上位 卵 な 余

飼料 ご紹介します。 てくる卵の性質が異なることを ここでは、 (エサ) によって、産まれ 鶏の種類や食べる

す。 0)

般的には、

白色レグホン

差は鶏の

種類によるもので

卵の選び方

若い鶏が産む卵は小さい

白身の量が多いLサイズ以上が さはほとんど同じです。このた が多くなりますが、黄身の大き 適しています。 め、メレンゲなどを作る際には、 きくなるといわれています。 齢が上がるにしたがって卵が大 若い鶏が産んだ卵は小さく、 階に分けられています。一般に、 卵は大きくなるほど白身の量 M S の規格は、重さによりSS、 M Ļ LLの6段 年

ためのものです。

フィリンが卵殻にとり込まれる

5

れる褐色の色素プロトポル

ます。赤玉の色は、

体内でつく

は黒っぽい色の鶏は赤玉を産

玉を産み、

羽毛の色が褐色また

種などの羽毛の色が白い鶏は

手ごろな価格で購入できる卵

卵の規格

LL	70g以上	76g 未満
L	64g以上	70g 未満
М	58g 以上	64g 未満
MS	52g以上	58g 未満
S	46g以上	52g 未満
SS	40g以上	46g 未満

卵の殻の色と品種の比較



玉と赤玉などがありますが、こ

卵の殻の色の違いであれば白

羽毛の色が白い鶏は白玉を産む

白玉 白色レグホン 羽毛の白い鶏は白玉を産む

注



赤玉 羽毛の褐色の鶏は赤玉を産む



ロードアイランドレッド

-般的な卵



卵の黄身の色と飼料の比較

黄身の色は

飼料(エサ)によって変わる

えても卵の栄養価は大きく変わ らをたくさん与えると黄身の色 ロコシなので、 溶性色素が移行したものです。 るものではありません。 コシの代わりに米をたくさん与 が白っぽくなります。 は色素が含まれないので、 して黄色くなります。 般的には飼料の中心はトウモ 黄身の色は飼料に含まれる脂 その色素が移行 トウモロ 米や麦に

写 真 提 供:(独) 家畜改良センター、パルシステム



alic (エーリック) 9月号 (No. 27) 2016年9月7日発行(隔月発行)

発行元 独立行政法人農畜産業振興機構

(alic:エーリック)

Agriculture & Livestock

Industries Corporation

〒106-8635

東京都港区麻布台2-2-1

麻布台ビル

03-3583-8196 (広報消費者課) 電話

FAX 03-3582-3397

URL https://www.alic.go.jp/

※本誌掲載記事の転載をご希望の場合は上記 窓口までご相談下さい。

編集部から

リオデジャネイロで毎日熱戦が繰り広げられるオリン ピックとパラリンピック。日本人アスリートの活躍に毎 晩寝不足となった方も多かったのではないでしょうか。 4年後の東京開催も楽しみです。

アスリートの方々は、運動に適した体を作るために食 べることも大事な仕事なのだそうです。今回トップイン タビューでお話を伺った鶏肉をはじめ、牛肉、豚肉など のお肉は、効率よく吸収されるたんぱく源としてアス リートの方々も積極的に取り入れられている食品です。 小誌9月号の発行日9/7はリオ・パラリンピックの開会 式です。"東京オリンピックを目指す!"とは言いません が、アスリートの食事を意識したレシピを今晩のおかず にしてみてはいかがでしょうか。

くこれからの予定>

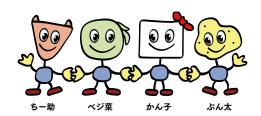
◇2016年11月11日(金)~12日(土) 平成28年度農林水産祭

実りのフェスティバル

(池袋サンシャインシティ ワールドインポートビル)

<アンケートのお願い>

毎号、読みやすい誌面作りを心掛けていますが、さら に魅力ある広報誌とするため、本誌にアンケート用のは がきを同封いたしましたので、皆さんのご意見・ご感想 をお寄せください。よろしくお願いいたします。



次号は2016年11月2日発行です。

ご意見、ご感想等ございましたらお寄せ下さい。 どうぞ、よろしくお願いいたします。



