

○ 7月の新マルキンの概算払、交雑種で1万4,500円—農畜産業振興機構

農畜産業振興機構は8日、2015年7月に販売された交付対象牛に適用する肉用牛肥育経営安定特別対策事業(新マルキン事業)の概算払い補

てん金単価について、交雑種(1頭当たり、以下同じ)で1万4,500円になったことを発表した。今回、肉専用種、乳用種は補てんがなかった。

7月は交雑種の粗収益が73万1,604円になった半面、生産コストが75万4,733円(うちもと畜費33万4,609円、飼料費31万4,365

△2015年7月分の算定結果と補てん金額

(単位:円/頭)

	肉専用種		交雑種		乳用種	
	7月分	6月分	7月分	6月分	7月分	6月分
平均粗収益(A)	1,113,333	1,074,544	731,604	722,775	450,427	430,181
平均生産費(B)	1,012,895	988,540	754,733	736,088	451,088	446,402
差額(C)=(A)-(B)	100,438	86,004	▲23,129	▲13,313	▲661	▲16,221
暫定補てん金単価(D)=(C)×0.8	-	-	18,500	-	-	-
概算払(D)-4000	-	-	14,500	-	-	-

※配合飼料価格安定制度の補てん金単価の算定方法変更に伴い、四半期の最終月以外は概算払を行う。

※概算払は、当該四半期の配合飼料価格安定制度補てん金がないと仮定した額(暫定補てん金単価)から4,000円を控除した額。

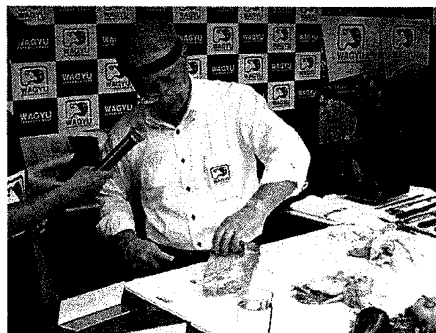
※2014年4月分から、消費税抜きで算定。

円)と上回った。一方、肉専用種は、粗収益が111万3,333円に対し生産コストが101万2,895円(もと畜費53万7,133円、飼料費31万445円)。乳用種は粗収益が45万427円の半面、生産コストは45万1,088円(もと畜費13万2,681円、飼料費24万9,361円)と、コストが上回ったものの、差額が661円にとどまり概算払いの対象にはならなかった。

○ ホーチミン市内で和牛プロモ、半丸28部位をカット実演—日本畜産輸出推進協議会

日本畜産輸出推進協議会は3~4日、ベトナム・ホーチミン1区のOSAKA BEER GARDENで和牛のプロモーションイベントを開いた。経済成長に伴ってアセアン諸国での和牛の需要増加が見込まれるなか、現地の業界関係者に高価なロースだけを提案するのではなく、高価なイメージを払しょくしつつ、ロイン以外の部位の利用方法を知ってもらうことで和牛販売のすそ野を広げることがねらい。今回は、部位別の肉質の特徴や、それに適した調理方法、部位ごとのコスト計算を含む販売ノウハウなども伝授した。さらにカットセミナーでは、これまでの海外プロモーションイベントでは前例のない、半丸分28部位のカット実演が行われ、各部位の紹介と肉質特性、カット実演商品の調理提案、試食会が行われた。

イベントに先立ち、中央畜産会の近藤康二常務理事があいさつを兼ねて和牛統一マーク、日本の和牛飼養環境、日本産和牛の特徴、法規制に基づくトレース体制などを説明した。続く講演では、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役(=写真)が、全部位の肉質の特徴を説明。さらに半丸分28部位を54パ



ーツに分けてスペックを紹介し、ロインと比較した各部位の価格差の説明と部位ごとの調理特性を講演した。カット実演では、カタ関係では肩ロース、ウデ、カタバラに、モモ関係はウチモモ、ソトモモ、ランプに商品化。特にトモバラについては、現地で焼肉がブームになっているため細かくカット実演が行われ、日本名で「特上カルビ」「ササバラカルビ」「カキノミカルビ」「ゲタカルビ」などの日本式の焼肉名称も紹介した。

翌4日には、現地ホテル・企業への出前セミナーが行われ、5つ星ホテルの「ソフィテル」、食肉処理場を所有する食品商社サテラ、和牛専門焼肉店「牛和鹿」で実演や試食が行われた。特に「牛和鹿」では、ミスジ、チャックフラップ、カタサンカクのカット実演と、オーナーを交えての試食交流会が行われた。

一連のイベントで講演を担った植村氏は、「価格が大きなハードルになっていたアセアン諸国で和牛の各部位の肉質の特徴やモモやカタを使用する提案が、和牛肉を使用するレストランやホテルのすそ野を広げ、さらなる拡販に繋がることを確信した」と述べている。