

## ○ 食肉産業展で植村理事が和牛輸出について講演、「和牛は世界で高い評価」

日本畜産物輸出促進協議会の植村光一郎理事(ミートコンパニオン常務取締役)は13日、「第42回食肉産業展2017」で、「輸出で広がる世界マーケット」と題して講演した。同協議会メンバーとしてアジアや欧米で数々の日本産和牛のプロモーションや市場調査に携わってきた経験を踏まえ、和牛に対する海外の評価や可能性、輸出拡大への課題などを述べたもの。講演のなかで植村理事は、海外市場では和牛の需要は着実に広がっており、高級部位を中心に輸出されているため国内の相場形成にも一定の影響を及ぼすようになっていくと指摘。さらに、海外では和牛が牛肉カテゴリーのひとつではなく、フォアグラやトリュフと同じように独立した高級食材として支持されつつあるとし、「今後、和牛を増産しても世界の市場が(受け皿として)存在するため、暴落することなく需給バランスは維持されてゆくだらう、そのため、生産者は安心して和牛を生産して欲しい」と強調した。

植村理事は、現在、牛肉の年間輸出量は約2,000tに上るが、ほとんどがロース系に偏っているため、和牛1頭分で換算すると年間4万頭分が海外に輸出されているとし、「もはや国内だけで和牛の相場が成り立っているのではなく、海外市場でも相場が形成されるようになっていく」と述べた。これに関連して、

国の農産物輸出目標で2020年に牛肉が250億円の目標値を掲げていることについて、これを達成するためには、ロインセットの輸出の場合は年間6万頭分のロースが必要となる半面、フルセットで輸出した場合は2万頭分で賄えると指摘した。一方で、海外市場では「和牛」の認知度や外国産「WAGYU」との違いの認識度が不十分であるとし、これまで日本は県単位で個別にブランディングをしてきたなかで、豪州などでは国全体としてナショナルブランディングを進めており、日本も統一マークを活用するなどして生産国のイメージづくりを図るマスターブランディングの取組みの重要性を訴えた。

また、これまで実施してきた海外でのプロモーションを紹介し、とくに印象に残ったものとして米国での活動に触れ、「米国人に霜降りは好まないといわれてきたなかで、当初は誰も食べてくれないのではと心配したが、実際に彼らは、マーブリング(A5)を芸術的だとし、食べてみると、柔らかいというよりも『メルティだ』と高く評価してくれた。この瞬間、和牛は世界で十分に評価され、普及させることができると確信した。そこで、和牛は牛肉のひとつではなく『和牛』そのものであると認識したうえでプロモーションをやったと認識した」と述べた。

## 【関西輸入牛内臓仲間相場】(4月14日) 焼き材中心、引き合い堅調

(単位:円/kg)

ハンギングテンダー (US)	1,150 ~ 1,250	アウトサイドスカート (US)	1,500 ~ 1,600
シックスカート (オアニア)	700 ~ 800	シンスカート (オアニア)	750 ~ 850
レバー (オスト~US)	210 ~ 300	タン (US)	1,600 ~ 1,650
MCトライブ(5-7) (オアニア)	1,150見当	〃 (オスト)	1,400 ~ 1,500
〃 (7アップ) (オアニア)	1,650見当	〃 (ニュージー)	1,250 ~ 1,350
ラージインテスティン (US)	550 ~ 650	タンルートミート~同フレット (オスト)	500 ~ 700
〃 (オスト・焼シ)	500 ~ 600	ウイザンドミート (オスト)	550 ~ 580
アキレス (北米)	850 ~ 900	メンブレン (オスト・US)	400 ~ 450

※各相場はおおよその目安価格

【概況】大型連休を控え、チルドではアウト・ハンテン・タンを中心に全体的に引き合いは堅調。フローズンでは市中在庫の関係で動きは先週と比べてやや穏やかとの声も。焼き材では、アウトのチルドが玉薄となっている。その影響でフローズンの現物オファーも1,700~1,800円の高値も散見されるが、1,600円台が中心か。タンはUS産、NZ産は堅調で、豪州産にも動きが出てきた。1,200円台前半の引き合いが多く、多少価格の乖離がある模様。大腸は変わらず堅調な動き。トライブは状況変わらず、高値止まりで推移している。