

# 「和牛ブランド」の消滅の危機から考える

## ～「牛肉」の表示を知る～

さつきクラブ

### はじめに

「地元が誇る“和牛ブランド”がなくなるかもしれない」消滅の懸念 2023 /1/16

昨年 2022 年夏に、島根県西部の畜産関係者から聞いたこのことばです。『ブランドがなくなる』とはどういうことなのか？もう食べられないってこと？背景を取材すると島根県でも世界の”食”の秩序を揺るがすウクライナ危機の影が見えてきた。（NHK 松江放送局より）

この記事に私はショックを受けた。「牛肉」の好き嫌いではなく、また国産肉、輸入肉という問題でもなく、これからの「牛肉」の行く末に関心を持った。この事実を知ると同時に「牛肉」の表示について、しっかり把握しておかなければならない。

どのような商品を購入するか、迷うことが多い。ここで、消費者として「牛肉」の表示をあらためて学習する。

## I ブランドの消滅が懸念 (NHK の報道より)

### 今までの様子

ブランドの消滅が懸念されているのは、島根県を代表する特産品「石見和牛」。県西部を中心に年間 200 頭ほどが飼育され、昨年度の売り上げは総額で 1 億 1000 万円あまりである。ふるさと納税の返礼品としても人気で、全国各地に多くのファンを抱えるブランド牛である。

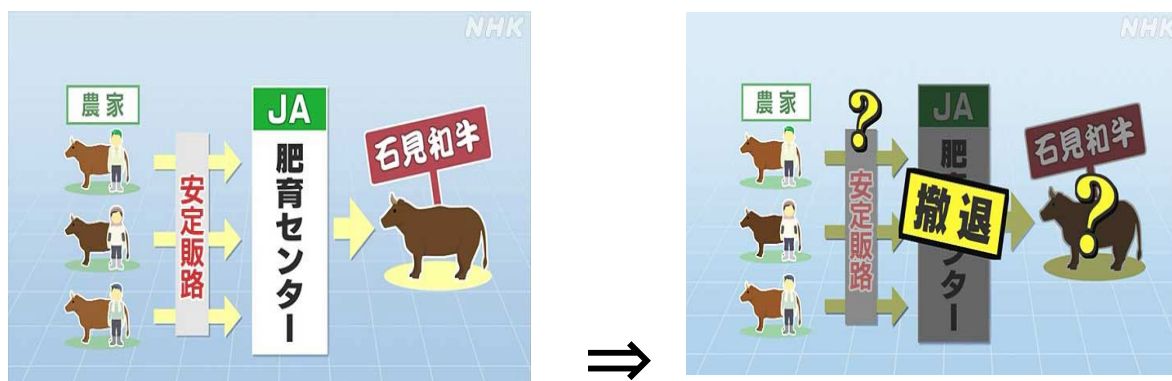
県西部・邑南町にあるイタリアンレストランは、月に 100 件以上の予約が入ることもあるという人気店。看板メニューの 1 つが、炭火でじっくりと焼き上げた石見和牛のステーキだ。肉は一瞬でとろけ、上質な甘みとうまみが口の中に一気に広がるという。料理長からも「店にとって“欠かせない存在”」と太鼓判を押されたステーキである。

ところが ウクライナの危機と円安で状況が一転した。

地元の JA しまねが打ち出したのは、「和牛肥育事業」から撤退するという方針だった。

「和牛肥育事業」とは

島根県内では、JA が 5 か所で「肥育センター」という施設を運営している。その肥育センターが、県内各地の畜産農家から子牛を買い取って育て上げ、出荷するまでを一括して行ってきた事業である。



JA は 40 年以上この事業を続けてきたが、一方で、この事業は長年の赤字に苦しんできた。建物の老朽化が目立ち、更に状況を悪化させたのは去年 2 月に勃発したロシアによるウクライナへの軍事侵攻だ。穀物の一大生産地であるウクライナの情勢不安によって、畜産に欠かせない飼料価格が高騰し、経営をさらに圧迫した。

円安が急速に進んだことも価格高騰に拍車をかけ、JA は事業からの撤退方針を発表するという事態に追い込まれた。仮に JA が事業から完全に撤退することになれば、JA の肥育センターが育てることで成り立っていた前提条件が崩れ、石見和牛というブランド自体も消滅してしまうおそれがあるのだ。(上図参照)

### 畜産農家としては

正直、JA としても思い切りのいる決断だったと思う。

「ウソだろうと思った」と語るのは、県内有数の石見和牛の産地、県西部・美郷町で畜産農家を営み、祖父の代から 70 年以上畜産業を営んでいる方である。今は 9 頭の牛を飼育している。牛舎の掃除に牛の餌やりと、朝 6 時から夕方 6 時までの重労働をしている。

過疎や高齢化による後継者不足もあって、県内の畜産農家は衰退の一途をたどり、飼育する子牛の数も半減した。「JA には JA の事情があると思うが、肥育センターあっての石見和牛である。後継者がどうなるかは分からないが、自分が元気な間は畜産業を続けていきたい。できることなら、JA には事業を継続してほしい」とのコメントがあった。

## 今後の取り組み

石見和牛を売り出している邑南町の肥育センターについては、運営を引き継ぐ新たな事業者の公募を進めていて、ことし3月をめどに事業者を見つけたいとしている。しかし、本当に後継事業者が見つかるのか、今までどおりの品質は保証されるのか、何より、石見和牛というブランドを維持できるのか、先行きは不透明なままである。培ってきた地域ブランドが消滅すれば地域経済が成り立つ前提条件が失われるという危うさだった。

このような問題は島根県だけではなく、全国各地のどこでも起こりうる問題ではないかと強く感じた。飼料を独自に作り出していく工法も続々登場している。費用が掛かるが、このブランド牛を継続の意向が見られつつある。

## Ⅱ 皆さんのアンケートから

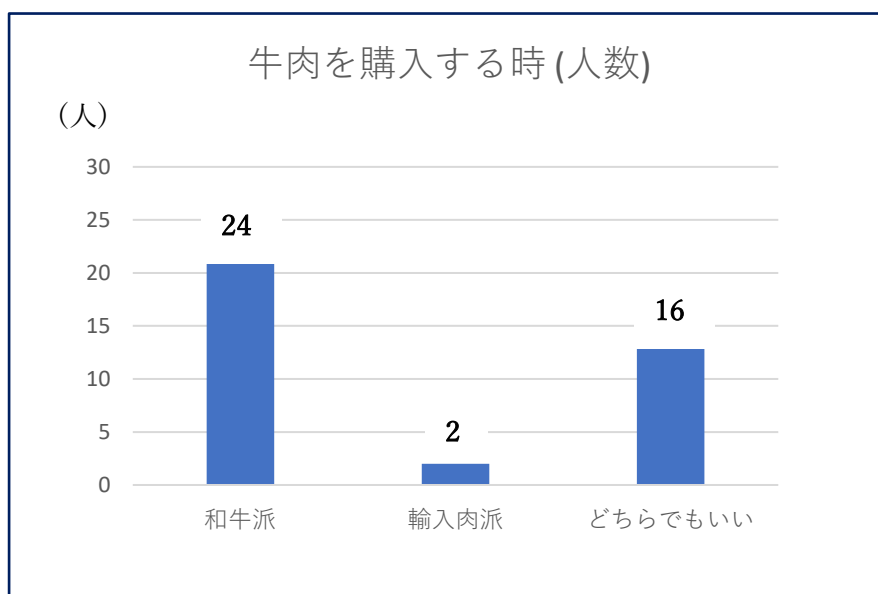
2023年5月～6月に下記のようなアンケートをとりました。

どのくらい牛肉事情を知っているか、消費者として牛肉にどのくらい関心があるか42名に聞いてみました。

【年代】 20代2名 40代3名 50代10名 60代14名 70代11名 80代2名

【居住地】 ・武蔵野市内21名、市外21名（杉並区7名・品川区・中央区・小金井市・川崎市・多摩市・東大和市・あきる野市・千葉市など）

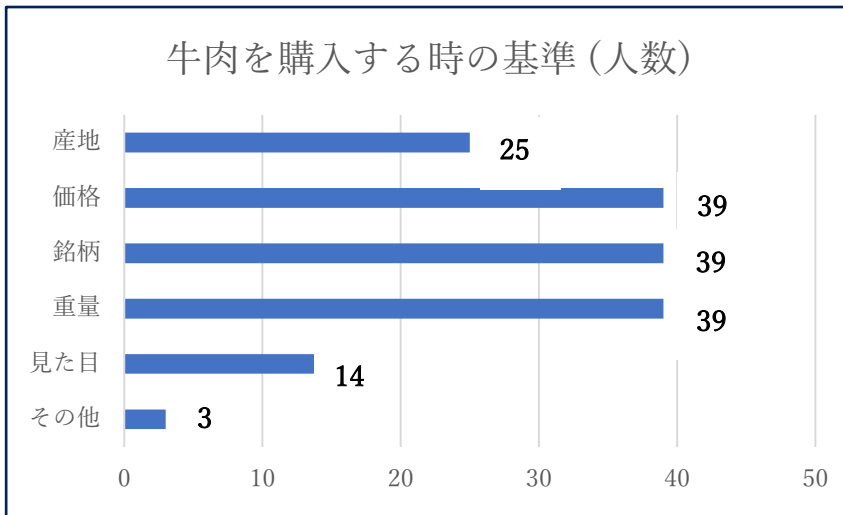
### ① 牛肉を購入するとき、自分は何派ですか？



※その他意見

料理により変える

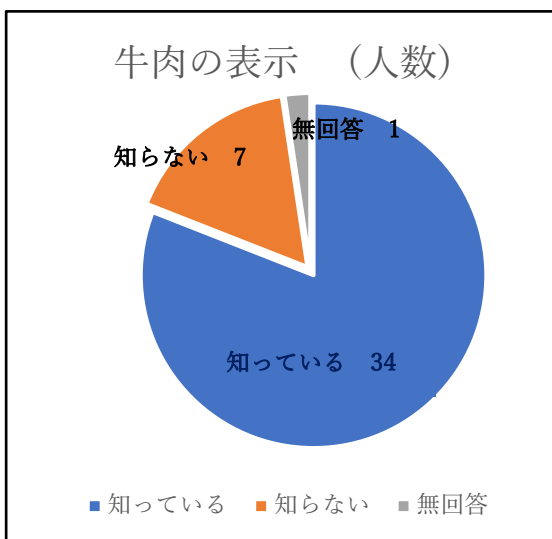
② 牛肉を購入するとき、何を基準で選びますか？ 複数回答可



※意見など

- ◆ 生協などで購入のため基準がない
- ◆ 脂肪・脂身の少ないものを選ぶ
- ◆ 部位で選ぶ
- ◆ 赤身の量・脂身の量次第

③ 牛肉の表示にいろいろな決まりがあることを知っていますか？



※どのようなことを知っているか

- ◆ 国産か輸入かの判断
- ◆ 牛肉のランクのこと
- ◆ トレサビリティのこと
- ◆ 産地や等級のこと
- ◆ 銘柄のこと

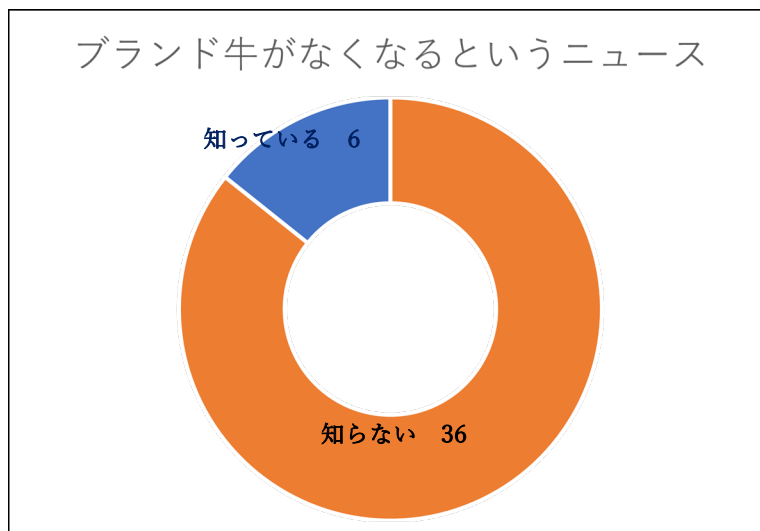
※今後 表示によりどのようなことを知りたいか

- ◆ 飼料の内容
- ◆ 生産地のこと
- ◆ 産地の肥育地の表示
- ◆ 抗生物質不使用や成長ホルモン不使用などのこと
- ◆ 脂肪率のこと
- ◆ 加工日や加工者の表示のこと

その他

- ◆ QRコードより文字表示の希望
- ◆ 国内産と記されていても産まれは海外産で少しの間だけ育てたものを国内産にしていることがあると聞いたこと

④ 「ブランド牛がなくなるかもしれない」というニュースを知っていましたか。



～アンケートから考えられること～

やはり、ブランド牛の危機については、知られていなかった。残念でした。もっと声を大きくして世論に訴える必要があったと思いました。

飼料をほぼウクライナ方面から輸入に頼っていたことに大変さを感じ、JAも努力し飼料開発に乗り出しています。ここで国産牛についての知識を深めるためにも、牛肉本来の姿を知るべきと思いました。

消費者として大切な肉の表示を、今回は牛肉・和牛に絞って提示します。

### Ⅲ 「牛肉」の概念と歴史的背景(振り返り)

ステーキ・ハンバーグ・すき焼き・しゃぶしゃぶ、いろいろな食卓に登場している牛肉である。日本で牛肉が普通に食べられるようになったのは、明治時代である。それ以前 1200 年ほどの間は、肉を食べることは禁止されていた。世界で名だたる美味しい牛肉、和牛を育てる日本に目を向けてみる。私たちは日本の畜産業の偉大さを知り、新たな発見をした。

牛肉文化は、縄文時代に稲作と共に渡来、発展した。その後牛馬繁殖に努力した。それは一つには労働力だ。つまり、薪、塩を運び、田畑を耕すためであった。文明開化後、働く牛から食べる牛に変化していった。

### Ⅳ 「牛肉」の表示

食肉の表示は他の生鮮食品に比べると、食肉の校正競争規約があるため、表示しなければならない項目が多いのが特徴である。表示する内容は、陳列した食肉を消費者の求めに応じて量り売りする場合（対面販売）と、事前にパッケージなど容器包装したものを販売する場合とで表示する内容が異なる。

#### A 陳列した食肉を消費者の求めに応じて量り売りする場合の表示ルール

##### 【対面販売】

**牛肩ロース**

陳列した食品ごとに表示カードを使って、その内容を記載する。

表示カードの大きさや文字は公正競争規約で下記のように決まっている。

文字の大きさ：42 ポイント以上の肉太文字

##### 【表示カードの例】

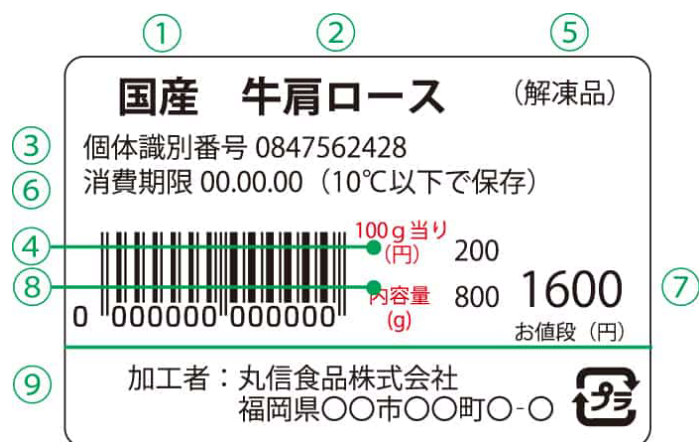
① **アメリカ産**  
② **牛肩ロース切り落とし**  
④ **100g 200円**

①原産地 ②食肉の種類・部位、用途など ④100g 当たりの単価

※冷凍・解凍肉の場合はそれを表示  
※国産牛肉の場合は個体識別番号を表示

## B 事前に容器包装に入れた食肉の表示ルール【パック包装品】

【パック包装品の表示例】 下記のことが必要である。



- ①原産地 ②食肉の種類・部位、用途など ③牛の個体識別番号（国産牛のみ） ④100g 当たりの単価 ⑤冷凍の表示 ⑥消費期限 保存方法 ⑦販売価格 ⑧内容量 ⑨加工者の名称・所在地

### 【名称】について

食品表示基準では生鮮食品は一般的な名称を表示する。

食肉の種類の名前は、「牛」等一般的な名称を表示する。（「牛肉」等の表記も可能） また、「食肉の表示に関する公正競争規約」に基づき、「牛肩ロース」、「牛もも肉」等と、食肉の種類名に加えて部位名を表示する。

2種類以上の部位を混合したときは、混合比率の高い順に部位を表示する。

挽肉、こま切れ等食肉の性質上、部位の表示が困難な場合は、「豚挽肉」、「牛こま切れ」等と、食肉の種類名と形態を組み合わせる名称とする。

また種類と部位に用途を加えて、品名としてもかまわない。（牛ステーキ用、牛カレー用、等）

### 【原産地】について

食肉の原産地は、国産ならば国産、輸入品ならば原産国を表示する。ただし、海外から生きたまま家畜などを輸入した場合は、条件により国産もしくは外国産になる。

#### ①国産は国産、輸入品は原産国名を表示

国産の場合は「国産」、または主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名、その他一般的に知られている地名を表示する。輸入品の場合は原産国名を表示する。

## ②国産か輸入品かの違い

海外で生まれた牛などを、国内に生体で輸入した場合は、最も長く飼養した場所（主たる飼養地）が原産地となる。

【例】アメリカで12カ月飼養した牛を輸入し、国内で18カ月飼養してから、と畜したもの ⇒ 国産となる。

## ③複数の原産地の食肉を混ぜた表示

複数の原産地の食肉を混ぜた場合は、重量の割合が多いものから順に、「アメリカ産・国産」等と原産地を表示する。

## ④輸入品の場合

輸入食肉は、必ず原産国名を表示しなくてはならない。

【例】「アメリカ産等」。なお、USAなどのアルファベット表記は認められていない。また、海外の産地だけを表示すると、一般の消費者にどの国のことか分からないことがあるので、国名を表記した上で産地を書く。

## ⑤銘柄食肉と産地

松阪牛、近江牛、鹿児島黒豚など銘柄食肉には産地名をつけたものがある。この場合は、国産品の表示を省略することができる。しかし、銘柄を示す産地と主な飼養地が必ず一致するとは限らない。このため、銘柄とは別に主たる飼養地を表示しなければいけない。ただし、銘柄に冠された地名が主たる飼養地と一致する場合には、銘柄に冠されたその地名をもって、食品表示基準における原産地表示とみなす。

## 【内容量と価格、冷凍の表示】について

### ①内容量と価格の表示

量り売りの場合は、表示カードに100g当たりの販売価格を表示する。その他に、1切、1枚、1個といった単位での価格も表示できる。

【例】ステーキ 「1枚1,000円」

※この場合でも、100g当たりの価格は併記する。事前に容器包装した食肉は、内容量と100g当たりの単価、それに販売価格を表示ラベルに記載しなければいけない。100g当たりの単価を記載できない場合は、下札、置札に表示することも可能。

※下札のサイズは、縦128mm、横182mm以上、置札は縦55mm、横90mm以上と決まっており、使用する文字は42ポイント以上の肉太文字である。



## ②冷凍の表示

冷凍した食肉には、「冷凍」または「フローズン」と表示する。冷凍した食肉を解凍したものには「解凍品」、凍結した牛の食肉は「凍結品」、解凍した牛は「解凍品」と表示する。

### 【消費期限と保存方法、加工者の表示】について

容器包装に入れた食肉は、消費期限または賞味期限、保存方法、加工者の名称・住所の表示が必要となる。食肉の表示ラベルに「加工日」を記載している場合があるが、加工日は任意の表示なので、記載しなくても問題ない。

### 【生食用食肉に関する表示】について

#### ①義務表示がある生食用の牛肉

対象となるのは牛の食肉（内臓は除く）である。いわゆるユッケ、タルタルステーキ、牛刺し、牛タタキが含まれる。これらを食材として調理し、販売される総菜もその範囲に含まれる。なお、ステーキは対象には入っていない。

#### ②生食用食肉の表示ルール

表示内容は容器包装に入れない場合と、容器包装に入れた場合とでは異なる。

## V 「和牛」の表示

### (1) 家畜改良増殖法＝「家畜の改良増殖を促進」

牛の両親を登録 → 子牛登記証明書 → 登録証明書発行  
申告制・証明書の保管を指導され、これにより品種を記載する。  
この方法では下記の牛に分類される。

○種雄牛 以下9種類

- ① 黒毛和種 ② 褐毛和種 ③ 日本短角種 ④ 無角和種 (次頁参照)  
⑤ ヘレフォード種 ⑥ アンガス種 ⑦ シャロレー種 ⑧ ホルスタイン種  
⑨ ジャージー種

○雌牛——「品種」決定には血統登録機関の証明が必要

○子牛——「子牛」登記には両親の登録が必要

図1 肉専用種の種類と和牛



(2) よく耳にする「牛肉トレサビリティ法」

牛個体識別台帳で記録する牛の「品種」のこと

牛肉に対する信頼確保・関連産業の健全な発展・消費者の利益の増進が目的である。

牛個体識別台帳の方法では下記がある。

- ①黒毛和種 ②褐毛和種 ③日本短角種 ④無角和種
- ⑤黒毛和種×褐毛和種 ⑥和牛間交雑種 ⑦肉専用種
- ⑧ホルスタイン種 ⑨ジャージー種 ⑩乳用種 ⑪交雑種

※食肉公正競争規約——「和牛」の証明ルールは定められていない

- ※「和牛」とは ①黒毛和種 ②褐毛和種 ③日本短角種 ④無角和種
- ⑤ ①～④の品種間交配による交雑種
- ⑥ ⑤と①～④の交配による交雑種

語句の説明

①黒毛和種(くろげわしゅ) —— 日本各地で育てられている。全身が黒毛。  
松阪牛・神戸牛

②褐毛和種(かつもうわしゅ) —— 熊本県と高知県が主な産地。  
北海道や東北でも育てられている。

③日本短角種(にほんたんかくしゅ) —— 青森県・岩手県・秋田県が主な産地。  
北海道でも飼育されている。

④無角和種(むかくわしゅ) —— 非常に数が少なく、ほとんど山口県で育てられている。角がないのが特徴。

# 【国産牛】

生まれてから出荷されるまでの間で一番長く育てられた国が日本である牛



## 終わりに

2023年は、食糧事情が一変しました。食の流通に関しては、天候不順が今までは一番の原因でした。しかし、報道では、ウクライナの危機による「食」を含む全ての流通の不自然さが、主流になりました。私達の衣食住全てに関わることなので、生活に変化が生じました。やっとコロナウィルスによる感染の状況から脱出の時期に来ただけに、いろいろな見直しを考えざるを得ませんでした。

このような時に今回の課題に直面し、自分のことだけではないと思い、敢えて取り組んでみました。少しでも、「食肉」、まして「牛肉」についての知識の一助になればと思います。和牛のことも知らないことが盛りだくさんでした。さて今からです。いろいろと情報を求め、食肉に関する知識を広めていきたいと思っています。いろいろな方から「牛肉」の次は「豚肉」……と言う声が聞こえてきました。

「食」を考える楽しみを増大していこうと思います。

## 参考文献

- |                 |                 |
|-----------------|-----------------|
| 日本の農業 「牛や豚を育てる」 | 農研機構 畜産草地研究所 監修 |
| 肉牛の絵本           | 農文協             |
| 肉の表示について        | 農水省文献 HP より     |
| 肉の表示について        | 食品表示企画庁 HP より   |