

畜産副産物需給動向（副生物関連）調査

－平成14年度 畜産副産物需給安定体制整備事業－

－資料編 本編第1部・第2部関連－

平成15年3月

社団法人 日本畜産副産物協会
財団法人 政策科学研究所

はじめに

本報告書は、(社)日本畜産副産物協会の委託により(財)政策科学研究所が実施した「平成14年度畜産副産物需給動向(畜産副生物関連)調査」の一環として取りまとめたものである。

この資料編は、本編「畜産副生物の流通と課題」において、第1部「国産副生物の動向」、第2部「輸入副産物の動向」と第4部「畜産副生物の流通と課題」において用いた基礎的な諸統計等について整理したものである。

資料編の構成は、本編の各部に対応させて、Ⅰ.「第1部 国産副生物」、Ⅱ.「第2部 輸入副生物」、Ⅲ.「第4部 副生物の流通」とし、これに副生物の主要なユーザーである焼肉店等の動向を含めた、Ⅳ.「ミートジャーナル「焼肉特集号」の記載記事」としている。

資料の提供にご協力いただいた食肉通信社には、厚くお礼申し上げる次第である。

平成15年3月

財団法人 政策科学研究所

目 次

序	1
I. 第1部 国産副生物	3
1. 1 食肉流通統計等	5
1. 2 部位別重量	15
1. 3 部位別生産量推計(全国)	29
1. 4 部位別生産量推計(都道府県別)	35
1. 5 部位別の卸売価格と市場規模	43
II. 第2部 輸入副生物	53
2. 1 品目別の輸入量と輸入額	55
2. 2 品目別の輸入量、輸入額の構成比	59
2. 3 品目別の輸入量、輸入額の伸び率	63
2. 4 品目別の輸入単価	67
2. 5 品目別の輸入国	71
2. 6 品目別の輸入国比率	79
2. 7 部位別の卸売価格	87
III. 第4部 副生物の流通	91
3. 1 と畜場内外の副生物流通	91
3. 2 焼肉店	96
IV. ミートジャーナル「焼肉特集号」の記載記事	99
はじめに	101
1. 輸入牛	105
2. 輸入豚	166
3. 国産牛	171
4. 国産豚	183

序

畜産副生物の流通について、供給量とその市場規模を検討することは副生物の経済的地位の向上を図る上で必要な事項である。本編では、第1部で国産副生物を、第2部は輸入副生物に取り上げて供給量、卸売価格（仲間価格）と市場規模を算定したところである。

この資料編では、これらの検討に用いてきたさまざまな資料と推計値について取りまとめたものであり、本編では国産供給量や輸入量などの数値データは、図として表示したためにその基礎となるデータを示しておく必要性から資料編にまとめた。

それぞれの構成は、目次にも示したように次のようになる。

I. 第1部 国産副生物

食肉流通統計等	部位別重量	部位別生産量推計（全国）
部位別生産量推計（都道府県別）	部位別の卸売価格と市場規模	

II. 第2部 輸入副生物

品目別の輸入量と輸入額	品目別の輸入量、輸入額の構成比
品目別の輸入量、輸入額の伸び率	品目別の輸入単価
品目別の輸入国	品目別の輸入国比率
部位別の卸売価格	

III. 第4部 副生物の流通

と畜場内の副生物 焼肉店

IV. ミートジャーナル「焼肉特集号」の記載記事

はじめに	輸入牛	輸入豚
国産牛	国産豚	

I. 第1部 国産副生物

1. 1	食肉流通統計等	5
1. 2	部位別重量	15
1. 3	部位別生産量推計(全国)	29
1. 4	部位別生産量推計(都道府県別)	35
1. 5	部位別の卸売価格と市場規模	43

I. 第1部 国産副生物

1. 1 食肉流通統計等

- ・ 「食肉流通統計」による牛の区分・・・・・・・・・・・・・・7
- ・ 主要肉畜の1頭当たり枝肉重量の推移・・・・・・・・・・・・・・12
- ・ 食肉の重量歩留りの推移・・・・・・・・・・・・・・13

ここでは副生物の国産量を推計するために、その基礎となると畜頭数の基本統計である「食肉流通統計」（農林水産省）の牛の区分を中心に示し、主要肉畜の枝肉重量の12年間の推移を「畜産物流通統計月報」（農林水産省）より整理し、また、副生物の歩留まりにかかわる重量歩留まりの推移を「食肉便覧」（中央畜産会）より整理したものである。

○「食肉流通統計」による用語の定義と牛の区分

1. 用語の定義

(1) 食肉

豚、牛、馬、めん羊及びやぎの食用に供することができる骨格筋肉のことをいう。なお、骨格筋肉の可食部のほか、心臓、横隔膜、その他内臓の可食部及びこれらに伴う死亡部分を含む。

(2) 肉畜

と畜場法にいう獣畜であり、牛、馬、豚、めん羊及びやぎをいう。なお、牛及び馬については、と畜時の年齢により、生後1年未満をそれぞれ子牛、子馬、生後1年以上をそれぞれ成牛、成馬に区分する。

(3) と畜頭数

食用に供する目的でと畜場へ出荷され、と畜された頭数をいう。なお、と畜場内でと畜されても、病畜として廃棄処分されたものは除いた。

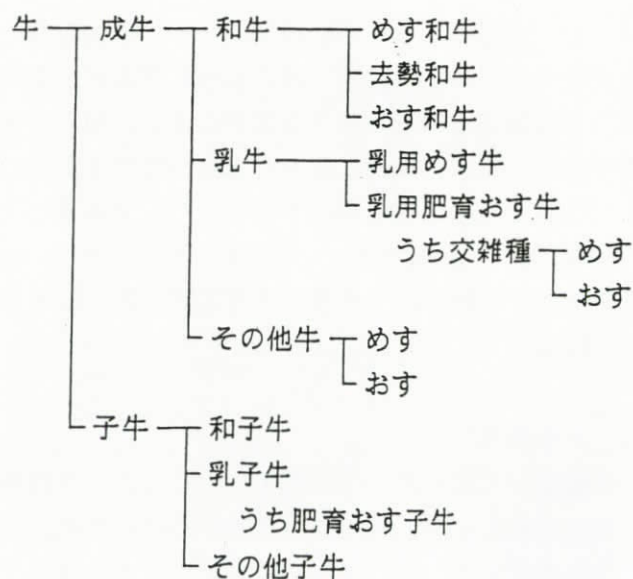
(4) 枝肉生産量

都道府県別と畜頭数に、食肉市場調査結果から算出した畜種別1頭当たり平均枝肉重量を乗じて推定した。なお、豚肉は整形方法（皮はぎ・湯はぎ）が地方により異なるので、整形区分別と畜頭数を調査し、それぞれの枝肉重量を乗じて推定した。ただし、沖縄の豚は、沖縄県独自の枝肉重量による。

(5) 肉豚換算と畜頭数

成牛、成馬を豚4頭、子牛、めん羊及びやぎは豚1頭として換算したと畜頭数をいう。

2. 牛の区分



(1) 牛の種類

1) 和牛

黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種である。なお、和牛の中には肉の生産を目的とした肥育牛のほか、繁殖又は役用に使用されていたが、老齢のため廃用されたもの及び繁殖障害などの理由で廃用されたものを含める。

2) 乳牛

乳用種の牛及び乳牛と和牛、乳用種の牛と外国牛との交雑種である。

3) 乳用肥育おす牛

乳牛のうち、肉用の生産を目的として肥育されたおす牛及び種おすで廃用されたものをいう。

4) 乳用めす牛

乳牛のうち、搾乳の目的で飼養されていた牛のほか、老齢、繁殖障害などの理由で廃用されたもの及び未經産の乳用めす牛で肉用として肥育されたものをいう。

5) その他の牛

ヘレフォード、アバディーン・アンガス、マリーグレイ、シャロレーなど外国種の肉専用種（外国牛）及びこれら牛と和牛の交雑種をいう。

6) 成牛

生後1年以上の牛をいう。

7) 子牛

生後1年未満の牛をいう。なお、乳子牛については、更に乳用種のおす子牛を短期肥育（生後3か月以上1歳未満のもの）したものを肥育おす子牛として区分した。

3. 交雑種について

(1) 交雑種 (Crossbred)

異品種間の交配を単に交雑ともいうが、交雑による子が交雑種である。単に雑種ともいわれる。二つ以上の品種から別々の長所を持つ新しい品種を作る場合もあるが、実用的には異なる品種の別々の長所を併せ持つ子は雑種強勢を期待することが多い。特に牛肉生産では、酪農振興法が改正され、酪農及び肉用牛生産の振興に関する法律が制定されたので、乳牛及び肉専用種の資源の有効利用と増産のための技術的な手段として、交雑種に大きな期待が寄せられている。乳用雌牛に肉専用種の雄を交配し、交雑種雄子牛は肉用に肥育、交雑種雌子牛は更に肉専用種の雄を交配して肉用子牛を生産する方式等、乳牛群を基礎とする交雑種利用が積極的に検討されている。

(2) F1 (First filial generation) : 一代雑種

品種や属及び、種の異なる個体を交配させて得られた雑種第1代のこと。一代雑種は、両親の持つ別々の長所を併せ持つ可能性があるほか、雑種強勢により両親の何れよりも高い能力を示す可能性がある。近年、牛肉生産において、黒毛和種（♂）×ホルスタイン種（♀）の一代雑種が肥育牛として利用されてきている。

(1) ~ (2) : 「食肉用語辞典(新訂版)」(平成12年6月 食肉通信社発行) より

(3) 和牛と交雑種との基本的な違いについて

品種間交雑が一般に行われている諸外国の肉牛生産に比べて、和牛ではなぜ交雑をしないのかという質問が出ることがある。これには次のように考えることができる。

- ・明治年間にわが国の在来牛には多くの外国種が交配された。
- ・その後和牛として斉一性や能力を遺伝的に固定して今日あるような品種が成立した。
- ・これらの交雑はそれぞれの県や郡単位に独自の方針で実施されたため、現在においても県による和牛の特徴の違いがみられる。

牛品種を長年純粋交配すると近交退化が起こり、繁殖能力や強健性などに弊害が出ることがある。しかし和牛では前述のような歴史的経過で遺伝的多様性が一度拡大しているため、純粋交配によって弊害が起きる可能性は小さく、和牛は品種内の交配のみで十分肉牛生産が可能なのである。

乳牛の雌に肉用牛を交配してF1を生産する場合、F1の産肉能力は交配する種雄牛の影響を大きく受ける。F1の発育や枝肉形質などの能力は、ほぼ両親の中間になる。交配する種雄牛の産肉能力検定成績等を参考にすれば、F1の産肉能力はある程度の予想がつく。

乳牛の産肉能力にもバラツキがあるため、種雄牛の選択によっては、黒毛和種に劣らない肉質のものから赤肉生産に適したものまで幅広く生産できる。

肥育もと牛としてF1生産を行う経営では、生産コストの低減を第1目標にしている例がほとんどである。枝肉市場で売れるF1とは、脂肪交雑が多く、枝肉重量が大きく、淡い肉色の肉であると言われている。

F1雌牛は繁殖能力や泌乳能力に優れているため、これにもう一度肉用牛を交配して肥育もと牛を生産することができる。F1雌牛は発育が良好で体格が大きく、12カ月齢前後での早期繁殖が可能で、その子牛も自然哺乳だけで育てられるなどの特徴がある。また分娩したF1雌牛のうち泌乳能力が劣るものは1産取り肥育にまわすなど、それぞれの経営条件に適した生産システムを構築することができる。

(1998 年 03 月 31 日農業生物資源研究所 遺伝資源第二部 小畑太郎)

(4) F1を利用したET和牛子牛生産について

ホルスタイン雄子牛の販売価格が非常に低く、酪農家の副収入源として機能しなくなってきた時に少しでも収入を得るために、あるいはまだ体が成長段階にある初産分娩時の過大胎児による難産を回避するために、黒毛和種の種を授精し、F1子牛を生ませることが行われている。

通常、F1牛を肉資源として利用する場合には、その肥育期間はホルスタイン種よりも長く、純粋な和牛並の期間が設定されている場合が多い。

雄の場合は去勢した後、単に肥育され、肉資源として活用される。

雌の場合、生まれてから肥育され屠殺されるまでの期間が長いいため、この間にただ飼料を食わせるだけでなく、1産子牛を生ませることにより、その収入を増やすことが可能である。

この時、また単に和牛の種を授精しF2を生ませるのではなく、純粋な和牛の受精卵を移植することで、より価格の高い子牛を得ることができる。

F1 雌牛に純粋な和牛を生ませる利点は、F1の方が純粋和牛より体格が大きく、初産分娩時の過大胎児による難産を回避することができる。

また、F1牛は純粋な和牛よりも性質が温順となり乳器が大きく、乳頭も大きいいため機械搾乳が可能となるばかりか、泌乳量が多いため、子牛に給与すべき十分な初乳を得ることができる、等があげられる。

分娩後、十分な肥育期間を確保するために、母親となるF1雌牛の発育をできるだけ早める。13カ月齢ぐらいで受精卵の移植を行うことができれば、生まれてくる子牛は母牛のF1雌牛の体格から見ると小さめであるので、23カ月齢ぐらいでの分娩も可能である。この場合、出荷月齢を30カ月とすると約7カ月の肥育期間を確保することができる。

また、分娩後のF1雌牛の体調をできるだけ早く回復させるために、胎盤停滞や子宮内膜炎など周産期の疾病の発症を予防することが必要であるが、肥育期間を確保するために妊娠後期から脂肪をつけはじめるとも可能である。

分娩後のF1雌牛の肥育効率を上げるためには、生まれてきた子牛は、母牛から隔離して人工哺育した方がよいであろう。また、母牛は搾乳しなければ、もちろん乳房炎が発症しないように十分注意しなければならないが、ホルスタイン種の泌乳量に比べると、F1雌牛の泌乳量は少ないので一発乾乳が可能である。

(1999年03月31日 帯広畜産大学 附属農場 助手 大谷昌之)

(5) 優良交雑牛(F1)生産のための種雄牛の選定について

F1肥育の特徴は、乳用種の肥育に比べ1日当たり増体量は若干低い、肉質に優れていることである。しかし、現実には、肉質がばらつくことがあり、F1肥育牛の肉質のばらつきを小さくさせ、安定した肉質の肉を生産することが、大きな課題となっている。

肉質にばらつきが生じる原因は、供用される黒毛和種雄牛集団の遺伝的斉一性に乏しいためとされ、このため、生産される産子に大きなばらつきが現れると考えられる。

乳用雌牛に交配して遺伝的に揃ったF1肥育素牛を確保するためには、F1生産を目的とする黒毛和種雄牛の後代検定が必要であり、この検定成績に基づいて交配種雄牛を選定することが最も望ましい。

F1生産を目的とする後代検定は、国の事業の肉用牛産肉能力平準化促進事業(平準化事業)と畜産システム研究会の現場検定があるが、農家自らが検定に参加し、組織づくりを進めることがとくに大切である。平準化事業(事業実施 家畜改良事業団:〒136 東京都江東区亀戸1-28-6、タニビル、TEL03-3682-7365)による検定は平成6年から開始されている。また、現場検定(畜産システム研究会ハイブリッド部会:〒739 東広島市鏡山2-2965、広島大学付属農場、TEL0824-24-7973)は平成3年に始まり、現在、分析作業に着手している。

このように、現在のところF1生産目的の後代検定結果に基づく選定までには、若干時間がかかる。しかし、後代検定参加の若雄牛は、一定の基準をクリアーしており、遺伝的に優れていると期待できよう。

揃ったF1肥育素牛の安定生産には、F1生産を目的とした後代検定の確立・定着が不可欠である。これには、肥育農家が積極的に検定組織に参加し、自らの手で検定を進めることが肝要である。畜産システム研究会の現場検定は、その趣旨に賛同する農家が会員と

して参加し、同会が選定する後代検定雄牛精液の配付を受け、自己又は契約酪農家の乳用雌牛に交配し、生まれた産子と同期肥育牛の肥育記録を研究会に集め、分析し成績を公表するシステムになっている。

優良F1生産のための種雄牛選定には、今1つのポイントがある。それは、(1) 供用する雄牛の数を絞り、(2) 1農家での複数雄牛の供用を避けることである。これにより、ロット単位で同じ雄牛の産子を確保でき、産子間の遺伝的ばらつきを小さくできる。需要が多く入手の難しい著名雄牛をねらうより、精液が一定量確保できる雄牛を選定した方が、安定した肉質が得られる可能性が強い。

優良F1生産のための交配雄牛選定資料に、交雑種肉用品質向上対策事業の「枝肉成績のまとめ」(家畜改良事業団)がある。出荷牛の父牛別にBMS、バラ厚、ロース芯面積、出荷月齢、枝肉重量などのデータが示されているから、これを使って選定すればよい。

(1997年03月31日畜産システム研究所 伊藤晃)

(3)～(5): (社)中央畜産会「畜産経営技術Q&A」より

主要肉畜の1頭当たり枝肉重量の推移

単位 : kg

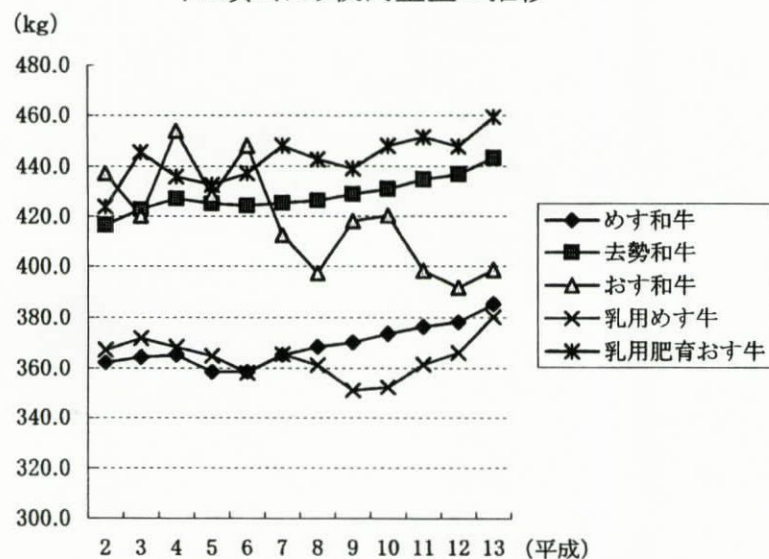
畜種	平成2年	平成3年	平成4年	平成5年	平成6年	平成7年	平成8年	平成9年	平成10年	平成11年	平成12年	平成13年
豚 皮はぎ	74.3	74.6	74.7	75.0	74.4	75.1	75.1	75.3	76.0	76.4	76.6	76.0
豚 湯はぎ	76.9	78.7	78.4	78.3	78.0	78.1	76.8	78.2	77.4	78.1	76.0	77.7
めす和牛	362.3	364.3	365.2	358.5	358.5	365.3	368.5	370.2	373.5	376.3	378.0	385.3
去勢和牛	416.5	422.8	427.2	425.1	424.2	425.4	426.3	429.0	431.0	434.7	436.8	443.1
おす和牛	437.3	420.1	453.9	428.5	448.0	412.5	397.4	418.1	420.3	398.3	391.7	398.6
乳用めす牛	367.3	371.8	368.3	364.8	358.1	365.5	361.1	351.0	352.3	361.4	366.1	380.1
乳用肥育おす牛	423.9	445.4	435.8	432.7	437.2	448.0	442.6	439.1	447.9	451.4	447.6	459.3

資料 : 畜産物流通統計月報より

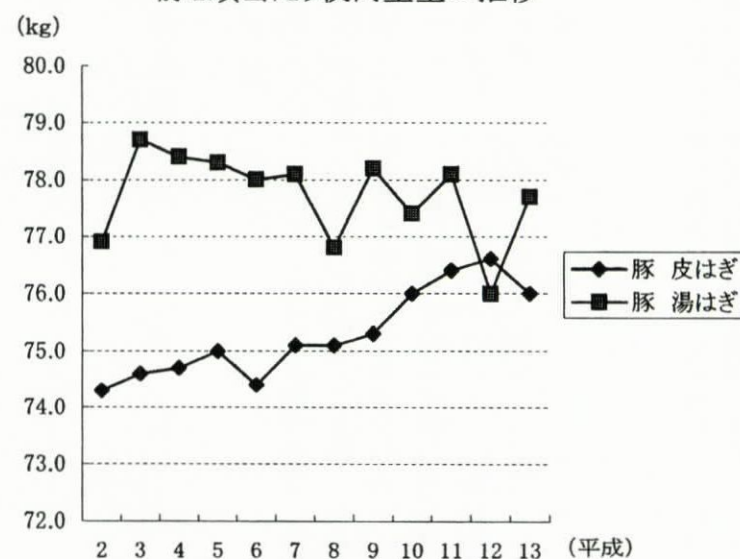
注 : 食肉中央卸売市場及び指定市場の調査結果(平均値)である。

注 : 平成12年の乳用肥育おす牛の数値は410.8kgであるが、前後と比べると低いので平成12年の各月の平均値とした。

牛1頭当たり枝肉重量の推移



豚1頭当たり枝肉重量の推移



食肉の重量歩留りの推移

年次			平成2年	平成4年	平成6年	平成8年	平成10年	平成12年
畜種	項目	比率						
豚	生体	100	110kg	110kg	110kg	110kg	110kg	110kg
	枝肉	70 (100)	77	77	77	77	77	77
	部分肉	49 (70)	54	54	54	54	54	54
	骨	7 (10)	8	8	8	8	8	8
	脂肪	13 (18)	14	14	14	14	14	14
	その他(くず肉等)	1 (2)	1	1	1	1	1	1
	内臓	12	13	13	13	13	13	13
	頭肉	5	6	6	6	6	6	6
	皮	8	9	9	9	9	9	9
その他(血液等)	5	5	5	5	5	5	5	
和牛 (去勢)	生体	100	630kg	630kg	630kg	630kg	630kg	685kg
	枝肉	63 (100)	395	395	395	395	395	430
	部分肉	45 (71)	280	280	280	280	280	306
	骨	7 (11)	45	45	45	45	45	47
	脂肪	10 (16)	65	65	65	65	65	68
	その他(くず肉等)	1 (2)	5	5	5	5	5	9
	内臓	21	130	130	130	130	130	141
	頭肉	4	25	25	25	25	25	28
	皮	6	40	40	40	40	40	43
その他(血液等)	6	40	40	40	40	40	43	
乳牛 (去勢)	生体	100	650kg	650kg	650kg	650kg	650kg	755kg
	枝肉	60 (100)	395	395	395	395	395	453
	部分肉	41 (68)	265	265	265	265	265	308
	骨	10 (16)	65	65	65	65	65	73
	脂肪	8 (14)	55	55	55	55	55	63
	その他(くず肉等)	1 (2)	5	5	5	5	5	9
	内臓	23	150	150	150	150	150	174
	頭肉	5	30	30	30	30	30	34
	皮	6	40	40	40	40	40	47
その他(血液等)	6	40	40	40	40	40	47	
食鶏 若鶏	生体	100	2200g	2200g	2200g	2200g	2500g	2500g
	と体	90 (100)	1980	1980	1980	1980	2250	2250
	骨つき肉(中ぬきⅢ型)	70.2 (78)	1544	1544	1544	1544	1755	1755
	正肉	33.75 (37.5)	743	743	743	743	844	844
	ささみ等	8.46 (9.4)	186	186	186	186	211	211
	手羽	8.10 (9.0)	178	178	178	178	202	202
	骨	17.37 (19.3)	382	382	382	382	434	434
	あぶら	2.52 (2.8)	55	55	55	55	163	163
	可食内臓	4.05 (4.5)	89	89	89	89	101	101
	不可食内臓	8.10 (9.0)	178	178	178	178	203	203
	頭・足	7.65 (8.5)	168	168	168	168	191	191
	血液・羽毛	10.0	220	220	220	220	250	250

資料：食肉便覧(中央畜産会)

注：1 歩留比率は各年次とも変化なし

2 ()内は枝肉(食鶏はと体)を100とした場合の比率である。

3 可食内臓とは、心臓、肝臓、脾臓及び筋胃をさし、不可食内臓とは、可食内臓以外をいう。

4 この歩留り表は、処理場における通常処理による歩留りの事例調査である。したがって、可食、不可食の分類も、流通の現状に合わせた分類としている。

I. 第1部 国産副生物

1. 2 部位別重量

・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量（和牛）（旧データ）	17
・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量（乳牛）（旧データ）	18
・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量（その他牛）（旧データ）	19
・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量（豚）（旧データ）	20
・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量（和牛）（新データ）	21
・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量（乳牛）（新データ）	22
・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量（豚）（新データ）	23
・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量の新旧2資料の比較（1）	24
・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量の新旧2資料の比較（2）	25
・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量の新旧2資料の比較（3）	26
・ 畜産副生物一頭当り部位別平均重量の新旧2資料の比較（4）	27
・ 牛種別 部位別副生物の枝肉比率原単位表	28
・ 豚 部位別副生物の枝肉比率原単位表	28

副生物の部位別重量の検討を行うため、「畜産副生物流通調査報告」（昭和58年3月（社）食品需給センター 略称：旧データ）と「国産牛・豚副生物 小割算出事業報告書」（平成15年3月（社）日本畜産副生物協会 略称：新データ）の部位別の平均重量を整理し、旧データと新データを比較したものと、本編で示した最終的に用いた牛種別と豚の「部位別副生物の枝肉比率原単位表」を示している。

畜産副生物一頭当り部位別平均重量(和牛)

		1. 和牛めす(未經産) 平均枝肉重量 343.8kg (2頭平均)					2. 和牛(去勢) 平均枝肉重量 393.7kg (7頭平均)				
		A 整形前 重量 (kg)	B 商品 重量 (kg)	B/A 整形 歩留率 (%)	B/70.17 商品 比率 (%)	B/343.8 枝肉 比率 (%)	A 整形前 重量 (kg)	B 商品 重量 (kg)	B/A 整形 歩留率 (%)	B/80.92 商品 比率 (%)	B/393.7 枝肉 比率 (%)
部位名											
可食一類	頭肉(アタマ・ホホ)	4.75	3.90	82.11	5.56	1.13	6.25	5.13	82.08	6.34	1.30
	舌(タン)	1.60	1.25	78.13	1.78	0.36	2.10	1.65	78.57	2.04	0.42
	心臓(ハツ)	1.70	1.35	79.41	1.92	0.39	2.13	1.85	86.85	2.29	0.47
	肝臓(レバー)	5.80	5.00	86.21	7.13	1.45	6.18	5.83	94.34	7.20	1.48
	横隔膜(ハラミ)	1.54	1.29	84.00	1.84	0.38	2.62	1.68	64.24	2.08	0.43
	(サガリ)	0.96	0.81	84.00	1.15	0.23	1.63	1.06	64.94	1.31	0.27
	第一胃(ミノ)	5.00	1.00	20.00	1.43	0.29	6.90	1.25	18.12	1.54	0.32
	第二胃(ハチノス)	0.80	0.80	100.00	1.14	0.23	1.08	1.08	100.00	1.33	0.27
	第三胃(センマイ)	1.35	1.35	100.00	1.92	0.39	1.60	1.60	100.00	1.98	0.41
	第四胃(アカセンマイ)	0.95	0.95	100.00	1.35	0.28	0.95	0.95	100.00	1.17	0.24
	小腸(ヒモ)	3.45	3.45	100.00	4.92	1.00	4.05	4.05	100.00	5.00	1.03
	大腸(シマチョウ)	1.85	1.85	100.00	2.64	0.54	2.18	2.12	97.25	2.62	0.54
	食道(ネリガエシ)	0.30	0.20	66.67	0.29	0.06	0.35	0.19	54.29	0.23	0.05
	子宮(コブクロ)	0.20	0.20	100.00	0.29	0.06					
	尾(テール)	1.05	0.95	90.48	1.35	0.28	1.48	1.35	91.22	1.67	0.34
	アキレス腱(アキレス)	0.90	0.90	100.00	1.28	0.26	0.93	0.93	100.00	1.15	0.24
	計	32.20	25.25	78.42	35.98	7.34	40.43	30.71	75.96	37.95	7.80
可食二類	肺臓(フワ)	2.20	2.20	100.00	3.14	0.64	2.83	2.83	100.00	3.50	0.72
	脾臓(タチギモ)	1.32	1.32	100.00	1.88	0.38	1.50	1.50	100.00	1.85	0.38
	気管(フエ)	0.40	0.40	100.00	0.57	0.12	0.63	0.48	76.19	0.59	0.12
	乳房(チチカブ)	6.00	6.00	100.00	8.55	1.75					
	胃腸周囲脂肪(ハラ脂)	35.00	35.00	100.00	49.88	10.18	45.40	45.40	100.00	56.10	11.53
	計	44.92	44.92	100.00	64.02	13.07	50.36	50.21	99.70	62.05	12.75
可食一類二類合計		76.92	70.17	91.22	100.00	20.41	90.79	80.92	89.13	100.00	20.55

資料：「畜産副生物流通調査報告」(昭和58年3月 (社)食品需給研究センター)

- 注：1. 商品重量とは、水洗いが済んだ臓器類のうち、不良品として食用に向かない部位(一部又は全部)は廃棄し、スジ・付着脂肪等を取り除くなど整形し、さらに胃及び腸類については原則としてボイル処理されたもの
 2. 商品重量の▲は不良品等により廃棄されてデータのないもので、他の牛種の商品歩留率等を参考にして推計した
 また、整形前重量の▲は未摘出のものであるが、他の近似種(未經産、経産)の値をもとに枝肉重量から推計した
 3. ハラミ、サガリの割合は8:5として横隔膜の数値から推計した

畜産副生物一頭当り部位別平均重量(乳牛)

		3. 乳用肥育おす牛(去勢) 平均枝肉重量 354.1kg (7頭平均)					4. 乳用めす牛(経産) 平均枝肉重量 288.5kg (2頭平均)				
部位名		A 整形前 重量 (kg)	B 商品 重量 (kg)	B/A 整形 歩留率 (%)	B/83.40 商品 比率 (%)	B/354.1 枝肉 比率 (%)	A 整形前 重量 (kg)	B 商品 重量 (kg)	B/A 整形 歩留率 (%)	B/80.55 商品 比率 (%)	B/288.5 枝肉 比率 (%)
可食 一類	頭肉(アタマ・ホホ)	6.22	5.20	83.60	6.24	1.47	5.45	4.10	75.23	5.09	1.42
	舌(タン)	1.92	1.46	76.04	1.75	0.41	2.10	1.55	73.81	1.92	0.54
	心臓(ハツ)	2.46	1.96	79.67	2.35	0.55	2.30	1.95	84.78	2.42	0.68
	肝臓(レバー)	7.47	7.30	97.72	8.75	2.06	8.30	7.70	92.77	9.56	2.67
	横隔膜(ハラミ)	2.94	1.63	55.56	1.96	0.46	1.91	1.20	62.90	1.49	0.42
	(サガリ)	1.83	1.02	55.56	1.22	0.29	1.19	0.75	62.90	0.93	0.26
	第一胃(ミノ)	8.33	1.70	20.41	2.04	0.48	8.10	1.75	21.60	2.17	0.61
	第二胃(ハチノス)	1.23	1.22	99.19	1.46	0.34	1.40	1.40	100.00	1.74	0.49
	第三胃(センマイ)	3.23	2.70	83.59	3.24	0.76	3.75	3.75	100.00	4.66	1.30
	第四胃(アカセンマイ)	1.60	1.37	85.63	1.64	0.39	1.55	1.55	100.00	1.92	0.54
	小腸(ヒモ)	6.42	6.42	100.00	7.70	1.81	5.75	5.75	100.00	7.14	1.99
	大腸(シマチョウ)	3.08	3.08	100.00	3.69	0.87	3.20	3.20	100.00	3.97	1.11
	食道(ネリガエシ)	0.56	0.34	60.71	0.41	0.10	0.50	0.50	100.00	0.62	0.17
	子宮(コブクロ)	-	-	-	-	-	0.55	0.55	100.00	0.68	0.19
	尾(テール)	1.42	1.38	97.18	1.65	0.39	1.15	1.05	91.30	1.30	0.36
	アキレス腱(アキレス)	1.12	1.08	96.43	1.29	0.30	1.05	1.05	100.00	1.30	0.36
	計	49.83	37.86	75.98	45.40	10.69	48.25	37.60	77.93	46.68	13.03
可食 二類	肺臓(フワ)	3.36	3.36	100.00	4.03	0.95	3.95	3.95	100.00	4.90	1.37
	脾臓(タチギモ)	1.70	1.70	100.00	2.04	0.48	1.32	1.32	100.00	1.64	0.46
	気管(フエ)	0.67	0.67	100.00	0.80	0.19	0.60	0.45	75.00	0.56	0.16
	乳房(チチカブ)	-	-	-	-	-	9.50	7.50	78.95	9.31	2.60
	胃腸周囲脂肪(ハラ脂)	39.81	39.81	100.00	47.73	11.24	35.00	35.00	100.00	43.45	12.13
	計	45.54	45.54	100.00	54.60	12.86	50.37	44.27	87.89	54.96	15.34
可食一類二類合計		95.37	83.40	87.45	100.00	23.55	98.62	80.55	81.68	100.00	27.92

		5. 乳用めす牛(未經産) 平均枝肉重量 361.5kg (1頭)				
部位名		A 整形前 重量 (kg)	B 商品 重量 (kg)	B/A 整形 歩留率 (%)	B/72.8 商品 比率 (%)	B/361.5 枝肉 比率 (%)
可食 一類	頭肉(アタマ・ホホ)	5.60	4.50	80.36	6.18	1.24
	舌(タン)	2.00	1.50	75.00	2.06	0.41
	心臓(ハツ)	2.00	1.70	85.00	2.34	0.47
	肝臓(レバー)	6.70	6.10	91.04	8.38	1.69
	横隔膜(ハラミ)	2.22	1.35	61.11	1.86	0.37
	(サガリ)	1.38	0.85	61.11	1.16	0.23
	第一胃(ミノ)	7.30	1.46	20.00	2.01	0.40
	第二胃(ハチノス)	1.30	1.30	100.00	1.79	0.36
	第三胃(センマイ)	1.90	1.90	100.00	2.61	0.53
	第四胃(アカセンマイ)	1.30	1.30	100.00	1.79	0.36
	小腸(ヒモ)	4.50	4.50	100.00	6.18	1.24
	大腸(シマチョウ)	2.10	2.10	100.00	2.88	0.58
	食道(ネリガエシ)	0.40	0.20	50.00	0.27	0.06
	子宮(コブクロ)	0.20	0.20	100.00	0.27	0.06
	尾(テール)	1.60	1.50	93.75	2.06	0.41
	アキレス腱(アキレス)	1.00	1.00	100.00	1.37	0.28
	計	41.50	31.46	75.81	43.21	8.70
可食 二類	肺臓(フワ)	4.00	4.00	-	-	-
	脾臓(タチギモ)	1.30	1.30	100.00	1.79	0.36
	気管(フエ)	0.50	0.50	100.00	0.69	0.14
	乳房(チチカブ)	6.30	6.30	100.00	8.65	1.74
	胃腸周囲脂肪(ハラ脂)	37.00	37.00	100.00	50.82	10.24
	計	42.80	42.80	100.00	58.79	11.84
可食一類二類合計		84.30	72.80	86.36	100.00	20.14

資料 : 「畜産副生物流通調査報告」(昭和58年3月 (社)食品需給研究センター)

- 注 : 1. 商品重量とは、水洗いが済んだ臓器類のうち、不良品として食用に向かない部位(一部又は全部)は廃棄し、廃棄し、スジ・付着脂肪等を取り除くなど取り除くなど整形し、さらに胃及び腸類については原則としてボイル処理されたもの
- : 2. 商品重量の▲は不良品等により廃棄されてデータのないもので、他の牛種の商品歩留率等を参考にして推計した。また、整形前重量の▲は未摘出のものであるが、他の近似種(未經産、経産)の値をもとに枝肉重量から推計した。
- : 3. ハラミ、サガリの割合は8:5として横隔膜の数値から推計した

畜産副生物一頭当り部位別平均重量(その他牛)

		6. 短角めす牛(経産) 平均枝肉重量 228.0kg (1頭)					7. 短角(去勢) 平均枝肉重量 364.0g (3頭平均)				
		A	B	B/A	B/48.81	B/228	A	B	B/A	B/58.9	B/364
		整形前 重量	商品 重量	整形 歩留率	商品 比率	枝肉 比率	整形前 重量	商品 重量	整形 歩留率	商品 比率	枝肉 比率
		(kg)	(kg)	(%)	(%)	(%)	(kg)	(kg)	(%)	(%)	(%)
頭肉(アタマ・ホホ)		4.21	2.50	59.38	5.12	1.10	6.67	3.23	48.43	5.48	0.89
舌(タン)		1.20	1.20	100.00	2.46	0.53	1.17	1.17	100.00	1.99	0.32
心臓(ハツ)		1.70	1.10	64.71	2.25	0.48	2.30	1.50	65.22	2.55	0.41
肝臓(レバー)		5.00	4.64▲	92.80	9.51	2.04	8.00	7.17	89.63	12.17	1.97
横隔膜(ハラミ)		1.29	1.05	80.95	2.14	0.46	2.60	1.52	58.39	2.58	0.42
(サガリ)		0.81	0.65	80.95	1.34	0.29	1.63	0.95	58.39	1.61	0.26
第一胃(ミノ)		6.40	1.38▲	21.56	2.83	0.61	7.50	0.25	3.33	0.42	0.07
第二胃(ハチノス)		1.10	1.10▲	100.00	2.25	0.48	1.23	1.25▲	101.63	2.12	0.34
第三胃(センマイ)		2.30	2.30	100.00	4.71	1.01	2.03	2.03	100.00	3.45	0.56
第四胃(アカセンマイ)		1.40	1.40	100.00	2.87	0.61	1.97	1.85	93.91	3.14	0.51
小腸(ヒモ)		4.70	4.70	100.00	9.63	2.06	5.97	5.43	90.95	9.22	1.49
大腸(シマチョウ)		2.40	2.40	100.00	4.92	1.05	2.83	2.83	100.00	4.80	0.78
食道(ネリガエシ)		0.30	0.30▲	100.00	0.61	0.13	0.36	0.21▲	58.00	0.35	0.06
子宮(コブクロ)		0.43▲	0.43	100.00	0.88	0.19	-	-	-	-	-
尾(テール)		1.20	0.80	66.67	1.64	0.35	2.00	1.53	76.50	2.60	0.42
アキレス腱(アキレス)		0.60	0.60	100.00	1.23	0.26	1.13	1.13	100.00	1.92	0.31
計		35.04	26.55	75.77	54.39	11.64	47.39	32.05	67.63	54.41	8.80
可食二類	肺臓(フワ)	1.90	1.90	100.00	3.89	0.83	2.87	2.87	100.00	4.87	0.79
	脾臓(タチギモ)	0.90	0.90▲	100.00	1.84	0.39	-*	-*	-	-	-
	気管(フエ)	0.30	0.23▲	75.00	0.46	0.10	0.70	0.61▲	87.50	1.04	0.17
	乳房(チチカブ)	7.51▲	5.93	79.00	12.16	2.60	-	-	-	-	-
	胃腸周囲脂肪(ハラ脂)	13.30	13.30▲	100.00	27.25	5.83	23.37	23.37	100.00	39.68	6.42
	計	23.91	22.26	93.10	45.61	9.76	26.94	26.85	99.68	45.59	7.38
可食一類二類合計		58.95	48.81	82.80	100.00	21.41	74.33	58.90	79.24	100.00	16.18

資料 : 「畜産副生物流通調査報告」(昭和58年3月 (社)食品需給研究センター)

- 注 : 1. 商品重量とは、水洗いが済んだ臓器類のうち、不良品として食用に向かない部位(一部又は全部)は廃棄し、スジ・付着脂肪等を取り除くなど整形し、さらに胃及び腸類については原則としてボイル処理されたもの
- : 2. 商品重量の▲は不良品等により廃棄されてデータのないもので、他の牛種の商品歩留率等を参考にして推計した
また、整形前重量の▲は未摘出のものであるが、他の近似種(未經産、経産)の値をもとに枝肉重量から推計した
- : 3. ハラミ、サガリの割合は8:5として横隔膜の数値から推計した
- : 4. 脾臓の*は整形前、商品共にデータがない

畜産副生物一頭当り部位別平均重量(豚)

部位名		肥育豚					豚(大貨もの)				
		平均枝肉重量 72.15kg					平均枝肉重量 129.0kg				
		A	B	B/A	B/9.69	B/72.15	A	B	B/A	B/17.77	B/129.0
		整形前 重量	商品 重量	整形 歩留率	商品 比率	枝肉 比率	整形前 重量	商品 重量	整形 歩留率	商品 比率	枝肉 比率
		(kg)	(kg)	(%)	(%)	(%)	(kg)	(kg)	(%)	(%)	(%)
可食一類	頭肉(カシラ)	1.72	1.24	72.09	12.80	1.72	3.80	2.05	53.95	11.54	1.59
	舌(タン)	0.51	0.33	64.71	3.41	0.46	1.35	0.80	59.26	4.50	0.62
	心臓(ハツ)	0.35	0.33	94.29	3.41	0.46	0.43	0.37	86.05	2.08	0.29
	肝臓(レバー)	1.40	1.37	97.86	14.14	1.90	2.10	2.00	95.24	11.25	1.55
	横隔膜(ハラミ)	0.12	0.09	78.95	0.95	0.13	0.13	0.12	95.24	0.69	0.10
	(サガリ)	0.07	0.06	78.95	0.60	0.08	0.08	0.08	95.24	0.43	0.06
	胃(ガツ)	0.53	0.46	86.79	4.75	0.64	0.88	0.83	94.32	4.67	0.64
	小腸(ヒモ)	1.77	1.34	75.71	13.83	1.86	2.35	1.60	68.09	9.00	1.24
	大腸(ダイチョウ)	1.47	1.07	72.79	11.04	1.48	2.73	2.16	79.12	12.16	1.67
	食道(ノドスジ)	0.08	0.08	100.00	0.83	0.11	0.33	0.33	100.00	1.86	0.26
	子宮(コブクロ)	0.20	0.16	80.00	0.83(1.65)	0.11(0.22)	0.60	0.60	100.00	1.19(3.38)	0.24(0.47)
計	8.22	6.53	79.44	67.39	9.05	14.78	10.94	74.02	61.56	8.48	
可食二類	肺臓(フウ)	0.46	0.46	100.00	4.75	0.64	0.45	0.45	100.00	2.53	0.35
	脾臓(タチギモ)	0.20	0.20	100.00	2.06	0.28	0.20	0.20	100.00	1.13	0.16
	耳(ミミ)	0.49	0.49	100.00	5.06	0.68	0.70	0.70	100.00	3.94	0.54
	尾(テール)	0.11	0.11	100.00	1.14	0.15	0.23	0.23	100.00	1.29	0.18
	足(トンソク)	1.53	1.53	100.00	15.79	2.12	3.50	3.50	100.00	19.70	2.71
	気管(フエ)	0.11	0.11	100.00	1.14	0.15	0.20	0.20	100.00	1.13	0.16
	胃腸周囲脂肪(ハラ脂)	0.26	0.26	100.00	2.68	0.36	1.55	1.55	100.00	8.72	1.20
	計	3.16	3.16	100.00	32.61	4.38	6.83	6.83	100.00	38.44	5.29
可食一類二類合計		11.38	9.69	85.15	100.00	13.43	21.61	17.77	82.23	100.00	13.78

資料：「畜産副生物流通調査報告」(昭和58年3月 (社)食品供給研究センター)

- 注：1. 商品重量とは、水洗いが済んだ臓器類のうち、不良品として食用に向かない部位(一部又は全部)は廃棄し、スジ・付着脂肪等を取り除くなど整形し、さらに胃及び腸類については原則としてボイル処理されたもの
2. 豚の子宮比率はめすおす同数として、算出された係数の2/1とした
3. ハラミ、サガリの割合は8:5として横隔膜の数値から推計した

畜産副生物一頭当たり部位別平均重量(和牛)

分類	部位名	和牛経産 平均生体重量 515.00kg 平均枝肉重量 301.00kg (2頭平均)				和牛めす 平均生体重量 651.67kg 平均枝肉重量 401.67kg (3頭平均)			
		A	(1)	(2)	(3)	A	(1)	(2)	(3)
		平均 重量 (kg)	A/106.86 重量 構成比 (%)	A/67.36 重量 構成比 (%)	A/301.01 枝肉 比 (%)	平均 重量 (kg)	A/104.01 重量 構成比 (%)	A/66.25 重量 構成比 (%)	A/401.67 枝肉 比 (%)
可食一類	頭肉(ホホニク)	0.97	0.91	1.44	0.32	1.99	1.91	3.00	0.50
	舌(タン=ロング・スイス・ショート)	1.56	1.46	2.32	0.52	1.10	1.06	1.66	0.27
	心臓(ハツ)	1.37	1.28	2.03	0.46	1.62	1.56	2.45	0.40
	下行大動脈(ハツモト)	0.16	0.15	0.24	0.05	0.18	0.17	0.27	0.04
	肝臓(レバー)	6.03	5.64	8.95	2.00	5.76	5.54	8.69	1.43
	横隔膜(ハラミ)	1.51	1.41	2.24	0.50	2.50	2.40	3.77	0.62
	縦隔膜(サガリ)	0.68	0.64	1.01	0.23	1.12	1.08	1.69	0.28
	第一胃(ミノ)	7.04	6.59	10.45	2.34	5.67	5.45	8.56	1.41
	第一胃(ヤン)	0.08	0.07	0.12	0.03	0.07	0.07	0.11	0.02
	第二胃(ハチノス)	0.94	0.88	1.40	0.31	0.49	0.47	0.74	0.12
	第三胃(センマイ)	2.20	2.06	3.27	0.73	1.79	1.72	2.70	0.45
	第四胃(アカセンマイ(ギアラ))	1.16	1.09	1.72	0.39	0.71	0.68	1.07	0.18
	小腸(ヒモ)	5.50	5.15	8.17	1.83	5.86	5.63	8.85	1.46
	大腸(ダイチョウ)	1.62	1.52	2.40	0.54	1.80	1.73	2.72	0.45
	盲腸(モウチョウ)	0.68	0.64	1.01	0.23	0.68	0.65	1.03	0.17
	(シマチョウ)	1.53	1.43	2.27	0.51	1.20	1.15	1.81	0.30
	直腸(テッポウ)	0.31	0.29	0.46	0.10	0.26	0.25	0.39	0.06
	食道(ノドスジ)	0.50	0.47	0.74	0.17	0.27	0.26	0.41	0.07
	子宮(コブクロ)	0.84	0.79	1.25	0.28	0.35	0.34	0.53	0.09
	腎臓(マメ)	1.34	1.25	1.99	0.45	1.23	1.18	1.86	0.31
	尾(テール)	0.84	0.79	1.25	0.28	1.70	1.63	2.57	0.42
	アキレス腱(アキレス)	0.67	0.63	0.99	0.22	1.29	1.24	1.95	0.32
	計	37.52	35.11	55.70	12.46	37.64	36.19	56.82	9.37
可食二類	腎臓腸周囲脂肪(ハラ脂)	23.1	21.62	34.29	7.67	21.65	20.82	32.68	5.39
	肺臓(フウ)	2.66	2.49	3.95	0.88	2.02	1.94	3.05	0.50
	気管(フエ)	0.29	0.27	0.43	0.10	0.45	0.43	0.68	0.11
	乳房(チチカブ)	3.79	3.55	5.63	1.26	4.49	4.32	6.78	1.12
	計	29.84	27.92	44.30	9.91	28.61	27.51	43.18	7.12
可食一類二類合計		67.36	63.04	100.00	22.38	66.25	63.70	100.00	16.49
内臓不可食部位	脾臓(タチギモ)	1.04	0.97		0.35	0.79	0.76		0.20
	頭骨(トウコツ)	9.06	8.48		3.01	10.67	10.26		2.66
	牛足(ギュウソク)	12.50	11.70		4.15	11.58	11.13		2.88
	整型クズ・脂肪(その他)	14.51	13.58		4.82	11.17	10.74		2.78
			0.00		0.00				
特定危険部位			0.00		0.00				
	計	37.11	34.73		12.33	34.21	32.89		8.52
	脳(ブレズ)	0.38	0.36		0.13	0.38	0.37		0.09
	眼(メ)	0.14	0.13		0.05	0.88	0.85		0.22
	脊髄(セキズイ)	0.36	0.34		0.12	0.41	0.39		0.10
不可食部位	回腸遠位部	1.51	1.41		0.50	1.88	1.81		0.47
			0.00		0.00				
	計	2.39	2.24		0.79	3.55	3.41		0.88
不可食類合計		39.50	36.96		13.12	37.76	36.30		9.40
総合計		106.86	100.00		35.50	104.01	100.00		25.89
血液原皮	血液	36.05				43.68			
	原皮	30.25				46.10			
	その他	40.84				56.21			
	計	107.14				145.99			
血液原皮+総合計		214.00				250.00			

資料：「国内産牛・豚副生物 小割算出事業報告書」(平成15年3月(社)日本畜産副産物協会)

注：(1)はそれぞれの部位重量Aの総合計(可食一類、二類、不可食部位、特定危険部位の合計)に対する比率である。

：(2)はそれぞれの部位重量Aの可食一類、二類の合計に対する比率である。

：(3)はそれぞれの部位重量Aの平均枝肉重量に対する比率である。

畜産副生物一頭当たり部位別平均重量(乳牛)

		乳用肥育おす牛 平均生体重量 714.67kg 平均枝肉重量 414.33kg (3頭平均)				乳用経産牛 平均生体重量 645.00kg 平均枝肉重量 316.00kg (2頭平均)			
分類	部位名	A 平均 重量 (kg)	(1)	(2)	(3)	A 平均 重量 (kg)	(1)	(2)	(3)
			A/151.51 重量 構成比 (%)	A/112.61 重量 構成比 (%)	A/414.33 枝肉 比 (%)		A/162.57 重量 構成比 (%)	A/117.04 重量 構成比 (%)	A/316.00 枝肉 比 (%)
可食一類	頭肉(ホホニク)	2.80	1.85	2.49	0.68	1.23	0.76	1.05	0.39
	舌(タン=ロング・スイス・ショート)	1.63	1.08	1.45	0.39	1.60	0.98	1.37	0.51
	心臓(ハツ)	1.51	1.00	1.34	0.36	1.82	1.12	1.56	0.58
	下行大動脈(ハツモト)	0.25	0.17	0.22	0.06	0.14	0.09	0.12	0.04
	肝臓(レバー)	8.03	5.30	7.13	1.94	8.21	5.05	7.01	2.60
	横隔膜(ハラミ)	2.54	1.68	2.26	0.61	2.00	1.23	1.71	0.63
	縦隔膜(サガリ)	1.47	0.97	1.31	0.35	1.19	0.73	1.02	0.38
	第一胃(ミノ)	9.17	6.05	8.14	2.21	9.39	5.78	8.02	2.97
	第一胃(ヤン)	0.09	0.06	0.08	0.02	0.06	0.04	0.05	0.02
	第二胃(ハチノス)	0.72	0.48	0.64	0.17	0.84	0.52	0.72	0.27
	第三胃(センマイ)	2.03	1.34	1.80	0.49	4.51	2.77	3.85	1.43
	第四胃(アカセンマイ(ギアラ))	1.68	1.11	1.49	0.41	1.85	1.14	1.58	0.59
	小腸(ヒモ)	5.34	3.52	4.74	1.29	5.84	3.59	4.99	1.85
	大腸(ダイチョウ)	1.80	1.19	1.60	0.43	1.87	1.15	1.60	0.59
	盲腸(モウチョウ)	0.70	0.46	0.62	0.17	0.75	0.46	0.64	0.24
	(シマチョウ)	1.20	0.79	1.07	0.29	2.24	1.38	1.91	0.71
	直腸(テッポウ)	0.60	0.40	0.53	0.14	0.45	0.28	0.38	0.14
	食道(ノドスジ)	0.58	0.38	0.52	0.14	0.56	0.34	0.48	0.18
	子宮(コブクロ)		0.00	0.00		1.00	0.62	0.85	0.32
	腎臓(マメ)	0.87	0.57	0.77	0.21	0.90	0.55	0.77	0.28
	尾(テール)	1.50	0.99	1.33	0.36	1.26	0.78	1.08	0.40
	アキレス腱(アキレス)	0.86	0.57	0.76	0.21	0.61	0.38	0.52	0.19
	計	45.37	29.95	40.29	10.95	48.31	29.72	41.28	15.29
可食二類	腎臓腸周囲脂肪(ハラ脂)	63.26	41.75	56.18	15.27	38.86	23.90	33.20	12.30
	肺臓(フウ)	3.32	2.19	2.95	0.80	4.08	2.51	3.49	1.29
	気管(フエ)	0.66	0.44	0.59	0.16	0.51	0.31	0.44	0.16
	乳房(チチカブ)		0.00	0.00		25.28	15.55	21.60	8.00
	計	67.24	44.38	59.71	16.23	68.73	42.28	58.72	21.75
可食一類二類合計		112.61	74.33	100.00	27.18	117.04	71.99	100.00	37.04
内臓不可食部位	脾臓(タチギモ)	1.27	0.84		0.31	1.43	0.88		0.45
	頭骨(ドウゴツ)	10.37	6.84		2.50	9.65	5.94		3.05
	牛足(ギュウソク)	13.82	9.12		3.34	13.9	8.55		4.40
	整型クズ・脂肪(その他)	10.51	6.94		2.54	17.55	10.80		5.55
	計		0.00						
特定危険部位	計	35.97	23.74		8.68	42.53	26.16		13.46
	脳(ブレズ)	0.36	0.24		0.09	0.42	0.26		0.13
	眼(メ)	0.09	0.06		0.02	0.13	0.08		0.04
	脊髓(セキズイ)	0.39	0.26		0.09	0.45	0.28		0.14
	回腸遠位部	2.09	1.38		0.50	2.00	1.23		0.63
血液原皮	計		0.00						
	計	2.93	1.93		0.71	3.00	1.85		0.95
	不可食類合計	38.90	25.67		9.39	45.53	28.01		14.41
	総合計	151.51	100.00		36.57	162.57	100.00		51.45
	血液	50.03				45.15			
血液原皮	原皮	53.37				34.13			
	その他	45.43							
	計	148.83				79.28			
血液原皮+総合計		300.34				241.85			

資料：「国内産牛・豚副生物 小割算出事業報告書」(平成15年3月(社)日本畜産副産物協会)

注：(1)はそれぞれの部位重量Aの総合計(可食一類、二類、不可食部位、特定危険部位の合計)に対する比率である。

：(2)はそれぞれの部位重量Aの可食一類、二類の合計に対する比率である。

：(3)はそれぞれの部位重量Aの平均枝肉重量に対する比率である。

畜産副生物一頭当り部位別平均重量(豚)

		豚 平均生体重量 109.57kg 平均枝肉重量 74.27kg (3頭平均)			
		A 平均 重量 (kg)	(1) A/17.35 重量 構成比 (%)	(2) A/13.32 重量 構成比 (%)	(3) A/74.27 枝肉 比 (%)
分類	部位名				
可食一類	頭肉(コメカミ・ホホニク)	1.26	7.26	9.46	1.70
	舌(タン=ロング・スイス・ショート)	0.42	2.42	3.15	0.57
	心臓(ハツ)	0.34	1.96	2.55	0.46
	下行大動脈(ハツモト)	0.04	0.23	0.30	0.05
	軟骨(チンコソ)	0.04	0.23	0.30	0.05
	肝臓(レバー)	1.40	8.07	10.51	1.89
	横隔膜(ハラミ)	0.25	1.44	1.88	0.34
	縦隔膜(サガリ)	0.07	0.40	0.53	0.09
	食道(ノドスジ)	0.08	0.46	0.60	0.11
	胃(ガツ)	0.51	2.94	3.83	0.69
	小腸(ショウチョウ・ヒモ)	1.23	7.09	9.23	1.66
	小腸腸間膜(チョウカンマク)	0.86	4.96	6.46	1.16
	大腸(ダイチョウ)	1.06	6.11	7.96	1.43
	盲腸(モウチョウ)	0.18	1.04	1.35	0.24
	(シマチョウ)	0.41	2.36	3.08	0.55
	直腸(テッポウ)	0.19	1.10	1.43	0.26
	子宮(コブクロ)	0.35	1.01(2.02)	1.31(2.63)	0.24(0.47)
	計	8.69	50.09	65.24	11.70
可食二類	腎臓腸周囲脂肪(ハラ脂)	1.15	6.63	8.63	1.55
	肺臓(フワ)	0.55	3.17	4.13	0.74
	気管(フエ)	0.08	0.46	0.60	0.11
	耳(ミミ)	0.59	3.40	4.43	0.79
	尾(テール)	0.22	1.27	1.65	0.30
	(アミアブラ)	0.27	1.56	2.03	0.36
	豚足(トンソク)	1.77	10.20	13.29	2.38
	計	4.63	26.69	34.76	6.23
可食一類二類合計		13.32	76.77	100.00	17.93
内臓不可食部位	脾臓(タチギモ)	0.22	1.27		0.30
	頭骨(トウコソ)	2.49	14.35		3.35
	脾臓(スイノウ)	0.29	1.67		0.39
	胆嚢(タンノウ)	0.08	0.46		0.11
	膀胱(ボウコウ)	0.05	0.29		0.07
	陰部(インブ)	0.15	0.86		0.20
	食道周囲のクズ・脂肪(その他)	0.12	0.69		0.16
	気管のクズ・脂肪(その他)	0.31	1.79		0.42
	腎臓(マメ)	0.32	1.84		0.43
	不可食計	4.03	23.23		5.43
総合計		17.35	100.00		23.36
血液原皮	血液	3.13			4.21
	原皮	8.57			11.54
	胃腸周囲脂肪	1.09			1.47
	その他	5.19			6.99
	計	17.98			24.21
血液原皮+総合計		35.33			47.57

資料：「国内産牛・豚副生物 小割算出事業報告書」(平成15年3月(社)日本畜産副産物協会)

注：(1)はそれぞれの部位重量Aの総合計(可食一類、二類、不可食部位、特定危険部位の合計)に対する比率である。

：(2)はそれぞれの部位重量Aの可食一類、二類の合計に対する比率である。

：(3)はそれぞれの部位重量Aの平均枝肉重量に対する比率である。

：豚の子宮比率はめすおす同数として、算出された計数の2/1とした

畜産副生物一頭当たりの部位別平均重量の新旧2資料の比較(1)

単位：重量=kg、比率=%

		和牛めす							
		副生物流通調査報告(S58年)				小割算出報告書(H14年度)			
		平均枝肉重量 343.8kg (2頭平均)				平均枝肉重量 401.7kg (3頭平均)			
		A 重量	(1) A/25.25 重量比率	(2) A/68.85 重量比率	A/343.8 枝肉比率	A 重量	(1) A/35.29 重量比率	(2) A/63.90 重量比率	A/401.7 枝肉比率
部位									
可食一類	頭肉(アタマ・ホホ)	3.90	15.45	5.66	1.13	1.99	5.64	3.11	0.50
	舌(タン)	1.25	4.95	1.82	0.36	1.10	3.12	1.72	0.27
	心臓(ハツ)	1.35	5.35	1.96	0.39	1.62	4.59	2.54	0.40
	肝臓(レバー)	5.00	19.80	7.26	1.45	5.76	16.32	9.01	1.43
	横隔膜(ハラミ)	1.29	5.12	1.88	0.38	2.50	7.08	3.91	0.62
	(サガリ)	0.81	3.20	1.17	0.23	1.12	3.17	1.75	0.28
	第一胃(ミノ)	1.00	3.96	1.45	0.29	5.74	16.27	8.98	1.43
	第二胃(ハチノス)	0.80	3.17	1.16	0.23	0.49	1.39	0.77	0.12
	第三胃(センマイ)	1.35	5.35	1.96	0.39	1.79	5.07	2.80	0.45
	第四胃(アカセンマイ(ギアラ))	0.95	3.76	1.38	0.28	0.71	2.01	1.11	0.18
	小腸(ヒモ)	3.45	13.66	5.01	1.00	5.86	16.61	9.17	1.46
	大腸(シマチョウ)	1.85	7.33	2.69	0.54	3.00	8.50	4.69	0.75
	食道(ネリガエシ)	0.20	0.79	0.29	0.06	0.27	0.77	0.42	0.07
	子宮(コブクロ)	0.20	0.79	0.29	0.06	0.35	0.99	0.55	0.09
	尾(テール)	0.95	3.76	1.38	0.28	1.70	4.82	2.66	0.42
	アキレス腱(アキレス)	0.90	3.56	1.31	0.26	1.29	3.66	2.02	0.32
	計	25.25	100.00	36.67	7.34	35.29	100.00	55.23	8.79
可食二類	腎臓腸周囲脂肪(ハラ脂)	35.00		50.84	10.18	21.65		33.88	5.39
	肺臓(フワ)	2.20		3.20	0.64	2.02		3.16	0.50
	気管(フエ)	0.40		0.58	0.12	0.45		0.70	0.11
	乳房(チチカブ)	6.00		8.71	1.75	4.49		7.03	1.12
	計	43.60		63.33	12.68	28.61		44.77	7.12
可食一類二類合計		68.85		100.00	20.03	63.90		100.00	15.91

資料：「畜産副生物流通調査報告」(昭和58年3月 (社)食品需給研究センター)

「国内産牛・豚副生物 小割算出事業報告書」(平成15年3月(社)日本畜産副産物協会)

注：1. 新旧2資料の比較の際、両資料に共通する部位だけ抽出しているので各比率の数字は単独資料の数字とは若干の違いがある。

2. 重量比率(1)は可食一類に対する部位の比率である

3. 重量比率(2)は可食一類と二類の合計に対する部位の比率である

4. 部位名の第一胃は小割算出事業報告でミノとヤンに分かれているので、それを合計した

5. 部位名の食道は小割算出事業報告でノスジとなっているが、ネリガエシで統一した

6. 部位名の大腸は小割算出事業報告ではダイチョウとシマチョウに別れているので、それを合計した

畜産副生物一頭当たりの部位別平均重量の新旧2資料の比較(2)

単位：重量＝kg、比率＝%

		乳用肥育おす牛							
		副生物流通調査報告(S58年)				小割算出報告書(H14年度)			
		平均枝肉重量 354.1kg (7頭平均)				平均枝肉重量 414.3kg (3頭平均)			
		A 重量	(1) A/37.86 重量比率	(2) A/81.70 重量比率	A/301.0 枝肉比率	A 重量	(1) A/42.95 重量比率	(2) A/110.19 重量比率	A/414.3 枝肉比率
部位									
可食一類	頭肉(アタマ・ホホ)	5.20	13.73	6.36	1.47	2.80	6.52	2.54	0.68
	舌(タン)	1.46	3.86	1.79	0.41	1.63	3.80	1.48	0.39
	心臓(ハツ)	1.96	5.18	2.40	0.55	1.51	3.52	1.37	0.36
	肝臓(レバー)	7.30	19.28	8.94	2.06	8.03	18.70	7.29	1.94
	横隔膜(ハラミ)	1.63	4.31	2.00	0.46	2.54	5.91	2.31	0.61
	(サガリ)	1.02	2.69	1.25	0.29	1.47	3.42	1.33	0.35
	第一胃(ミノ)	1.70	4.49	2.08	0.48	9.26	21.56	8.40	2.23
	第二胃(ハチノス)	1.22	3.22	1.49	0.34	0.72	1.68	0.65	0.17
	第三胃(センマイ)	2.70	7.13	3.30	0.76	2.03	4.73	1.84	0.49
	第四胃(アカセンマイ(ギアラ))	1.37	3.62	1.68	0.39	1.68	3.91	1.52	0.41
	小腸(ヒモ)	6.42	16.96	7.86	1.81	5.34	12.43	4.85	1.29
	大腸(シマチョウ)	3.08	8.14	3.77	0.87	3.00	6.98	2.72	0.72
	食道(ネリガエシ)	0.34	0.90	0.42	0.10	0.58	1.35	0.53	0.14
	子宮(コブクロ)	-	-	-	-	-	-	-	-
	尾(テール)	1.38	3.65	1.69	0.39	1.50	3.49	1.36	0.36
	アキレス腱(アキレス)	1.08	2.85	1.32	0.30	0.86	2.00	0.78	0.21
	計	37.86	100.00	46.34	10.69	42.95	100.00	38.98	10.37
可食二類	腎臓腸周囲脂肪(ハラ脂)	39.81		48.73	11.24	63.26		57.41	15.27
	肺臓(フワ)	3.36		4.11	0.95	3.32		3.01	0.80
	気管(フエ)	0.67		0.82	0.19	0.66		0.60	0.16
	乳房(チチカブ)	-		-	-	-		-	-
	計	43.84		53.66	12.38	67.24		61.02	16.23
可食一類二類合計		81.70		100.00	23.07	110.19		100.00	26.60

資料：「畜産副生物流通調査報告」(昭和58年3月 (社)食品需給研究センター)

「国内産牛・豚副生物 小割算出事業報告書」(平成15年3月(社)日本畜産副産物協会)

注：1. 新旧2資料の比較の際、両資料に共通する部位だけ抽出しているので各比率の数字は単独資料の数字とは若干の違いがある。

2. 重量比率(1)は可食一類に対する部位の比率である

3. 重量比率(2)は可食一類と二類の合計に対する部位の比率である

4. 部位名の第一胃は小割算出事業報告でミノとヤンに分かれているので、それを合計した

5. 部位名の食道は小割算出事業報告でノスジとなっているが、ネリガエシで統一した

6. 部位名の大腸は小割算出事業報告ではダイチョウとシマチョウに別れているので、それを合計した

畜産副生物一頭当たりの部位別平均重量の新旧2資料の比較(3)

単位：重量=kg、比率=%

		乳牛経産牛							
		副生物流通調査報告(S58年)				小割算出報告書(H14年度)			
		平均枝肉重量 288.5kg (2頭平均)				平均枝肉重量 316.0kg (2頭平均)			
		A 重量	(1) A/37.60 重量比率	(2) A/84.50 重量比率	A/288.5 枝肉比率	A 重量	(1) A/46.08 重量比率	(2) A/114.81 重量比率	A/316.0 枝肉比率
部位									
可食一類	頭肉(アタマ・ホホ)	4.10	10.90	4.85	1.42	1.23	2.67	1.07	0.39
	舌(タン)	1.55	4.12	1.83	0.54	1.60	3.47	1.39	0.51
	心臓(ハツ)	1.95	5.19	2.31	0.68	1.82	3.95	1.59	0.58
	肝臓(レバー)	7.70	20.48	9.11	2.67	8.21	17.82	7.15	2.60
	横隔膜(ハラミ)	1.20	3.19	1.42	0.42	2.00	4.34	1.74	0.63
	(サガリ)	0.75	1.99	0.89	0.26	1.19	2.58	1.04	0.38
	第一胃(ミノ)	1.75	4.65	2.07	0.61	9.45	20.51	8.23	2.99
	第二胃(ハチノス)	1.40	3.72	1.66	0.49	0.84	1.82	0.73	0.27
	第三胃(センマイ)	3.75	9.97	4.44	1.30	4.51	9.79	3.93	1.43
	第四胃(アカセンマイ(ギアラ))	1.55	4.12	1.83	0.54	1.85	4.01	1.61	0.59
	小腸(ヒモ)	5.75	15.29	6.80	1.99	5.84	12.67	5.09	1.85
	大腸(シマチョウ)	3.20	8.51	3.79	1.11	4.11	8.92	3.58	1.30
	食道(ネリガエシ)	0.50	1.33	0.59	0.17	0.56	1.22	0.49	0.18
	子宮(コブクロ)	0.55	1.46	0.65	0.19	1.00	2.17	0.87	0.32
	尾(テール)	1.05	2.79	1.24	0.36	1.26	2.73	1.10	0.40
	アキレス腱(アキレス)	1.05	2.79	1.24	0.36	0.61	1.32	0.53	0.19
	計	37.60	100.00	44.50	13.03	46.08	100.00	40.14	14.58
可食二類	腎臓腸周囲脂肪(ハラ脂)	35.00		41.42	12.13	38.86		33.85	12.30
	肺臓(フワ)	3.95		4.67	1.37	4.08		3.55	1.29
	気管(フエ)	0.45		0.53	0.16	0.51		0.44	0.16
	乳房(チチカブ)	7.50		8.88	2.60	25.28		22.02	8.00
	計	46.90		55.50	16.26	68.73		59.86	21.75
可食一類二類合計		84.50		100.00	29.29	114.81		100.00	36.33

資料：「畜産副生物流通調査報告」(昭和58年3月 (社)食品需給研究センター)

「国内産牛・豚副生物 小割算出事業報告書」(平成15年3月(社)日本畜産副産物協会)

注：1. 新旧2資料の比較の際、両資料に共通する部位だけ抽出しているので各比率の数字は単独資料の数字とは若干の違いがある。

2. 重量比率(1)は可食一類に対する部位の比率である

3. 重量比率(2)は可食一類と二類の合計に対する部位の比率である

4. 部位名の第一胃は小割算出事業報告でミノとヤンに分かれているので、それを合計した

5. 部位名の食道は小割算出事業報告でノドスジとなっているが、ネリガエシで統一した

6. 部位名の大腸は小割算出事業報告ではダイチョウとシマチョウに別れているので、それを合計した

畜産副生物一頭当たりの部位別平均重量の新旧2資料の比較(4)

単位：重量＝kg、比率＝%

部位		豚							
		副生物流通調査報告(S58年)				小割算出報告書(H14年度)			
		平均枝肉重量 72.15kg				平均枝肉重量 74.27kg (3頭平均)			
		A 重量	(1) A/6.53 重量比率	(2) A/9.49 重量比率	A/72.15 枝肉比率	A 重量	(1) A/7.38 重量比率	(2) A/11.74 重量比率	A/74.27 枝肉比率
可食一類	頭肉(アタマ・ホホ)	1.24	14.50	13.07	1.72	1.26	17.07	10.73	1.70
	舌(タン)	0.33	3.86	3.48	0.46	0.42	5.69	3.58	0.57
	心臓(ハツ)	0.33	3.86	3.48	0.46	0.34	4.61	2.90	0.46
	肝臓(レバー)	1.37	16.02	14.44	1.90	1.40	18.97	11.93	1.89
	横隔膜(ハラミ)	0.09	1.08	0.97	0.13	0.25	3.39	2.13	0.34
	(サガリ)	0.06	0.67	0.61	0.08	0.07	0.95	0.60	0.09
	胃(ガソ)	0.46	5.38	4.85	0.64	0.51	6.91	4.34	0.69
	小腸(ヒモ)	1.34	15.67	14.12	1.86	1.23	16.67	10.48	1.66
	大腸(ダイチョウ)	1.07	12.51	11.28	1.48	1.47	19.92	12.52	1.98
	食道(ノスジ)	0.08	0.94	0.84	0.11	0.08	1.08	0.68	0.11
	子宮(コブクロ)	0.16	1.23(2.45)	0.84(1.68)	0.11(0.22)	0.35	2.37(4.74)	1.49(2.98)	0.06(0.11)
計		6.53	100.00	68.81	11.74	7.38	100.00	62.86	9.94
可食二類	腎臓腸周囲脂肪(ハラ脂)	0.26		2.74	0.36	1.15		9.80	1.55
	肺臓(フワ)	0.46		4.85	0.64	0.55		4.68	0.74
	気管(フエ)	0.11		1.16	0.15	0.08		0.68	0.11
	耳(ミミ)	0.49		5.16	0.68	0.59		5.03	0.79
	尾(テール)	0.11		1.16	0.15	0.22		1.87	0.30
	豚足(トンソク)	1.53		16.12	2.12	1.77		15.08	2.38
	計	2.96		31.19	4.10	4.36		37.14	5.87
可食一類二類合計		9.49		100.00	13.15	11.74		100.00	15.81

資料：「畜産副生物流通調査報告」(昭和58年3月 (社)食品供給研究センター)

「国内産牛・豚副生物 小割算出事業報告書」(平成15年3月(社)日本畜産副産物協会)

注：1. 新旧2資料の比較の際、両資料に共通する部位だけ抽出しているので各比率の数字は単独資料の数字とは若干の違いがある。

2. 58年度の豚は肥育豚のデータを使用した

3. 重量比率(1)は可食一類に対する部位の比率である

4. 重量比率(2)は可食一類と二類の合計に対する部位の比率である

5. 部位名の食道は小割算出事業報告でノスジとなっているが、ネリガエシで統一した

6. 部位名の大腸は小割算出事業報告ではダイチョウとシマチョウに別れているので、それを合計した

牛種別 部位別副生物の枝肉比率原単位表

	和牛去勢	和牛めす	乳牛肥育おす	乳牛経産
頭肉(アタマ)	0.46(1.04)	0.40(0.90)	0.54(1.23)	0.31(0.70)
頭肉(ホホニク)	0.12(0.26)	0.10(0.23)	0.14(0.31)	0.08(0.18)
舌(タン)	0.42	0.27	0.39	0.51
心臓(ハツ)	0.22	0.19	0.17	0.27
肝臓(レバー)	1.05	1.02	1.38	1.84
横隔膜(ハラミ)	0.40	0.58	0.57	0.59
縦隔膜(サガリ)	0.25	0.26	0.33	0.35
第一胃(上ミノ)	0.05	0.11	0.17	0.23
(並ミノ)	0.20	0.43	0.68	0.92
第二胃(ハチノス)	0.25	0.11	0.16	0.24
第三胃(センマイ)	0.38	0.41	0.46	1.33
第四胃(アカセンマイ(ギアラ))	0.23	0.17	0.38	0.55
小腸(ヒモ)	0.97	1.37	1.21	1.74
大腸(シマチョウ)	0.23	0.28	0.27	0.33
大腸(シマチョウ以外)	0.28	0.42	0.41	0.56
食道(ノドスジ)	0.05	0.07	0.14	0.18
子宮(コブクロ)	-	0.09	-	0.32
尾(テール)	0.34	0.42	0.36	0.40
アキレス腱(アキレス)	0.24	0.32	0.21	0.19
計	6.12(6.84)	7.02(8.65)	7.97(8.83)	10.92(11.41)

注：この原単位は廃棄率を考慮して得た数値である

豚の部位別副生物の枝肉比率原単位表

部位	原単位(%)
頭肉(アタマ)	1.36
頭肉(ホホニク)	0.34
舌(タン)	0.57
心臓(ハツ)	0.43
肝臓(レバー)	1.11
横隔膜(ハラミ)	0.33
縦隔膜(サガリ)	0.09
食道(ノドスジ)	0.11
胃(ガツ)	0.67
小腸(ヒモ)	1.57
大腸(シマチョウ)	0.52
大腸(シマチョウ以外)	1.36
直腸(テッポウ)	0.26
子宮(コブクロ)	0.24
豚足(トンソク)	2.38
計	11.34

注：この原単位は廃棄率を考慮して得た数値である

I. 第1部 国産副生物

1. 3 部位別生産量推計（全国）

- ・ 和牛めすの部位別生産量推移（全国）・・・・・・・・・・ 31
- ・ 和牛去勢の部位別生産量推移（全国）・・・・・・・・・・ 31
- ・ 乳牛めすの部位別生産量推移（全国）・・・・・・・・・・ 32
- ・ 乳牛肥育おすの部位別生産量推移（全国）・・・・・・・・ 32
- ・ 成牛の部位別生産量推移（全国）・・・・・・・・・・ 33
- ・ 豚の部位別生産量の推移（全国）・・・・・・・・・・ 33

牛種別と豚の部位別生産量について、「食肉流通統計」と「部位別副生物の枝肉比率原単位表」から、国産の副生物部位別の生産量を12年間の全国の推移を示している。

和牛めすの部位別生産量推移(全国)

単位 : t

部位	原単位(%)	1990年	1991年	1992年	1993年	1994年	1995年	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年
枝肉生産量	100.0	76,670.8	82,539.2	89,494.4	96,008.5	108,765.5	112,525.7	105,601.5	105,409.7	105,663.9	106,440.6	105,604.0	90,550.8
頭肉(アタマ)	0.40(0.90)	690.0	742.9	805.4	864.1	978.9	1,012.7	950.4	948.7	951.0	958.0	950.4	362.2
頭肉(ホホニク)	0.10(0.23)	176.3	189.8	205.8	220.8	250.2	258.8	242.9	242.4	243.0	244.8	242.9	90.6
舌(タン)	0.27	207.0	222.9	241.6	259.2	293.7	303.8	285.1	284.6	285.3	287.4	285.1	244.5
心臓(ハツ)	0.19	145.7	156.8	170.0	182.4	206.7	213.8	200.6	200.3	200.8	202.2	200.6	172.0
肝臓(レバー)	1.02	782.0	841.9	912.8	979.3	1,109.4	1,147.8	1,077.1	1,075.2	1,077.8	1,085.7	1,077.2	923.6
横隔膜(ハラミ)	0.58	444.7	478.7	519.1	556.8	630.8	652.6	612.5	611.4	612.9	617.4	612.5	525.2
(サガリ)	0.26	199.3	214.6	232.7	249.6	282.8	292.6	274.6	274.1	274.7	276.7	274.6	235.4
第一胃(ミノ)	0.11	84.3	90.8	98.4	105.6	119.6	123.8	116.2	116.0	116.2	117.1	116.2	99.6
第一胃(並ミノ)	0.43	329.7	354.9	384.8	412.8	467.7	483.9	454.1	453.3	454.4	457.7	454.1	389.4
第二胃(ハチノス)	0.11	84.3	90.8	98.4	105.6	119.6	123.8	116.2	116.0	116.2	117.1	116.2	99.6
第三胃(センマイ)	0.41	314.4	338.4	366.9	393.6	445.9	461.4	433.0	432.2	433.2	436.4	433.0	371.3
第四胃(アカセンマイ)	0.17	130.3	140.3	152.1	163.2	184.9	191.3	179.5	179.2	179.6	180.9	179.5	153.9
小腸(ヒモ)	1.37	1,050.4	1,130.8	1,226.1	1,315.3	1,490.1	1,541.6	1,446.7	1,444.1	1,447.6	1,458.2	1,446.8	1,240.5
大腸(シマチョウ)	0.28	214.7	231.1	250.6	268.8	304.5	315.1	295.7	295.1	295.9	298.0	295.7	253.5
大腸(シマチョウ以外)	0.42	322.0	346.7	375.9	403.2	456.8	472.6	443.5	442.7	443.8	447.1	443.5	380.3
食道(ネリガエシ)	0.07	53.7	57.8	62.6	67.2	76.1	78.8	73.9	73.8	74.0	74.5	73.9	63.4
子宮(コブクロ)	0.09	69.0	74.3	80.5	86.4	97.9	101.3	95.0	94.9	95.1	95.8	95.0	81.5
尾(テール)	0.42	322.0	346.7	375.9	403.2	456.8	472.6	443.5	442.7	443.8	447.1	443.5	380.3
アキレス腱(アキレス)	0.32	245.3	264.1	286.4	307.2	348.0	360.1	337.9	337.3	338.1	340.6	337.9	289.8
計	7.02(7.65)	5,865.3	6,314.2	6,846.3	7,344.7	8,320.6	8,608.2	8,078.5	8,063.8	8,083.3	8,142.7	8,078.7	6,356.7

資料 : 年別枝肉生産量=食肉流通統計(農林水産省)

注 : 1. 原単位は枝肉比率に廃棄率を乗じた値である。

2. 2000年以前の原単位は()内数値を使用する

和牛去勢の部位別生産量推移(全国)

単位 : t

部位	原単位(%)	1990年	1991年	1992年	1993年	1994年	1995年	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年
枝肉生産量	100.0	112,216.2	119,018.5	123,243.9	126,864.1	135,828.0	136,628.9	131,987.4	136,228.2	135,270.0	133,135.5	130,156.8	114,596.5
頭肉(アタマ)	0.46(1.04)	1,167.0	1,237.8	1,281.7	1,319.4	1,412.6	1,420.9	1,372.7	1,416.8	1,406.8	1,384.6	1,353.6	527.1
頭肉(ホホニク)	0.12(0.26)	291.8	309.4	320.4	329.8	353.2	355.2	343.2	354.2	351.7	346.2	338.4	137.5
舌(タン)	0.42	470.3	498.8	516.5	531.7	569.3	572.6	553.2	570.9	566.9	558.0	545.5	480.3
心臓(ハツ)	0.22	245.2	260.1	269.3	277.3	296.9	298.6	288.5	297.7	295.6	291.0	284.5	250.5
肝臓(レバー)	1.05	1,179.2	1,250.6	1,295.0	1,333.1	1,427.3	1,435.7	1,386.9	1,431.5	1,421.4	1,399.0	1,367.7	1,204.2
横隔膜(ハラミ)	0.40	448.8	476.0	492.9	507.3	543.2	546.4	527.8	544.8	540.9	532.4	520.5	458.3
(サガリ)	0.25	281.8	298.9	309.5	318.6	341.1	343.1	331.4	342.1	339.7	334.3	326.8	287.8
第一胃(ミノ)	0.05	55.3	58.7	60.7	62.5	66.9	67.3	65.0	67.1	66.7	65.6	64.1	56.5
第一胃(並ミノ)	0.20	221.2	234.6	242.9	250.1	267.7	269.3	260.2	268.5	266.6	262.4	256.6	225.9
第二胃(ハチノス)	0.25	275.7	292.4	302.8	311.7	333.7	335.7	324.3	334.7	332.4	327.1	319.8	281.6
第三胃(センマイ)	0.38	427.9	453.8	469.9	483.7	517.9	521.0	503.3	519.4	515.8	507.6	496.3	437.0
第四胃(アカセンマイ)	0.23	253.2	268.5	278.0	286.2	306.4	308.2	297.8	307.3	305.2	300.4	293.6	258.5
小腸(ヒモ)	0.97	1,086.5	1,152.3	1,193.2	1,228.3	1,315.1	1,322.8	1,277.9	1,319.0	1,309.7	1,289.0	1,260.2	1,109.5
大腸(シマチョウ)	0.23	253.2	268.5	278.0	286.2	306.4	308.2	297.8	307.3	305.2	300.4	293.6	258.5
大腸(シマチョウ以外)	0.28	316.4	335.6	347.5	357.8	383.0	385.3	372.2	384.2	381.5	375.4	367.0	323.2
食道(ネリガエシ)	0.05	54.2	57.4	59.5	61.2	65.6	65.9	63.7	65.7	65.3	64.3	62.8	55.3
子宮(コブクロ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
尾(テール)	0.34	384.8	408.1	422.6	435.0	465.8	468.5	452.6	467.1	463.8	456.5	446.3	393.0
アキレス腱(アキレス)	0.24	265.1	281.1	291.1	299.7	320.9	322.7	311.8	321.8	319.5	314.5	307.5	270.7
計	6.12(6.84)	7,677.4	8,142.8	8,431.9	8,679.6	9,292.9	9,347.6	9,030.1	9,320.2	9,254.7	9,108.6	8,904.8	7,015.2

資料 : 年別枝肉生産量=食肉流通統計(農林水産省)

注 : 1. 原単位は枝肉比率に廃棄率を乗じた値である。

2. 2000年以前の原単位は()内数値を使用する

乳牛めすの部位別生産量推移(全国)

単位 : t

部位	原単位(%)	1990年	1991年	1992年	1993年	1994年	1995年	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年
枝肉生産量	100.0	155,180.5	159,313.1	158,430.2	160,489.6	156,904.5	147,881.4	131,356.2	121,322.9	117,920.8	121,185.7	125,096.3	102,612.6
頭肉(アタマ)	0.31(0.70)	1,086.3	1,115.2	1,109.0	1,123.4	1,098.3	1,035.2	919.5	849.3	825.4	848.3	875.7	318.1
頭肉(ホホニク)	0.08(0.18)	279.3	286.8	285.2	288.9	282.4	266.2	236.4	218.4	212.3	218.1	225.2	82.1
舌(タン)	0.51	785.7	806.6	802.2	812.6	794.5	748.8	665.1	614.3	597.1	613.6	633.4	519.6
心臓(ハツ)	0.27	415.6	426.7	424.3	429.8	420.2	396.1	351.8	324.9	315.8	324.6	335.0	274.8
肝臓(レバー)	1.84	2,862.5	2,938.8	2,922.5	2,960.5	2,894.3	2,727.9	2,423.1	2,238.0	2,175.2	2,235.5	2,307.6	1,892.8
横隔膜(ハラミ)	0.59	913.4	937.7	932.5	944.7	923.6	870.4	773.2	714.1	694.1	713.3	736.3	604.0
(サガリ)	0.35	543.5	557.9	554.9	562.1	549.5	517.9	460.0	424.9	413.0	424.4	438.1	359.4
第一胃(ミノ)	0.23	355.1	364.5	362.5	367.2	359.0	338.4	300.6	277.6	269.8	277.3	286.2	234.8
第一胃(並ミノ)	0.92	1,420.3	1,458.1	1,450.0	1,468.8	1,436.0	1,353.5	1,202.2	1,110.4	1,079.2	1,109.1	1,144.9	939.1
第二胃(ハチノス)	0.24	375.4	385.4	383.2	388.2	379.5	357.7	317.7	293.5	285.2	293.1	302.6	248.2
第三胃(センマイ)	1.33	2,059.7	2,114.6	2,102.9	2,130.2	2,082.6	1,962.8	1,743.5	1,610.3	1,565.2	1,608.5	1,660.4	1,362.0
第四胃(アカセンマイ)	0.55	854.0	876.7	871.9	883.2	863.5	813.8	722.9	667.7	648.9	666.9	688.4	564.7
小腸(ヒモ)	1.74	2,695.8	2,767.6	2,752.3	2,788.0	2,725.8	2,569.0	2,281.9	2,107.6	2,048.5	2,105.3	2,173.2	1,782.6
大腸(シマチョウ)	0.33	510.5	524.1	521.2	528.0	516.2	486.5	432.2	399.2	388.0	398.7	411.6	337.6
大腸(シマチョウ以外)	0.56	863.2	886.2	881.3	892.7	872.8	822.6	730.7	674.9	656.0	674.1	695.9	570.8
食道(ネリガエシ)	0.18	275.0	282.3	280.8	284.4	278.1	262.1	232.8	215.0	209.0	214.8	221.7	181.8
子宮(コブクロ)	0.32	491.1	504.2	501.4	507.9	496.5	468.0	415.7	383.9	373.2	383.5	395.9	324.7
尾(テール)	0.40	618.8	635.2	631.7	639.9	625.6	589.7	523.8	483.8	470.2	483.2	498.8	409.2
アキレス腱(アキレス)	0.19	299.6	307.5	305.8	309.8	302.9	285.5	253.6	234.2	227.6	233.9	241.5	198.1
計	10.92(11.41)	17,704.7	18,176.2	18,075.5	18,310.4	17,901.4	16,872.0	14,986.6	13,841.9	13,453.7	13,826.2	14,272.4	11,204.4

資料 : 年別枝肉生産量=食肉流通統計(農林水産省)

- 注 : 1. 原単位は枝肉比率に廃棄率を乗じた値である。
2. 2000年以前の原単位は()内数値を使用する

乳牛肥育おすの部位別生産量推移(全国)

単位 : t

部位	原単位(%)	1990年	1991年	1992年	1993年	1994年	1995年	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年
枝肉生産量	100.0	190,641.0	198,537.3	206,335.3	196,179.2	186,713.8	192,157.1	177,252.3	158,800.3	160,638.2	168,432.8	162,886.4	145,313.2
頭肉(アタマ)	0.54(1.23)	2,344.9	2,442.0	2,537.9	2,413.0	2,296.6	2,363.5	2,180.2	1,953.2	1,975.8	2,071.7	2,003.5	784.7
頭肉(ホホニク)	0.14(0.31)	591.0	615.5	639.6	608.2	578.8	595.7	549.5	492.3	498.0	522.1	504.9	203.4
舌(タン)	0.39	743.5	774.3	804.7	765.1	728.2	749.4	691.3	619.3	626.5	656.9	635.3	566.7
心臓(ハツ)	0.17	324.1	337.5	350.8	333.5	317.4	326.7	301.3	270.0	273.1	286.3	276.9	247.0
肝臓(レバー)	1.38	2,630.8	2,739.8	2,847.4	2,707.3	2,576.7	2,651.8	2,446.1	2,191.4	2,216.8	2,324.4	2,247.8	2,005.3
横隔膜(ハラミ)	0.57	1,086.7	1,131.7	1,176.1	1,118.2	1,064.3	1,095.3	1,010.3	905.2	915.6	960.1	928.5	828.3
(サガリ)	0.33	629.1	655.2	680.9	647.4	616.2	634.1	584.9	524.0	530.1	555.8	537.5	479.5
第一胃(ミノ)	0.17	324.1	337.5	350.8	333.5	317.4	326.7	301.3	270.0	273.1	286.3	276.9	247.0
第一胃(並ミノ)	0.68	1,296.4	1,350.1	1,403.1	1,334.0	1,269.7	1,306.7	1,205.3	1,079.8	1,092.3	1,145.3	1,107.6	988.1
第二胃(ハチノス)	0.16	305.0	317.7	330.1	313.9	298.7	307.5	283.6	254.1	257.0	269.5	260.6	232.5
第三胃(センマイ)	0.46	876.9	913.3	949.1	902.4	858.9	883.9	815.4	730.5	738.9	774.8	749.3	668.4
第四胃(アカセンマイ)	0.38	724.4	754.4	784.1	745.5	709.5	730.2	673.6	603.4	610.4	640.0	619.0	552.2
小腸(ヒモ)	1.21	2,306.8	2,402.3	2,496.7	2,373.8	2,259.2	2,325.1	2,144.8	1,921.5	1,943.7	2,038.0	1,970.9	1,758.3
大腸(シマチョウ)	0.27	514.7	536.1	557.1	529.7	504.1	518.8	478.6	428.8	433.7	454.8	439.8	392.3
大腸(シマチョウ以外)	0.41	781.6	814.0	846.0	804.3	765.5	787.8	726.7	651.1	658.6	690.6	667.8	595.8
食道(ネリガエシ)	0.14	266.9	278.0	288.9	274.7	261.4	269.0	248.2	222.3	224.9	235.8	228.0	203.4
子宮(コブクロ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
尾(テール)	0.36	686.3	714.7	742.8	706.2	672.2	691.8	638.1	571.7	578.3	606.4	586.4	523.1
アキレス腱(アキレス)	0.21	400.3	416.9	433.3	412.0	392.1	403.5	372.2	333.5	337.3	353.7	342.1	305.2
計	7.97(8.83)	16,833.6	17,530.8	18,219.4	17,322.6	16,486.8	16,967.5	15,651.4	14,022.1	14,184.4	14,872.6	14,382.9	11,581.5

資料 : 年別枝肉生産量=食肉流通統計(農林水産省)

- 注 : 1. 原単位は枝肉比率に廃棄率を乗じた値である。
2. 2000年以前の原単位は()内数値を使用する

成牛の部位別生産量推移(全国)

部位	1990年	1991年	1992年	1993年	1994年	1995年	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年
枝肉生産量	534,708.5	559,408.1	577,503.8	579,541.4	588,211.8	589,193.1	546,197.4	521,761.1	519,492.9	529,194.6	523,743.5	453,073.1
頭肉(アタマ)	5,288.2	5,537.8	5,734.1	5,719.9	5,786.4	5,832.4	5,422.8	5,168.0	5,159.1	5,262.6	5,183.2	1,992.1
頭肉(ホボニク)	1,338.4	1,401.5	1,451.1	1,447.7	1,464.6	1,475.9	1,372.0	1,307.3	1,305.0	1,331.2	1,311.4	513.6
舌(タン)	2,206.5	2,302.6	2,365.0	2,368.6	2,385.6	2,374.6	2,194.7	2,089.2	2,075.8	2,115.8	2,099.3	1,811.0
心臓(ハツ)	1,130.6	1,181.1	1,214.5	1,223.0	1,241.1	1,235.1	1,142.2	1,092.9	1,085.3	1,104.1	1,097.0	944.3
肝臓(レバー)	7,454.6	7,771.1	7,977.8	7,980.1	8,007.7	7,963.1	7,333.2	6,936.1	6,891.2	7,044.5	7,000.3	6,026.0
横隔膜(ハラミ)	2,893.5	3,024.1	3,120.6	3,127.1	3,161.8	3,164.8	2,923.8	2,775.4	2,763.5	2,823.1	2,797.8	2,415.7
(サガリ)	1,653.7	1,726.6	1,777.9	1,777.6	1,789.5	1,787.7	1,651.0	1,565.1	1,557.5	1,591.3	1,577.0	1,362.1
第一胃(ミノ)	818.8	851.5	872.4	868.8	863.0	856.1	783.1	730.6	725.8	746.3	743.4	637.9
第一胃(並ミノ)	3,267.5	3,397.7	3,480.8	3,465.8	3,441.1	3,413.3	3,121.8	2,912.0	2,892.6	2,974.6	2,963.2	2,542.5
第二胃(ハチノス)	1,040.5	1,086.3	1,114.6	1,119.4	1,131.7	1,124.7	1,041.8	998.2	990.9	1,006.8	999.2	861.9
第三胃(センマイ)	3,678.9	3,820.1	3,888.9	3,910.0	3,905.3	3,829.1	3,495.1	3,292.4	3,253.1	3,327.4	3,339.0	2,838.6
第四胃(アカセンマイ)	1,961.9	2,040.0	2,086.1	2,078.1	2,064.3	2,043.5	1,873.7	1,757.6	1,744.2	1,788.3	1,780.6	1,529.4
小腸(ヒモ)	7,139.4	7,453.0	7,668.3	7,705.4	7,790.2	7,758.6	7,151.3	6,792.2	6,749.5	6,890.5	6,851.1	5,891.0
大腸(シマチョウ)	1,493.1	1,559.8	1,607.0	1,612.7	1,631.3	1,628.7	1,504.2	1,430.4	1,422.7	1,451.9	1,440.7	1,242.0
大腸(シマチョウ以外)	2,283.3	2,382.5	2,450.7	2,458.1	2,478.2	2,468.4	2,273.2	2,152.8	2,139.8	2,187.2	2,174.3	1,870.1
食道(ネリガエシ)	649.7	675.5	691.8	687.5	681.1	675.8	618.6	576.9	573.1	589.3	586.5	504.0
子宮(コブクロ)	214.7	231.1	250.6	268.8	304.5	315.1	295.7	295.1	295.9	298.0	295.7	253.5
尾(テール)	2,011.9	2,104.7	2,173.0	2,184.4	2,220.4	2,222.5	2,058.0	1,965.3	1,956.1	1,993.1	1,975.0	1,705.5
アキレス腱(アキレス)	1,210.3	1,269.7	1,316.6	1,328.7	1,363.9	1,371.8	1,275.5	1,226.8	1,222.6	1,242.7	1,228.9	1,063.7
計	48,081.1	50,164.1	51,573.1	51,657.3	52,001.6	51,795.3	47,746.6	45,248.0	44,976.0	45,950.2	45,638.8	36,157.7

注：成牛とはめす和牛、去勢和牛、乳用めす牛、乳用肥育おす牛の計である。

豚の部位別生産量推移(全国)

部位	原単位(%)	1990年	1991年	1992年	1993年	1994年	1995年	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年
枝肉生産量	100.0	1,555,226.1	1,482,776.1	1,434,148.4	1,439,613.4	1,390,288.2	1,322,065.0	1,266,445.5	1,283,315.8	1,285,874.7	1,277,094.1	1,270,684.9	1,241,737.2
頭肉(アタマ)	1.36	21,151.1	20,165.8	19,504.4	19,578.7	18,907.9	17,980.1	17,223.7	17,453.1	17,487.9	17,368.5	17,281.3	16,887.6
頭肉(ホボニク)	0.34	5,287.8	5,041.4	4,876.1	4,894.7	4,727.0	4,495.0	4,305.9	4,363.3	4,372.0	4,342.1	4,320.3	4,221.9
舌(タン)	0.57	8,794.9	8,385.2	8,110.2	8,141.1	7,862.1	7,476.3	7,161.8	7,257.2	7,271.7	7,222.0	7,185.8	7,022.1
心臓(ハツ)	0.43	6,692.5	6,380.7	6,171.5	6,195.0	5,982.7	5,689.1	5,449.8	5,522.4	5,533.4	5,495.6	5,468.0	5,343.5
肝臓(レバー)	1.11	17,296.6	16,490.8	15,950.0	16,010.8	15,462.2	14,703.5	14,084.9	14,272.5	14,301.0	14,203.3	14,132.0	13,810.1
横隔膜(ハラミ)	0.33	5,130.3	4,891.3	4,730.9	4,749.0	4,586.2	4,361.2	4,177.7	4,233.4	4,241.8	4,212.8	4,191.7	4,096.2
縦隔膜(サガリ)	0.09	1,436.5	1,369.6	1,324.7	1,329.7	1,284.1	1,221.1	1,169.8	1,185.3	1,187.7	1,179.6	1,173.7	1,146.9
食道(ノドスジ)	0.11	1,675.2	1,597.2	1,544.8	1,550.7	1,497.6	1,424.1	1,364.2	1,382.3	1,385.1	1,375.6	1,368.7	1,337.5
胃(ガツ)	0.67	10,465.9	9,978.3	9,651.1	9,687.9	9,355.9	8,896.8	8,522.5	8,636.1	8,653.3	8,594.2	8,551.1	8,356.3
小腸(ヒモ)	1.57	24,468.6	23,328.7	22,563.7	22,649.6	21,873.6	20,800.2	19,925.2	20,190.6	20,230.8	20,092.7	19,991.9	19,536.4
大腸(シマチョウ)	0.52	8,156.2	7,776.2	7,521.2	7,549.9	7,291.2	6,933.4	6,641.7	6,730.2	6,743.6	6,697.6	6,664.0	6,512.1
大腸(シマチョウ以外)	1.36	21,086.7	20,104.4	19,445.1	19,519.2	18,850.4	17,925.4	17,171.3	17,400.0	17,434.7	17,315.7	17,228.8	16,836.3
直腸(テッポウ)	0.26	3,978.6	3,793.3	3,668.9	3,682.9	3,556.7	3,382.2	3,239.9	3,283.0	3,289.6	3,267.1	3,250.7	3,176.7
子宮(コブクロ)	0.24	3,732.5	3,558.7	3,442.0	3,455.1	3,336.7	3,173.0	3,039.5	3,080.0	3,086.1	3,065.0	3,049.6	2,980.2
豚足(トンソク)	2.38	37,064.1	35,337.5	34,178.6	34,308.8	33,133.3	31,507.4	30,181.9	30,583.9	30,644.9	30,435.7	30,282.9	29,593.0
計	11.34	176,417.5	168,199.1	162,683.0	163,302.9	157,707.7	149,968.8	143,659.6	145,573.3	145,863.6	144,867.5	144,140.5	140,856.8

注：原単位は枝肉比率に廃棄率を乗じた値である。

I. 第1部 国産副生物

1. 4 部位別生産量推計（都道府県別）

- ・ 和牛めす 都道府県別物生産量（2000年）・・・・・・・・・・37
- ・ 和牛去勢 都道府県別生産量（2000年）・・・・・・・・・・38
- ・ 乳用めす 都道府県別生産量（2000年）・・・・・・・・・・39
- ・ 乳用肥育おす 都道府県別生産量（2000年）・・・・・・・・・・40
- ・ 成牛 都道府県別生産量（2000年）・・・・・・・・・・41
- ・ 豚 都道府県別生産量（2000年）・・・・・・・・・・42

牛種別と豚の部位別生産量について、「食肉流通統計」と「部位別副生物の枝肉比率原単位表」から、国産の副生物部位別の生産量を平成12年（2000年）の都道府県の推移を示している。

	枝肉生産量 枝肉割合(%)	計	頭肉		舌	心臓	肝臓	横隔膜	横隔膜	第一胃		第二胃	第三胃	第四胃	小腸	大腸		食道	子宮	尾	アキレス腱
			(アタマ)	(ホホ)	(タン)	(ハツ)	(レバー)	(ハラミ)	(サガリ)	(ミノ)	(並ミノ)	(ハチノス)	(センマイ)	(アカセンマイ)	(ヒモ)	(シマチョウ)	シマチョウ以外	(ネリガエシ)	(コブクロ)	(テール)	(アキレス)
			0.90	0.23	0.27	0.19	1.02	0.58	0.26	0.11	0.43	0.11	0.41	0.17	1.37	0.28	0.42	0.07	0.09	0.42	0.32
全 国	105,604.0	8,078.7	950.4	242.9	285.1	200.6	1,077.2	612.5	274.6	116.2	454.1	116.2	433.0	179.5	1,446.8	295.7	443.5	73.9	95.0	443.5	337.9
北 海 道	2,648.1	202.6	23.8	6.1	7.1	5.0	27.0	15.4	6.9	2.9	11.4	2.9	10.9	4.5	36.3	7.4	11.1	1.9	2.4	11.1	8.5
青 森	748.8	57.3	6.7	1.7	2.0	1.4	7.6	4.3	1.9	0.8	3.2	0.8	3.1	1.3	10.3	2.1	3.1	0.5	0.7	3.1	2.4
岩 手	1,876.0	143.5	16.9	4.3	5.1	3.6	19.1	10.9	4.9	2.1	8.1	2.1	7.7	3.2	25.7	5.3	7.9	1.3	1.7	7.9	6.0
宮 城	5,212.1	398.7	46.9	12.0	14.1	9.9	53.2	30.2	13.6	5.7	22.4	5.7	21.4	8.9	71.4	14.6	21.9	3.6	4.7	21.9	16.7
秋 田	1,021.6	78.2	9.2	2.3	2.8	1.9	10.4	5.9	2.7	1.1	4.4	1.1	4.2	1.7	14.0	2.9	4.3	0.7	0.9	4.3	3.3
山 形	3,819.2	292.2	34.4	8.8	10.3	7.3	39.0	22.2	9.9	4.2	16.4	4.2	15.7	6.5	52.3	10.7	16.0	2.7	3.4	16.0	12.2
福 島	514.6	39.4	4.6	1.2	1.4	1.0	5.2	3.0	1.3	0.6	2.2	0.6	2.1	0.9	7.1	1.4	2.2	0.4	0.5	2.2	1.6
茨 城	1,592.3	121.8	14.3	3.7	4.3	3.0	16.2	9.2	4.1	1.8	6.8	1.8	6.5	2.7	21.8	4.5	6.7	1.1	1.4	6.7	5.1
栃 木	1,132.3	86.6	10.2	2.6	3.1	2.2	11.5	6.6	2.9	1.2	4.9	1.2	4.6	1.9	15.5	3.2	4.8	0.8	1.0	4.8	3.6
群 馬	4,330.3	331.3	39.0	10.0	11.7	8.2	44.2	25.1	11.3	4.8	18.6	4.8	17.8	7.4	59.3	12.1	18.2	3.0	3.9	18.2	13.9
埼 玉	3,987.3	303.5	35.7	9.1	10.7	7.5	40.5	23.0	10.3	4.4	17.1	4.4	16.3	6.7	54.4	11.1	16.7	2.8	3.6	16.7	12.7
千 葉	2,095.9	160.3	18.9	4.8	5.7	4.0	21.4	12.2	5.4	2.3	9.0	2.3	8.6	3.6	28.7	5.9	8.8	1.5	1.9	8.8	6.7
東 京	11,197.5	856.6	100.8	25.8	30.2	21.3	114.2	64.9	29.1	12.3	48.1	12.3	45.9	19.0	153.4	31.4	47.0	7.8	10.1	47.0	35.8
神 奈 川	1,768.9	135.3	15.9	4.1	4.8	3.4	18.0	10.3	4.6	1.9	7.6	1.9	7.3	3.0	24.2	5.0	7.4	1.2	1.6	7.4	5.7
新 潟	388.7	29.7	3.5	0.9	1.0	0.7	4.0	2.3	1.0	0.4	1.7	0.4	1.6	0.7	5.3	1.1	1.6	0.3	0.3	1.6	1.2
富 山	115.7	8.9	1.0	0.3	0.3	0.2	1.2	0.7	0.3	0.1	0.5	0.1	0.5	0.2	1.6	0.3	0.5	0.1	0.1	0.5	0.4
石 川	265.8	20.3	2.4	0.6	0.7	0.5	2.7	1.5	0.7	0.3	1.1	0.3	1.1	0.5	3.6	0.7	1.1	0.2	0.2	1.1	0.9
福 井	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
山 梨	1,239.0	94.8	11.2	2.8	3.3	2.4	12.6	7.2	3.2	1.4	5.3	1.4	5.1	2.1	17.0	3.5	5.2	0.9	1.1	5.2	4.0
長 野	569.3	43.6	5.1	1.3	1.5	1.1	5.8	3.3	1.5	0.6	2.4	0.6	2.3	1.0	7.8	1.6	2.4	0.4	0.5	2.4	1.8
岐 阜	2,361.6	180.7	21.3	5.4	6.4	4.5	24.1	13.7	6.1	2.6	10.2	2.6	9.7	4.0	32.4	6.6	9.9	1.7	2.1	9.9	7.6
静 岡	534.7	40.9	4.8	1.2	1.4	1.0	5.5	3.1	1.4	0.6	2.3	0.6	2.2	0.9	7.3	1.5	2.2	0.4	0.5	2.2	1.7
愛 知	1,615.6	123.6	14.5	3.7	4.4	3.1	16.5	9.4	4.2	1.8	6.9	1.8	6.6	2.7	22.1	4.5	6.8	1.1	1.5	6.8	5.2
三 重	3,633.9	278.0	32.7	8.4	9.8	6.9	37.1	21.1	9.4	4.0	15.6	4.0	14.9	6.2	49.8	10.2	15.3	2.5	3.3	15.3	11.6
滋 賀	1,394.2	106.7	12.5	3.2	3.8	2.6	14.2	8.1	3.6	1.5	6.0	1.5	5.7	2.4	19.1	3.9	5.9	1.0	1.3	5.9	4.5
京 都	1,455.2	111.3	13.1	3.3	3.9	2.8	14.8	8.4	3.8	1.6	6.3	1.6	6.0	2.5	19.9	4.1	6.1	1.0	1.3	6.1	4.7
大 阪	3,784.8	289.5	34.1	8.7	10.2	7.2	38.6	22.0	9.8	4.2	16.3	4.2	15.5	6.4	51.9	10.6	15.9	2.6	3.4	15.9	12.1
兵 庫	8,679.3	664.0	78.1	20.0	23.4	16.5	88.5	50.3	22.6	9.5	37.3	9.5	35.6	14.8	118.9	24.3	36.5	6.1	7.8	36.5	27.8
奈 良	650.3	49.7	5.9	1.5	1.8	1.2	6.6	3.8	1.7	0.7	2.8	0.7	2.7	1.1	8.9	1.8	2.7	0.5	0.6	2.7	2.1
和 歌 山	405.6	31.0	3.7	0.9	1.1	0.8	4.1	2.4	1.1	0.4	1.7	0.4	1.7	0.7	5.6	1.1	1.7	0.3	0.4	1.7	1.3
鳥 取	478.0	38.6	4.3	1.1	1.3	0.9	4.9	2.8	1.2	0.5	2.1	0.5	2.0	0.8	6.5	1.3	2.0	0.3	0.4	2.0	1.5
島 根	335.8	25.7	3.0	0.8	0.9	0.6	3.4	1.9	0.9	0.4	1.4	0.4	1.4	0.6	4.6	0.9	1.4	0.2	0.3	1.4	1.1
岡 山	536.6	41.0	4.8	1.2	1.4	1.0	5.5	3.1	1.4	0.6	2.3	0.6	2.2	0.9	7.4	1.5	2.3	0.4	0.5	2.3	1.7
広 島	1,731.5	132.5	15.6	4.0	4.7	3.3	17.7	10.0	4.5	1.9	7.4	1.9	7.1	2.9	23.7	4.8	7.3	1.2	1.6	7.3	5.5
山 口	950.0	72.7	8.6	2.2	2.6	1.8	9.7	5.5	2.5	1.0	4.1	1.0	3.9	1.6	13.0	2.7	4.0	0.7	0.9	4.0	3.0
徳 島	940.0	71.9	8.5	2.2	2.5	1.8	9.6	5.5	2.4	1.0	4.0	1.0	3.9	1.6	12.9	2.6	3.9	0.7	0.8	3.9	3.0
香 川	573.4	43.9	5.2	1.3	1.5	1.1	5.8	3.3	1.5	0.6	2.5	0.6	2.4	1.0	7.9	1.8	2.4	0.4	0.5	2.4	1.8
愛 媛	691.2	52.9	6.2	1.6	1.9	1.3	7.1	4.0	1.8	0.8	3.0	0.8	2.8	1.2	9.5	1.9	2.9	0.5	0.6	2.9	2.2
高 知	394.4	30.2	3.5	0.9	1.1	0.7	4.0	2.3	1.0	0.4	1.7	0.4	1.6	0.7	5.4	1.1	1.7	0.3	0.4	1.7	1.3
福 岡	3,743.0	286.3	33.7	8.6	10.1	7.1	38.2	21.7	9.7	4.1	16.1	4.1	15.3	6.4	51.3	10.5	15.7	2.6	3.4	15.7	12.0
佐 賀	704.9	53.9	6.3	1.6	1.9	1.3	7.2	4.1	1.8	0.8	3.0	0.8	2.9	1.2	9.7	2.0	3.0	0.5	0.6	3.0	2.3
長 崎	1,830.9	140.1	16.5	4.2	4.9	3.5	18.7	10.6	4.8	2.0	7.9	2.0	7.5	3.1	25.1	5.1	7.7	1.3	1.6	7.7	5.9
熊 本	3,394.9	259.7	30.6	7.8	9.2	6.5	34.6	19.7	8.6	3.7	14.6	3.7	13.9	5.8	46.5	9.5	14.3	2.4	3.1	14.3	10.9
大 分	1,357.7	103.9	12.2	3.1	3.7	2.6	13.8	7.9	3.5	1.5	5.8	1.5	5.6	2.3	18.6	3.8	5.7	1.0	1.2	5.7	4.3
宮 崎	7,400.8	566.2	66.6	17.0	20.0	14.1	75.5	42.9	19.2	8.1	31.8	8.1	30.3	12.6	101.4	20.7	31.1	5.2	6.7	31.1	23.7
鹿 児 島	10,728.6	820.7	96.6	24.7	29.0	20.4	109.4	62.2	27.9	11.8	46.1	11.8	44.0	18.2	147.0	30.0	45.1	7.5	9.7	45.1	34.3
沖 縄	793.3	60.7	7.1	1.8	2.1	1.5	8.1	4.6	2.1	0.9	3.4	0.9	3.3	1.3	10.9	2.2	3.3	0.6	0.7	3.3	2.5

資料: 枝肉生産量=畜産物流通統計(農林水産省)

和牛去勢 都道府県別生産量(2000年)

単位: t

		枝肉生産量 副生物生産量		頭肉	舌	心臓	肝臓	横隔膜	横隔膜	第一胃	第二胃	第三胃	第四胃	小腸	大腸	食道	子宮	尾	アキレス腱																
		枝肉割合(%)																																	
		計	計																																
		(アタマ)	(ホホ)	(タン)	(ハツ)	(レバー)	(ハラミ)	(サガリ)	(ミノ)	(並ミノ)	(ハチノス)	(センマイ)	(アカセンマイ)	(ヒモ)	(シマチヨウ)	(シヤチヨウ)	(ネリガエシ)	(コブクロ)	(テール)	(アキレス)															
全	国	100	6.84	1.04	0.26	0.42	0.22	1.05	0.40	0.25	0.05	0.20	0.25	0.38	0.23	0.97	0.23	0.05	-	0.34	0.24														
北	海	130,156.8	8,904.8	1,353.6	338.4	545.5	284.5	1,367.7	520.5	326.8	64.1	256.6	319.8	496.3	293.6	1,260.2	293.6	367.0	-	446.3	307.5														
青	森	3,343.9	228.8	34.8	8.7	14.0	7.3	35.1	13.4	8.4	1.6	6.6	8.2	12.8	7.5	32.4	7.5	9.4	1.6	-	11.5	7.9													
岩	手	528.7	36.2	5.5	1.4	2.2	1.2	5.6	2.1	1.3	0.3	1.0	1.3	2.0	1.2	5.1	1.2	1.5	0.3	-	1.8	1.2													
宮	城	1,846.9	128.4	19.2	4.8	7.7	4.0	19.4	7.4	4.6	0.9	3.6	4.5	7.0	4.2	17.9	4.2	5.2	0.9	-	6.3	4.4													
秋	田	4,855.9	332.2	50.5	12.6	20.4	10.6	51.0	19.4	12.2	2.4	9.6	11.9	18.5	11.0	47.0	11.0	13.7	2.3	-	16.7	11.5													
山	形	952.1	65.1	9.9	2.5	4.0	2.1	10.0	3.8	2.4	0.5	1.9	2.3	3.6	2.1	9.2	2.1	2.7	0.5	-	3.3	2.2													
福	島	1,311.9	89.8	13.6	3.4	5.5	2.9	13.8	5.2	3.3	0.6	2.6	3.2	5.0	3.0	12.7	3.0	3.7	0.6	-	4.5	3.1													
茨	城	584.6	40.0	6.1	1.5	2.5	1.3	6.1	2.3	1.5	0.3	1.2	1.4	2.2	1.3	5.7	1.3	1.6	0.3	-	2.0	1.4													
栃	木	2,567.3	175.6	26.7	6.7	10.8	5.6	27.0	10.3	6.4	1.3	5.1	6.3	9.8	5.8	24.9	5.8	7.2	1.2	-	8.8	6.1													
群	馬	1,117.2	75.4	11.6	2.9	4.7	2.4	11.7	4.5	2.8	0.6	2.2	2.7	4.3	2.5	10.8	2.5	3.2	0.5	-	3.8	2.6													
群	馬	6,512.8	445.6	67.7	16.9	27.3	14.2	68.4	26.0	16.4	3.2	12.8	16.0	24.8	14.7	63.1	14.7	18.4	3.1	-	22.3	15.4													
埼	玉	3,546.8	242.7	36.9	9.2	14.9	7.8	37.3	14.2	8.9	1.7	7.0	8.7	13.5	8.0	34.3	8.0	10.0	1.7	-	12.2	8.4													
千	葉	3,220.8	220.4	33.5	8.4	13.5	7.0	33.8	12.9	8.1	1.6	6.3	7.9	12.3	7.3	31.2	7.3	9.1	1.6	-	11.0	7.6													
東	京	20,347.8	1,392.1	211.6	52.9	85.3	44.5	213.8	81.4	51.1	10.0	40.1	50.0	77.6	45.9	197.0	45.9	57.4	9.8	-	69.8	48.1													
神	奈	3,677.4	251.6	38.2	9.6	15.4	8.0	38.6	14.7	9.2	1.8	7.2	9.0	14.0	8.3	35.6	8.3	10.4	1.8	-	12.6	8.7													
新	潟	359.9	24.6	3.7	0.9	1.5	0.8	3.8	1.4	0.9	0.2	0.7	0.9	1.4	0.8	3.5	0.8	1.0	0.2	-	1.2	0.9													
富	山	191.5	13.1	2.0	0.5	0.8	0.4	2.0	0.8	0.5	0.1	0.4	0.5	0.7	0.4	1.9	0.4	0.5	0.1	-	0.7	0.5													
石	川	403.1	27.6	4.2	1.0	1.7	0.9	4.2	1.6	1.0	0.2	0.8	1.0	1.5	0.9	3.9	0.9	1.1	0.2	-	1.4	1.0													
福	井	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-													
山	梨	1,029.2	70.4	10.7	2.7	4.3	2.2	10.8	4.1	2.6	0.5	2.0	2.5	3.9	2.3	10.0	2.3	2.9	0.5	-	3.5	2.4													
長	野	1,048.7	71.7	10.9	2.7	4.4	2.3	11.0	4.2	2.6	0.5	2.1	2.6	4.0	2.4	10.2	2.4	3.0	0.5	-	3.6	2.5													
岐	阜	5,342.7	365.5	55.6	13.9	22.4	11.7	56.1	21.4	13.4	2.6	10.5	13.1	20.4	12.1	51.7	12.1	15.1	2.6	-	18.3	12.6													
静	岡	228.4	15.6	2.4	0.6	1.0	0.5	2.4	0.9	0.6	0.1	0.5	0.6	0.9	0.5	2.2	0.5	0.6	0.1	-	0.8	0.5													
愛	知	1,576.2	107.8	16.4	4.1	6.6	3.4	16.6	6.3	4.0	0.8	3.1	3.9	6.0	3.6	15.3	3.6	4.4	0.8	-	5.4	3.7													
三	重	1,262.0	86.3	13.1	3.3	5.3	2.8	13.3	5.0	3.2	0.6	2.5	3.1	4.8	2.8	12.2	2.8	3.6	0.6	-	4.3	3.0													
滋	賀	1,637.1	112.0	17.0	4.3	6.9	3.6	17.2	6.5	4.1	0.8	3.2	4.0	6.2	3.7	15.9	3.7	4.6	0.8	-	5.6	3.9													
京	都	2,061.2	141.0	21.4	5.4	8.6	4.5	21.7	8.2	5.2	1.0	4.1	5.1	7.9	4.7	20.0	4.7	5.8	1.0	-	7.1	4.9													
大	阪	10,676.8	730.5	111.0	27.8	44.7	23.3	112.2	42.7	26.8	5.3	21.0	26.2	40.7	24.1	103.4	24.1	30.1	5.2	-	36.6	25.2													
兵	庫	8,525.6	583.3	88.7	22.2	35.7	18.6	89.6	34.1	21.4	4.2	16.8	20.9	32.5	19.2	82.5	19.2	24.0	4.1	-	29.2	20.1													
奈	良	84.8	5.8	0.9	0.2	0.4	0.2	0.9	0.3	0.2	0.0	0.2	0.2	0.3	0.2	0.8	0.2	0.2	0.0	-	0.3	0.2													
和	歌	286.9	19.6	3.0	0.7	1.2	0.6	3.0	1.1	0.7	0.1	0.6	0.7	1.1	0.6	2.8	0.6	0.8	0.1	-	1.0	0.7													
鳥	取	512.9	35.1	5.3	1.3	2.1	1.1	5.4	2.1	1.3	0.3	1.0	1.3	2.0	1.2	5.0	1.2	1.4	0.2	-	1.8	1.2													
鳥	根	520.9	35.6	5.4	1.4	2.2	1.1	5.5	2.1	1.3	0.3	1.0	1.3	2.0	1.2	5.0	1.2	1.5	0.3	-	1.8	1.2													
岡	山	492.9	33.7	5.1	1.3	2.1	1.1	5.2	2.0	1.2	0.2	1.0	1.2	1.9	1.1	4.8	1.1	1.4	0.2	-	1.7	1.2													
広	島	1,050.8	71.9	10.9	2.7	4.4	2.3	11.0	4.2	2.6	0.5	2.1	2.6	4.0	2.4	10.2	2.4	3.0	0.5	-	3.6	2.5													
山	口	138.4	9.5	1.4	0.4	0.6	0.3	1.5	0.6	0.3	0.1	0.3	0.3	0.5	0.3	1.3	0.3	0.4	0.1	-	0.5	0.3													
徳	島	313.3	21.4	3.3	0.8	1.3	0.7	3.3	1.3	0.8	0.2	0.6	0.8	1.2	0.7	3.0	0.7	0.9	0.2	-	1.1	0.7													
香	川	493.7	33.8	5.1	1.3	2.1	1.1	5.2	2.0	1.2	0.2	1.0	1.2	1.9	1.1	4.8	1.1	1.4	0.2	-	1.7	1.2													
愛	媛	835.9	57.2	8.7	2.2	3.5	1.8	8.8	3.3	2.1	0.4	1.6	2.1	3.2	1.9	8.1	1.9	2.4	0.4	-	2.9	2.0													
高	知	457.6	31.3	4.8	1.2	1.9	1.0	4.8	1.8	1.1	0.2	0.9	1.1	1.7	1.0	4.4	1.0	1.3	0.2	-	1.6	1.1													
福	岡	6,429.8	439.9	66.9	16.7	26.9	14.1	67.6	25.7	16.1	3.2	12.7	15.8	24.5	14.5	62.3	14.5	18.1	3.1	-	22.0	15.2													
佐	賀	963.6	65.9	10.0	2.5	4.0	2.1	10.1	3.9	2.4	0.5	1.9	2.4	3.7	2.2	9.3	2.2	2.7	0.5	-	3.3	2.3													
長	崎	2,282.0	156.1	23.7	5.9	9.6	5.0	24.0	9.1	5.7	1.1	4.5	5.6	8.7	5.1	22.1	5.1	6.4	1.1	-	7.8	5.4													
熊	本	3,572.1	244.4	37.1	9.3	15.0	7.8	37.5	14.3	9.0	1.8	7.0	8.8	13.6	8.1	34.6	8.1	10.1	1.7	-	12.2	8.4													
大	分	915.3	62.6	9.5	2.4	3.8	2.0	9.6	3.7	2.3	0.5	1.8	2.2	3.5	2.1	8.9	2.1	2.6	0.4	-	3.1	2.2													
宮	崎	5,686.3	389.0	59.1	14.8	23.8	12.4	59.8	22.7	14.3	2.8	11.2	14.0	21.7	12.8	55.1	12.8	16.0	2.7	-	19.5	13.4													
鹿	児	15,276.8	1,045.2	158.9	39.7	64.0	33.4	160.5	61.1	38.4	7.5	30.1	37.5	58.3	34.5	147.9	34.5	43.1	7.4	-	52.4	36.1													
沖	縄	1,086.4	74.3	11.3	2.8	4.6	2.4	11.4	4.3	2.7	0.5	2.1	2.7	4.1	2.5	10.5	2.5	3.1	0.5	-	3.7	2.6													

資料: 枝肉生産量=畜産物流通統計(農林水産省)

乳用めす牛 都道府県別生産量(2000年)

単位: t

	枝肉生産量		副生物生産量																		
	計		頭肉		舌	心臓	肝臓	横隔膜	横隔膜	第一胃		第二胃	第三胃	第四胃	小腸	大腸		食道	子宮	尾	アキレス腱
			(アタマ)	(ホホ)	(タン)	(ハツ)	(レバー)	(ハラミ)	(サガリ)	(ミノ)	(差ミノ)	(ハチノス)	(センマイ)	(アカセンマイ)	(ヒモ)	(シマチョウ)	(シマツクロ)	(ネリガエシ)	(コブクロ)	(テール)	(アキレス)
枝肉割合(%)	11.41	0.70	0.18	0.51	0.27	1.84	0.59	0.35	0.23	0.92	0.24	1.33	0.55	1.74	0.33	0.56	0.18	0.32	0.40	0.19	
全 国	125,096.3	14,272.4	875.7	225.2	633.4	335.0	2,307.6	736.3	438.1	286.2	1,144.9	302.6	1,660.4	688.4	2,173.2	411.6	695.9	221.7	395.9	498.8	241.5
北海道	31,505.7	3,594.5	220.5	56.7	159.5	84.4	581.2	185.4	110.3	72.1	288.3	76.2	418.2	173.4	547.3	103.7	175.3	55.8	99.7	125.6	60.8
青 森	1,812.4	206.8	12.7	3.3	9.2	4.9	33.4	10.7	6.3	4.1	16.6	4.4	24.1	10.0	31.5	6.0	10.1	3.2	5.7	7.2	3.5
岩 手	920.9	105.1	6.4	1.7	4.7	2.5	17.0	5.4	3.2	2.1	8.4	2.2	12.2	5.1	16.0	3.0	5.1	1.6	2.9	3.7	1.8
宮 城	2,948.8	336.4	20.6	5.3	14.9	7.9	54.4	17.4	10.3	6.7	27.0	7.1	39.1	16.2	51.2	9.7	16.4	5.2	9.3	11.8	5.7
秋 田	130.8	14.9	0.9	0.2	0.7	0.4	2.4	0.8	0.5	0.3	1.2	0.3	1.7	0.7	2.3	0.4	0.7	0.2	0.4	0.5	0.3
山 形	1,315.3	150.1	9.2	2.4	6.7	3.5	24.3	7.7	4.6	3.0	12.0	3.2	17.5	7.2	22.8	4.3	7.3	2.3	4.2	5.2	2.5
福 島	275.8	31.5	1.9	0.5	1.4	0.7	5.1	1.6	1.0	0.6	2.5	0.7	3.7	1.5	4.8	0.9	1.5	0.5	0.9	1.1	0.5
茨 城	4,390.4	500.9	30.7	7.9	22.2	11.8	81.0	25.8	15.4	10.0	40.2	10.6	58.3	24.2	76.3	14.4	24.4	7.8	13.9	17.5	8.5
栃 木	2,513.3	286.7	17.6	4.5	12.7	6.7	46.4	14.8	8.8	5.8	23.0	6.1	33.4	13.8	43.7	8.3	14.0	4.5	8.0	10.0	4.9
群 馬	1,893.3	216.0	13.3	3.4	9.6	5.1	34.9	11.1	6.6	4.3	17.3	4.6	25.1	10.4	32.9	6.2	10.5	3.4	6.0	7.5	3.7
埼 玉	9,190.9	1,048.6	64.3	16.5	46.5	24.6	169.5	54.1	32.2	21.0	84.1	22.2	122.0	50.6	159.7	30.2	51.1	16.3	29.1	36.6	17.7
千 葉	5,240.6	597.9	36.7	9.4	26.5	14.0	96.7	30.8	18.4	12.0	48.0	12.7	69.6	28.8	91.0	17.2	29.2	9.3	16.6	20.9	10.1
東 京	2,365.3	269.9	16.6	4.3	12.0	6.3	43.6	13.9	8.3	5.4	21.6	5.7	31.4	13.0	41.1	7.8	13.2	4.2	7.5	9.4	4.6
神 奈 川	3,738.5	426.5	26.2	6.7	18.9	10.0	69.0	22.0	13.1	8.6	34.2	9.0	49.6	20.6	64.0	12.3	20.8	6.6	11.8	14.9	7.2
新 潟	777.3	88.7	5.4	1.4	3.9	2.1	14.3	4.6	2.7	1.8	7.1	1.9	10.3	4.3	13.5	2.6	4.3	1.4	2.5	3.1	1.5
富 山	503.6	57.5	3.5	0.9	2.5	1.3	9.3	3.0	1.8	1.2	4.6	1.2	6.7	2.8	8.7	1.7	2.8	0.9	1.6	2.0	1.0
石 川	3,498.3	399.1	24.5	6.3	17.7	9.4	64.5	20.6	12.3	8.0	32.0	8.5	46.4	19.3	60.8	11.5	19.5	6.2	11.1	13.9	6.8
福 井	-	0.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
山 梨	838.3	95.6	5.9	1.5	4.2	2.2	15.5	4.9	2.9	1.9	7.7	2.0	11.1	4.6	14.6	2.8	4.7	1.5	2.7	3.3	1.6
長 野	2,604.9	297.2	18.2	4.7	13.2	7.0	48.1	15.3	9.1	6.0	23.8	6.3	34.6	14.3	45.3	8.6	14.5	4.6	8.2	10.4	5.0
岐 阜	3,132.1	357.3	21.9	5.6	15.9	8.4	57.8	18.4	11.0	7.2	28.7	7.6	41.6	17.2	54.4	10.3	17.4	5.6	9.9	12.5	6.0
静 岡	2,019.8	230.4	14.1	3.6	10.2	5.4	37.3	11.9	7.1	4.6	18.5	4.9	26.8	11.1	35.1	6.6	11.2	3.6	6.4	8.1	3.9
愛 知	3,293.9	375.8	23.1	5.9	16.7	8.8	60.8	19.4	11.5	7.5	30.1	8.0	43.7	18.1	57.2	10.8	18.3	5.8	10.4	13.1	6.4
三 重	651.7	74.4	4.6	1.2	3.3	1.7	12.0	3.8	2.3	1.5	6.0	1.6	8.7	3.6	11.3	2.1	3.6	1.2	2.1	2.6	1.3
滋 賀	123.0	14.0	0.9	0.2	0.6	0.3	2.3	0.7	0.4	0.3	1.1	0.3	1.6	0.7	2.1	0.4	0.7	0.2	0.4	0.5	0.2
京 都	424.2	48.4	3.0	0.8	2.1	1.1	7.8	2.5	1.5	1.0	3.9	1.0	5.6	2.3	7.4	1.4	2.4	0.8	1.3	1.7	0.8
大 阪	4,910.6	560.3	34.4	8.8	24.9	13.2	90.6	28.9	17.2	11.2	44.9	11.9	65.2	27.0	85.3	16.2	27.3	8.7	15.5	19.6	9.5
兵 庫	4,746.2	541.5	33.2	8.5	24.0	12.7	87.6	27.9	16.6	10.9	43.4	11.5	63.0	26.1	82.5	15.6	26.4	8.4	15.0	18.9	9.2
奈 良	662.5	75.6	4.6	1.2	3.4	1.8	12.2	3.9	2.3	1.5	6.1	1.6	8.8	3.6	11.5	2.2	3.7	1.2	2.1	2.6	1.3
和 歌 山	355.2	40.5	2.5	0.6	1.8	1.0	6.6	2.1	1.2	0.8	3.3	0.9	4.7	2.0	6.2	1.2	2.0	0.6	1.1	1.4	0.7
鳥 取	702.6	80.2	4.9	1.3	3.6	1.9	13.0	4.1	2.5	1.6	6.4	1.7	9.3	3.9	12.2	2.3	3.9	1.2	2.2	2.8	1.4
島 根	195.2	22.3	1.4	0.4	1.0	0.5	3.6	1.1	0.7	0.4	1.8	0.5	2.6	1.1	3.4	0.6	1.1	0.3	0.6	0.8	0.4
岡 山	1,358.8	155.0	9.5	2.4	6.9	3.6	25.1	8.0	4.8	3.1	12.4	3.3	18.0	7.5	23.6	4.5	7.6	2.4	4.3	5.4	2.6
広 島	3,736.9	426.3	26.2	6.7	18.9	10.0	68.9	22.0	13.1	8.6	34.2	9.0	49.6	20.6	64.9	12.3	20.8	6.6	11.8	14.9	7.2
山 口	1,158.0	132.1	8.1	2.1	5.9	3.1	21.4	6.8	4.1	2.6	10.6	2.8	15.4	6.4	20.1	3.8	6.4	2.1	3.7	4.6	2.2
徳 島	1,652.1	188.5	11.6	3.0	8.4	4.4	30.5	9.7	5.8	3.8	15.1	4.0	21.9	9.1	28.7	5.4	9.2	2.9	5.2	6.6	3.2
香 川	1,660.9	189.5	11.6	3.0	8.4	4.4	30.6	9.8	5.8	3.8	15.2	4.0	22.0	9.1	28.9	5.5	9.2	2.9	5.3	6.6	3.2
愛 媛	685.4	78.2	4.8	1.2	3.5	1.8	12.6	4.0	2.4	1.6	6.3	1.7	9.1	3.8	11.9	2.3	3.8	1.2	2.2	2.7	1.3
高 知	217.1	24.8	1.5	0.4	1.1	0.6	4.0	1.3	0.8	0.5	2.0	0.5	2.9	1.2	3.8	0.7	1.2	0.4	0.7	0.9	0.4
福 岡	4,089.7	466.6	28.6	7.4	20.7	11.0	75.4	24.1	14.3	9.4	37.4	9.9	54.3	22.5	71.0	13.5	22.7	7.2	12.9	16.3	7.9
佐 賀	383.1	43.7	2.7	0.7	1.9	1.0	7.1	2.3	1.3	0.9	3.5	0.9	5.1	2.1	6.7	1.3	2.1	0.7	1.2	1.5	0.7
長 崎	1,310.1	149.5	9.2	2.4	6.6	3.5	24.2	7.7	4.6	3.0	12.0	3.2	17.4	7.2	22.8	4.3	7.3	2.3	4.1	5.2	2.5
熊 本	5,171.3	590.0	36.2	9.3	26.2	13.8	95.4	30.4	18.1	11.8	47.3	12.5	68.6	28.5	89.8	17.0	28.8	9.2	16.4	20.6	10.0
大 分	918.6	104.8	6.4	1.7	4.7	2.5	16.9	5.4	3.2	2.1	8.4	2.2	12.2	5.1	16.0	3.0	5.1	1.6	2.9	3.7	1.8
宮 崎	1,434.0	163.6	10.0	2.6	7.3	3.8	26.5	8.4	5.0	3.3	13.1	3.5	19.0	7.9	24.9	4.7	8.0	2.5	4.5	5.7	2.8
鹿 児 島	3,378.3	385.4	23.6	6.1	17.1	9.0	62.3	19.9	11.8	7.7	30.9	8.2	44.8	18.6	58.7	11.1	18.8	6.0	10.7	13.5	6.5
沖 縄	260.7	29.7	1.8	0.5	1.3	0.7	4.8	1.5	0.9	0.6	2.4	0.6	3.5	1.4	4.5	0.9	1.5	0.5	0.8	1.0	0.5

資料: 枝肉生産量=畜産物流通統計(農林水産省)

乳用肥育おす牛 都道府県別生産量(2000年)

単位: t

	枝肉生産量	副生物生産量	肉質割合(%)																				
			計		頭肉		舌	心臓	肝臓	横隔膜	横隔膜	第一胃		第二胃	第三胃	第四胃	小腸	大腸		食道	子宮	尾	アキレス腱
			(アタマ)	(ホホ)	(タン)	(ハツ)	(レバー)	(ハラミ)	(サガリ)	(ミノ)	(並ミノ)	(ハチノス)	(センマイ)	(アカセンマイ)	(ヒモ)	(シマチヨウ)	(シマチヨウ)	(ネリガエシ)	(コブクロ)	(アール)	(アキレス)		
	100	8.83	1.23	0.31	0.39	0.17	1.38	0.57	0.33	0.17	0.68	0.16	0.46	0.38	1.21	0.27	0.41	0.14	-	0.36	0.21		
全 国	162,886.4	14,382.9	2,003.5	504.9	635.3	276.9	2,247.8	928.5	537.5	276.9	1,107.6	260.6	749.3	619.0	1,970.9	439.8	667.8	228.0	-	586.4	342.1		
北 海 道	35,518.9	3,136.3	436.9	110.1	138.5	60.4	490.2	202.5	117.2	60.4	241.5	56.8	163.4	135.0	429.8	95.9	145.6	49.7	-	127.9	74.6		
青 森	5,414.3	478.1	66.6	16.8	21.1	9.2	74.7	30.9	17.9	9.2	36.8	8.7	24.9	20.6	65.6	14.6	22.2	7.6	-	19.5	11.4		
岩 手	3,501.4	309.2	43.1	10.9	13.7	6.0	48.3	20.0	11.6	6.0	23.8	5.6	16.1	13.3	42.4	9.5	14.4	4.9	-	12.6	7.4		
宮 城	2,138.1	188.8	26.3	6.6	8.3	3.6	29.5	12.2	7.1	3.6	14.5	3.4	9.8	8.1	25.9	5.8	8.8	3.0	-	7.7	4.5		
秋 田	217.2	19.2	2.7	0.7	0.8	0.4	3.0	1.2	0.7	0.4	1.5	0.3	1.0	0.8	2.6	0.6	0.9	0.3	-	0.8	0.5		
山 形	846.7	74.8	10.4	2.6	3.3	1.4	11.7	4.8	2.8	1.4	5.8	1.4	3.9	3.2	10.2	2.3	3.5	1.2	-	3.0	1.8		
福 島	710.1	62.7	8.7	2.2	2.8	1.2	9.8	4.0	2.3	1.2	4.8	1.1	3.3	2.7	8.6	1.9	2.9	1.0	-	2.6	1.5		
茨 城	1,069.3	94.4	13.2	3.3	4.2	1.8	14.8	6.1	3.5	1.8	7.3	1.7	4.9	4.1	12.9	2.9	4.4	1.5	-	3.8	2.2		
栃 木	1,889.7	166.9	23.2	5.9	7.4	3.2	26.1	10.8	6.2	3.2	12.8	3.0	8.7	7.2	22.9	5.1	7.7	2.6	-	6.8	4.0		
群 馬	578.6	51.1	7.1	1.8	2.3	1.0	8.0	3.3	1.9	1.0	3.9	0.9	2.7	2.2	7.0	1.6	2.4	0.8	-	2.1	1.2		
埼 玉	10,904.1	962.8	134.1	33.8	42.5	18.5	150.5	62.2	36.0	18.5	74.1	17.4	50.2	41.4	131.9	29.4	44.7	15.3	-	39.3	22.9		
千 葉	3,960.7	349.7	48.7	12.3	15.4	6.7	54.7	22.6	13.1	6.7	26.9	6.3	18.2	15.1	47.9	10.7	16.2	5.5	-	14.3	8.3		
東 京	2,799.5	247.2	34.4	8.7	10.9	4.8	38.6	16.0	9.2	4.8	19.0	4.5	12.9	10.6	33.9	7.6	11.5	3.9	-	10.1	5.9		
神 奈 川	2,734.0	241.4	33.6	8.5	10.7	4.6	37.7	15.6	9.0	4.6	18.6	4.4	12.6	10.4	33.1	7.4	11.2	3.8	-	9.8	5.7		
新 潟	813.7	71.8	10.0	2.5	3.2	1.4	11.2	4.6	2.7	1.4	5.5	1.3	3.7	3.1	9.8	2.2	3.3	1.1	-	2.9	1.7		
富 山	791.7	69.9	9.7	2.5	3.1	1.3	10.9	4.5	2.6	1.3	5.4	1.3	3.6	3.0	9.6	2.1	3.2	1.1	-	2.9	1.7		
石 川	1,593.7	140.7	19.6	4.9	6.2	2.7	22.0	9.1	5.3	2.7	10.8	2.5	7.3	6.1	19.3	4.3	6.5	2.2	-	5.7	3.3		
福 井	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		
山 梨	533.3	47.1	6.6	1.7	2.1	0.9	7.4	3.0	1.8	0.9	3.6	0.9	2.5	2.0	6.5	1.4	2.2	0.7	-	1.9	1.1		
長 野	2,134.8	188.5	26.3	6.6	8.3	3.6	29.5	12.2	7.0	3.6	14.5	3.4	9.8	8.1	25.8	5.8	8.8	3.0	-	7.7	4.5		
岐 阜	5,877.7	519.0	72.3	18.2	22.9	10.0	81.1	33.5	19.4	10.0	40.0	9.4	27.0	22.3	71.1	15.9	24.1	8.2	-	21.2	12.3		
静 岡	1,577.5	139.3	19.4	4.9	6.2	2.7	21.8	9.0	5.2	2.7	10.7	2.5	7.3	6.0	19.1	4.3	6.5	2.2	-	5.7	3.3		
愛 知	3,598.9	317.8	44.3	11.2	14.0	6.1	49.7	20.5	11.9	6.1	24.5	5.8	16.6	13.7	43.5	9.7	14.8	5.0	-	13.0	7.6		
三 重	240.0	21.2	3.0	0.7	0.9	0.4	3.3	1.4	0.8	0.4	1.6	0.4	1.1	0.9	2.9	0.6	1.0	0.3	-	0.9	0.5		
滋 賀	1,172.9	103.6	14.4	3.6	4.6	2.0	16.2	6.7	3.9	2.0	8.0	1.9	5.4	4.5	14.2	3.2	4.8	1.6	-	4.2	2.5		
京 都	178.2	15.7	2.2	0.6	0.7	0.3	2.5	1.0	0.6	0.3	1.2	0.3	0.8	0.7	2.2	0.5	0.7	0.2	-	0.6	0.4		
大 阪	13,966.4	1,233.2	171.8	43.3	54.5	23.7	192.7	79.6	46.1	23.7	95.0	22.3	64.2	53.1	169.0	37.7	57.3	19.6	-	50.3	29.3		
兵 庫	6,315.1	557.6	77.7	19.6	24.6	10.7	87.1	36.0	20.8	10.7	42.9	10.1	29.0	24.0	76.4	17.1	25.9	8.8	-	22.7	13.3		
奈 良	183.1	16.2	2.3	0.6	0.7	0.3	2.5	1.0	0.6	0.3	1.2	0.3	0.8	0.7	2.2	0.5	0.8	0.3	-	0.7	0.4		
和 歌 山	65.4	5.8	0.8	0.2	0.3	0.1	0.9	0.4	0.2	0.1	0.4	0.1	0.3	0.2	0.8	0.2	0.3	0.1	-	0.2	0.1		
鳥 取	1,909.8	168.6	23.5	5.9	7.4	3.2	26.4	10.9	6.3	3.2	13.0	3.1	8.8	7.3	23.1	5.2	7.8	2.7	-	6.9	4.0		
島 根	210.0	18.5	2.6	0.7	0.8	0.4	2.9	1.2	0.7	0.4	1.4	0.3	1.0	0.8	2.5	0.6	0.9	0.3	-	0.8	0.4		
岡 山	903.2	79.8	11.1	2.8	3.5	1.5	12.5	5.1	3.0	1.5	6.1	1.4	4.2	3.4	10.9	2.4	3.7	1.3	-	3.3	1.9		
広 島	4,006.4	353.8	49.3	12.4	15.6	6.8	55.3	22.8	13.2	6.8	27.2	6.4	18.4	15.2	48.5	10.8	16.4	5.6	-	14.4	8.4		
山 口	578.1	51.0	7.1	1.8	2.3	1.0	8.0	3.3	1.9	1.0	3.9	0.9	2.7	2.2	7.0	1.6	2.4	0.8	-	2.1	1.2		
徳 島	2,892.4	255.4	35.6	9.0	11.3	4.9	39.9	16.5	9.5	4.9	19.7	4.6	13.3	11.0	35.0	7.8	11.9	4.0	-	10.4	6.1		
香 川	5,039.3	445.0	62.0	15.5	19.7	8.6	69.5	28.7	16.6	8.6	34.3	8.1	23.2	19.1	61.0	13.6	20.7	7.1	-	18.1	10.6		
愛 媛	1,970.8	174.0	24.2	6.1	7.7	3.4	27.2	11.2	6.5	3.4	13.4	3.2	9.1	7.5	23.8	5.3	8.1	2.8	-	7.1	4.1		
高 知	1,210.4	108.9	14.9	3.8	4.7	2.1	16.7	6.9	4.0	2.1	8.2	1.9	5.6	4.6	14.6	3.3	5.0	1.7	-	4.4	2.5		
福 岡	4,582.4	404.6	56.4	14.2	17.9	7.8	63.2	26.1	15.1	7.8	31.2	7.3	21.1	17.4	55.4	12.4	18.8	6.4	-	16.5	9.6		
佐 賀	1,092.2	96.4	13.4	3.4	4.3	1.9	15.1	6.2	3.6	1.9	7.4	1.7	5.0	4.2	13.2	2.9	4.5	1.5	-	3.9	2.3		
長 崎	3,873.4	342.0	47.6	12.0	15.1	6.6	53.5	22.1	12.8	6.6	26.3	6.2	17.8	14.7	46.9	10.5	15.9	5.4	-	13.9	8.1		
熊 本	9,616.6	849.1	118.3	29.8	37.5	16.3	132.7	54.8	31.7	16.3	65.4	15.4	44.2	36.5	116.4	26.0	39.4	13.5	-	34.6	20.2		
大 分	697.1	61.6	8.6	2.2	2.7	1.2	9.6	4.0	2.3	1.2	4.7	1.1	3.2	2.6	8.4	1.9	2.9	1.0	-	2.5	1.5		
宮 崎	4,031.0	355.9	49.6	12.5	15.7	6.9	55.6	23.0	13.3	6.9	27.4	6.4	18.5	15.3	48.8	10.9	16.5	5.6	-	14.5	8.5		
鹿 児 島	8,940.3	789.4	110.0	27.7	34.9	15.2	123.4	51.0	29.5	15.2	60.8	14.3	41.1	34.0	108.2	24.1	36.7	12.5	-	32.2	18.8		
沖 縄	8.1	0.7	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	-	0.0	0.0		

資料: 枝肉生産量=畜産物流通統計(農林水産省)

成牛 都道府県別生産量(2000年)

単位: t

	枝肉生産量		副産物生産量																		
	計		頭内		舌	心臓	肝臓	横隔膜	横隔膜	第一胃	第二胃	第三胃	第四胃	小腸	大腸		食道	子宮	尾	アキレス腱	
			(アタマ)	(ホホ)	(タン)	(ハツ)	(レバー)	(ハラミ)	(サガリ)	(ミノ)	(波ミノ)	(ハチノス)	(センマイ)	(アカセンマイ)	(ヒモ)	(シマチョウ)	(シマチョウロ)	(ネリガエシ)	(コブクロ)	(テール)	(アキレス)
全 国	523,743.5	45,638.8	5,183.2	1,311.4	2,099.3	1,097.0	7,000.3	2,797.8	1,577.0	743.4	2,963.2	999.2	3,339.0	1,780.6	6,851.1	1,440.7	2,174.3	586.5	490.9	1,975.0	1,228.9
北海道	73,016.6	7,162.2	716.0	181.6	319.2	157.1	1,133.5	416.6	242.8	137.0	547.9	144.2	605.2	320.4	1,045.8	214.5	341.4	109.0	102.1	276.1	151.8
青 森	8,504.2	778.3	91.5	23.1	34.5	16.6	121.3	48.0	27.5	14.4	57.7	15.2	54.0	33.0	112.4	23.9	36.9	11.6	6.4	31.7	18.5
岩 手	8,145.2	684.1	85.6	21.6	31.1	16.0	103.8	43.6	24.3	11.0	43.9	14.4	43.1	25.7	101.9	21.9	32.6	8.7	4.6	30.5	19.5
宮 城	15,154.9	1,256.2	144.4	36.5	57.7	32.0	188.1	79.2	43.1	18.5	73.5	28.2	88.9	44.2	195.5	41.0	60.8	14.2	14.0	58.0	38.3
秋 田	2,321.7	177.4	22.7	5.7	8.3	4.7	25.8	11.7	6.2	2.3	8.9	4.1	10.6	5.4	28.1	6.0	8.6	1.7	1.3	8.9	6.2
山 形	7,293.1	606.8	67.6	17.2	25.8	15.1	88.7	40.0	20.6	9.3	36.8	12.0	42.0	19.9	98.1	20.3	30.5	8.8	7.6	28.8	19.6
福 島	2,085.1	173.5	21.4	5.4	8.0	4.2	26.3	11.0	6.1	2.7	10.7	3.8	11.3	6.4	26.1	5.6	8.3	2.1	1.3	7.8	5.1
茨 城	9,619.3	892.8	84.9	21.6	41.5	22.2	139.0	51.4	29.5	14.9	59.4	20.4	79.5	36.7	135.9	27.6	42.7	11.6	15.3	36.8	21.9
栃 木	6,652.5	616.7	62.6	15.9	27.8	14.5	95.7	36.6	20.8	10.8	42.9	13.1	51.0	25.5	92.9	19.1	29.6	8.4	9.0	25.4	15.1
群 馬	13,315.0	1,043.9	127.1	32.1	50.8	28.5	155.5	65.6	36.2	13.3	52.7	26.3	70.4	34.7	162.3	34.6	49.5	10.3	9.9	50.2	34.1
埼 玉	27,609.1	2,557.6	271.0	68.7	114.6	58.4	397.8	153.4	87.4	45.7	182.3	52.8	201.9	106.8	380.3	78.8	122.5	36.0	32.7	104.7	61.7
千 葉	14,518.0	1,328.3	137.8	34.9	61.1	31.8	206.6	78.5	45.0	22.6	90.3	29.2	108.7	54.7	198.9	41.1	63.3	17.9	18.5	55.0	32.7
東 京	36,710.1	2,765.8	363.4	91.6	138.4	76.8	410.3	176.2	97.7	32.5	128.9	72.5	167.8	88.6	425.4	92.6	129.0	25.8	17.6	136.3	94.3
神 奈 川	11,918.8	1,054.9	114.0	28.8	49.8	26.1	163.4	62.6	35.9	17.0	67.7	24.4	83.5	42.3	157.9	32.9	49.8	13.5	13.4	44.8	27.3
新 潟	2,339.6	214.9	22.7	5.8	9.7	5.0	33.3	12.9	7.3	3.8	15.0	4.5	17.0	8.8	32.2	6.7	10.3	3.0	2.8	8.9	5.3
富 山	1,602.5	149.3	16.3	4.1	6.8	3.3	23.4	8.9	5.2	2.7	10.9	3.1	11.5	6.4	21.8	4.6	7.1	2.2	1.7	6.0	3.5
石 川	5,760.9	587.8	50.7	12.9	26.3	13.5	93.5	32.8	19.2	11.2	44.8	12.3	56.4	26.7	87.6	17.5	28.2	8.8	11.3	22.2	11.9
福 井	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
山 梨	3,639.8	307.9	34.3	8.7	14.0	7.8	46.3	19.3	10.5	4.7	18.7	6.8	22.6	11.1	48.0	10.0	15.0	3.6	3.8	14.0	9.1
長 野	6,357.7	601.0	60.5	15.3	27.4	14.0	94.3	35.0	20.3	10.7	42.9	12.9	50.7	25.8	89.0	18.3	28.6	8.5	8.8	24.1	13.8
岐 阜	16,714.1	1,422.5	171.0	43.2	67.5	34.5	219.1	87.0	49.9	22.4	89.3	32.7	98.7	55.6	209.6	44.8	66.5	18.0	12.0	61.9	38.6
静 岡	4,360.4	426.3	40.7	10.3	18.8	9.6	66.9	24.9	14.2	8.0	32.0	8.6	37.1	18.5	63.7	12.9	20.6	6.3	6.9	16.8	9.5
愛 知	10,084.6	925.0	98.3	24.9	41.7	21.5	143.5	55.6	31.6	16.2	64.7	19.4	72.9	38.1	138.2	28.6	44.3	12.8	11.9	38.3	22.8
三 重	5,787.6	459.9	53.3	13.6	19.3	11.8	65.7	31.3	15.7	6.5	25.7	9.1	29.5	13.5	76.2	15.8	23.4	4.6	5.3	23.1	16.4
滋 賀	4,327.2	336.3	44.9	11.3	15.8	8.6	49.9	22.0	12.0	4.6	18.3	7.7	19.0	11.2	51.3	11.2	16.0	3.6	1.6	16.2	11.0
京 都	4,118.8	316.5	39.7	10.0	15.4	8.7	46.8	20.2	11.0	3.9	15.4	8.0	20.3	10.1	49.4	10.6	15.0	3.0	2.7	15.5	10.7
大 阪	33,338.6	2,813.5	351.3	88.6	134.3	67.4	434.1	173.2	99.9	44.4	177.2	64.6	185.7	110.6	409.5	88.5	130.6	36.1	18.9	122.4	76.1
兵 庫	28,266.2	2,346.4	277.7	70.2	107.8	58.6	352.8	148.4	81.4	35.3	140.5	52.1	160.1	84.1	360.3	76.2	112.8	27.4	22.8	107.3	70.3
奈 良	1,580.7	147.3	13.6	3.5	6.2	3.5	22.3	9.1	4.8	2.6	10.3	2.8	12.6	5.6	23.5	4.7	7.4	1.9	2.7	6.3	3.9
和 歌 山	1,113.1	97.0	9.9	2.5	4.4	2.5	14.6	6.0	3.2	1.5	6.0	2.1	7.8	3.5	15.3	3.1	4.8	1.1	1.5	4.3	2.8
鳥 取	3,603.3	320.5	38.0	9.6	14.4	7.2	49.6	19.8	11.3	5.6	22.5	6.5	22.0	13.1	46.8	10.0	15.2	4.5	2.7	13.4	8.1
島 根	1,261.9	102.1	12.4	3.1	4.9	2.7	15.4	6.4	3.6	1.4	5.7	2.5	6.9	3.6	15.6	3.3	4.8	1.1	0.9	4.7	3.1
岡 山	3,291.5	309.6	30.6	7.8	13.9	7.3	48.2	18.2	10.4	5.5	21.9	6.5	26.3	12.9	46.7	9.5	14.9	4.3	4.8	12.6	7.4
広 島	10,525.6	984.5	101.9	25.9	43.6	22.4	152.9	59.1	33.4	17.8	71.0	19.9	79.1	41.1	147.3	30.3	47.4	14.0	13.4	40.2	23.7
山 口	2,824.5	265.3	25.2	6.4	11.3	6.2	40.5	16.2	8.8	4.7	18.9	5.1	22.5	10.5	41.5	8.3	13.2	3.6	4.5	11.2	6.8
徳 島	5,797.8	537.2	58.9	14.9	23.5	11.8	83.3	32.9	18.6	9.9	39.4	10.4	40.3	22.4	79.8	16.6	25.9	7.8	6.1	22.0	13.0
香 川	7,767.3	712.1	83.9	21.2	31.7	15.2	111.2	43.8	25.2	13.2	52.9	13.9	49.5	30.4	102.5	21.8	33.7	10.6	5.8	28.9	16.8
愛 媛	4,183.3	362.3	44.0	11.1	16.5	8.3	55.7	22.6	12.8	6.1	24.3	7.6	24.2	14.3	53.3	11.4	17.2	4.9	2.8	15.6	9.6
高 知	2,279.5	193.1	24.7	6.2	8.8	4.4	29.5	12.3	6.9	3.2	12.8	4.0	11.8	7.5	28.3	6.1	9.1	2.6	1.0	8.4	5.3
福 岡	18,844.9	1,597.5	185.5	46.9	75.6	39.9	244.4	97.6	55.3	24.4	97.4	37.1	115.2	60.8	240.0	50.8	75.4	19.4	16.3	70.6	44.7
佐 賀	3,143.8	260.0	32.5	8.2	12.1	6.3	39.5	16.4	9.2	4.0	15.9	5.8	16.7	9.6	38.9	8.4	12.3	3.2	1.8	11.7	7.6
長 崎	9,296.4	787.7	97.0	24.5	36.2	18.6	120.3	49.5	27.9	12.7	50.7	17.0	51.4	30.2	116.8	25.0	37.3	10.1	5.8	34.7	21.9
熊 本	21,754.9	1,943.2	222.2	56.2	87.8	44.5	300.3	119.2	67.6	33.7	134.4	40.4	140.4	78.8	287.3	60.5	92.5	26.7	19.4	81.7	49.5
大 分	3,888.7	332.8	36.7	9.3	14.9	8.2	50.0	20.9	11.3	5.2	20.8	7.1	24.5	12.1	51.9	10.8	16.3	4.0	4.1	15.0	9.7
宮 崎	18,552.1	1,474.7	185.4	46.9	66.8	37.2	217.3	97.1	51.8	21.1	83.6	32.0	89.6	48.6	230.1	49.2	71.6	16.1	11.2	70.8	48.3
鹿 児 島	38,324.0	3,040.8	389.0	98.2	145.0	78.0	455.7	194.2	107.6	42.3	168.0	71.8	188.2	105.3	461.8	99.8	143.6	33.4	20.3	143.1	95.7
沖 縄	2,148.5	165.5	20.4	5.1	8.0	4.6	24.4	10.5	5.7	2.0	8.0	4.2	10.9	5.3	26.0	5.6	7.9	1.6	1.5	8.1	5.6

資料: 枝肉生産量=畜産物流通統計(農林水産省)

県 都道府県別生産量(2000年)

単位 : t

	枝肉生産量 枝肉割合(%)	副生物生産量 計	頭肉		舌 (タン)	心臓 (ハツ)	肝臓 (レバー)	横隔膜		食道 (ネリガエシ)	胃 (ガツ)	小腸 (ヒモ)	大腸		直腸 (デツボウ)	子宮 (コブクロ)	豚足 (トンソク)	
			(アタマ)	(ホホ)				(ハラミ)	(サガリ)				(シマチョウ)	(シマチョウB)				
全 国	1,270,684.9	144,140.5	11.34	1.36	0.34	0.57	0.43	1.11	0.33	0.09	0.11	0.67	1.57	0.52	1.36	0.26	0.24	2.38
北 海 道	72,325.7	8,204.3	983.6	245.9	409.0	311.2	804.4	238.6	66.8	77.9	486.7	1,137.9	379.3	980.6	185.0	173.6	1,723.7	
青 森	65,161.6	7,391.6	886.2	221.5	368.5	280.4	724.7	215.0	60.2	70.2	438.5	1,025.2	341.7	883.5	166.7	156.4	1,552.9	
岩 手	28,708.4	3,256.5	390.4	97.6	162.3	123.5	319.3	94.7	26.5	30.9	193.2	451.7	150.6	389.2	73.4	68.9	684.2	
宮 城	32,248.3	3,658.1	438.6	109.6	182.4	138.8	358.7	106.4	29.8	34.7	217.0	507.4	169.1	437.2	82.5	77.4	768.5	
秋 田	22,577.5	2,561.1	307.1	76.8	127.7	97.2	251.1	74.5	20.9	24.3	151.9	355.2	118.4	306.1	57.8	54.2	538.1	
山 形	26,000.0	2,949.3	353.6	88.4	147.0	111.9	289.2	85.8	24.0	28.0	175.0	409.1	136.4	352.5	66.5	62.4	619.6	
福 島	15,731.4	1,784.5	213.9	53.5	89.0	67.7	175.0	51.9	14.5	16.9	105.9	247.5	82.5	213.3	40.2	37.8	374.9	
茨 城	108,266.1	12,281.2	1,472.4	368.1	612.2	465.9	1,204.1	357.1	100.0	116.6	728.6	1,703.4	567.8	1,467.9	277.0	259.8	2,580.2	
栃 木	23,466.9	2,662.0	319.1	79.8	132.7	101.0	281.0	77.4	21.7	25.3	157.9	369.2	123.1	318.2	60.0	56.3	559.3	
群 馬	58,212.8	6,603.4	791.7	197.9	329.2	250.5	647.4	192.0	53.8	62.7	391.7	915.9	305.3	789.3	148.9	139.7	1,387.3	
埼 玉	39,360.6	4,464.9	535.3	133.8	222.6	169.4	437.8	129.8	36.4	42.4	264.9	619.3	206.4	533.7	100.7	94.5	938.0	
千 葉	55,485.4	6,294.0	754.6	188.7	313.8	238.8	617.1	183.0	51.2	59.8	373.4	873.0	291.0	752.3	141.9	133.2	1,322.3	
東 京	22,828.7	2,589.6	310.5	77.6	129.1	98.2	253.9	75.3	21.1	24.6	153.6	359.2	119.7	309.5	58.4	54.8	544.1	
神 奈 川	52,586.9	5,965.2	715.2	178.8	297.4	226.3	584.8	173.5	48.6	56.6	353.9	827.4	275.8	713.0	134.5	126.2	1,253.2	
新 潟	26,680.7	3,026.5	362.9	90.7	150.9	114.8	296.7	88.0	24.6	28.7	179.5	419.8	139.9	361.8	68.3	64.0	635.9	
富 山	9,413.1	1,067.8	128.0	32.0	53.2	40.5	104.7	31.1	8.7	10.1	63.3	148.1	49.4	127.6	24.1	22.6	224.3	
石 川	3,039.9	344.8	41.3	10.3	17.2	13.1	33.8	10.0	2.8	3.3	20.5	47.8	15.9	41.2	7.8	7.3	72.4	
福 井	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山 梨	2,883.9	327.1	39.2	9.8	16.3	12.4	32.1	9.5	2.7	3.1	19.4	45.4	15.1	39.1	7.4	6.9	68.7	
長 野	13,880.4	1,574.5	188.8	47.2	78.5	59.7	154.4	45.8	12.8	15.0	93.4	218.4	72.8	188.2	35.5	33.3	330.8	
岐 阜	16,477.6	1,869.1	224.1	56.0	93.2	70.9	183.3	54.4	15.2	17.7	110.9	259.2	86.4	223.4	42.2	39.5	392.7	
静 岡	31,665.0	3,591.9	430.6	107.7	179.1	136.3	352.2	104.5	29.2	34.1	213.1	498.2	166.1	429.3	81.0	76.0	754.6	
愛 知	39,424.0	4,472.1	536.2	134.0	222.9	169.7	438.5	130.1	36.4	42.5	265.3	620.3	206.8	534.5	100.9	94.6	939.6	
三 重	12,029.9	1,364.6	163.6	40.9	68.0	51.8	133.8	39.7	11.1	13.0	81.0	189.3	63.1	163.1	30.8	28.9	286.7	
滋 賀	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
京 都	891.8	101.2	12.1	3.0	5.0	3.8	9.9	2.9	0.8	1.0	6.0	14.0	4.7	12.1	2.3	2.1	21.3	
大 阪	9,136.5	1,036.4	124.3	31.1	51.7	39.3	101.6	30.1	8.4	9.8	61.5	143.7	47.9	123.9	23.4	21.9	217.7	
兵 庫	9,728.8	1,103.6	132.3	33.1	55.0	41.9	108.2	32.1	9.0	10.5	65.5	153.1	51.0	131.9	24.9	23.3	231.9	
奈 良	690.3	78.3	9.4	2.3	3.9	3.0	7.7	2.3	0.6	0.7	4.6	10.9	3.6	9.4	1.8	1.7	16.5	
和 歌 山	52.8	6.0	0.7	0.2	0.3	0.2	0.6	0.2	0.0	0.1	0.4	0.8	0.3	0.7	0.1	0.1	1.3	
鳥 取	4,388.3	497.8	59.7	14.9	24.8	18.9	48.8	14.5	4.1	4.7	29.5	69.0	23.0	59.5	11.2	10.5	104.6	
島 根	5,738.9	651.0	78.0	19.5	32.5	24.7	63.8	18.9	5.3	6.2	38.6	90.3	30.1	77.8	14.7	13.8	136.8	
岡 山	2,511.1	284.8	34.2	8.5	14.2	10.8	27.9	8.3	2.3	2.7	16.9	39.5	13.2	34.0	6.4	6.0	59.8	
広 島	4,819.6	546.7	65.5	16.4	27.3	20.7	53.6	15.9	4.5	5.2	32.4	75.8	25.3	65.3	12.3	11.6	114.9	
山 口	30.9	3.5	0.4	0.1	0.2	0.1	0.3	0.1	0.0	0.0	0.2	0.5	0.2	0.4	0.1	0.1	0.7	
徳 島	14,705.0	1,668.1	200.0	50.0	83.2	63.3	163.5	48.5	13.6	15.8	99.0	231.4	77.1	199.4	37.6	35.3	350.4	
香 川	13,222.0	1,499.8	179.8	45.0	74.8	56.9	147.0	43.6	12.2	14.2	89.0	208.0	69.3	179.3	33.8	31.7	315.1	
愛 媛	17,766.0	2,015.3	241.6	60.4	100.5	76.5	197.6	58.6	16.4	19.1	119.6	279.5	93.2	240.9	45.4	42.6	423.4	
高 知	8,545.0	969.3	116.2	29.1	48.3	36.8	95.0	28.2	7.9	9.2	57.5	134.4	44.8	115.9	21.9	20.5	203.6	
福 岡	12,256.3	1,390.3	166.7	41.7	69.3	52.7	136.3	40.4	11.3	13.2	82.5	192.8	64.3	166.2	31.4	29.4	292.1	
佐 賀	10,745.8	1,219.0	146.1	36.5	60.8	46.2	119.5	35.4	9.9	11.6	72.3	169.1	56.4	145.7	27.5	25.8	256.1	
長 崎	37,672.2	4,273.4	512.3	128.1	213.0	162.1	419.0	124.3	34.8	40.6	253.5	592.7	197.6	510.8	96.4	90.4	897.8	
熊 本	15,246.4	1,729.5	207.4	51.8	86.2	65.6	169.6	50.3	14.1	16.4	102.6	239.9	80.0	206.7	39.0	36.6	363.4	
大 分	9,995.9	1,133.9	135.9	34.0	56.5	43.0	111.2	33.0	9.2	10.8	67.3	157.3	52.4	135.5	25.6	24.0	238.2	
宮 崎	82,389.9	9,345.9	1,120.5	280.1	465.9	354.5	916.3	271.8	76.1	88.7	554.4	1,296.3	432.1	1,117.1	210.8	197.7	1,963.5	
鹿 児 島	198,086.2	22,470.0	2,694.0	673.5	1,120.2	852.4	2,203.0	653.4	183.0	213.4	1,333.0	3,116.5	1,038.8	2,685.8	506.8	475.4	4,720.8	
沖 縄	33,610.3	3,812.6	457.1	114.3	190.1	144.6	373.8	110.9	31.0	36.2	226.2	528.8	176.3	455.7	86.0	80.7	801.0	

資料 : 枝肉生産量=畜産物流通統計(農林水産省)

I. 第1部 国産副生物

1. 5 部位別の卸売価格と市場規模

- ・ 牛副生物国産相場推移（安値／高値／平均）・・・・・・・・・・45
- ・ 豚副生物国産相場推移（安値／高値／平均）・・・・・・・・・・45
- ・ 牛種別 全国 部位別市場規模（2000年）・・・・・・・・・・46
- ・ 豚 全国 部位別市場規模（2000年）・・・・・・・・・・46
- ・ 和牛めす 都道府県別 部位別市場規模（2000年）・・・・・・・・47
- ・ 和牛去勢 都道府県別 部位別市場規模（2000年）・・・・・・・・48
- ・ 乳用めす 都道府県別 部位別市場規模（2000年）・・・・・・・・49
- ・ 乳用肥育おす牛 都道府県別 部位別市場規模（2000年）・・・・50
- ・ 成牛 都道府県別 部位別市場規模（2000年）・・・・・・・・・・51
- ・ 豚 都道府県別 部位別市場規模（2000年）・・・・・・・・・・52
- ・ 成牛・豚 都道府県別 部位別市場規模（2000年）・・・・・・・・52

牛と豚の部位別副生物の国産相場を「ミートジャーナル」（食肉通信社）より13年間の推移を整理し、この相場（仲間価格）の平均値と国産生産量とを用いて、牛種別と豚の全国市場規模を算出するとともに、都道府県についても同様に算定したものである。

牛副生物国産相場推移

単位：円/kg

	規格	1990年			1991年			1992年			1993年			1994年			1995年			1996年			1997年			1998年			1999年			2000年			2001年			2002年				
		安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均					
タン	和牛							1400	1500	1450							1800	2000	1900	2400	2500	2450	2400	2500	2400	2300	2200	2400	2300	2200	2500	2350	2500	2800	2650	2200	2700	2450				
	乳牛去							1200	前後	1200				1450	1550	1500	1550	1600	1575	1600	1700	1650	1800	1900	1850	1700	1800	1750	1700	1800	1750	2200	2500	2350	1600	1800	1700					
	むきタン 凍結													550	600	575										3000	4000	3500														
サガリ・ハラミ	乳牛去勢セット													1500	1600	1550	1800	以上	1800	1700	1900	1800	1700	1900	1800	2400	2500	2450	2400	2500	2450	2800	3300	3050	1500	1600	1550					
	和牛セット	1050	1130	1090										1700	1800	1750				2000	2100	2050	2000	2200	2100	2000	2200	2100	2800	2900	2850	2800	2900	2850	3000	3500	3250	2500	2800	2650		
レバー	和牛													1600	1700	1650	1750	1850	1800	1800	2000	1900	1800	2000	1900	1600	1800	1700	2000	2200	2100	1600	2500	2050	1800	2000	1900	1500	1800	1650		
	乳牛去勢				1300	前後	1300							1300	1500	1400	1550	1650	1600	1600	1600	1600				1600	1650	1625	1700	以上	1700	1700	以上	1700	1700	以上	1700	1400	1700	1550		
	フローゼン				100	120	110																																			
小腸	生鮮				320	330	325				350	450	400	400	500	450	350	450	400	370	500	435	500	550	525	300	400	350	400	500	450	400	500	450	400	430	415	250	300	275		
	凍結																250	350	300	250	350	300				300	350	325	350	450	400	350	450	400								
シマ腸	生鮮													950	1000	975	950	1000	975	1000	1200	1100	1000	1200	1100	900	1200	1050	950	1200	1075	950	1200	1075	950	1200	1075					
	凍結													600	前後	600	500	650	575	500	700	600				800	700	650	650	750	700	650	800	725	850	900	875					
テール	和牛生鮮							1400	1500	1450	1100	1450	1275	1000	1300	1150	1000	1300	1150	1300	1400	1350	1300	1400	1350	1400	1350	1400	1350	1325	1200	1300	1250	1300	1350	1325	600	650	625			
	乳牛去勢凍結							150	200	175							700	900	800	700	900	800				700	900	800	650	850	750	650	850	750	650	850	750	650	850	750	400	450
ハツ	フレッシュ(固つき)													450	450																											
	フレッシュ(固つき)							600	700	650				750	800																											
	凍結				200	250	225	200	250	225				250	300																											

資料：ミートジャーナル'90～'02 首都圏、6月頃相場

- 注：1. ブランドが不明の記述は大手ブランド、最多記載ブランドの数値とした
2. 記載相場には当年値と前年度値があり、それらに相違がある場合は当年値を優先した

豚副生物国産相場推移

単位：円/kg

	部位名	規格	1990年			1991年			1992年			1993年			1994年			1995年			1996年			1997年			1998年			1999年			2000年			
			安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均	安価	高価	平均				
カシラニク		生鮮				260	350	305							300	380	340	280	350	315	300	350	325	260	300	280	200	250	225	180	230	205	180	230	205	
		凍結				260	350	305							300	350	325	280	350	315	300	350	325				200	250	225	180	230	205	180	230	205	
コメカミ		生鮮				500	600	550							650	700	675	700	800	750	700	800	750	700	800	750	700	800	750	700	800	750	700	800	750	
		凍結				500	550	525							500	550	525	600	700	650	650	650	650				500	550	525	500	550	525	500	550	525	
タン		生鮮				200	350	275					600	700	650	650	700	675	700	750	725	700	800	750	750	850	800	750	800	775	750	800	775	750	800	775
		凍結											400	500	450	400	500	450	400	500	450	400	450	425			350	400	375	350	400	375	350	400	375	
レバー		生鮮				250	300	275	400	450	425	450	500	475	450	500	475	400	450	425	600	700	650	450	600	525	450	550	500	450	550	500	450	550	500	
		凍結				150	170	160	200	200	200	130	150	140	100	150	125	150	200	175	150	170	160	100	150	125	100	130	115	140	160	150	140	160	150	
ハツ		生鮮				500	550	525				200	300	250	200	300	250	350	400	375	400	450	425	400	450	425	400	450	425	400	450	425	400	450	425	
		凍結				350	400	375				100	150	125	100	150	125	80	100	90	80	120	100				80	100	90	80	100	90	40	70	55	
小腸		生鮮				150	250	200	350	650	500				200	200	200	350	400	375	350	450	400	300	350	325	270	330	300	200	250	225	200	250	225	
		凍結				150	200	175	300	400	350				100	100	100	100	120	110	170	200	185				50	80	65	100	150	125	100	150	125	
大腸		生鮮							350	650	500				450	500	475	450	600	525	450	600	525	450	550	500	400	450	425	420	500	460	420	500	460	
		凍結							300	400	350				250	250	250	180	250	215	230	270	250				150	180	165	180	230	205	180	230	205	
五臓(アッポウ)		生鮮																			550	600	575	600	以上	600	700	700	700	750	725	700	750	725		
		凍結																			450	500	475						450	500	475	450	500	475		
トシツク	加工処理済(1本)	生鮮																150	180	165	180	200	190	180	200	190	180	200	190	230	250	240	230	250	240	
		凍結																																		
コブクロ						500	500	500							700	750	725																			
ガツ		生鮮													350	400	375	350	400	375	350	400	375													
		凍結													80	100	90	80	100	90	80	100	90													

資料：ミートジャーナル'90～'00 首都圏、6月頃相場

- 注：1. ブランドが不明の記述は大手ブランド、最多記載ブランドの数値とした
2. 記載相場には当年値と前年度値があり、それらに相違がある場合は当年値を優先した

牛種別 全国部位別市場規模(2000年)

	和牛めす			和牛去勢			乳経産牛			乳肥育おす牛			合計
	卸売価格 (円/kg)	生産量 (t)	市場規模 (千円)	卸売価格 (円/kg)	生産量 (t)	市場規模 (千円)	卸売価格 (円/kg)	生産量 (t)	市場規模 (千円)	卸売価格 (円/kg)	生産量 (t)	市場規模 (千円)	市場規模 (千円)
頭肉(アタマ)	200	950.4	190,087.2	200	1,353.6	270,726.1	200	875.7	175,134.8	200	2,003.5	400,700.5	1,036,648.7
頭肉(ホホニク)	700	242.9	170,022.4	700	338.4	236,885.4	700	225.2	157,621.3	700	504.9	353,463.5	917,992.6
舌(タン)	2,400	285.1	684,313.9	2,400	545.5	1,309,171.8	1,500	633.4	950,098.5	1,700	635.3	1,079,936.8	4,023,521.0
心臓(ハツ)	300	200.6	60,194.3	300	284.5	85,337.3	300	335.0	100,508.5	300	276.9	83,072.1	329,112.2
肝臓(レバー)	2,000	1,077.2	2,154,321.6	2,000	1,367.7	2,735,375.3	700	2,307.6	1,615,313.9	1,500	2,247.8	3,371,748.5	9,876,759.3
横隔膜(ハラミ)	2,800	612.5	1,715,009.0	2,800	520.5	1,457,391.7	1,400	736.3	1,030,856.9	1,700	928.5	1,578,369.2	5,781,626.7
(サガリ)	2,800	274.6	768,797.1	2,800	326.8	915,106.4	1,400	438.1	613,359.8	1,700	537.5	913,792.7	3,211,056.1
第一胃(ミノ)	2,000	116.2	232,328.8	2,000	64.1	128,282.5	2,000	286.2	572,458.1	2,000	276.9	553,813.8	1,486,883.2
第一胃(並ミノ)	500	454.1	227,048.6	500	256.6	128,282.5	500	1,144.9	572,458.1	500	1,107.6	553,813.8	1,481,603.0
第二胃(ハチノス)	350	116.2	40,657.5	350	319.8	111,928.3	350	302.6	105,912.2	350	260.6	91,216.4	349,714.5
第三胃(センマイ)	400	433.0	173,190.6	400	496.3	198,515.2	400	1,660.4	664,166.3	400	749.3	299,711.0	1,335,583.0
第四胃(アカセンマイ)	450	179.5	80,787.1	450	293.6	132,135.2	450	688.4	309,791.5	450	619.0	278,535.7	801,249.5
小腸(ヒモ)	450	1,446.8	651,048.7	450	1,260.2	567,080.2	450	2,173.2	977,936.4	450	1,970.9	886,916.4	3,082,981.6
大腸(シマチョウ)	1,200	295.7	354,829.4	1,200	293.6	352,360.5	1,200	411.6	493,880.2	1,200	439.8	527,751.9	1,728,822.1
大腸(シマチョウ以外)	200	443.5	88,707.4	200	367.0	73,408.4	200	695.9	139,173.6	200	667.8	133,566.8	434,856.2
食道(ネリガエシ)	200	73.9	14,784.6	200	62.8	12,562.8	200	221.7	44,337.9	200	228.0	45,608.2	117,293.4
子宮(コブクロ)	500	95.0	47,521.8	500	-	-	500	395.9	197,937.2	500	-	-	245,459.0
尾(テール)	750	443.5	332,652.6	750	446.3	334,731.4	750	498.8	374,101.3	750	586.4	439,793.3	1,481,278.6
アギレス腱(アギレス)	350	337.9	118,276.5	350	307.5	107,610.0	350	241.5	84,519.2	350	342.1	119,721.5	430,127.1
計		8,078.7	8,104,579.0		8,904.8	9,156,891.0		14,272.4	9,179,565.7		14,382.9	11,711,532.2	38,152,567.9

豚 全国部位別市場規模(2000年)

	形態	豚		
		卸売価格 (円/kg)	生産量 (t)	市場規模 (千円)
頭肉(アタマ)	生鮮	200	17,281.3	3,456,262.9
頭肉(ホホニク)	生鮮	500	4,320.3	2,160,164.3
舌(タン)	生鮮	600	7,185.8	4,311,466.2
心臓(ハツ)	生鮮	400	5,468.0	2,187,213.6
肝臓(レバー)	生鮮	500	14,132.0	7,066,014.1
横隔膜(ハラミ)	生鮮	600	4,191.7	2,515,022.0
縦隔膜(サガリ)	生鮮	600	1,173.7	704,206.1
食道(ノドスジ)	生鮮	200	684.4	136,870.0
	ボイル	100	684.4	68,435.0
胃(ガツ)	生鮮	350	3,420.4	1,197,154.0
	ボイル	250	5,130.7	1,282,665.0
小腸(ヒモ)	生鮮	200	5,997.6	1,199,514.0
	ボイル	100	13,994.3	1,399,433.0
大腸(シマチョウ)	生鮮	400	3,332.0	1,332,800.0
	ボイル	200	3,332.0	666,400.0
大腸(シマチョウ以外)	生鮮	200	8,614.4	1,722,880.0
	ボイル	100	8,614.4	861,440.0
直腸(テッポウ)	生鮮	500	2,275.5	1,137,745.0
	ボイル	300	975.2	292,563.0
子宮(コブクロ)	生鮮	600	3,049.6	1,829,786.3
豚足(トンゾク)	加工済	200	30,282.9	6,056,583.5
計			144,095.7	41,584,618.0

和牛肉 都道府県別 都府県市場規模 (2000年)

単位: 千円

	和牛肉 均/kg	頭肉 (アタマク)	頭肉 (ホホニク)	舌 (タン)	心臓 (ハツ)	肝臓 (レバー)	横隔膜 (ハラ)	横隔膜 (オカリ)	第一腎 (ミ)	第二腎 (ハチノ)	第三腎 (センマ)	第四腎 (アカセンマ)	小腸 (ヒモ)	大腸 (シマチウ)	食道 (ネリガエシ)	子宮 (コブクロ)	尾 (チール)	アキレス腱 (アキレス)
計	2000円	700円	2400円	300円	2000円	2800円	2800円	2800円	2000円	500円	350円	400円	450円	1200円	200円	500円	750円	350円
全 国	8,104,579.0	190,087.2	170,022.4	684,313.9	60,194.3	2,154,321.6	1,715,009.0	768,797.1	232,328.8	227,048.6	40,657.5	173,190.6	80,787.1	651,048.7	354,829.4	88,707.4	14,784.6	47,521.8
北海道	203,229.4	4,766.6	4,263.4	17,159.7	1,509.4	54,021.2	43,006.1	19,279.2	5,825.8	5,693.4	1,019.5	4,342.9	2,025.8	16,325.5	8,897.6	2,224.4	370.7	1,191.6
青 島	57,466.7	1,347.8	1,205.6	4,852.2	426.8	15,275.5	12,160.5	5,451.3	1,647.4	1,609.9	288.3	1,228.0	572.8	4,616.4	2,516.0	629.0	104.8	337.0
岩 手	143,973.6	3,376.8	3,020.4	12,156.5	1,069.3	38,270.4	30,466.2	13,657.3	4,127.2	4,033.4	722.3	3,076.6	1,435.1	11,565.5	5,303.4	1,575.8	262.6	844.2
宮 城	400,002.6	9,381.8	8,391.5	33,774.4	2,970.9	106,326.8	84,644.5	37,944.1	11,466.5	11,206.0	2,006.7	8,547.8	3,987.3	32,132.6	17,512.7	4,378.2	729.7	2,345.4
秋 田	78,402.7	1,838.9	1,644.8	6,620.0	582.3	20,840.6	16,590.8	7,437.2	2,247.5	2,196.4	393.3	1,675.4	781.5	6,298.2	3,432.6	858.1	143.0	459.7
山 形	293,104.5	6,874.6	6,148.9	24,748.4	2,176.9	77,911.7	62,023.8	27,803.8	8,402.2	8,211.3	1,470.4	6,263.5	2,921.7	23,545.4	12,832.5	3,208.1	634.7	1,718.6
福 島	39,493.0	926.3	828.5	3,334.6	293.3	10,497.8	8,357.1	3,746.3	1,132.1	1,106.4	198.1	843.9	393.7	3,172.5	1,729.1	432.3	72.0	231.6
茨 城	122,201.1	2,866.1	2,563.6	10,318.1	907.6	32,482.9	25,859.0	11,591.9	3,503.1	3,423.4	613.0	2,611.4	1,218.1	9,816.5	5,350.1	1,337.5	222.9	716.5
栃 木	86,898.4	2,038.1	1,823.0	7,337.3	645.4	23,098.9	18,388.6	8,243.1	2,491.1	2,434.4	435.9	1,857.0	866.2	6,980.6	3,804.5	951.1	158.5	509.5
群 馬	332,328.9	7,794.5	6,971.8	28,060.3	2,468.3	88,338.1	70,324.1	31,524.6	9,526.7	9,310.1	1,667.2	7,101.7	3,312.7	26,696.3	14,549.8	3,637.5	606.2	1,948.6
埼 玉	304,470.4	7,141.1	6,387.4	25,708.1	2,261.4	80,932.9	64,423.0	29,881.9	8,728.1	8,529.7	1,527.4	6,506.4	3,035.0	24,458.4	13,330.1	3,332.5	555.4	1,785.3
千 葉	160,849.8	3,772.6	3,374.4	13,581.4	1,194.7	42,756.4	34,037.4	15,258.2	4,611.0	4,506.2	806.9	3,437.9	1,603.4	12,921.2	7,042.2	1,760.6	293.4	943.2
東 京	859,352.1	20,155.5	18,028.0	72,559.8	6,382.6	228,429.0	181,847.4	81,517.8	24,634.5	24,074.6	4,311.0	18,383.9	8,566.1	69,032.6	37,623.6	9,405.9	1,567.7	5,038.9
神 奈 川	135,754.2	3,184.0	2,847.9	11,462.5	1,008.3	36,085.6	29,726.9	12,877.6	3,891.6	3,803.1	681.0	2,901.0	1,353.2	10,905.3	5,943.5	1,485.9	247.6	796.0
新 潟	29,830.8	699.7	625.8	2,518.8	221.6	7,929.5	6,312.5	2,829.7	855.1	835.7	149.6	637.5	297.4	2,396.3	1,306.0	326.5	54.4	174.9
富 山	8,879.4	208.3	186.3	749.7	65.9	2,360.3	1,879.0	842.3	254.5	248.8	44.5	189.7	88.5	713.3	388.8	97.2	16.2	52.1
石 川	20,398.8	478.4	427.9	1,722.4	151.5	5,422.3	4,316.6	1,935.0	584.8	571.5	102.3	435.9	203.3	1,638.7	893.1	223.3	37.2	119.6
福 井	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
山 梨	95,087.1	2,220.2	1,994.8	8,028.7	706.2	25,275.6	20,121.4	9,019.9	2,725.8	2,663.9	477.0	2,032.0	947.8	7,638.4	4,163.0	1,040.8	173.5	557.6
長 野	43,690.9	1,024.7	916.6	3,689.1	324.5	11,613.7	9,245.4	4,144.5	1,252.5	1,224.0	219.2	933.7	435.5	3,509.7	1,912.8	478.2	79.7	256.2
岐 阜	181,241.0	4,250.9	3,802.2	15,303.2	1,246.1	48,176.6	39,352.4	17,192.4	5,195.5	5,077.4	909.2	3,873.0	1,806.6	14,559.3	7,935.0	1,983.7	330.6	1,062.7
静 岡	41,035.6	962.5	860.9	3,464.9	304.8	10,907.9	8,683.5	3,892.6	1,176.3	1,149.6	205.9	876.9	409.0	3,296.4	1,796.6	449.1	74.9	240.6
愛 知	123,989.2	2,908.1	2,601.1	10,469.1	920.9	32,958.2	26,237.3	11,761.6	3,554.3	3,473.5	622.0	2,649.6	1,235.9	9,960.2	5,428.4	1,357.1	226.2	727.0
三 重	278,883.7	6,541.0	5,850.6	23,547.7	2,071.3	74,131.6	59,014.5	26,454.8	7,994.6	7,812.9	1,399.1	5,959.6	2,779.9	22,403.0	12,209.9	3,052.5	508.7	1,635.3
滋 賀	106,997.9	2,509.6	2,244.7	9,034.4	794.7	28,441.7	22,641.8	10,149.8	3,067.2	2,997.5	538.8	2,286.5	1,066.6	8,595.2	4,684.5	1,171.1	195.2	627.4
京 都	111,679.3	2,619.4	2,342.9	9,429.7	829.5	29,686.1	23,632.4	10,593.9	3,201.4	3,128.7	560.3	2,386.5	1,113.2	8,971.3	4,889.5	1,222.4	203.7	654.8
大 阪	290,464.5	6,812.6	6,093.5	24,525.5	2,157.3	77,209.9	61,465.2	27,553.3	8,326.6	8,137.3	1,457.1	5,207.1	2,895.4	23,333.3	12,716.9	3,179.2	529.9	1,703.2
兵 庫	668,092.9	15,622.7	13,973.7	56,241.9	4,947.2	177,057.7	140,951.8	63,185.3	19,094.5	18,660.5	3,341.5	14,234.1	6,639.7	53,507.9	29,162.4	7,290.6	1,215.1	3,905.7
和 歌 山	49,907.3	1,170.5	1,047.0	4,213.9	370.7	13,266.1	10,560.9	4,734.2	1,430.7	1,398.1	250.4	1,066.5	497.5	4,009.1	2,185.0	546.3	91.0	292.6
鳥 取	31,127.8	730.1	653.0	2,628.3	231.2	8,274.2	6,586.9	2,952.8	892.3	872.0	156.2	665.2	310.3	2,500.5	1,362.8	340.7	58.8	182.5
島 根	36,684.1	860.4	769.6	3,097.4	272.5	9,751.2	7,762.7	3,479.8	1,051.6	1,027.7	184.0	783.9	365.7	2,946.9	1,606.1	401.5	66.9	215.1
島 根	25,771.0	604.4	540.6	2,176.0	191.4	6,850.3	5,453.4	2,444.6	738.8	722.0	129.3	550.7	256.9	2,070.2	1,128.3	282.1	47.0	151.1
岡 山	41,181.4	965.9	863.9	3,477.2	305.9	10,946.6	8,714.4	3,906.4	1,180.5	1,153.7	206.6	880.0	410.5	3,308.1	1,803.0	450.7	75.1	241.5
広 島	132,894.0	3,116.7	2,787.7	11,220.1	987.0	35,322.6	28,119.6	12,605.3	3,809.3	3,722.7	666.6	2,839.7	1,324.6	10,674.7	5,817.8	1,454.5	242.4	779.2
山 口	72,907.8	1,710.0	1,529.5	6,156.0	541.5	19,380.0	15,428.0	6,916.0	2,090.0	2,042.5	365.8	1,558.0	726.8	5,556.8	3,192.0	798.0	133.0	427.5
徳 島	72,140.3	1,692.0	1,513.4	6,091.2	535.8	19,176.0	15,265.6	6,843.2	2,068.0	2,021.0	361.9	1,541.6	719.1	5,795.1	3,158.4	789.6	131.6	423.0
香 川	44,005.6	1,032.1	923.2	3,715.6	326.8	11,697.4	9,312.0	4,174.4	1,261.5	1,232.8	220.8	940.4	438.7	3,535.0	1,926.6	481.7	80.3	258.0
愛 媛	53,046.1	1,244.2	1,112.8	4,479.0	394.0	14,100.5	11,225.1	5,031.9	1,620.6	1,486.1	256.1	1,133.6	628.8	4,261.2	2,322.4	680.6	96.8	311.0
高 知	30,268.2	709.9	635.0	2,555.7	224.8	8,045.8	6,405.1	2,871.2	867.7	848.0	151.8	646.8	301.7	2,431.5	1,325.2	331.3	55.2	177.5
福 岡	287,256.5	6,737.4	6,026.2	24,254.6	2,133.5	76,357.2	60,786.3	27,249.0	8,234.6	8,047.5	1,441.1	6,138.5	2,863.4	23,075.6	12,576.5	3,144.1	524.0	1,684.4
佐 賀	54,097.6	1,268.8	1,134.9	4,567.8	401.8	14,380.0	11,447.5	5,131.7	1,550.8	1,516.5	271.4	1,156.0	639.2	4,345.7	2,368.5	592.1	98.7	317.2
長 崎	140,512.4	3,295.6	2,947.7	11,864.2	1,043.6	37,350.4	29,733.8	13,329.0	4,028.0	3,938.4	704.9	3,002.7	1,400.6	11,287.5	6,151.8	1,538.0	256.3	823.9
熊本	260,541.6	6,110.8	5,465.8	21,999.0	1,935.1	69,256.0	55,133.2	24,714.9	7,468.8	7,299.0	1,307.0	5,567.6	2,597.1	20,929.6	11,406.9	2,851.7	475.3	1,527.7
大 分	104,196.7	2,443.9	2,185.9	8,792.9	773.9	27,697.1	22,049.0	9,684.1	2,986.9	2,919.1	522.7	2,226.6	1,038.6	8,370.2	4,561.9	1,140.5	190.1	611.0
宮 崎	567,974.4	13,321.4	11,915.3	47,957.2	4,218.5	150,976.3	120,189.0	53,877.8	16,281.8	15,911.7	2,849.3	12,137.3	5,661.6	45,625.9	24,866.7	6,216.7	1,036.1	3,330.4
鹿 児 島	823,366.4	19,311.5	17,273.0	69,521.3	6,115.3	218,863.4	174,232.5	78,104.2	23,602.9	23,066.5	4,130.5	17,594.9	8,207.4	66,141.8	36,048.1	9,012.0	1,502.0	4,827.9
沖 縄	60,881.8	1,427.9	1,277.2	5,140.6	452.2	16,183.3	12,883.2	5,775.2	1,745.3	1,705.6	305.4	1,301.0	606.9	4,890.7	2,665.5	666.4	111.1	357.0

資料: 佐内生産量 - 畜産物流通統計 (農林水産省)

和牛畜産 都道府県別 飼育別市場価格(2000年)

単位：千円

	都道府県	計	都道府県別		肉内 (アタマニク)	肉内 (ホホニク)	舌 (タン)	心臓 (ハツ)	肝臓 (レバー)	横隔膜 (ハラシ)	横隔膜 (サガリ)	第一胃		第二胃 (ハチノス)	第三胃 (センマイ)	第四胃 (アカセンマイ)	小腸 (ヒモ)	大腸		食道 (ネリガエシ)	子宮 (コブクロ)	尾 (チール)	アキレス腱 (アキレス)
			200円	700円								2400円	300円					2000円	2800円				
全 国	国	9,156,891.9	270,726.1	236,885.4	1,309,171.9	85,337.3	2,735,375.3	1,457,391.7	915,106.4	128,282.5	128,282.5	111,928.3	188,515.2	132,135.2	567,080.2	252,360.5	73,406.4	12,562.8	322.8	-	334,731.4	107,610.0	
北海道	道	235,252.6	6,955.3	6,085.9	33,634.4	2,192.4	70,275.4	37,442.3	23,510.3	3,295.7	3,295.7	2,875.6	5,100.1	3,394.7	14,569.0	9,052.6	1,886.0	322.8	-	-	8,599.7	2,764.6	
青 島	府	37,195.5	1,099.7	962.2	5,317.9	346.6	11,111.2	5,920.0	3,717.2	521.1	521.1	454.7	806.4	536.7	2,303.5	1,431.3	298.2	51.0	-	-	1,359.7	437.1	
岩 手	県	129,934.5	3,841.6	3,361.4	18,576.9	1,210.9	38,814.5	20,680.1	12,985.2	1,820.3	1,820.3	1,588.2	2,816.9	1,875.0	8,046.8	4,999.9	1,041.7	178.3	-	-	4,749.8	1,527.0	
宮 城	県	341,626.0	10,100.3	8,837.7	48,842.7	3,183.8	102,051.6	54,372.5	34,140.9	4,786.0	4,786.0	4,175.8	7,406.2	4,929.7	21,156.7	13,145.9	2,738.7	468.7	-	-	12,488.2	4,014.7	
秋 田	県	66,982.9	1,980.4	1,732.8	9,576.6	624.2	20,009.3	10,660.9	6,694.0	938.4	938.4	818.8	1,452.1	966.6	4,148.2	2,577.5	537.0	91.9	-	-	2,448.6	787.2	
山 形	県	92,295.8	2,728.8	2,387.7	13,195.6	860.1	27,570.9	14,689.6	9,223.7	1,293.0	1,293.0	1,128.2	2,000.9	1,331.8	5,715.8	3,551.6	739.9	126.6	-	-	3,373.9	1,094.6	
福 島	県	41,128.2	1,216.0	1,064.0	5,880.2	383.3	12,286.0	6,545.9	4,110.2	576.2	576.2	502.7	891.6	593.5	2,547.0	1,582.6	329.7	56.4	-	-	1,503.4	483.3	
茨 城	県	180,616.7	5,340.0	4,672.5	25,823.0	1,683.3	53,954.4	29,746.5	18,050.2	2,530.3	2,530.3	2,207.7	3,915.6	2,606.3	11,185.6	6,950.2	1,448.0	247.8	-	-	6,602.5	2,122.6	
栃 木	県	78,598.1	2,323.8	2,033.3	11,237.3	732.5	23,479.1	12,509.5	7,854.8	1,101.1	1,101.1	960.7	1,704.0	1,134.2	4,867.5	3,024.5	630.1	107.8	-	-	2,873.2	923.7	
群 馬	県	458,193.5	13,546.6	11,853.3	65,508.5	4,270.1	136,873.0	72,925.1	45,790.2	6,419.0	6,419.0	5,600.7	9,933.3	6,611.8	28,375.6	17,631.5	3,673.2	628.6	-	-	16,749.3	5,384.6	
埼 玉	県	249,527.2	7,377.3	6,455.2	35,675.2	2,325.5	74,539.5	39,714.2	24,936.8	3,495.7	3,495.7	3,050.1	5,409.6	3,600.7	15,453.1	9,601.9	2,000.4	342.3	-	-	9,121.5	2,932.4	
千 葉	県	226,592.2	6,692.3	5,861.9	32,396.2	2,111.7	67,688.3	36,063.9	22,644.8	3,174.4	3,174.4	2,769.7	4,912.4	3,269.8	14,032.7	8,719.3	1,815.5	310.9	-	-	8,283.1	2,662.9	
東 京	都	1,431,524.0	42,323.4	37,033.0	204,666.7	13,341.0	427,629.4	227,838.4	143,061.3	20,554.8	20,554.8	17,498.1	31,034.5	20,657.1	88,653.3	55,085.6	11,476.2	1,964.0	-	-	62,329.6	16,823.0	
神 奈 川	県	258,715.3	7,649.0	6,692.9	36,988.8	2,411.1	77,284.2	41,176.6	25,855.1	3,624.4	3,624.4	3,162.4	5,608.8	3,733.3	16,022.1	9,955.5	2,074.1	354.9	-	-	9,457.4	3,040.4	
新 潟	県	25,320.0	749.6	655.0	3,620.0	236.0	7,563.7	4,029.9	2,530.4	354.7	354.7	309.5	548.9	365.4	1,568.0	974.3	203.0	34.7	-	-	925.6	297.6	
富 山	県	13,472.6	398.3	348.5	1,926.2	126.6	4,024.6	2,144.3	1,246.4	188.7	188.7	164.7	292.1	194.4	834.3	518.4	108.0	18.5	-	-	492.5	158.3	
石 川	県	28,359.2	838.4	733.6	4,054.5	264.3	8,471.5	4,513.6	2,834.1	397.3	397.3	346.6	614.8	409.2	1,756.3	1,091.3	227.3	38.9	-	-	1,036.7	333.3	
福 井	県	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山 梨	県	72,407.1	2,140.7	1,873.1	10,352.1	674.8	21,629.7	11,524.2	7,236.1	1,014.4	1,014.4	885.1	1,569.7	1,044.8	4,484.1	2,786.3	580.5	99.3	-	-	2,646.9	850.9	
長 野	県	73,778.9	2,181.3	1,908.6	10,548.3	687.6	22,039.5	11,742.5	7,373.2	1,033.6	1,033.6	901.8	1,599.5	1,046.6	4,669.1	2,839.0	591.5	101.2	-	-	2,697.0	867.0	
岐 阜	県	375,873.7	11,112.8	9,723.7	53,739.1	3,502.9	112,282.2	59,823.3	37,563.5	5,265.8	5,265.8	4,594.5	8,148.7	5,423.9	23,277.6	14,463.8	3,013.3	615.7	-	-	13,740.1	4,417.2	
静 岡	県	16,068.6	475.1	415.7	2,297.3	149.8	4,800.1	2,557.4	1,605.8	225.1	225.1	196.4	348.4	231.9	995.1	618.3	128.8	22.0	-	-	587.4	188.8	
愛 知	県	110,890.0	3,278.5	2,868.7	15,854.1	1,033.4	33,125.4	17,649.0	11,081.9	1,653.5	1,653.5	1,355.5	2,404.0	1,600.2	6,867.3	4,267.1	889.0	152.1	-	-	4,053.6	1,303.2	
三 重	県	88,785.2	2,625.0	2,296.8	12,693.7	827.4	26,522.2	14,130.9	8,872.9	1,243.8	1,243.8	1,085.3	1,924.8	1,281.2	5,498.4	3,416.5	711.8	121.8	-	-	3,245.6	1,043.4	
滋 賀	県	115,174.5	3,405.2	2,979.5	16,466.6	1,073.4	34,405.3	18,330.9	11,510.1	1,613.5	1,613.5	1,407.8	2,496.9	1,662.0	7,132.7	4,432.0	923.3	168.0	-	-	4,210.2	1,363.5	
京 都	都	145,011.1	4,287.3	3,751.4	20,732.4	1,351.4	43,318.2	23,079.7	14,491.9	2,031.5	2,031.5	1,772.5	3,143.7	2,092.5	8,980.4	5,580.1	1,162.5	198.9	-	-	5,300.9	1,704.1	
大 阪	府	751,142.4	22,207.7	19,431.8	107,391.7	7,000.2	224,383.6	119,550.3	75,066.4	10,523.1	10,523.1	9,181.5	16,284.3	10,839.1	46,517.7	28,904.2	6,021.7	1,030.5	-	-	27,458.1	8,827.3	
兵 庫	県	599,799.5	17,733.2	15,516.6	85,754.1	5,589.8	179,174.0	95,462.8	59,941.8	8,402.8	8,402.8	7,331.6	13,003.2	8,655.2	37,145.2	23,080.5	4,808.4	822.9	-	-	21,925.8	7,048.7	
京 東	都	5,965.9	176.4	154.3	853.0	55.6	1,782.2	949.5	596.2	83.6	83.6	72.9	129.3	86.1	369.5	229.6	47.8	8.2	-	-	218.1	70.1	
和 歌 山	県	20,184.2	596.8	522.2	2,885.8	189.1	6,029.5	3,212.5	2,017.1	282.8	282.8	246.7	437.6	291.3	1,250.0	776.7	161.8	27.7	-	-	737.8	237.2	
鳥 取	県	36,083.9	1,066.8	933.5	5,159.0	336.3	10,779.1	5,743.0	3,606.1	505.5	505.5	441.1	782.3	520.7	2,234.7	1,389.5	289.3	49.5	-	-	1,319.1	424.1	
島 根	県	36,646.8	1,083.5	948.0	5,239.4	341.5	10,947.2	5,832.6	3,662.3	513.4	513.4	447.9	794.5	528.8	2,269.5	1,410.2	293.8	50.3	-	-	1,339.6	430.7	
岡 山	県	34,676.9	1,025.2	897.1	4,957.8	323.2	10,358.8	5,519.1	3,455.5	485.8	485.8	423.9	751.8	500.4	2,147.5	1,334.4	278.0	47.6	-	-	1,267.6	407.5	
広 島	県	73,926.7	2,185.7	1,912.5	10,569.4	689.0	22,083.6	11,766.0	7,388.0	1,035.7	1,035.7	903.6	1,602.7	1,066.8	4,578.2	2,844.7	592.7	101.4	-	-	2,702.4	868.8	
山 口	県	9,736.8	287.9	251.9	1,392.1	90.7	2,908.6	1,549.7	973.1	136.4	136.4	119.0	211.1	140.5	603.0	374.7	78.1	13.4	-	-	355.9	114.4	
徳 島	県	22,041.5	651.7	570.2	3,151.3	205.4	6,584.3	3,508.1	2,202.7	308.8	308.8	269.4	477.8	318.1	1,365.0	848.2	176.7	30.2	-	-	805.7	259.0	
香 川	県	34,733.2	1,026.9	898.5	4,966.6	323.7	10,375.6	5,528.1	3,471.1	486.6	486.6	424.6	753.0	501.2	2,151.0	1,336.5	278.4	47.7	-	-	1,269.7	408.2	
愛 媛	県	68,807.9	1,738.7	1,521.3	8,407.8	548.1	17,567.3	9,359.7	5,877.0	823.9	823.9	718.8	1,274.9	848.6	3,641.9	2,262.9	471.4	80.7	-	-	2,149.7	691.1	
高 知	県	32,193.4	951.8	832.8	4,602.7	300.0	9,616.9	5,123.8	3,217.3	451.0	451.0	393.5	697.9	464.6	1,993.7	1,238.8	258.1	44.2	-	-	1,176.8	378.3	
福 岡	県	452,354.2	13,374.0	11,702.2	64,673.6	4,216.7	135,128.7	71,995.8	45,206.6	6,337.2	6,337.2	5,529.3	9,806.7	6,527.5	28,014.0	17,406.8	3,626.4	620.6	-	-	16,535.9	5,318.0	
佐 賀	県	67,791.9	2,004.3	1,753.8	9																		

都道府県	計	卸売価格 (円/kg)	鶏肉		牛 (タン)	豚 (ハブ)	卵 (レバー)	鶏卵 (ハラ)	鶏肉 (サガ)	第一育		第二育 (ハチノス)	第三育 (セマイ)	第四育 (アカセマイ)	小雞 (ヒモ)	大鰯		食肉 (ネリガエン)	干支 (コブコ)	尾 (テール)	アキレス腱 (アキレス)
			鶏肉 (アタマニク)	鶏肉 (オホニク)						鶏肉 (メノ)	並メノ					(シマダウ)	(シマダウ)				
全	9,179,565.7	175,134.8	157,621.3	950,098.5	100,508.5	1,615,313.9	1,030,856.9	613,359.8	572,458.1	572,458.1	105,912.2	664,166.3	309,791.5	977,936.4	493,880.2	139,173.6	44,337.9	197,937.2	374,101.3	854,519.2	
北海道	2,311,889.1	44,108.0	39,697.2	239,283.8	25,313.2	406,819.3	269,622.9	164,475.6	144,174.5	144,174.5	26,674.2	167,271.3	78,021.5	246,294.8	124,384.5	35,051.1	11,166.6	49,850.8	94,218.0	21,286.3	
青森	122,993.9	2,537.4	2,283.6	13,765.1	1,456.2	23,402.7	14,935.1	8,886.4	8,293.8	8,293.8	1,531.5	9,622.5	4,488.3	14,168.4	7,155.4	2,462.7	612.4	2,867.7	5,420.0	1,224.5	
岩手	67,575.6	1,289.3	1,160.3	6,994.2	739.9	11,891.2	7,588.7	4,515.3	4,214.2	4,214.2	779.7	4,889.3	2,280.5	7,199.1	3,635.7	1,024.5	326.4	1,457.1	2,754.0	622.2	
宮城	216,382.9	4,128.3	3,715.5	22,395.9	2,369.2	38,076.6	24,299.6	14,458.3	13,494.1	13,494.1	2,496.6	15,655.9	7,302.5	23,052.2	11,641.9	3,280.6	1,045.1	4,665.8	8,818.4	1,992.3	
秋田	9,598.1	183.1	1,689.0	105.1	993.4	1,077.9	641.3	598.6	598.6	598.6	110.7	694.4	323.9	1,022.5	516.4	145.5	46.4	207.0	391.2	68.4	
山形	96,516.7	1,841.4	1,657.3	9,989.6	1,056.8	16,993.9	10,838.7	6,449.0	6,019.0	6,019.0	1,113.6	6,983.2	3,257.2	10,282.3	5,192.8	1,463.3	466.2	2,081.2	3,933.4	888.7	
福島	20,238.2	386.1	347.5	2,094.7	221.6	3,561.3	2,272.7	1,352.3	1,262.1	1,262.1	233.5	1,464.3	683.0	2,156.1	1,088.9	306.8	97.8	436.4	824.8	188.3	
茨城	322,167.5	6,146.6	5,531.9	33,344.8	3,527.5	56,691.3	36,179.1	21,526.6	20,091.1	20,091.1	3,717.1	23,309.7	10,872.5	34,321.8	17,333.3	4,884.5	1,556.1	8,946.8	13,129.5	2,968.3	
栃木	184,425.9	3,518.6	3,166.8	19,088.4	2,019.3	32,453.1	20,710.9	12,323.0	11,501.2	11,501.2	2,127.9	13,343.7	6,224.0	19,647.6	9,922.5	2,796.1	890.8	3,976.7	7,516.0	1,698.1	
群馬	138,930.3	2,650.6	2,385.6	14,379.5	1,521.2	24,447.2	15,601.8	9,283.0	8,664.0	8,664.0	1,603.2	10,052.0	4,688.6	17,474.7	8,174.7	2,106.4	671.0	2,995.7	5,661.9	1,279.2	
埼玉	674,428.2	12,667.3	11,580.5	69,804.3	7,384.4	118,678.1	75,737.7	45,063.9	42,058.8	42,058.8	7,781.4	48,796.7	22,760.6	71,849.6	36,285.7	10,225.2	3,267.5	14,542.6	27,495.4	6,209.7	
千葉	394,555.2	7,336.8	6,603.2	39,802.0	4,210.6	67,669.6	43,185.2	25,695.2	23,981.7	23,981.7	4,436.9	27,823.6	12,977.9	40,968.2	20,689.9	5,830.3	1,857.4	8,292.1	15,672.0	3,540.7	
東京	173,565.7	3,111.4	2,980.3	17,964.3	1,900.4	30,544.1	19,491.3	11,597.3	10,823.9	10,823.9	2,002.6	12,557.9	5,857.5	18,490.7	9,338.2	2,631.5	838.3	3,742.6	7,073.4	1,598.1	
神奈	274,331.1	5,233.9	4,710.5	28,393.7	3,003.7	48,273.6	30,807.1	18,330.2	17,107.9	17,107.9	3,165.2	19,848.6	9,258.1	29,225.6	14,759.6	4,159.2	1,325.0	5,915.3	11,180.0	2,525.9	
新潟	57,038.3	1,088.2	979.4	5,903.5	624.5	10,036.9	6,405.3	3,811.2	3,557.0	3,557.0	658.1	4,126.9	1,924.9	6,076.5	3,068.8	864.8	275.5	1,229.9	2,324.6	525.2	
富山	36,954.2	705.0	634.5	3,824.8	404.6	6,502.8	4,149.9	2,469.2	2,304.5	2,304.5	426.4	2,673.7	1,247.1	3,936.9	1,988.2	560.3	178.5	796.8	1,506.0	340.2	
石川	256,705.2	4,897.6	4,407.9	26,569.4	2,810.7	45,172.0	28,827.8	17,152.5	16,008.7	16,008.7	2,961.8	18,573.3	8,663.3	27,347.8	13,811.3	3,892.0	1,239.9	5,535.3	10,451.7	2,363.6	
福井	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山梨	61,514.4	1,173.6	1,056.3	6,366.8	673.5	10,824.6	6,908.0	4,110.3	3,836.2	3,836.2	709.7	4,450.7	2,076.0	6,553.4	3,309.6	932.6	297.1	1,326.4	2,506.9	566.4	
長野	191,147.6	3,646.9	3,282.2	19,784.1	2,092.9	33,635.9	21,465.7	12,712.1	11,920.4	11,920.4	2,205.4	13,830.0	6,450.8	20,363.7	10,284.1	2,898.0	923.3	4,121.7	7,790.0	1,760.0	
岐阜	229,833.5	4,384.9	3,946.4	23,788.1	2,516.5	40,443.4	25,810.1	15,357.0	14,332.9	14,332.9	2,651.8	16,629.1	7,756.4	24,485.1	12,365.5	3,484.6	1,110.1	4,955.9	9,396.6	2,116.1	
静岡	148,212.9	2,827.7	2,544.9	15,340.3	1,622.8	26,080.8	16,644.2	9,903.3	9,242.9	9,242.9	1,710.1	10,723.6	5,001.9	15,789.7	7,974.2	2,247.1	715.9	3,195.9	6,040.2	1,364.6	
愛知	241,706.4	4,611.5	4,150.3	25,017.0	2,646.5	42,532.7	27,143.4	16,150.3	15,073.3	15,073.3	2,788.8	17,488.1	8,152.1	25,750.0	13,004.3	3,664.6	1,167.5	5,211.9	9,850.4	2,225.5	
三重	47,821.7	912.4	821.1	4,949.6	523.6	8,415.1	5,370.3	3,195.4	2,982.3	2,982.3	551.8	3,460.0	1,613.9	5,094.6	2,572.9	725.0	231.0	1,031.2	1,948.9	440.3	
滋賀	9,025.7	172.2	155.0	934.2	98.8	1,588.2	1,013.6	603.1	562.9	562.9	104.1	653.0	304.6	961.5	485.6	136.8	43.6	194.6	367.8	83.1	
京都	31,127.8	593.9	534.5	3,221.8	340.8	5,477.5	3,495.6	2,079.9	1,941.2	1,941.2	359.1	2,252.2	1,050.5	3,216.2	1,674.7	471.9	150.3	671.2	1,268.6	286.6	
大阪	360,339.8	6,874.8	6,187.4	37,295.7	3,945.4	63,408.4	40,465.8	24,077.2	22,471.6	22,471.6	4,157.5	26,071.6	12,160.7	38,388.5	19,387.0	5,463.2	1,740.5	7,769.9	14,685.2	3,317.8	
兵庫	348,276.1	6,644.7	5,980.2	36,017.1	3,813.3	61,285.6	39,111.1	23,271.1	21,719.3	21,719.3	4,018.3	25,198.7	11,753.6	37,103.3	18,738.0	5,280.3	1,682.2	7,509.8	14,193.5	3,206.7	
奈良	48,614.2	927.5	834.8	5,031.6	532.3	8,554.6	5,459.3	3,248.3	3,031.7	3,031.7	560.9	3,517.4	1,640.6	5,179.1	2,615.6	737.1	234.8	1,048.3	1,981.2	447.6	
和歌	26,064.6	497.3	447.6	2,697.7	285.4	4,586.5	2,927.0	1,741.6	1,625.4	1,625.4	300.7	1,885.8	879.6	2,776.8	1,402.3	395.2	125.9	562.0	1,062.2	240.0	
鳥取	51,556.8	983.6	885.3	5,336.2	564.5	9,072.4	5,789.8	3,444.6	3,215.2	3,215.2	594.9	3,730.3	1,739.9	5,492.6	2,773.9	781.7	249.0	1,111.7	2,101.1	474.7	
島根	14,323.8	273.3	246.0	1,482.5	156.8	2,520.5	1,608.6	957.1	893.3	893.3	165.3	1,036.4	483.4	1,526.0	770.6	217.2	69.2	308.9	583.7	131.9	
岡山	99,708.7	1,902.3	1,712.1	10,320.0	1,091.7	17,545.6	11,197.2	6,662.3	6,218.1	6,218.1	1,150.4	7,214.2	3,365.0	10,622.4	5,364.5	1,511.7	481.6	2,150.0	4,063.5	918.1	
広島	274,213.7	5,231.7	4,708.6	28,381.5	3,002.4	48,253.0	30,793.9	18,322.4	17,100.6	17,100.6	3,163.8	19,840.1	9,254.1	29,213.1	14,753.3	4,157.4	1,324.5	5,912.8	11,752.2	2,524.8	
山口	84,974.0	1,621.2	1,459.1	8,794.9	930.4	14,952.7	9,542.5	5,677.8	5,299.2	5,299.2	980.4	6,148.1	2,867.7	9,062.6	4,571.8	1,288.3	410.4	1,832.3	3,463.0	782.4	
徳島	121,231.1	2,312.9	2,081.6	12,547.6	1,327.4	21,332.8	13,614.1	8,100.4	7,560.2	7,560.2	1,398.7	8,771.4	4,091.3	12,915.2	6,522.5	1,838.0	585.6	2,614.1	4,940.6	1,116.2	
香川	121,876.8	2,325.3	2,092.7	12,614.4	1,334.4	21,446.5	13,686.7	8,143.6	7,600.5	7,600.5	1,406.2	8,818.1	4,113.1	12,984.0	6,557.2	1,847.8	588.7	2,628.0	4,966.9	1,122.2	
愛媛	50,294.6	959.6	863.6	5,205.6	550.7	8,850.3	5,648.0	3,360.6	3,136.5	3,136.5	680.3	3,639.0	1,697.3	5,358.1	2,706.0	762.5	242.9	1,084.5	2,049.7	463.1	
高知	15,930.8	303.9	273.5	1,648.9	174.4	2,803.3	1,789.0	1,064.5	993.5	993.5	183.8	1,152.6	537.6	1,597.2	857.1	241.5	76.9	343.5	649.2	146.7	
佐賀	300,102.2	5,725.6	5,153.0	31,061.0	3,285.9	52,808.5	33,701.2	20,052.2	18,715.0	18,715.0	3,462.5	21,713.2	10,127.8	31,971.1	16,146.1	4,549.9	1,449.5	6,471.0	12,230.3	2,763.1	
佐賀	28,111.9	536.3	482.7	2,909.6	307.8	4,946.8	3,156.9	1,878.4	1,753.1	1,753.1	324.3	2,034.0	948.7	2,994.9	1,512.5	426.2	135.8	606.2	1,145.7	258.8	
長崎	96,135.1	1,834.1	1,650.7	9,950.1	1,052.6	16,911.6	10,795.9	6,423.6	5,995.6	5,995.6	1,109.2	6,955.6	3,244.4	10,241.7	5,172.3	1,457.5	464.3	2,072.9	3,917.9	885.1	
熊本	379,470.0	7,239.8	6,515.8	39,275.7	4,154.9	66,774.7	42,614.1	25,355.4	23,664.6	23,664.6	4,378.3	27,455.7	12,806.3	40,426.5	20,416.3	5,753.2	1,832.9	8,182.4	15,464.8	3,493.9	
大分	67,406.9	1,286.0	1,167.4	6,976.7	738.0	11,861.5	7,569.7	4,504.0	4,203.6	4,203.6	777.7	4,877.1	2,274.8	7,181.1	3,626.6	1,022.0	325.6	1,453.5	2,747.1	620.6	
宮崎	105,226.9	2,007.6	1,806.8	10,891.1	1,152.1	18,516.6	11,816.9	7,031.0	6,562.2	6,562.2	1,214.1	7,613.5	3,551.2	11,210.2	5,061.4	1,595.4	508.3	2,269.0	4,288.4	968.9	
鹿児島	247,899.6	4,729.6	4,256.7	25,658.0	2,714.3	43,622.5	27,838.9	16,561.1	15,459.6	15,459.6	2,860.2	17,936.2	8,366.1	26,409.8	13,337.5	3,758.5	1,197.4	5,345.4	10,102.6	2,282.5	
沖縄	19,130.2	365.0	328.5	1,980.0	209.5	3,656.3	2,148.3	1,278.2	1,193.0	1,193.0	220.7	1,381.1	645.6	2,038.0	1,029.2	290.0	92.4	412.5	779.6	176.1	

資料：猪肉生産量=畜産物流通統計(農林水産省)

用配おす午 都道有県別 館位別市県規模(2000年)		単位：千円																				
全	計	即売価格 円/kg	頭内 (アケニク)	頭内 (ホホニク)	舌 (タン)	心臓 (ハツ)	肝臓 (レバー)	横隔膜 (ハラシ)	横隔膜 (サガリ)	第一胃		第二胃	第三胃	第四胃	小腸	大腸		食道	子宮	尾	アキレス腱	
		200円	700円	1700円	300円	1500円	1700円	2000円	500円	350円	(ミノ)	(兼ミノ)	(ハナノス)	(センマヤ)	(アカセンマヤ)	(ヒモ)	(シマチウウ)	(シマチウウ)	(ネリガエシ)	(コブクロ)	(チール)	(アキレス)
		200円	700円	1700円	300円	1500円	1700円	2000円	500円	350円	(ミノ)	(兼ミノ)	(ハナノス)	(センマヤ)	(アカセンマヤ)	(ヒモ)	(シマチウウ)	(シマチウウ)	(ネリガエシ)	(コブクロ)	(チール)	(アキレス)
全	計	11,711,532.2	400,700.5	353,463.5	1,079,936.8	83,072.1	3,371,748.5	1,578,369.2	913,792.7	553,813.8	553,813.8	91,216.4	299,711.0	278,535.7	886,916.4	120,751.9	133,566.8	45,608.2	-	439,793.3	119,721.5	
北海道		2,553,809.9	87,376.5	77,076.0	235,490.3	18,114.6	735,241.2	344,178.1	199,261.0	120,764.3	120,764.3	19,890.6	65,354.8	60,737.3	193,400.4	115,081.2	29,125.5	9,945.3	-	95,901.0	26,106.4	
青森県		389,288.2	13,319.2	11,749.0	35,896.8	2,761.3	112,076.0	52,464.6	30,374.2	18,408.6	18,408.6	3,032.0	9,962.3	9,258.5	29,480.9	17,542.3	4,439.7	1,516.0	-	14,818.6	3,979.5	
岩手県		251,750.7	8,613.4	7,598.0	23,214.3	1,785.7	72,479.0	33,928.6	19,642.9	11,904.8	11,904.8	1,960.8	5,987.4	5,987.4	19,065.1	11,344.5	2,871.1	980.4	-	9,453.8	2,573.5	
宮城県		153,729.4	5,259.7	4,639.7	14,175.6	1,090.4	44,258.7	20,718.2	11,994.7	7,269.5	7,269.5	1,197.3	3,934.1	3,656.2	11,642.0	6,927.4	1,753.2	598.7	-	5,772.9	1,571.5	
秋田県		15,616.7	534.3	471.3	1,440.0	110.8	4,496.0	2,104.7	1,218.5	738.5	738.5	121.6	399.6	371.4	703.7	178.1	60.8	586.4	-	586.4	159.6	
山形県		60,877.7	2,082.9	1,837.3	5,613.6	431.8	17,526.7	8,204.5	4,760.0	2,878.8	2,878.8	474.2	1,557.9	1,447.9	4,610.3	2,743.3	694.3	237.1	-	2,286.1	622.3	
福島県		51,056.2	1,746.8	1,540.9	4,708.0	362.2	14,699.1	6,880.9	3,983.7	2,414.3	2,414.3	397.7	1,306.6	1,214.3	3,866.5	2,300.7	582.3	198.8	-	1,917.3	521.9	
茨城県		76,882.7	2,630.5	2,320.4	7,069.5	545.3	22,134.5	10,361.5	5,998.8	3,635.6	3,635.6	598.8	1,967.5	1,828.1	3,464.5	2,887.1	876.8	299.4	-	2,887.1	785.9	
栃木県		135,869.4	4,648.7	4,100.6	12,528.7	963.7	39,116.8	18,311.2	10,601.2	6,425.0	6,425.0	1,058.2	3,477.0	3,231.4	10,289.4	6,122.6	1,549.6	529.1	-	5,102.2	1,388.9	
群馬県		41,601.3	1,423.4	1,255.6	3,836.1	295.1	11,977.0	5,606.6	3,245.9	1,967.2	1,967.2	324.0	1,064.6	989.4	3,150.5	1,874.7	474.5	162.0	-	1,562.2	425.3	
埼玉県		784,004.8	26,824.1	23,661.9	72,294.4	5,561.1	225,714.9	105,660.7	61,172.0	37,073.9	37,073.9	6,106.3	20,063.5	18,646.0	59,372.8	35,329.3	8,941.4	3,053.1	-	29,441.1	8,014.5	
千葉県		284,774.3	9,743.3																			

資料：核内生産量一面廢物流通統計(農林水産省)

成年 都道府県別 部位別市場規模 (2000年)

単位：千円

	計	加光部肉	頭内	頭肉	舌	心臓	肝臓	横隔膜	横隔膜	第一胃		第二胃	第三胃	第四胃	小腸	大腸		食道	子宮	尾	アキレス腱
		(円/kg)	(アタマニク)	(ボナニク)	(タン)	(ハツ)	(レバー)	(ハラ)	(サガリ)	(ミ)	(メミ)	(ハチノス)	(センマイ)	(アカセンマイ)	(ヒモ)	(シマウ)	(シマウ)	(ネリガエシ)	(コブクロ)	(テール)	(アキレス)
全	38,152,567.9	1,036,648.7	917,992.6	4,023,521.0	329,112.2	9,876,759.3	5,781,626.7	3,211,056.1	1,486,583.2	1,481,603.0	349,714.5	1,335,583.0	801,249.5	3,082,981.6	1,728,822.1	434,856.2	117,293.4	245,459.0	1,481,278.6	430,127.1	
北海道	5,304,178.0	143,206.4	127,122.6	525,568.1	47,129.7	1,256,357.2	684,248.5	396,525.1	274,060.3	273,927.9	50,459.9	242,069.1	144,179.3	470,589.8	257,416.0	68,286.9	21,805.4	51,042.4	207,060.2	53,123.2	
青森	616,944.2	18,304.1	16,200.5	59,832.0	4,990.9	161,865.4	85,480.1	48,429.1	28,870.9	28,833.4	5,309.4	21,619.2	14,856.3	60,569.1	28,645.0	7,383.3	2,314.2	3,204.7	23,757.0	6,479.8	
岩手	593,234.4	17,121.1	15,140.1	60,941.8	4,805.9	161,455.0	92,663.6	50,800.6	22,066.4	21,972.6	5,051.0	17,225.4	11,578.0	45,876.5	28,283.5	6,513.2	1,747.7	2,301.3	22,866.9	6,823.8	
宮城	1,111,740.9	28,870.1	25,584.4	119,188.6	9,614.3	290,713.7	184,034.8	98,538.0	37,016.3	36,765.6	9,876.4	35,544.1	19,876.6	87,983.4	49,227.9	12,160.8	2,842.2	7,011.3	43,497.6	13,416.1	
秋田	170,600.3	4,536.7	4,013.7	18,630.0	1,422.4	47,035.0	30,434.2	15,991.1	4,522.8	4,471.9	1,444.4	4,221.7	2,443.4	12,651.5	7,230.2	1,718.8	342.1	666.7	6,644.2	2,179.4	
山形	542,784.7	13,527.6	12,031.2	53,547.3	4,525.7	139,993.2	95,756.7	48,226.5	18,593.0	18,402.1	4,186.3	16,805.6	8,958.6	44,153.8	24,320.2	6,105.6	1,364.6	3,799.8	21,623.9	6,873.1	
福島	151,915.6	4,275.2	3,780.9	16,017.4	1,260.4	41,044.1	24,056.6	13,192.4	5,384.7	5,359.0	1,332.0	4,506.4	2,884.4	11,742.1	6,701.3	1,651.1	425.0	668.0	5,866.6	1,767.9	
茨城	701,887.9	16,983.2	15,088.4	76,575.4	6,663.7	165,263.1	101,146.2	57,167.5	29,760.1	29,680.5	7,136.7	31,804.2	16,525.4	61,146.2	33,098.2	8,546.8	2,326.2	7,663.4	27,634.8	7,658.2	
栃木	485,791.8	12,529.2	11,123.7	50,191.6	4,361.0	118,147.9	69,920.1	39,022.1	21,518.4	21,461.7	4,582.8	20,381.7	11,455.8	41,785.2	22,874.1	5,926.9	1,686.3	4,486.3	19,058.1	5,278.8	
群馬	971,054.1	25,415.1	22,466.2	111,784.4	8,554.6	261,635.5	164,457.6	89,843.8	26,576.9	26,360.4	9,194.8	28,151.6	15,602.5	73,023.2	41,530.7	9,891.5	2,067.9	4,944.4	37,613.9	11,939.0	
埼玉	2,012,430.6	54,209.8	48,085.0	203,481.8	17,532.3	499,865.4	285,541.6	160,054.7	91,356.6	91,158.2	18,465.2	80,776.2	48,042.3	171,133.9	94,547.0	24,499.5	7,208.4	16,327.8	78,645.0	21,600.0	
千葉	1,056,771.6	27,552.0	24,434.1	112,039.1	9,536.9	260,100.8	151,665.7	85,817.7	45,233.5	45,128.7	10,231.6	43,460.9	24,623.9	89,488.2	49,284.1	12,655.2	3,570.7	9,235.2	41,261.1	11,462.1	
東京	2,665,725.9	72,677.1	64,116.2	312,751.5	23,051.8	744,550.1	456,304.2	251,881.6	85,031.5	84,471.7	25,379.4	67,107.4	39,867.8	191,419.9	111,117.7	25,809.1	5,153.8	8,781.4	102,233.8	33,019.9	
神奈川	865,375.2	22,792.6	20,184.1	94,971.4	7,817.4	218,237.2	127,203.1	72,400.6	33,919.5	33,831.1	8,539.6	33,388.9	19,019.8	71,039.6	39,516.7	9,961.0	2,693.1	6,711.4	33,591.2	9,556.9	
新潟	170,694.0	4,538.2	4,026.0	17,437.2	1,497.0	42,373.7	24,632.5	13,736.2	7,533.5	7,514.0	1,572.9	6,810.5	3,979.1	14,471.5	7,985.5	2,061.5	592.5	1,404.8	6,671.5	1,856.1	
富山	116,229.3	3,259.2	2,587.3	11,749.7	999.9	29,275.8	15,844.7	9,099.3	5,439.6	5,433.8	1,078.9	4,612.3	2,893.9	9,795.3	5,460.5	1,414.7	434.8	848.9	4,500.6	1,210.1	
石川	420,050.3	10,135.0	9,027.8	42,912.5	4,039.3	92,055.5	53,100.9	30,862.3	22,109.3	22,396.1	4,303.3	22,566.4	12,001.1	39,420.5	20,959.2	5,649.4	1,762.3	5,654.9	16,638.6	4,165.9	
福井	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山梨	267,352.8	6,856.5	6,081.5	28,283.5	2,326.5	68,769.2	43,721.2	23,358.1	9,389.6	9,327.5	2,370.5	9,033.7	4,980.6	21,679.8	11,986.8	2,991.2	719.2	1,884.0	10,496.6	3,197.0	
長野	462,109.5	12,104.5	10,739.9	48,175.1	4,193.7	111,479.5	63,139.8	36,266.0	21,464.8	21,436.3	4,521.9	20,291.2	11,601.5	40,066.5	21,952.8	5,718.2	1,701.9	4,377.9	18,044.2	4,833.7	
岐阜	1,209,554.8	34,207.8	30,226.9	131,799.5	10,363.2	322,570.7	180,940.7	103,086.8	44,778.4	44,660.3	11,447.0	39,466.8	25,037.8	94,326.0	53,808.0	13,301.3	3,602.2	6,018.6	46,415.5	13,498.4	
静岡県	318,739.3	8,145.9	7,244.7	31,561.3	2,881.9	74,443.0	43,171.1	24,251.5	16,007.8	15,981.1	2,995.7	14,851.5	8,340.3	28,670.0	15,600.2	4,118.6	1,254.5	3,436.5	12,671.2	3,311.8	
愛知	735,346.5	19,651.3	17,129.7	75,200.8	6,436.2	183,113.6	105,903.1	59,183.7	32,417.4	32,336.6	8,781.6	29,163.7	16,173.5	34,360.3	8,861.7	2,553.5	5,938.9	28,710.2	7,983.3		
三重	432,746.6	10,668.8	9,489.4	42,782.2	3,544.8	114,036.9	80,841.3	39,809.4	13,036.7	12,855.0	3,170.5	11,786.0	6,085.4	34,302.8	18,976.9	4,686.1	928.7	2,666.4	17,289.3	5,730.1	
滋賀	315,529.6	8,972.3	7,924.4	34,211.6	2,565.1	88,714.2	53,351.7	28,842.9	9,231.5	9,161.8	2,705.6	7,594.6	5,038.8	23,075.9	13,402.3	3,193.1	725.2	822.0	12,136.6	3,860.2	
京都	300,630.8	7,938.9	7,015.4	34,565.3	2,612.6	82,170.5	51,934.5	28,165.3	7,780.0	7,707.3	2,791.7	8,110.3	4,561.0	22,238.2	12,721.7	3,002.9	602.9	1,326.0	11,634.5	3,751.5	
大阪	2,406,130.9	70,252.6	62,019.7	261,810.2	20,225.9	654,106.5	356,815.7	205,048.5	88,807.0	88,617.7	22,617.4	74,261.1	49,777.7	184,286.6	106,259.3	26,116.6	7,211.5	9,473.1	91,774.7	26,649.3	
兵庫	2,068,224.2	55,535.8	49,174.2	219,912.1	17,571.0	548,239.9	336,719.1	181,825.9	70,687.9	70,253.9	18,227.9	64,055.8	37,847.3	162,142.1	91,441.9	22,557.7	5,488.4	11,415.5	80,609.9	24,617.8	
奈良	117,652.3	2,724.9	2,433.4	11,312.5	1,051.9	27,393.0	18,744.0	9,605.9	5,168.5	5,136.0	986.7	6,050.1	2,537.3	10,554.6	5,623.4	1,481.3	385.3	1,340.9	4,742.1	1,380.6	
和歌山	82,078.8	1,985.0	1,764.6	8,645.4	738.0	20,244.1	13,360.2	7,078.4	3,022.9	3,002.6	740.2	3,108.9	1,593.0	6,883.4	3,753.7	951.3	228.7	744.5	3,254.3	979.5	
鳥取	261,639.4	7,609.0	6,732.6	26,254.6	2,147.2	69,135.5	37,801.5	21,244.8	11,265.6	11,241.7	2,289.4	8,810.5	5,892.1	21,072.9	11,956.2	3,038.5	900.2	1,326.8	10,082.3	2,837.8	
島根	91,840.5	2,477.8	2,190.3	10,290.2	796.9	24,665.1	14,929.5	8,242.2	2,859.4	2,842.6	860.1	2,768.0	1,628.2	7,009.1	3,989.5	965.2	225.3	460.0	3,548.1	1,093.0	
岡山	240,507.1	6,115.3	5,433.0	24,743.2	2,181.4	67,547.3	34,182.7	19,101.2	10,955.3	10,928.4	2,286.7	10,507.9	5,820.3	20,996.0	11,428.3	2,981.1	857.2	2,391.5	9,460.0	2,590.4	
広島	769,084.5	20,389.8	18,102.8	76,733.5	6,721.6	188,591.7	109,501.5	60,791.6	35,567.3	35,480.7	6,977.7	31,654.2	18,496.5	66,280.9	36,396.6	9,489.8	2,790.1	6,692.0	30,149.1	8,277.5	
山口	209,184.0	5,041.2	4,494.9	20,175.8	1,857.5	49,208.0	32,122.0	16,810.0	9,491.1	9,443.6	1,788.9	8,890.9	4,723.5	18,660.1	10,011.5	2,638.4	718.7	2,259.8	8,372.3	2,385.7	
徳島	423,376.5	11,771.9	10,441.8	40,966.7	3,543.7	106,965.8	60,415.2	33,372.7	19,771.2	19,724.2	3,649.8	16,112.9	10,074.5	35,824.5	19,900.4	5,176.1	1,537.3	3,037.1	16,516.8	4,554.0	
香川	562,941.2	16,781.0	14,849.7	54,706.5	4,555.0	147,832.9	77,357.5	44,059.5	26,482.2	26,453.5	4,873.5	19,783.8	13,670.2	46,109.0	26,147.7	6,740.1	2,127.6	2,886.0	21,648.9	5,876.4	
愛媛	303,849.2	8,790.6	7,774.4	31,158.8	2,497.8	81,313.6	45,329.9	25,325.8	12,181.7	12,147.1	2,668.9	9,673.7	6,444.8	23,992.3	13,676.7	3,430.6	972.2	1,395.5	11,697.9	3,376.9	
高知	165,420.2	4,943.3	4,367.9	16,832.3	1,316.6	45,521.3	25,046.7	13,943.3	6,427.5	6,407.8	1,407.0	4,724.5									

[illegible]

注：成年とは和牛、和牛生肉、乳用めす、乳用肥育おすの合計である

Ⅱ. 第2部 輸入副生物

2. 1	品目別の輸入量と輸入額	55
2. 2	品目別の輸入量、輸入額の構成比	59
2. 3	品目別の輸入量、輸入額の伸び率	63
2. 4	品目別の輸入単価	67
2. 5	品目別の輸入国	71
2. 6	品目別の輸入国比率	79
2. 7	部位別の卸売価格	87

Ⅱ．第 2 部 輸入副生物

2. 1 品目別の輸入量と輸入額

- ・ 牛副生物の品目別輸入量推移・・・・・・・・・・・・・57
- ・ 牛副生物の品目別輸入額推移・・・・・・・・・・・・・57
- ・ 豚副生物の品目別輸入量推移・・・・・・・・・・・・・57
- ・ 豚副生物の品目別輸入額推移・・・・・・・・・・・・・57

牛と豚の輸入副生物について、「貿易月表」より該当する品目別に平成 2 年（1990 年）より平成 14 年（2002）までの推移を、輸入量と輸入額について推移を示したものである。

牛副生物の品目別輸入量の推移

単位 : kg

品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
冷蔵 0206.10-010(臓器及び舌)	5,486,146	6,640,567	7,559,620	7,601,408	8,963,449	11,023,640	11,749,715	13,162,934	16,753,124	21,836,461	28,189,347	28,973,735	22,851,210
0206.10-020(ほほ肉及び頭肉)								2,975		16,009	13,885	262	
0206.10-090(上記以外のもの)	5,411	29,716	46,238	56,690	73,163	72,972	62,935	81,073	102,298	61,615	61,195	46,704	4,839
冷凍 0206.21-000(舌)	23,306,605	30,723,676	32,918,369	27,760,568	31,240,666	39,195,532	41,877,256	38,332,594	38,372,642	41,843,434	44,820,705	41,067,261	33,882,964
0206.22-000(肝臓)	9,378,913	8,750,583	8,408,288	8,410,629	8,779,591	7,426,113	5,855,534	3,655,656	5,739,013	6,224,321	5,559,956	5,274,937	1,895,863
0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	62,278,353	61,489,533	62,893,941	55,481,902	56,015,214	60,229,229	52,078,710	47,455,223	45,451,914	36,241,973	36,825,922	28,122,154	16,397,726
0206.29-020(ほほ肉及び頭肉)		3,317	2,992				36,324	21,947	32,656	110,437	333,835	356,834	281,575
0504.00-019(腸)	5,984,089	7,057,297	12,892,909	18,250,891	13,595,177	11,883,203	13,830,993	11,576,700	15,221,670	17,677,688	17,953,190	15,702,386	6,118,614
0504.00-090(胃・その他)	9,275,516	10,190,120	11,092,261	10,540,958	9,859,054	10,087,472	10,765,354	10,795,242	11,164,903	13,017,766	12,708,230	11,562,945	9,698,340
0511.99-110(アキレス・メンブレン)	11,640,714	13,272,135	13,974,512	15,808,674	19,198,884	18,647,636	22,446,529	22,875,249	21,966,485	24,498,052	24,856,011	17,067,856	11,620,100
ポ 1602.50-100(胃・腸)	11,553,175	10,758,816	12,576,295	21,614,717	15,782,726	10,997,019	9,402,402	7,658,461	12,955,448	12,940,228	12,771,102	12,605,554	3,361,128
小計	138,908,922	148,915,760	162,365,425	165,526,437	163,507,924	169,599,140	168,091,375	155,628,763	167,837,934	174,691,382	184,116,377	160,705,369	105,929,118

資料 : 貿易月表 '90~'02

牛副生物の品目別輸入額の推移

単位 : kg

品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
冷蔵 0206.10-010(臓器及び舌)	4,175,325	4,444,495	6,196,745	5,307,884	4,683,885	6,479,754	8,070,351	8,635,705	12,084,687	16,808,283	23,862,281	25,891,833	14,837,919
0206.10-020(ほほ肉及び頭肉)								895		5,442	4,530	221	
0206.10-090(上記以外のもの)	3,867	18,583	24,771	28,414	35,376	31,406	31,073	44,323	59,214	29,607	31,010	25,989	2,133
冷凍 0206.21-000(舌)	11,234,794	21,092,882	24,479,959	15,169,611	15,785,231	27,822,382	37,942,210	23,465,927	26,898,986	34,752,749	45,134,910	46,740,180	18,665,801
0206.22-000(肝臓)	1,349,519	1,236,071	1,081,376	1,100,305	1,218,530	1,061,613	1,009,896	653,935	1,078,556	908,474	791,504	906,867	263,852
0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	42,740,541	31,731,588	38,796,861	32,891,962	20,254,949	20,940,957	21,380,233	17,756,945	19,245,825	16,183,849	17,517,771	11,351,259	6,962,202
0206.29-020(ほほ肉及び頭肉)		1,045	726			5,913	6,171	11,727	29,400	79,052	94,605	87,316	32,150
0504.00-019(腸)	2,175,702	3,366,054	5,354,594	5,890,194	3,846,880	2,232,793	3,371,309	3,355,454	6,363,630	5,813,610	4,628,397	3,722,058	1,418,538
0504.00-090(胃・その他)	7,855,036	7,727,743	9,251,893	7,926,557	4,641,450	3,955,269	6,274,969	6,482,716	6,562,857	5,983,361	6,110,303	6,634,444	3,756,623
0511.99-110(アキレス・メンブレン)	2,063,817	1,733,853	2,060,175	2,585,013	2,846,070	3,140,656	3,697,058	3,686,077	3,874,487	4,121,686	4,764,148	3,584,824	2,360,238
ポ 1602.50-100(胃・腸)	2,399,129	2,069,744	2,377,550	4,265,446	2,823,603	1,465,316	1,377,827	1,279,045	2,369,754	2,101,920	1,941,663	2,170,362	581,268
小計	73,997,730	73,422,058	89,624,650	75,165,386	56,135,974	67,136,059	83,161,097	65,372,749	78,567,396	86,788,033	104,881,122	101,115,353	48,880,724

資料 : 貿易月表 '90~'02

豚副生物の品目別輸入量の推移

単位 : 千円

品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
蔵 0206..30-091(臓器)		16,410					8,164	19,051			24,000		
凍 0206.41-090(肝臓)		400,526	669,570	97,120	5,000	340,744	1,350,342	33,000	398,835	1,150,316	97,338	44,782	69,640
0206.49-091(臓器(肝臓を除く))	3,829,538	6,495,697	11,438,305	9,871,557	7,941,542	10,070,918	14,294,222	12,235,554	12,146,961	11,232,995	11,984,909	10,782,905	12,969,351
小計	3,829,538	6,912,633	12,107,875	9,968,677	7,946,542	10,411,662	15,652,728	12,287,605	12,545,796	12,383,311	12,106,247	10,827,687	13,038,991

資料 : 貿易月表 '90~'02

豚副生物の品目別輸入額の推移

単位 : 千円

品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
蔵 0206..30-091(臓器)		3,750					1,387	4,310			3,678		
凍 0206.41-090(肝臓)		43,940	71,772	9,870	485	26,270	136,489	2,485	33,638	77,946	18,021	16,781	26,570
0206.49-091(臓器(肝臓を除く))	944,659	1,530,011	2,902,713	1,992,201	1,259,865	1,584,655	3,036,151	2,604,985	2,413,719	1,791,281	1,746,985	1,973,697	2,200,608
小計	944,659	1,577,701	2,974,485	2,002,071	1,260,350	1,610,925	3,174,027	2,611,780	2,447,357	1,869,227	1,768,684	1,990,478	2,227,178

資料 : 貿易月表 '90~'02

Ⅱ. 第 2 部 輸入副生物

2. 2 品目別の輸入量、輸入額の構成比

- ・ 牛副生物 品目別の輸入量構成比の推移・・・・・・・・・・61
- ・ 牛副生物 品目別の輸入額構成比の推移・・・・・・・・・・61
- ・ 豚副生物 品目別の輸入量構成比の推移・・・・・・・・・・61
- ・ 豚副生物 品目別の輸入額構成比の推移・・・・・・・・・・61

「貿易月表」より牛と豚の輸入量と輸入額について、牛と豚の副生物品目別に平成 2 年（1990 年）より平成 14 年（2002）まで品目構成比の推移を整理したものである。

牛副生物の品目別輸入量構成比の推移

単位：％

品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
冷蔵 0206.10-010(臓器及び舌)	3.95	4.46	4.66	4.59	5.48	6.50	6.99	8.46	9.98	12.50	15.31	18.03	21.57
0206.10-020(ほぼ肉及び頭肉)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.01	0.00	0.00
0206.10-090(上記以外のもの)	0.00	0.02	0.03	0.03	0.04	0.04	0.04	0.05	0.06	0.04	0.03	0.03	0.00
冷凍 0206.21-000(舌)	16.78	20.63	20.27	16.77	19.11	23.11	24.91	24.63	22.86	23.95	24.34	25.55	31.99
0206.22-000(肝臓)	6.75	5.88	5.18	5.08	5.37	4.38	3.48	2.35	3.42	3.56	3.02	3.28	1.79
0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	44.83	41.29	38.74	33.52	34.26	35.51	30.98	30.49	27.08	20.75	20.00	17.50	15.48
0206.29-020(ほぼ肉及び頭肉)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.02	0.01	0.02	0.07	0.19	0.19	0.18	0.09
0504.00-019(腸)	4.31	4.74	7.94	11.03	8.31	7.01	8.23	7.44	9.07	10.12	9.75	9.77	5.78
0504.00-090(胃・その他)	6.68	6.84	6.83	6.37	6.03	5.95	6.40	6.94	6.65	7.45	6.90	7.20	9.16
0511.99-110(アキレス・メンブレン)	8.38	8.91	8.61	9.55	11.74	11.00	13.35	14.70	13.09	14.02	13.50	10.62	10.97
ボ 1602.50-100(胃・腸)	8.32	7.22	7.75	13.06	9.65	6.48	5.59	4.92	7.72	7.41	6.94	7.84	3.17
小計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

注：項目区分のボはボイルの略である

牛副生物の品目別輸入額構成比の推移

単位：％

品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
冷蔵 0206.10-010(臓器及び舌)	5.64	6.05	6.91	7.06	8.34	9.65	9.70	13.21	15.38	19.37	22.75	25.61	30.36
0206.10-020(ほぼ肉及び頭肉)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00
0206.10-090(上記以外のもの)	0.01	0.03	0.03	0.04	0.06	0.05	0.04	0.07	0.08	0.03	0.03	0.03	0.00
冷凍 0206.21-000(舌)	15.18	28.73	27.31	20.18	28.12	41.44	45.62	35.90	34.24	40.04	43.03	46.22	38.19
0206.22-000(肝臓)	1.82	1.68	1.21	1.46	2.17	1.58	1.21	1.00	1.37	1.05	0.75	0.90	0.54
0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	57.76	43.22	43.29	43.76	36.08	31.19	25.71	27.16	24.50	18.65	16.70	11.23	14.24
0206.29-020(ほぼ肉及び頭肉)	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.01	0.01	0.02	0.04	0.09	0.09	0.09	0.07
0504.00-019(腸)	2.94	4.58	5.97	7.84	6.85	3.33	4.05	5.13	8.10	6.70	4.41	3.68	2.90
0504.00-090(胃・その他)	10.62	10.53	10.32	10.55	8.27	5.89	7.55	9.92	8.35	6.89	5.83	6.56	7.69
0511.99-110(アキレス・メンブレン)	2.79	2.36	2.30	3.44	5.07	4.68	4.45	5.64	4.93	4.75	4.54	3.55	4.83
ボ 1602.50-100(胃・腸)	3.24	2.82	2.65	5.67	5.03	2.18	1.66	1.96	3.02	2.42	1.85	2.15	1.19
小計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

注：項目区分のボはボイルの略である

豚副生物の品目別輸入量構成比の推移

単位：％

品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
蔵 0206..30-091(臓器)		0.24					0.05	0.16			0.20		
凍 0206.41-090(肝臓)		5.79	5.53	0.97	0.06	3.27	8.63	0.27	3.18	9.29	0.80	0.41	0.53
0206.49-091(臓器(肝臓を除く))	100.00	93.97	94.47	99.03	99.94	96.73	91.32	99.58	96.82	90.71	99.00	99.59	99.47
小計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

注：項目区分のボはボイル、蔵は冷蔵、凍は冷凍の略である

豚副生物の品目別輸入額構成比の推移

単位：％

品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
蔵 0206..30-091(臓器)		0.06					0.01	0.04			0.03		
凍 0206.41-090(肝臓)		0.67	0.62	0.10	0.01	0.26	0.95	0.02	0.28	0.69	0.15	0.16	0.20
0206.49-091(臓器(肝臓を除く))	100.00	99.27	99.38	99.90	99.99	99.74	99.04	99.94	99.72	99.31	99.82	99.84	99.80
小計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

注：項目区分のボはボイル、蔵は冷蔵、凍は冷凍の略である

Ⅱ. 第 2 部 輸入副生物

2. 3 品目別の輸入量、輸入額の伸び率

- ・ 牛豚の副生物 品目別の輸入量伸び率（90 年を 100）・・・・・・・・・・ 65
- ・ 牛豚の副生物 品目別の輸入額伸び率（90 年を 100）・・・・・・・・・・ 65
- ・ 牛豚の副生物 品目別の輸入量伸び率（前年比）・・・・・・・・・・ 66
- ・ 牛豚の副生物 品目別の輸入額伸び率（前年比）・・・・・・・・・・ 66

「貿易月表」より牛と豚の輸入量と輸入額について、牛と豚の副生物品目別に平成 2 年（1990 年）より平成 14 年（2002）までの伸び率（1990 年=100）を整理したものである。

牛豚の副生物 品目別の輸入量伸び率(90年を100)

単位 : %

		品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
牛	冷蔵	0206.10-010(臓器及び舌)	100.00	121.04	137.79	138.56	163.38	200.94	214.17	239.93	305.37	398.03	513.83	528.13	416.53
		0206.10-020(ほほ肉及び頭肉)								100.00		538.12	466.72	8.81	
		0206.10-090(上記以外のもの)	100.00	549.18	854.52	1,047.68	1,352.12	1,348.59	1,163.09	1,498.30	1,890.56	1,138.70	1,130.94	863.13	89.43
	冷凍	0206.21-000(舌)	100.00	131.82	141.24	119.11	134.04	168.17	179.68	164.47	164.64	179.53	192.31	176.20	145.38
		0206.22-000(肝臓)	100.00	93.30	89.65	89.68	93.61	79.18	62.43	38.98	61.19	66.37	59.28	56.24	20.21
		0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	100.00	98.73	100.99	89.09	89.94	96.71	83.62	76.20	72.98	58.19	59.13	45.16	26.33
		0206.29-020(ほほ肉及び頭肉)		100.00	90.20			1,095.09	661.65	984.50	3,329.42	10,064.37	10,757.73	8,488.85	2,964.55
		0504.00-019(腸)	100.00	117.93	215.45	304.99	227.19	198.58	231.13	193.46	254.37	295.41	300.02	262.40	102.25
		0504.00-090(胃・その他)	100.00	109.86	119.59	113.64	106.29	108.75	116.06	116.38	120.37	140.35	137.01	124.66	104.56
		0511.99-110(アキレス・メンブレン)	100.00	114.01	120.05	135.81	164.93	160.19	192.83	196.51	188.70	210.45	213.53	146.62	99.82
ボイル	1602.50-100	100.00	93.12	108.86	187.09	136.61	95.19	81.38	66.29	112.14	112.01	110.54	109.11	29.09	
小計		100.00	107.20	116.89	119.16	117.71	122.09	121.01	112.04	120.83	125.76	132.54	115.69	76.26	
豚	冷蔵	0206.30-091(臓器)		100.00					49.75	116.09			146.25		
		0206.41-090(肝臓)		100.00	167.17	24.25	1.25	85.07	337.14	8.24	99.58	287.20	24.30	11.18	17.39
		0206.49-091(肝臓を除く)	100.00	169.62	298.69	257.77	207.38	262.98	373.26	319.50	317.19	293.33	312.96	281.57	338.67
	小計		100.00	180.51	316.17	260.31	207.51	271.88	408.74	320.86	327.61	323.36	316.13	282.74	340.48

資料 : 貿易月表'90~'02

注 : 90年に取引の無かった品目はそれ以降の取引初年度を100とした

: 項目区分のボはボイル、蔵は冷蔵、凍は冷凍の略である

牛豚の副生物 品目別の輸入額伸び率(90年を100)

単位 : %

		品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
牛	冷蔵	0206.10-010(臓器及び舌)	100.00	106.45	148.41	127.13	112.18	155.19	193.29	206.83	289.43	402.56	571.51	620.12	355.37
		0206.10-020(ほほ肉及び頭肉)								100.00		608.04	506.15	24.69	
		0206.10-090(上記以外のもの)	100.00	480.55	640.57	734.78	914.82	812.15	803.54	1,146.19	1,531.26	765.63	801.91	672.07	55.16
	冷凍	0206.21-000(舌)	100.00	187.75	217.89	135.02	140.50	247.64	337.72	208.87	239.43	309.33	401.74	416.03	166.14
		0206.22-000(肝臓)	100.00	91.59	80.13	81.53	90.29	78.67	74.83	48.46	79.92	67.32	58.65	67.20	19.55
		0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	100.00	74.24	90.77	76.96	47.39	49.00	50.02	41.55	45.03	37.87	40.99	26.56	16.29
		0206.29-020(ほほ肉及び頭肉)		100.00	69.47			565.84	590.53	1,122.20	2,813.40	7,564.78	9,053.11	8,355.60	3,076.56
		0504.00-019(腸)	100.00	154.71	246.11	270.73	176.81	102.62	154.95	154.22	292.49	267.21	212.73	171.07	65.20
		0504.00-090(胃・その他)	100.00	98.38	117.78	100.91	59.09	50.35	79.88	82.53	83.55	76.17	77.79	84.46	47.82
		0511.99-110(アキレス・メンブレ)	100.00	84.01	99.82	125.25	137.90	152.18	179.14	178.60	187.73	199.71	230.84	173.70	114.36
	ボイル	1602.50-100	100.00	86.27	99.10	177.79	117.69	61.08	57.43	53.31	98.78	87.61	80.93	90.46	24.23
	小計		100.00	99.22	121.12	101.58	75.86	90.73	112.38	88.34	106.18	117.28	141.74	136.65	66.06
豚	冷蔵	0206.30-091(臓器)		100.00					36.99	114.93			98.08		
		0206.41-090(肝臓)		100.00	163.34	22.46	1.10	59.79	310.63	5.66	76.55	177.39	41.01	38.19	60.47
		0206.49-091(肝臓を除く)	100.00	161.96	307.28	210.89	133.37	167.75	321.40	275.76	255.51	189.62	184.93	208.93	232.95
	小計		100.00	167.01	314.87	211.94	133.42	170.53	336.00	276.48	259.07	197.87	187.23	210.71	235.77

資料 : 貿易月表'90~'02

注 : 90年に取引の無かった品目はそれ以降の取引初年度を100とした

: 項目区分のボはボイル、蔵は冷蔵、凍は冷凍の略である

牛豚の副生物 品目別の輸入量伸び率(前年比)

単位 : %

	品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
牛	冷蔵 0206.10-010(臓器及び舌)	100.00	121.04	113.84	100.55	117.92	122.98	106.59	112.03	127.27	130.34	129.09	102.78	78.87
	0206.10-020(ほぼ肉及び頭肉)									0.00		86.73	1.89	0.00
	0206.10-090(上記以外のもの)	100.00	549.18	155.60	122.60	129.06	99.74	86.25	128.82	126.18	60.23	99.32	76.32	10.36
	0206.21-000(舌)	100.00	131.82	107.14	84.33	112.54	125.46	106.84	91.54	100.10	109.04	107.12	91.63	82.51
	0206.22-000(肝臓)	100.00	93.30	96.09	100.03	104.39	84.58	78.85	62.43	156.99	108.46	89.33	94.87	35.94
	0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	100.00	98.73	102.28	88.22	100.96	107.52	86.47	91.12	95.78	79.74	101.61	76.37	58.31
	0206.29-020(ほぼ肉及び頭肉)			90.20	0.00			60.42	148.79	338.18	302.29	106.89	78.91	34.92
	0504.00-019(腸)	100.00	117.93	182.69	141.56	74.49	87.41	116.39	83.70	131.49	116.14	101.56	87.46	38.97
	0504.00-090(胃・その他)	100.00	109.86	108.85	95.03	93.53	102.32	106.72	100.28	103.42	116.60	97.62	90.99	83.87
	0511.99-110(アキレス・メンブレ)	100.00	114.01	105.29	113.13	121.45	97.13	120.37	101.91	96.03	111.52	101.46	68.67	68.08
豚	ボイル 1602.50-100	100.00	93.12	116.89	171.87	73.02	69.68	85.50	81.45	169.17	99.88	98.69	98.70	26.66
	小計	100.00	107.20	109.03	101.95	98.78	103.73	99.11	92.59	107.85	104.08	105.40	87.28	65.92
豚	冷蔵 0206..30-091(臓器)			0.00					233.35	0.00			0.00	
	凍 0206.41-090(肝臓)			167.17	14.50	5.15	6,814.88	396.29	2.44	1,208.59	288.42	8.46	46.01	155.51
	0206.49-091(肝臓を除く)	100.00	169.62	176.09	86.30	80.45	126.81	141.94	85.60	99.28	92.48	106.69	89.97	120.28
	小計	100.00	180.51	175.16	82.33	79.72	131.02	150.34	78.50	102.10	98.70	97.76	89.44	120.42

資料 : 貿易月表'90~'02

注 : 90年に取引の無かった品目はそれ以降の取引初年度を100とした

: 項目区分のボはボイル、蔵は冷蔵、凍は冷凍の略である

牛豚の副生物 品目別の輸入額伸び率(前年比)

単位 : %

	品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
牛	冷蔵 0206.10-010(臓器及び舌)	100.00	106.45	139.43	85.66	88.24	138.34	124.55	107.01	139.94	139.09	141.97	108.51	57.31
	0206.10-020(ほぼ肉及び頭肉)									0.00		83.24	4.88	0.00
	0206.10-090(上記以外のもの)	100.00	480.55	133.30	114.71	124.50	88.78	98.94	142.64	133.60	50.00	104.74	83.81	8.21
	0206.21-000(舌)	100.00	187.75	116.06	61.97	104.06	176.26	136.37	61.85	114.63	129.20	129.87	103.56	39.94
	0206.22-000(肝臓)	100.00	91.59	87.48	101.75	110.74	87.12	95.13	64.75	164.93	84.23	87.12	114.58	29.09
	0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	100.00	74.24	122.27	84.78	61.58	103.39	102.10	83.05	108.38	84.09	108.24	64.80	61.33
	0206.29-020(ほぼ肉及び頭肉)			69.47	0.00			104.36	190.03	250.70	268.88	119.67	92.30	36.82
	0504.00-019(腸)	100.00	154.71	159.08	110.00	65.31	58.04	150.99	99.53	189.65	91.36	79.61	80.42	38.11
	0504.00-090(胃・その他)	100.00	98.38	119.72	85.67	58.56	85.22	158.65	103.31	101.24	91.17	102.12	108.58	56.62
	0511.99-110(アキレス・メンブレ)	100.00	84.01	118.82	125.48	110.10	110.35	117.72	99.70	105.11	106.38	115.59	75.25	65.84
豚	ボイル 1602.50-100	100.00	86.27	114.87	179.41	66.20	51.90	94.03	92.83	185.28	88.70	92.38	111.78	26.78
	小計	100.00	99.22	122.07	83.87	74.68	119.60	123.87	78.61	120.18	110.46	120.85	96.41	48.34
豚	冷蔵 0206..30-091(臓器)			0.00					310.74	0.00			0.00	
	凍 0206.41-090(肝臓)			163.34	13.75	4.91	5,416.49	519.56	1.82	1,353.64	231.72	23.12	93.12	158.33
	0206.49-091(肝臓を除く)	100.00	161.96	189.72	68.63	63.24	125.78	191.60	85.80	92.66	74.21	97.53	112.98	111.50
	小計	100.00	167.01	188.53	67.31	62.95	127.82	197.03	82.29	93.70	76.38	94.62	112.54	111.89

資料 : 貿易月表'90~'02

注 : 90年に取引の無かった品目はそれ以降の取引初年度を100とした

: 項目区分のボはボイル、蔵は冷蔵、凍は冷凍の略である

Ⅱ．第 2 部 輸入副生物

2．4 品目別の輸入単価

- ・ 牛豚の副生物 品目別の輸入単価の推移・・・・・・・・・・69
- ・ 牛豚の副生物 品目別の輸入単価伸び率（90 年を 100）・・・・・・・・69
- ・ 牛豚の副生物 品目別の輸入単価伸び率（前年比）・・・・・・・・70

「貿易月表」より輸入量と輸入額から輸入単価を平成 2 年（1990 年）から平成 14 年（2002 年）まで算出するとともに、その伸び率（1990 年＝100、前年比）を算出したものである。

牛豚の副生物 品目別の輸入単価の推移

単位：円/kg

	品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
牛	冷蔵 0206.10-010(臓器及び舌)	761	669	820	698	523	588	687	656	721	770	846	894	649
	0206.10-020(ほほ肉及び頭肉)								301		340	326	844	
	0206.10-090(上記以外のもの)	715	625	536	501	484	430	494	547	579	481	507	556	441
	0206.21-000(舌)	482	687	744	546	505	710	906	612	701	831	1,007	1,138	551
	0206.22-000(肝臓)	144	141	129	131	139	143	172	179	188	146	142	172	139
	0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	686	516	617	593	362	348	411	374	423	447	476	404	425
	0206.29-020(ほほ肉及び頭肉)		315	243			163	281	359	266	237	265	310	327
	0504.00-019(腸)	364	477	415	323	283	188	244	290	418	329	258	237	232
	0504.00-090(胃・その他)	847	758	834	752	471	392	583	601	588	460	481	574	387
	0511.99-110(アキレス・メンブレ)	177	131	147	164	148	168	165	161	176	168	192	210	203
	ボ 1602.50-100	208	192	189	197	179	133	147	167	183	162	152	172	173
	小計	533	493	552	454	343	396	495	420	468	497	570	629	461
豚	冷蔵 0206.30-091(臓器)		229					170	226			153		
	凍 0206.41-090(肝臓)		110	107	102	97	77	101	75	84	68	185	375	382
	0206.49-091(肝臓を除く)	247	236	254	202	159	157	212	213	199	159	146	183	170
	小計	247	228	246	201	159	155	203	213	195	151	146	184	171

資料：貿易月表'90～'02

注：項目区分のボはボイル、蔵は冷蔵、凍は冷凍の略である

牛豚の副生物 品目別の輸入単価伸び率(90年を100)

単位：%

	品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
牛	冷蔵 0206.10-010(臓器及び舌)	100.00	87.94	107.71	91.75	68.66	77.23	90.25	86.20	94.78	101.14	111.22	117.42	85.32
	0206.10-020(ほほ肉及び頭肉)													
	0206.10-090(上記以外のもの)	100.00	87.50	74.96	70.13	67.66	60.22	69.09	76.50	80.99	67.24	70.91	77.86	61.68
	0206.21-000(舌)	100.00	142.42	154.27	113.36	104.82	147.26	187.96	126.99	145.42	172.30	208.91	236.11	114.28
	0206.22-000(肝臓)	100.00	98.17	89.38	90.92	96.46	99.35	119.86	124.32	130.61	101.44	98.94	119.48	96.72
	0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	100.00	75.20	89.88	86.38	52.69	50.66	59.82	54.52	61.70	65.07	69.31	58.82	61.87
	0206.29-020(ほほ肉及び頭肉)		100.00	77.02			51.67	89.25	113.99	84.50	75.16	84.16	98.43	103.78
	0504.00-019(腸)	100.00	131.18	114.23	88.77	77.83	51.68	67.04	79.72	114.99	90.45	70.91	65.20	63.77
	0504.00-090(胃・その他)	100.00	101.54	111.68	100.69	63.03	52.50	78.04	80.41	78.70	61.54	64.38	76.82	51.86
	0511.99-110(アキレス・メンブレ)	100.00	73.69	83.15	92.23	83.62	95.00	92.90	90.89	99.49	94.90	108.11	118.47	114.57
	ボ 1602.50-100	100.00	92.64	91.04	95.03	86.15	64.17	70.57	80.43	88.08	78.22	73.21	82.91	83.28
	小計	100.00	92.55	103.62	85.24	64.45	74.31	92.87	78.85	87.87	93.26	106.93	118.11	86.62
豚	冷蔵 0206.30-091(臓器)		100.00					74.34	99.00			67.06		
	凍 0206.41-090(肝臓)		100.00	97.70	92.63	88.41	70.27	92.13	68.64	76.88	61.76	168.75	341.56	347.77
	0206.49-091(肝臓を除く)	100.00	95.48	102.87	81.81	64.31	63.79	86.11	86.31	80.55	64.64	59.09	74.20	68.78
	小計	100	93	100	81	64	63	82	86	79	61	59	75	69

牛豚の副生物 品目別輸入単価の伸び率(前年比)

単位 : %

	品目番号	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	2000年	2001年	2002年
牛	冷蔵	0206.10-010(臓器及び舌)	87.94	122.47	85.19	74.83	112.49	116.85	95.52	109.95	106.71	109.97	105.57	72.66
		0206.10-020(ほほ肉及び頭肉)										95.97	258.55	
		0206.10-090(上記以外のもの)	87.50	85.67	93.56	96.47	89.01	114.72	110.73	105.88	83.01	105.46	109.81	79.21
	冷凍	0206.21-000(舌)	142.42	108.32	73.48	92.47	140.48	127.64	67.57	114.51	118.48	121.25	113.02	48.40
		0206.22-000(肝臓)	98.17	91.05	101.72	106.09	103.00	120.64	103.72	105.06	77.66	97.54	120.77	80.95
		0206.29-010(臓器(肝臓以外のもの))	75.19	119.54	96.11	60.99	96.15	118.08	91.14	113.16	105.46	106.53	84.85	105.19
		0206.29-020(ほほ肉及び頭肉)		77.02				172.73	127.72	74.13	88.95	111.96	116.96	105.43
		0504.00-019(腸)	131.18	87.07	77.71	87.68	66.40	129.73	118.91	144.24	78.66	78.39	91.95	97.81
		0504.00-090(胃・その他)	89.55	109.99	90.16	62.61	83.29	148.66	103.02	97.88	78.19	104.61	119.33	67.51
		0511.99-110(アキレス・メンブレン)	73.69	112.85	110.92	90.66	113.61	97.79	97.83	109.46	95.39	113.92	109.58	96.71
	ボ	1602.50-100	92.64	98.27	104.38	90.66	74.48	109.98	113.97	109.52	88.80	93.60	113.25	100.44
		小計	92.55	111.96	82.27	75.61	115.30	124.98	84.90	111.44	106.13	114.66	110.45	73.34
豚	冷蔵	0206.30-091(臓器)							133.16					
		0206.41-090(肝臓)		97.71	94.81	95.45	79.48	131.11	74.50	112.00	80.34	273.22	202.40	101.82
		0206.49-091(肝臓を除く)	95.49	107.74	79.53	78.61	99.19	134.99	100.23	93.33	80.25	91.41	125.57	92.70
		小計	92.52	107.64	81.75	78.97	97.55	131.06	104.82	91.78	77.38	96.79	125.83	92.92

Ⅱ. 第2部 輸入副生物

2. 5 品目別の輸入国

・ 牛（冷蔵）臓器及び舌の輸入量上位国推移	73
・ 牛（冷蔵）臓器及び舌の輸入額上位国推移	73
・ 牛（冷凍）舌の輸入量上位国推移	73
・ 牛（冷凍）舌の輸入額上位国推移	73
・ 牛（冷凍）肝臓の輸入量上位国推移	73
・ 牛（冷凍）肝臓の輸入額上位国推移	74
・ 牛（冷凍）臓器（肝臓以外のもの）の輸入量上位国推移	74
・ 牛（冷凍）臓器（肝臓以外のもの）の輸入額上位国推移	74
・ 牛（冷凍）腸の輸入量上位国推移	74
・ 牛（冷凍）腸の輸入額上位国推移	75
・ 牛（冷凍）胃・その他の輸入量上位国推移	75
・ 牛（冷凍）胃・その他の輸入額上位国推移	75
・ 牛（冷凍）アキレス・メンブレンの輸入量上位国推移	76
・ 牛（冷凍）アキレス・メンブレンの輸入額上位国推移	76
・ 牛（ボイル）胃・腸の輸入量上位国推移	76
・ 牛（ボイル）胃・腸の輸入額上位国推移	76
・ 豚（冷凍）の肝臓の輸入量上位国推移	77
・ 豚（冷凍）の肝臓の輸入額上位国推移	77
・ 豚（冷凍）の臓器（肝臓以外のもの）の輸入量上位国推移	77
・ 豚（冷凍）の臓器（肝臓以外のもの）の輸入額上位国推移	77

「貿易月表」より牛と豚の輸入国別に、輸入量と輸入額の推移を平成2年（1990年）から平成14年（2002年）まで整理したものである。

牛(冷蔵)の内臓及び舌の輸入量上位国推移

単位 : kg

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	5,138,704	5,932,934	6,501,239	6,204,692	7,164,244	9,301,796	10,209,932	11,489,518	14,955,751	19,281,991	25,386,924	25,924,844	20,536,497
AUSTRAL オーストラリア	271,097	609,632	943,751	1,233,393	1,544,165	1,533,274	1,425,694	1,525,508	1,573,042	1,824,113	2,069,648	2,222,583	1,749,569
CANADA カナダ	76,345	94,885	95,422	124,046	200,590	129,667	71,482	95,824	164,260	658,360	670,684	767,049	510,255
その他	0	3,116	19,208	39,277	54,450	58,903	42,607	52,084	60,071	71,997	62,091	59,259	54,889
総計	5,486,146	6,640,567	7,559,620	7,601,408	8,963,449	11,023,640	11,749,715	13,162,934	16,753,124	21,836,461	28,189,347	28,973,735	22,851,210

牛(冷蔵)の内臓及び舌の輸入額上位国推移

単位 : 千円

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	3,930,376	3,907,817	5,358,921	4,352,818	3,540,502	5,276,589	6,857,868	7,338,600	10,610,267	14,642,041	21,365,591	22,929,255	13,210,637
AUSTRAL オーストラリア	206,990	484,627	775,202	839,513	897,852	1,047,993	1,107,207	1,184,651	1,271,658	1,436,904	1,645,441	1,968,328	1,145,990
CANADA カナダ	37,959	49,931	49,861	92,368	212,300	121,815	76,037	72,536	155,054	680,171	796,811	937,265	426,463
その他	0	2,120	12,761	23,185	33,231	33,357	29,239	39,918	47,708	49,167	54,438	56,985	54,829
総計	4,175,325	4,444,495	6,196,745	5,307,884	4,683,885	6,479,754	8,070,351	8,635,705	12,084,687	16,808,283	23,862,281	25,891,833	14,837,919

牛(冷凍)の舌の輸入量上位国推移

単位 : kg

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	10,279,926	18,332,881	21,947,460	13,746,047	14,430,834	23,371,339	33,096,435	20,818,428	22,619,445	27,391,229	33,638,380	35,205,038	15,302,536
AUSTRAL オーストラリア	533,367	1,550,442	1,363,536	857,579	843,520	2,353,638	2,014,636	1,185,205	1,735,091	3,311,006	4,582,708	5,313,858	1,292,463
CANADA カナダ	284,848	759,759	885,226	439,338	347,637	1,305,599	1,815,885	1,050,822	1,776,948	2,420,342	3,275,356	3,659,232	1,604,328
NEWZELD ニュージーランド	127,656	418,075	279,908	121,018	162,793	717,071	899,566	314,774	643,348	1,279,381	1,870,095	2,148,142	410,192
その他	8,997	31,725	3,829	5,629	447	74,735	115,688	96,698	124,154	350,791	1,768,371	413,910	56,282
総計	11,234,794	21,092,882	24,479,959	15,169,611	15,785,231	27,822,382	37,942,210	23,465,927	26,898,986	34,752,749	45,134,910	46,740,180	18,665,801

牛(冷凍)の舌の輸入額上位国推移

単位 : 千円

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	21,033,713	25,880,517	28,149,086	23,774,613	26,947,988	31,607,718	34,096,021	31,162,737	28,771,295	30,189,294	30,112,916	28,631,502	25,213,179
AUSTRAL オーストラリア	1,331,559	2,864,472	2,871,526	2,725,157	2,847,026	4,187,772	3,660,404	3,696,427	4,736,896	5,817,779	6,418,492	6,328,698	4,337,428
CANADA カナダ	580,577	1,057,289	1,239,274	818,154	801,997	1,954,420	2,359,239	2,191,016	2,872,527	3,097,157	3,267,583	3,160,852	2,969,344
NEWZELD ニュージーランド	323,605	838,764	647,412	428,349	641,602	1,335,657	1,576,632	1,039,915	1,663,538	2,068,148	2,454,832	2,374,219	1,258,171
その他	37,151	82,634	11,071	14,295	2,053	109,965	184,960	242,499	328,386	671,056	2,566,882	571,990	104,842
総計	23,306,605	30,723,676	32,918,369	27,760,568	31,240,666	39,195,532	41,877,256	38,332,594	38,372,642	41,843,434	44,820,705	41,067,261	33,882,964

牛(冷凍)の肝臓の輸入量上位国推移

単位 : kg

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	9,248,801	8,691,263	8,355,000	8,272,709	8,690,477	7,355,251	5,795,717	3,620,669	5,703,616	6,021,425	5,325,975	4,988,356	1,891,124
AUSTRAL オーストラリア	87,641	48,322	49,792	80,889	50,976	62,060	38,522	34,987	30,387	7,948	45,701	110,620	4,739
NEWZELD ニュージーランド	42,471	10,998	3,496	2,734			2,082		5,010	14,235	49,085		
CANADA カナダ				54,297	38,138		19,057			180,713	139,195	175,961	
その他				54,297	38,138	8,802	19,213			180,713	139,195	175,961	0
総計	9,378,913	8,750,583	8,408,288	8,410,629	8,779,591	7,426,113	5,855,534	3,655,656	5,739,013	6,224,321	5,559,956	5,274,937	1,895,863

牛(冷凍)の肝臓の輸入額上位国推移

単位：千円

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	1,330,750	1,227,675	1,073,913	1,085,391	1,209,252	1,054,248	1,001,996	649,342	1,073,916	885,652	765,511	864,079	263,082
AUSTRAL オーストラリア	13,213	7,121	6,996	8,381	5,015	6,182	4,507	4,593	4,038	736	7,682	21,760	770
NEWZELD ニュージーランド	5,556	1,275	467	320			326		602	1,329	4,995		
CANADA カナダ				6,213	4,263		2,797			20,757	13,316	21,028	
その他				6,213	4,263	1,183	3,067			20,757	13,316	21,028	
総計	1,349,519	1,236,071	1,081,376	1,100,305	1,218,530	1,061,613	1,009,896	653,935	1,078,556	908,474	791,504	906,867	263,852

牛(冷凍)の臓器(肝臓以外のもの)の輸入量上位国推移

単位：kg

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	50,247,681	50,480,012	50,669,907	45,444,714	47,028,397	50,505,680	43,232,710	39,086,438	36,669,929	30,900,636	31,277,324	23,571,477	14,377,248
AUSTRAL オーストラリア	7,686,886	7,728,919	8,690,449	7,317,997	5,983,295	7,007,149	6,122,149	5,725,510	5,534,045	3,600,580	3,323,404	2,977,742	1,302,707
CANADA カナダ	1,785,893	1,055,431	1,780,142	1,652,482	1,938,945	1,791,629	1,877,081	1,880,613	2,389,679	1,351,571	1,575,026	972,056	476,196
NEWZELD ニュージーランド	1,550,112	1,832,108	1,539,329	1,000,265	1,014,962	916,624	830,969	689,879	775,531	270,399	510,392	597,335	230,445
その他	1,007,781	393,063	214,114	66,444	49,615	8,147	15,801	72,783	82,730	118,787			
総計	62,278,353	61,489,533	62,893,941	55,481,902	56,015,214	60,229,229	52,078,710	47,455,223	45,451,914	36,241,973	36,825,922	28,122,154	16,397,726

牛(冷凍)の臓器(肝臓以外のもの)の輸入額上位国推移

単位：千円

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	37,323,929	27,647,035	33,981,959	30,017,040	17,938,549	18,654,120	19,297,207	15,673,266	16,821,702	14,773,491	15,857,746	10,136,886	6,347,056
AUSTRAL オーストラリア	3,342,745	2,876,219	3,295,479	1,741,462	1,411,468	1,456,506	1,238,185	1,327,139	1,326,139	794,171	820,565	725,783	341,821
CANADA カナダ	1,009,736	463,086	940,214	901,414	643,194	654,188	671,658	568,792	860,152	507,006	666,355	346,840	203,525
NEWZELD ニュージーランド	655,492	635,189	508,616	218,012	244,881	173,476	159,645	150,790	194,471	56,762	120,394	138,663	61,425
その他													
総計	42,740,541	31,731,588	38,796,861	32,891,962	20,254,949	20,940,957	21,380,233	17,756,945	19,245,825	16,183,849	17,517,771	11,351,259	6,962,202

牛(冷凍)の腸の輸入量上位国推移

単位：kg

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	5,380,677	6,174,297	11,344,543	16,342,565	12,742,778	10,894,078	12,350,299	10,052,933	12,809,714	15,039,149	15,434,373	13,475,661	4,615,764
CANADA カナダ	282,644	576,847	1,012,052	1,104,913	592,392	684,308	564,371	497,871	1,075,932	1,041,360	1,236,537	1,441,801	1,049,440
AUSTRAL オーストラリア	88,166	57,770	135,524	514,739	80,716	17,190	48,575	36,621	81,230	81,804	27,142	31,277	18,864
ARGENT アルゼンチン	71,520			5,000		27,700				5,000			
N KOREA 大韓民国							15,000						
MEXICO メキシコ	10,900		41,280	101,287	43,069	89,829	106,068	122,321	180,929	122,415	130,959	145,623	87,655
DENMARK デンマーク	2,870	19,871				44,860	353,120	384,170	420,430	448,330	343,160	308,600	220,590
その他	147,312	228,512	359,510	182,387	136,222	125,238	393,560	482,784	653,435	939,630	781,019	299,424	126,301
総計	5,984,089	7,057,297	12,892,909	18,250,891	13,595,177	11,883,203	13,830,993	11,576,700	15,221,670	17,677,688	17,953,190	15,702,386	6,118,614

牛(冷凍)の腸の輸入額上位国推移

単位：千円

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	2,027,265	3,090,505	4,933,726	5,422,804	3,652,400	2,058,575	3,039,154	3,009,171	5,696,108	5,170,818	4,034,073	3,201,152	1,047,196
CANADA カナダ	66,104	184,983	296,316	299,550	144,776	114,527	135,031	123,702	317,654	245,087	271,872	323,425	259,854
AUSTRAL オーストラリア	14,809	20,071	28,207	109,986	14,448	2,232	12,030	7,222	12,144	13,179	5,809	5,069	1,919
ARGENT アルゼンチン	11,856			666		3,359				618			
N KOREA 大韓民国							1,882						
MEXICO メキシコ	1,441		9,345	20,033	8,456	12,159	18,866	24,407	48,050	27,779	31,351	40,754	24,007
DENMARK デンマーク	1,298	8,815				10,088	94,893	107,975	134,122	133,831	86,409	75,853	54,456
その他	52,929	61,680	87,000	37,155	26,800	31,853	69,453	82,977	155,552	222,298	198,883	75,805	31,106
総計	2,175,702	3,366,054	5,354,594	5,890,194	3,846,880	2,232,793	3,371,309	3,355,454	6,363,630	5,813,610	4,628,397	3,722,058	1,418,538

牛(冷凍)の胃・その他の輸入量上位国推移

単位：kg

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	4,602,449	5,324,473	4,792,336	4,664,858	4,004,176	3,879,840	4,324,223	4,221,577	3,774,861	4,204,860	4,690,585	4,622,437	3,168,494
AUSTRAL オーストラリア	1,843,502	1,815,956	1,892,326	1,908,061	1,598,788	1,234,015	1,342,579	1,795,408	2,001,231	1,975,586	2,133,291	2,186,111	1,446,922
IRELAND アイルランド	1,166,436	1,137,670	1,174,959	1,063,061	1,042,718	943,936	841,046	953,949	1,064,563	1,120,790	1,020,854	76,327	
NEWZELD ニュージーランド	493,102	626,808	591,300	705,306	532,815	439,924	422,694	416,394	540,532	364,423	367,744	429,078	231,409
DENMARK デンマーク	248,584	201,454	205,874	187,813	165,972	103,564	78,579	93,307	93,898	94,309	82,841	9,730	30,800
CHINA 中国	157,800	102,559	419,008	297,545	738,598	1,167,704	1,094,381	652,983	804,906	1,026,872	1,093,637	622,119	174,033
BRAZIL ブラジル		261,659	937,445	435,241	770,057	1,188,515	1,374,367	1,401,163	1,459,341	2,480,567	1,602,369	1,841,430	2,468,754
CANADA カナダ	221,131	225,408	344,168	396,007	320,300	361,464	532,081	436,383	603,219	673,807	668,464	1,025,178	416,788
THAILND タイ	44,183	47,418	183,135	170,458	89,074	182,663	156,996	162,183	243,443	378,771	198,240	329,449	1,309,889
その他	498,329	446,715	551,710	712,608	596,556	585,847	598,408	661,895	578,909	697,781	850,205	421,086	451,251
総計	9,275,516	10,190,120	11,092,261	10,540,958	9,859,054	10,087,472	10,765,354	10,795,242	11,164,903	13,017,766	12,708,230	11,562,945	9,698,340

牛(冷凍)の胃・その他の輸入額上位国推移

単位：千円

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	3,686,289	3,624,563	3,942,319	3,313,397	1,950,860	1,768,682	3,109,814	3,184,222	3,031,581	2,682,687	2,749,682	3,516,752	1,817,090
AUSTRAL オーストラリア	1,524,408	1,494,712	1,877,843	1,588,741	696,994	391,346	725,580	1,020,394	1,058,476	823,667	1,037,071	1,374,789	564,763
IRELAND アイルランド	1,412,797	1,325,210	1,460,162	1,164,165	722,239	562,858	703,154	574,649	587,959	617,461	669,917	57,610	
NEWZELD ニュージーランド	421,632	513,012	571,786	594,559	233,834	134,490	267,907	271,136	332,751	192,424	203,084	287,963	125,962
DENMARK デンマーク	225,808	186,803	223,248	180,801	142,217	71,507	62,647	62,829	70,622	53,010	34,000	8,851	7,710
CHINA 中国	46,448	35,357	148,897	97,763	212,419	318,764	392,224	282,928	354,494	375,157	378,544	224,715	53,946
BRAZIL ブラジル		47,505	162,954	60,958	89,006	160,735	213,971	226,266	240,948	370,585	174,622	230,028	327,543
CANADA カナダ	157,143	213,819	329,679	279,739	181,240	147,950	327,719	285,796	367,211	331,841	328,851	539,006	170,909
THAILND タイ	19,653	20,716	72,614	58,480	33,602	60,880	63,476	69,297	89,367	114,654	63,687	104,415	456,041
その他	360,858	266,046	462,391	587,954	379,039	338,057	408,477	505,199	429,448	421,875	470,845	290,315	232,659
総計	7,855,036	7,727,743	9,251,893	7,926,557	4,641,450	3,955,269	6,274,969	6,482,716	6,562,857	5,983,361	6,110,303	6,634,444	3,756,623

牛(冷凍)のアキレス・メンブレンの輸入量上位国推移

単位 : kg

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	5,483,744	5,400,749	5,920,391	6,768,297	6,696,517	6,888,826	6,271,126	5,347,086	4,082,740	4,212,477	5,143,239	2,923,746	1,452,606
R KOREA 大韓民国	3,453,900	5,562,426	5,376,000	5,855,000	8,901,000	8,133,000	11,665,000	12,753,800	12,999,025	13,975,570	12,627,000	8,523,000	6,440,000
AUSTRAL オーストラリア	986,606	886,968	1,075,054	1,191,718	1,265,398	923,963	877,482	766,857	510,655	809,441	873,604	534,368	336,774
IRELAND アイルランド	428,612	366,669	259,047	11,741	59,460				57,847	99,994	27,870		
NEWZELD ニュージーランド	332,448	226,608	214,552	190,632	146,321	184,144	169,914	148,413	153,352	86,093	92,717	40,166	45,261
CHINA 中国	2,436	13,049	148,066	233,375	686,298	1,147,445	1,498,104	2,042,186	2,644,702	3,585,502	3,938,721	4,035,462	2,816,362
その他	952,968	815,666	981,402	1,557,911	1,443,890	1,370,258	1,964,903	1,816,907	1,518,164	1,728,975	2,152,860	1,011,114	529,097
総計	11,640,714	13,272,135	13,974,512	15,808,674	19,198,884	18,647,636	22,446,529	22,875,249	21,966,485	24,498,052	24,856,011	17,067,856	11,620,100

牛(冷凍)のアキレス・メンブレンの輸入額上位国推移

単位 : 千円

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	1,376,906	1,070,287	1,140,332	1,367,486	1,563,483	1,721,570	1,737,771	1,384,011	1,307,281	1,379,992	1,683,975	771,819	451,739
R KOREA 大韓民国	39,230	71,773	52,165	49,104	69,016	64,914	108,583	145,133	172,351	163,105	107,068	94,973	89,114
AUSTRAL オーストラリア	216,007	155,313	219,833	245,935	225,440	138,938	153,806	179,127	130,083	189,760	179,907	87,663	59,218
IRELAND アイルランド	71,441	52,963	49,430	5,933	25,528				25,255	22,333	5,801		
NEWZELD ニュージーランド	58,616	37,464	40,954	39,384	22,676	23,128	29,530	28,813	38,179	20,679	29,326	7,456	7,730
CHINA 中国	112,938	83,932	92,183	172,590	413,115	640,134	945,022	1,319,326	1,720,632	1,967,742	2,270,861	2,404,539	1,591,488
その他	188,679	262,121	465,278	704,581	526,812	551,972	722,346	629,667	480,706	378,075	487,210	218,374	160,949
総計	2,063,817	1,733,853	2,060,175	2,585,013	2,846,070	3,140,656	3,697,058	3,686,077	3,874,487	4,121,686	4,764,148	3,584,824	2,360,238

牛(ボイル)の胃・腸の輸入量上位国推移

単位 : kg

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	10,921,163	10,481,625	11,968,536	20,276,601	14,599,688	10,238,310	8,611,669	6,928,938	12,496,527	12,201,005	11,991,700	12,009,414	3,337,964
CANADA カナダ	373,510	175,481	434,118	485,746	570,168	610,633	651,679	691,128	455,371	627,920	654,512	582,127	
ARGENT アルゼンチン	167,605	75,800		589							5,364	9,013	
AUSTRAL オーストラリア	49,202	945	19,835	533,062	214,390	69,658	23,207	16,329		10,512			1,980
その他	41,695	24,965	153,806	318,719	398,480	78,418	115,847	22,066	3,550	100,791	119,526	5,000	21,184
総計	11,553,175	10,758,816	12,576,295	21,614,717	15,782,726	10,997,019	9,402,402	7,658,461	12,955,448	12,940,228	12,771,102	12,605,554	3,361,128

牛(ボイル)の胃・腸の輸入額上位国推移

単位 : 千円

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	2,262,435	2,014,775	2,167,240	3,951,208	2,570,907	1,335,918	1,207,761	1,149,764	2,283,231	1,975,192	1,807,127	2,062,341	567,627
CANADA カナダ	87,750	36,712	83,746	101,533	99,838	85,687	99,744	116,857	85,561	103,653	109,730	104,839	
ARGENT アルゼンチン	31,186	13,061		335							2,743	1,941	
AUSTRAL オーストラリア	8,023	264	6,053	114,941	47,467	13,597	5,136	3,258		3,571			258
その他	9,735	4,932	120,511	97,429	105,391	30,114	65,186	9,166	962	19,504	22,063	1,241	13,383
総計	2,399,129	2,069,744	2,377,550	4,265,446	2,823,603	1,465,316	1,377,827	1,279,045	2,369,754	2,101,920	1,941,663	2,170,362	581,268

豚(冷凍)の肝臓の輸入量上位国推移

単位 : kg

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
CANADA カナダ		197,482	259,315	87,980	5,000	149,414	468,177		105,945	529,086	22,970		
USA アメリカ		116,874	195,475				47,610		23,000				
TAIWAN 台湾		65,170	112,780			25,410	338,367						
R KOREA 大韓民国		21,000	102,000	9,140		165,920	336,950	33,000	269,890	621,230	42,168		
MEXICO メキシコ											32,200	2,920	
CHILE チリ												41,862	69,640
その他	0	0	0	0	0	0	159,238	0	0	0	32,200	44,782	69,640
総計	0	400,526	669,570	97,120	5,000	340,744	1,350,342	33,000	398,835	1,150,316	97,338	44,782	69,640

豚(冷凍)の肝臓の輸入額上位国推移

単位 : 千円

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
CANADA カナダ		19,634	26,419	9,182	485	12,198	49,846		12,361	37,644	1,568		
USA アメリカ		14,405	21,047				4,397		2,658				
TAIWAN 台湾		7,835	13,948			2,546	42,019						
R KOREA 大韓民国		2,066	10,358	688		11,526	25,743	2,485	18,619	40,302	11,919		
MEXICO メキシコ											4,534	350	
CHILE チリ												16,431	26,570
その他	0	0	0	0	0	0	14,484	0	0	0	4,534	16,781	26,570
総計	0	43,940	71,772	9,870	485	26,270	136,489	2,485	33,638	77,946	18,021	16,781	26,570

豚(冷凍)の臓器(肝臓以外のもの)の輸入量上位国推移

単位 : kg

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
DENMARK デンマーク	1,632,965	3,761,565	5,168,498	3,917,257	2,930,200	4,157,920	5,631,485	4,567,344	4,148,495	2,706,073	3,462,035	1,077,088	2,694,289
CANADA カナダ	1,566,359	2,004,345	2,905,052	2,864,423	2,636,624	2,718,473	2,760,258	2,597,233	3,007,780	3,302,691	3,565,156	4,945,100	4,979,771
USA アメリカ	461,830	684,860	3,275,117	3,054,987	2,316,771	2,907,508	5,358,974	4,712,118	4,248,904	3,961,216	3,108,364	4,038,386	4,796,444
TAIWAN 台湾							22,500	1,002					
R KOREA 大韓民国							32,580	91,480	110,000	149,370	55,500		
CHILE チリ											75,420	271,370	284,985
MEXICO メキシコ				2,000	2,650	43,984	78,938	13,760				2,387	500
その他	168,384	44,927	89,638	32,890	55,297	243,033	409,487	252,617	631,782	1,113,645	1,718,434	448,574	213,362
総計	3,829,538	6,495,697	11,438,305	9,871,557	7,941,542	10,070,918	14,294,222	12,235,554	12,146,961	11,232,995	11,984,909	10,782,905	12,969,351

豚(冷凍)の臓器(肝臓以外のもの)の輸入額上位国推移

単位 : 千円

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
DENMARK デンマーク	413,974	864,166	1,296,617	709,514	403,486	663,629	1,208,411	789,526	626,252	264,815	344,951	140,647	345,685
CANADA カナダ	397,038	508,818	762,594	608,547	421,725	398,989	553,731	599,335	660,292	546,696	542,486	834,980	861,934
USA アメリカ	92,918	145,514	821,191	666,025	425,537	473,572	1,159,692	1,130,210	958,085	734,373	551,354	870,463	896,774
TAIWAN 台湾							3,451	693					
R KOREA 大韓民国							8,454	23,894	29,721	32,650	10,039		
CHILE チリ											14,026	51,681	58,332
MEXICO メキシコ				576	760	6,110	14,630	4,371				311	327
その他	40,729	11,513	22,311	7,539	8,357	42,355	87,782	56,956	139,369	212,747	284,129	75,615	37,556
総計	944,659	1,530,011	2,902,713	1,992,201	1,259,865	1,584,655	3,036,151	2,604,985	2,413,719	1,791,281	1,746,985	1,973,697	2,200,608

Ⅱ. 第 2 部 輸入副生物

2. 6 品目別の輸入国比率

・ 牛（冷蔵）臓器及び舌の輸入量上位国比率推移	81
・ 牛（冷蔵）臓器及び舌の輸入額上位国比率推移	81
・ 牛（冷凍）舌の輸入量上位国比率推移	81
・ 牛（冷凍）舌の輸入額上位国比率推移	81
・ 牛（冷凍）肝臓の輸入量上位国比率推移	81
・ 牛（冷凍）肝臓の輸入額上位国比率推移	82
・ 牛（冷凍）臓器（肝臓以外のもの）の輸入量上位国比率推移	82
・ 牛（冷凍）臓器（肝臓以外のもの）の輸入額上位国比率推移	82
・ 牛（冷凍）腸の輸入量上位国比率推移	82
・ 牛（冷凍）腸の輸入額上位国比率推移	83
・ 牛（冷凍）胃・その他の輸入量上位国比率推移	83
・ 牛（冷凍）胃・その他の輸入額上位国比率推移	83
・ 牛（冷凍）アキレス・メンブレンの輸入量上位国比率推移	84
・ 牛（冷凍）アキレス・メンブレンの輸入額上位国比率推移	84
・ 牛（ボイル）胃・腸の輸入量上位国比率推移	84
・ 牛（ボイル）胃・腸の輸入額上位国比率推移	84
・ 豚（冷凍）の肝臓の輸入量上位国比率推移	85
・ 豚（冷凍）の肝臓の輸入額上位国比率推移	85
・ 豚（冷凍）の臓器（肝臓以外のもの）の輸入量上位国比率推移	85
・ 豚（冷凍）の臓器（肝臓以外のもの）の輸入額上位国比率推移	85

「貿易月表」より牛と豚の輸入量と輸入額の推移を平成 2 年（1990 年）から平成 14 年（2002 年）までの輸入上位国比率の推移を整理したものである。

[illegible]

牛(冷凍)の肝臓の輸入額上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	98.61	99.32	99.31	98.64	99.24	99.31	99.22	99.30	99.57	97.49	96.72	95.28	99.71
AUSTRAL オーストラリア	0.98	0.58	0.65	0.76	0.41	0.58	0.45	0.70	0.37	0.08	0.97	2.40	0.29
NEWZELD ニュージーランド	0.41	0.10	0.04	0.03	0.00	0.00	0.03	0.00	0.06	0.15	0.63	0.00	0.00
CANADA カナダ	0.00	0.00	0.00	0.56	0.35	0.00	0.28	0.00	0.00	2.28	1.68	2.32	0.00
その他	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.11	0.03	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

牛(冷凍)の臓器(肝臓以外のもの)の輸入量上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	80.68	82.10	80.56	81.91	83.96	83.86	83.01	82.36	80.68	85.26	84.93	83.82	87.68
AUSTRAL オーストラリア	12.34	12.57	13.82	13.19	10.68	11.63	11.76	12.07	12.18	9.93	9.02	10.59	7.94
CANADA カナダ	2.87	1.72	2.83	2.98	3.46	2.97	3.60	3.96	5.26	3.73	4.28	3.46	2.90
NEWZELD ニュージーランド	2.49	2.98	2.45	1.80	1.81	1.52	1.60	1.45	1.71	0.75	1.39	2.12	1.41
その他	1.62	0.64	0.34	0.12	0.09	0.01	0.03	0.15	0.18	0.33	0.38	0.01	0.07
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

牛(冷凍)の臓器(肝臓以外のもの)の輸入額上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	87.33	87.13	87.59	91.26	88.56	89.08	90.26	88.27	87.40	91.29	90.52	89.30	91.16
AUSTRAL オーストラリア	7.82	9.06	8.49	5.29	6.97	6.96	5.79	7.47	6.89	4.91	4.68	6.39	4.91
CANADA カナダ	2.36	1.46	2.42	2.74	3.18	3.12	3.14	3.20	4.47	3.13	3.80	3.06	2.92
NEWZELD ニュージーランド	1.53	2.00	1.31	0.66	1.21	0.83	0.75	0.85	1.01	0.35	0.69	1.22	0.88
その他	0.96	0.35	0.18	0.04	0.08	0.01	0.06	0.21	0.23	0.32	0.30	0.03	0.12
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

牛(冷凍)の腸の輸入量上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	89.92	87.49	87.99	89.54	93.73	91.68	89.29	86.84	84.15	85.07	85.97	85.82	75.44
CANADA カナダ	4.72	8.17	7.85	6.05	4.36	5.76	4.08	4.30	7.07	5.89	6.89	9.18	17.15
AUSTRAL オーストラリア	1.47	0.82	1.05	2.82	0.59	0.14	0.35	0.32	0.53	0.46	0.15	0.20	0.31
ARGENT アルゼンチン	1.20	0.00	0.00	0.03	0.00	0.23	0.00	0.00	0.00	0.03	0.00	0.00	0.00
R KOREA 大韓民国	0.57	0.66	0.08	0.06	0.00	0.34	1.90	2.48	1.46	1.12	0.33	0.08	0.16
MEXICO メキシコ	0.18	0.00	0.32	0.55	0.32	0.76	0.77	1.06	1.19	0.69	0.73	0.93	1.43
DENMARK デンマーク	0.05	0.28	0.00	0.00	0.00	0.38	2.55	3.32	2.76	2.54	1.91	1.97	3.61
その他	1.89	2.57	2.70	0.94	1.00	0.72	1.06	1.69	2.83	4.20	4.02	1.83	1.91
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

牛(冷凍)の腸の輸入額上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	93.18	91.81	92.14	92.06	94.94	92.20	90.15	89.68	89.51	88.94	87.16	86.00	73.82
CANADA カナダ	3.04	5.50	5.53	5.09	3.76	5.13	4.01	3.69	4.99	4.22	5.87	8.69	18.32
AUSTRAL オーストラリア	0.68	0.60	0.53	1.87	0.38	0.10	0.36	0.22	0.19	0.23	0.13	0.14	0.14
ARGENT アルゼンチン	0.54	0.00	0.00	0.01	0.00	0.15	0.00	0.00	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00
N KOREA 大韓民国	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.06	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
MEXICO メキシコ	0.07	0.00	0.17	0.34	0.22	0.54	0.56	0.73	0.76	0.48	0.68	1.09	1.69
DENMARK デンマーク	0.06	0.26	0.00	0.00	0.00	0.45	2.81	3.22	2.11	2.30	1.87	2.04	3.84
その他	2.43	1.83	1.62	0.63	0.70	1.43	2.06	2.47	2.44	3.82	4.30	2.04	2.19
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

牛(冷凍)の胃・その他の輸入量上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	49.62	52.25	43.20	44.25	40.61	38.46	40.17	39.11	33.81	32.30	36.91	39.98	32.67
AUSTRAL オーストラリア	19.87	17.82	17.06	18.10	16.22	12.23	12.47	16.63	17.92	15.18	16.79	18.91	14.92
IRELAND アイルランド	12.58	11.16	10.59	10.09	10.58	9.36	7.81	8.84	9.53	8.61	8.03	0.66	0.00
NEWZELD ニュージーランド	5.32	6.15	5.33	6.69	5.40	4.36	3.93	3.86	4.84	2.80	2.89	3.71	2.39
DENMARK デンマーク	2.68	1.98	1.86	1.78	1.68	1.03	0.73	0.86	0.84	0.72	0.65	0.08	0.32
CHINA 中国	1.70	1.01	3.78	2.82	7.49	11.58	10.17	6.05	7.21	7.89	8.61	5.38	1.79
BRAZIL ブラジル	0.00	2.57	8.45	4.13	7.81	11.78	12.77	12.98	13.07	19.06	12.61	15.93	25.46
CANADA カナダ	2.38	2.21	3.10	3.76	3.25	3.58	4.94	4.04	5.40	5.18	5.26	8.87	4.30
THAILND タイ	0.48	0.47	1.65	1.62	0.90	1.81	1.46	1.50	2.18	2.91	1.56	2.85	13.51
その他	5.37	4.38	4.97	6.76	6.05	5.81	5.56	6.13	5.19	5.36	6.69	3.64	4.65
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

牛(冷凍)の胃・その他の輸入額上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	46.93	46.90	42.61	41.80	42.03	44.72	49.56	49.12	46.19	44.84	45.00	53.01	48.37
AUSTRAL オーストラリア	19.41	19.34	20.30	20.04	15.02	9.89	11.56	15.74	16.13	13.77	16.97	20.72	15.03
IRELAND アイルランド	17.99	17.15	15.78	14.69	15.56	14.23	11.21	8.86	8.96	10.32	10.96	0.87	0.00
NEWZELD ニュージーランド	5.37	6.64	6.18	7.50	5.04	3.40	4.27	4.18	5.07	3.22	3.32	4.34	3.35
DENMARK デンマーク	2.87	2.42	2.41	2.28	3.06	1.81	1.00	0.97	1.08	0.89	0.56	0.13	0.21
CHINA 中国	0.59	0.46	1.61	1.23	4.58	8.06	6.25	4.36	5.40	6.27	6.20	3.39	1.44
BRAZIL ブラジル	0.00	0.61	1.76	0.77	1.92	4.06	3.41	3.49	3.67	6.19	2.86	3.47	8.72
CANADA カナダ	2.00	2.77	3.56	3.53	3.90	3.74	5.22	4.41	5.60	5.55	5.38	8.12	4.55
THAILND タイ	0.25	0.27	0.78	0.74	0.72	1.54	1.01	1.07	1.36	1.92	1.04	1.57	12.14
その他	4.59	3.44	5.00	7.42	8.17	8.55	6.51	7.79	6.54	7.05	7.71	4.38	6.19
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

牛(冷凍)のアキレス・メンブレンの輸入量上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	47.11	40.69	42.37	42.81	34.88	36.94	27.94	23.37	18.59	17.20	20.69	17.13	12.50
R KOREA 大韓民国	29.67	41.91	38.47	37.04	46.36	43.61	51.97	55.75	59.18	57.05	50.80	49.94	55.42
AUSTRAL オーストラリア	8.48	6.68	7.69	7.54	6.59	4.95	3.91	3.35	2.32	3.30	3.51	3.13	2.90
IRELAND アイルランド	3.68	2.76	1.85	0.07	0.31	0.00	0.00	0.00	0.26	0.41	0.11	0.00	0.00
NEWZELD ニュージーランド	2.86	1.71	1.54	1.21	0.76	0.99	0.76	0.65	0.70	0.35	0.37	0.24	0.39
CHINA 中国	0.02	0.10	1.06	1.48	3.57	6.15	6.67	8.93	12.04	14.64	15.85	23.64	24.24
その他	8.19	6.15	7.02	9.85	7.52	7.35	8.75	7.94	6.91	7.06	8.66	5.92	4.55
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

牛(冷凍)のアキレス・メンブレンの輸入額上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	66.72	61.73	55.35	52.90	54.93	54.82	47.00	37.55	33.74	33.48	35.35	21.53	19.14
R KOREA 大韓民国	1.90	4.14	2.53	1.90	2.42	2.07	2.94	3.94	4.45	3.96	2.25	2.65	3.78
AUSTRAL オーストラリア	10.47	8.96	10.67	9.51	7.92	4.42	4.16	4.86	3.36	4.60	3.78	2.45	2.51
IRELAND アイルランド	3.46	3.05	2.40	0.23	0.90	0.00	0.00	0.00	0.65	0.54	0.12	0.00	0.00
NEWZELD ニュージーランド	2.84	2.16	1.99	1.52	0.80	0.74	0.80	0.78	0.99	0.50	0.62	0.21	0.33
CHINA 中国	5.47	4.84	4.47	6.68	14.52	20.38	25.56	35.79	44.41	47.74	47.67	67.08	67.43
その他	9.14	15.12	22.58	27.26	18.51	17.58	19.54	17.08	12.41	9.17	10.23	6.09	6.82
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

牛(ボイル)の胃・腸の輸入量上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	94.53	97.42	95.17	93.81	92.50	93.10	91.59	90.47	96.46	94.29	93.90	95.27	99.31
CANADA カナダ	3.23	1.63	3.45	2.25	3.61	5.55	6.93	9.02	3.51	4.85	5.12	4.62	0.00
ARGENT アルゼンチン	1.45	0.70	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.04	0.07	0.00
AUSTRAL オーストラリア	0.43	0.01	0.16	2.47	1.36	0.63	0.25	0.21	0.00	0.08	0.00	0.00	0.06
その他	0.36	0.23	1.22	1.47	2.52	0.71	1.23	0.29	0.03	0.78	0.94	0.04	0.63
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

牛(ボイル)の胃・腸の輸入額上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
USA アメリカ	94.30	97.34	91.15	92.63	91.05	91.17	87.66	89.89	96.35	93.97	93.07	95.02	97.65
CANADA カナダ	3.66	1.77	3.52	2.38	3.54	5.85	7.24	9.14	3.61	4.93	5.65	4.83	0.00
ARGENT アルゼンチン	1.30	0.63	0.00	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.14	0.09	0.00
AUSTRAL オーストラリア	0.33	0.01	0.25	2.69	1.68	0.93	0.37	0.25	0.00	0.17	0.00	0.00	0.04
その他	0.41	0.24	5.07	2.28	3.73	2.06	4.73	0.72	0.04	0.93	1.14	0.06	2.30
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

豚(冷凍)の肝臓の輸入量上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
CANADA カナダ		49.31	38.73	90.59	100.00	43.85	34.67	0.00	26.56	45.99	23.60	0.00	0.00
USA アメリカ		29.18	29.19	0.00	0.00	0.00	3.53	0.00	5.77	0.00	0.00	0.00	0.00
TAIWAN 台湾		16.27	16.84	0.00	0.00	7.46	25.06	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
R KOREA 大韓民国		5.24	15.23	9.41	0.00	48.69	24.95	100.00	67.67	54.01	43.32	0.00	0.00
MEXICO メキシコ		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	33.08	6.52	0.00
CHILE チリ		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	93.48	100.00
その他		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.79	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
総計		100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

豚(冷凍)の肝臓の輸入額上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
CANADA カナダ		44.68	36.81	93.03	100.00	46.43	36.52	0.00	36.75	48.29	8.70	0.00	0.00
USA アメリカ		32.78	29.32	0.00	0.00	0.00	3.22	0.00	7.90	0.00	0.00	0.00	0.00
TAIWAN 台湾		17.83	19.43	0.00	0.00	9.69	30.79	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
R KOREA 大韓民国		4.70	14.43	6.97	0.00	43.88	18.86	100.00	55.35	51.71	66.14	0.00	0.00
MEXICO メキシコ		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	25.16	2.09	0.00
CHILE チリ		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	97.91	100.00
その他		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	10.61	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
総計		100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

豚(冷凍)の臓器(肝臓以外のもの)の輸入量上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
DENMARK デンマーク	42.64	57.91	45.19	39.68	36.90	41.29	39.40	37.33	34.15	24.09	28.89	9.99	20.77
CANADA カナダ	40.90	30.86	25.40	29.02	33.20	26.99	19.31	21.23	24.76	29.40	29.75	45.86	38.40
USA アメリカ	12.06	10.54	28.63	30.95	29.17	28.87	37.49	38.51	34.98	35.26	25.94	37.45	36.98
TAIWAN 台湾	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.16	0.01	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
R KOREA 大韓民国	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.23	0.75	0.91	1.33	0.46	0.00	0.00
CHILE チリ	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.63	2.52	2.20
MEXICO メキシコ	0.00	0.00	0.00	0.02	0.03	0.44	0.55	0.11	0.00	0.00	0.00	0.02	0.00
その他	4.40	0.69	0.78	0.33	0.70	2.41	2.86	2.06	5.20	9.91	14.34	4.16	1.65
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

豚(冷凍)の臓器(肝臓以外のもの)の輸入額上位国比率推移

単位 : %

国名	90年	91年	92年	93年	94年	95年	96年	97年	98年	99年	00年	01年	02年
DENMARK デンマーク	43.82	56.48	44.67	35.61	32.03	41.88	39.80	30.31	25.95	14.78	19.75	7.13	15.71
CANADA カナダ	42.03	33.26	26.27	30.55	33.47	25.18	18.24	23.01	27.36	30.52	31.05	42.31	39.17
USA アメリカ	9.84	9.51	28.29	33.43	33.78	29.88	38.20	43.39	39.69	41.00	31.56	44.10	40.75
TAIWAN 台湾	4.15	0.30	0.31	0.31	0.26	0.22	0.55	0.61	0.19	0.27	0.11	0.17	0.38
R KOREA 大韓民国	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.52	1.03	0.95	0.93	3.39	5.97	0.40	0.00
CHILE チリ	0.00	0.32	0.00	0.00	0.24	0.00	0.17	0.18	0.00	1.24	5.07	2.26	0.00
MEXICO メキシコ													
その他													
総計	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00

Ⅱ．第 2 部 輸入副生物

2. 7 部位別の卸売価格

- ・ 牛副生物輸入相場推移（安値／高値／平均）・・・・・・・・・・ 89
- ・ 豚副生物輸入相場推移（安値／高値／平均）・・・・・・・・・・ 89

牛と豚の部位別副生物の輸入品相場を「ミートジャーナル」（食肉通信社）より 13 年間の推移を整理したものである。

牛乳生物輸入相場推移

単位：円/kg

部位名	規格	1990年			1991年			1992年			1993年			1994年			1995年			1996年			1997年			1998年			1999年			2000年			2001年			2002年		
		安値	高値	平均	安値	高値	平均	安値	高値	平均	安値	高値	平均	安値	高値	平均	安値	高値	平均	安値	高値	平均	安値	高値	平均	安値	高値	平均	安値	高値	平均	安値	高値	平均	安値	高値	平均			
タン	(US)No.1IBP				1150	1300	1225	1000	1100	1050	650	750	700	600	650	550	1050	1100	1075	1100	1120	1110	630	790	710	1030	1050	1040	1120	1250	1185	1350	1450	1400	1300	1400	1350	600	850	825
	(US)エクセル													500	600	550	1030	1080	1055	1050	1080	1065								1300	1400	1350	1350	1450	1400	600	650	625		
	(US)No.2IBP																950	980	965	940	960	950	550	560	555	940	960	950	1020	1050	1035	1250	1300	1275	1250	1300	1275	550	600	575
	(US)スタン				2000	2000	2000										1900	前後	1900	2000	以上	2000	1200	前後	1200	1900	2100	2000	2000	以上	2000	2100	以上	2100	2100	2100	2100			
	(US)カウ																		900	以下	900								900	以下	900	1100	以下	1100	1100	1200	1150			
	(AUS)スイスカット							750	850	800				400	以上	400	830	870	850	880	900	890										1080	1150	1115	1150	以上	1150	420	450	435
	(US)ナット																1200	1450	1325	1300	1500	1400	1100	1200	1150	1000	1100	1050	1320	1350	1335	1450	1500	1475	1700		1700	800	900	850
	(US)ナット・ムナツ																										1820	1920	1870	1850	2080	1965	2300	2400	2350	3150		3150	1400	1500
ハンギング スカート (サガリ)	(US)IBP	1050	1130	1090	750	750	750	1000	1100	1050	750	800	775	500	600	550	400	420	410	370	380	375	320	350	335	550	570	560	390	420	405	560	570	565	440	440	440	460	460	460
	(US)エクセル				650	720	685				700	700	700	400	500	450	350	380	370	370	380	375									550		550	430	430	430	480	480	480	
	(US)ケンフォート																370	390	380	380	390	385									550		550							
	(US)コナグラ																																							
	(US)ナット																480	500	490	490	500	495	420	450	435	600	650	625	530	600	565	550	600	575	650	650	650	530	530	530
	(AUS)ツクスカー	620	640	630	520	530	525					300	350	325	400	450	425	320	350	335	260	270	265																	
	(US)IBP	900	930	915				1200	前後	1200	900	950	925	400	500	450	620	650	635	630	640	635	530	620	575	480	600	540	1000	1080	1040	550		550	550	600	575	650	680	665
	(US)エクセル																600	650	625	600	620	610									600		600	600	600	600	700	700	700	
アウトサイド スカート (ハラミ)	(US)ケンフォート																600	650	625	650	670	660									600		600							
	(US)コナグラ																																							
	(US)度なし													780	800	790	900	920	910	890	900	895	870	890	880	950	程度	950	1400	1550	1475	900		900	800	800	680	以上	700	
	(US)ナット度つき																850	1100	975	900	1100	1000	720	750	735	600	630	615	900	1100	1000	700		700	1050	1050	1050	730	800	765
	(US)ナットスタン																1300	以上	1300	1400	以上	1400	1100	1200	1150	750	800	775	1500	以上	1500									
	シンスカー(AUS)度なし	630	650	640	520	530	525				250	300	275	400	450	425	280	320	300	250	260	255																		
	(AUS)スタン																340	360	350	350	370	360																		
レバー	(US)IBP										250	280	265	200	250	225	180	200	190	190	200	195	200	220	210	180	220	200	200	230	215	170		170	190	190	190	190	200	195
	(US)エクセル				180	200	190	160	170	165							170	180	175	180	190	185																		
	(US)シンスカーIBP							400	450	425							200	220	210	220	230	225	220	230	225	220	230	225	270	290	280	190		190	220	220	220	220		
	(US)ナット				900	前後	900	950	前後	950	800	900	850	800	850	825	850	900	875	800	1000	900	900	1100	1000	1000	1400	1200												
	(US)IBP																																							
	(US)エクセル																																							
	(US)IBP																																							
MCTタイプ	(US)IBP																																							
	(US)700gUP				1400	1450	1425	1550	1580	1565	1380	1450	1415	1000	1100	1050	800	950	875	1100	1250	1175	860	950	905	880	930	905	900	960	930	900	960	930						
	(AUS)700gUP				1200	1300	1250	1450	以上	1450	1250	1300	1275	900	1000	950	650	700	675	900	950	925	650	750	700							850		850	960	1000	980	820	820	820
	(AUS)500gUP							1300	1350	1325							650	900	775	850	900	875	650	750	700	650	700	675	750	770	760	600		600	800	850	825	720	720	720
	(IRL)700gUP				1420	1500	1460	1650	前後	1650				1200	前後	1200	850	930	890	1000	1020	1010	900	1000	950	900	950	925	920	950	935	900	950	925	輸入停止			輸入停止		
	(US)スタン																																							
	(US)IBP																																							
小腸	フレッシュ・アロー・ス				300	350	325				350	400	375	200	200	200	200	250	225	200	250	225	230	250	240	250	300	275	250	300	275	250		250	250	280	265	200	250	225
	マイル							330	350	340	400	450	425	200	250	225	150	220	185	150	200	175	180	250	215	300	350	325	300	350	325	250		250	250	300	275	150	200	175
シマ腸	(US)IBP	500	600	550	1500	前後	1500	700	前後	700	700	780	740	350	500	425	200	250	225	270	280	275	400	450	425	950	1000	975	450	500	475	350	400	375	250	300	275	280	280	280
	(US)エクセル													350	500	425	180	320	250	340	370	355																		
テール	(US)ベネガIBP													500	600	550	450	550	500	530	550	540	600	680	640	580	620	600	490	510	500	600	650	625	600	650	625	570	570	570
	(US)ベネガIBP																530	550	540	530	550	540																		
アキレス	(US)IBP										300	350	325				320	340	330	300	320	310																		
	(US)IBP																																							

資料：ミートジャーナル'90～'02 首都圏、6月頃相場

注：1. ブランドが不明の記述は大手ブランド、最多記載ブランドの数値とした

2. 記載相場には当年値と前年度値があり、それらに相違がある場合は当年値を優先した

豚肉生物輸入相場推移

単位：円/kg

部位名	規格	1990年			1991年			1992年			1993年		
-----	----	-------	--	--	-------	--	--	-------	--	--	-------	--	--

Ⅲ. 第4部 副生物の流通

3. 1 と畜場内外の副生物流通

- ・東京都中央卸売市場食肉市場（芝浦）における内臓の仕入・販売と処理・・・93
- ・大阪市中央卸売市場南港市場（食肉）における内臓の仕入・販売と処理・・・94
- ・南九州畜産興業株式会社（略称：ナンチク）における内臓の仕入・販売と処理・・・95

3. 2 焼肉店

- ・焼肉店の来客収容人員規模別の商店数、従業者数、年間販売額、来客収容人員数・・・96
- ・焼肉店の年間販売額階級別の商店数、従業者数、年間販売額、来客収容人員数・・・96
- ・焼肉店の従業者規模別、法人・個人別、開設年別商店数・・・・・・・・・・97
- ・焼肉店の来客1人あたりの消費金額別の商店数（法人・個人別）・・・・・・・・97

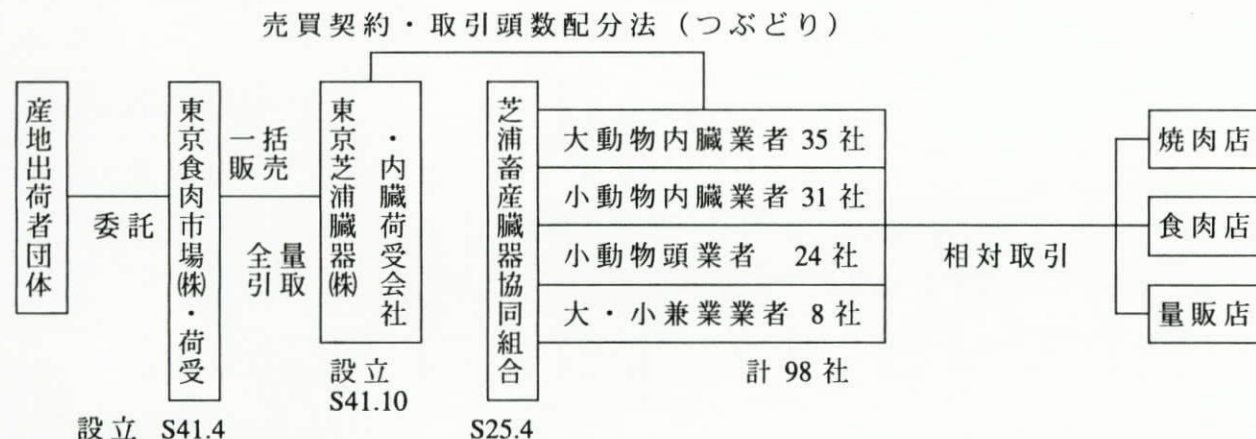
ここでは、と畜場内外の副生物流通について、「内臓業界経営実態等調査報告書」（平成8年3月（社）日本畜産副生物協会）と「内臓業界活性化調査報告書」（平成9年3月（社）日本畜産副生物協会）より、代表的な事例として中央卸売市場の2つと一括処理・販売の1事例を取り上げている。2つの事例はこの調査報告書とともに今回のヒアリング調査に補完し、他の1事例は報告書のままである。

この事例のまとめでは、①と畜場を中心とする各主体の関係、②取引価格、③内臓処理の3つに区分している。

次に、副生物の流通の小売段階において大きなウエイトを占める焼肉店について、「商業統計」（平成4年）より基礎データを整理した。その後の商業統計では、焼肉店の調査は行われていない。

東京都中央卸売市場食肉市場（芝浦）における内臓の仕入・販売と処理

1. 内臓流通における各主体と関係

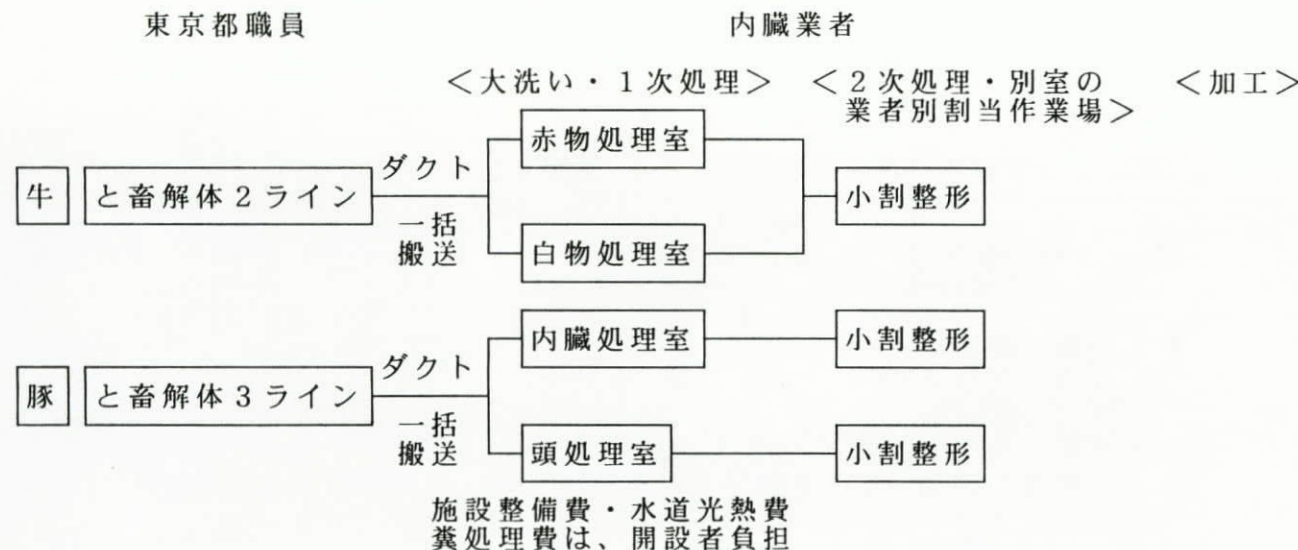


東京芝浦臓器(株)
荷受設立時に、内臓関係者が
集まり内臓屋 60 %、旧問屋
(つぶしや)40 %の出資で設立
権利調整のため設立

2. 取引価格

- (1) 荷受から内臓荷受への売渡価格
・ 副産物協議会臓器部会（設立：S41.10 構成：東京都、荷受、内臓荷受）で価格決定、協議会発足時から原皮部会あり
・ 荷受から内臓荷受への売渡価格は、需給状況により変動する
- (2) 内臓荷受から内臓業者への売渡価格
・ 売渡価格＝固定＋変動＝固定手数料＋仕入価格

3. と畜解体と内臓処理



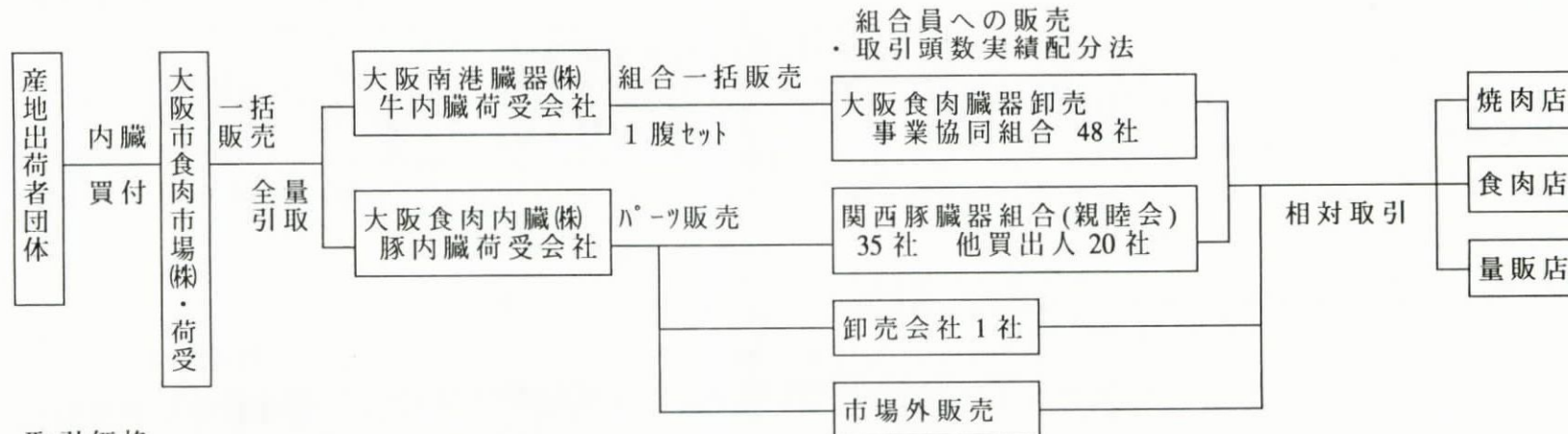
4. 技能労務員

東京都職員
牛：116
豚：138

内臓業者職員

大阪市中心卸売市場南港市場（食肉）における内臓の仕入・販売と処理

1. 内臓流通における各主体と関係



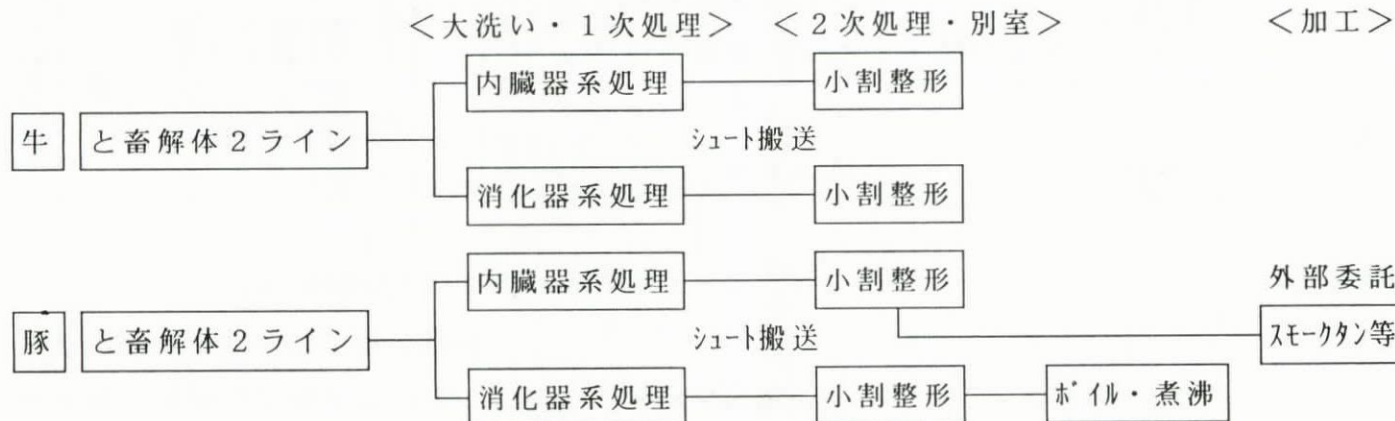
2. 取引価格

- (1) 荷受から内臓荷受への売渡価格
 - ・牛と豚とも一括販売、全量引取
 - ・荷受会社と内臓荷受会社の協議
- (2) 内臓荷受から内臓業者への売渡価格
 - ・牛売渡価格 = 1腹価格
 - ・豚売渡価格 = 出荷者価格 + 荷受会社価格 + 内臓荷受価格

3. と畜解体と内臓処理

大阪市職員

大阪南港臓器(株)が一括引受（組合から職員派遣）
 大阪食肉内臓(株)が一括引受（荷受専従従業員と買出人作業員）



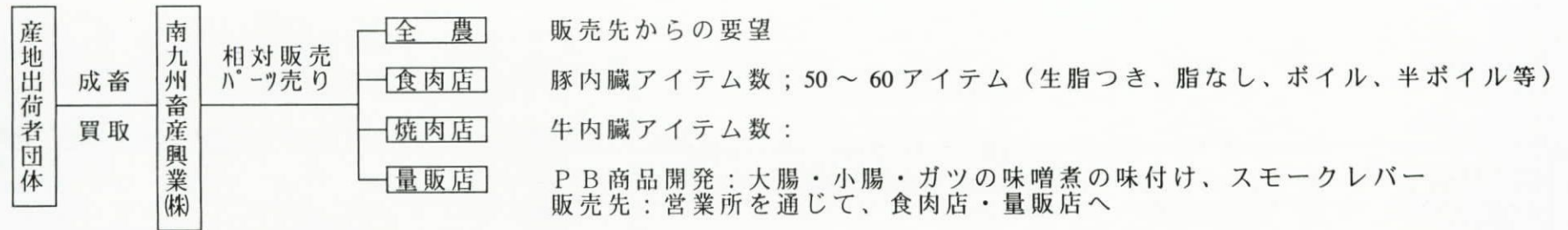
4. 技能労務員

大阪市職員
 牛：37名
 豚：33名

内臓業者職員
 牛処理：38名
 豚処理：30名

南九州畜産興業株式会社（略称：ナンチク）における内臓の仕入・販売と処理

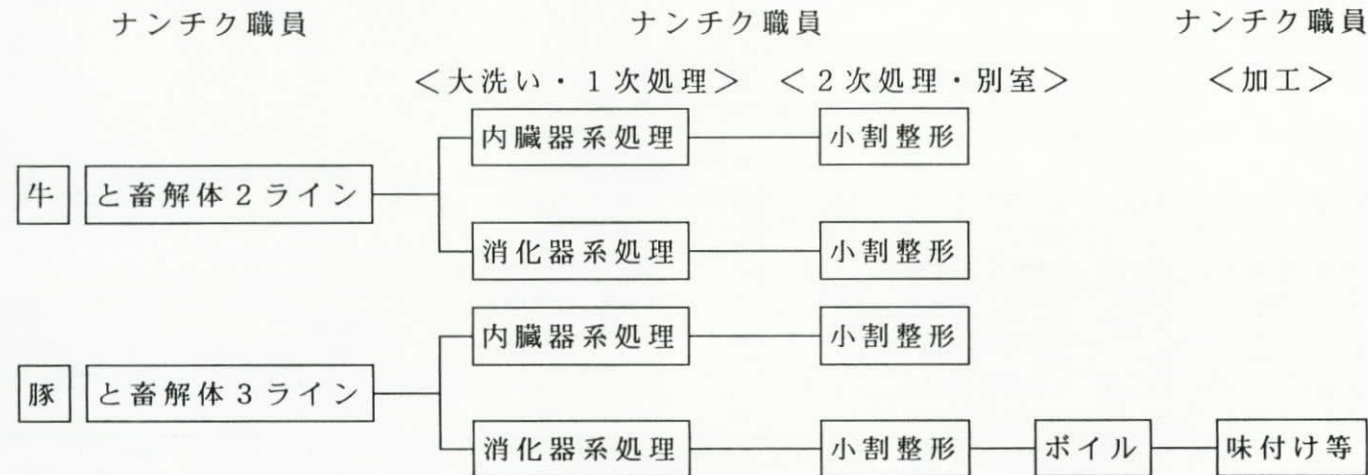
1. 内臓流通における各主体と関係



2. 取引価格

- (1) 生産者からナンチクの買取価格
 - ・買取価格＝芝浦相場基準－運送経費等
- (2) ナンチクから食肉店等への販売価格
 - ・牛・豚ともパーツ別の相対販売法
 - ・従来取引価格を基準に時期の需給を加味して協議し決定
 - ・大口取引は本社対応
 - ・一般食肉店・量販店は、各営業所のルートセールスにより対応

3. と畜解体と内臓処理



4. 技能労務員

- と畜解体職員
- 牛：30名
 - 豚：123名
- 内臓処理職員
- 牛専従：16名
 - 準職員：1名
 - 豚専従：28名
 - 準職員：16名

焼肉店の来客収容人員規模別の商店数(法人・個人別・本・支店別)、従業者数(法人・個人別)、年間販売額(法人・個人別)、来客収容人員数(法人・個人別)(平成4年)〔商業統計〕

来客収容 人員規模	商店数						従業者数			年間販売数			来客収容人数数		
	計	法人・個人別		本・支店別			計	法人・個人別		計	法人・個人別		計	法人・個人別	
		法人	個人	単独店	本店	支店		法人	個人		法人	個人		法人	個人
計	店 17,307	店 3,833	店 13,474	店 14,736	店 798	店 1,773	人 87,203	人 44,171	人 43,032	百万円 533,915	百万円 298,622	百万円 235,293	人 7,647,736	人 311,158	人 453,578
1～9人	252	9	243	243	4	5	373	24	349	1,366	87	1,279	1,727	44	1,683
10～19人	2,337	70	2,267	2,249	30	58	4,140	232	3,908	18,783	1,492	17,291	33,644	1,058	32,586
20～29人	4,430	285	4,145	4,174	94	162	10,802	1,143	9,659	57,338	7,891	49,447	102,239	6,932	95,307
30～49人	5,331	943	4,388	4,697	217	417	20,725	5,650	15,075	121,583	38,604	82,979	192,447	35,651	156,796
50～99人	3,645	1,507	2,138	2,736	280	629	27,388	15,966	11,422	171,408	102,974	68,434	2,308,747	102,048	128,826
100人以上	1,312	1,019	293	637	173	502	23,775	21,156	2,619	163,437	147,575	15,863	203,805	165,425	38,380

資料：経済産業省「平成4年商業統計表(一般飲食店)」(平成5年)

焼肉店の年間販売額階級別の商店数(法人・個人別・本・支店別)、従業者数(法人・個人別)、年間販売額(法人・個人別)、来客収容人員数(法人・個人別)(平成4年)〔商業統計〕

年間 販売額階級	商店数						従業者数			年間販売数			来客収容人数数		
	計	法人・個人別		本・支店別			計	法人・個人別		計	法人・個人別		計	法人・個人別	
		法人	個人	単独店	本店	支店		法人	個人		法人	個人		法人	個人
計	店 17,307	店 3,833	店 13,474	店 14,736	店 798	店 1,773	人 87,203	人 44,171	人 43,032	百万円 533,915	百万円 298,622	百万円 235,293	人 7,647,736	人 311,158	人 453,578
H3年以前に開設した商店計	16,406	3,569	12,837	14,010	766	1,630	81,920	41,179	40,741	522,014	292,227	229,787	723,866	292,113	431,753
200万円未満	502	11	491	493	4	5	756	24	732	562	13	549	9,562	438	9,124
200万円以上500万円未満	1,474	36	1,438	1,427	14	33	2,361	102	2,259	4,985	131	4,854	31,729	1,826	29,903
500万円以上1千万円未満	3,001	111	2,890	2,866	44	91	6,053	375	5,678	21,692	816	20,876	77,391	4,750	72,641
1千万円以上2千万円未満	4,316	345	3,971	4,022	102	192	12,045	1,349	10,696	59,702	5,073	54,629	141,055	15,147	125,908
2千万円以上5千万円未満	4,438	1,083	3,355	3,780	239	419	21,021	6,048	14,973	131,646	35,345	96,301	205,973	60,272	145,701
5千万円以上	2,675	1,983	692	1,422	363	890	39,684	33,281	6,403	303,427	250,849	52,578	258,156	209,680	48,476
H4年以降に開設した商店計	901	264	637	726	32	143	5,283	2,992	2,291	11,900	6,396	5,505	40,870	19,045	21,825
開設年不詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

資料：経済産業省「平成4年商業統計表(一般飲食店)」(平成5年)

焼肉店の従業者規模別、法人・個人別、開設年別商店数(平成4年)〔商業統計〕

単位:店

従業者 規模	商店数			開 設 年 別 商 店 数													不詳
	計	法人・個人別		昭和19年	昭和20年	昭和30年	昭和40年	昭和50年	昭和60年	昭和61年	昭和62年	昭和63年	平成1年	平成2年	平成3年	平成4年	
		法人	個人	以前	～29年	～39年	～49年	～59年									
計	17,307	3,833	13,474	179	204	809	3,161	5,379	729	671	812	943	1,298	1,169	1,052	901	-
1～2人	7,435	292	7,143	97	92	380	1,563	2,487	316	276	309	341	490	418	371	295	-
3～4人	4,586	700	3,886	50	56	209	800	1,388	186	181	233	249	365	313	291	265	-
5～9人	3,298	1,253	2,045	20	42	146	531	964	135	131	147	221	271	261	215	214	-
10～19人	1,309	951	358	11	11	51	199	367	59	43	79	88	113	106	100	82	-
20～29人	390	361	29	-	2	12	37	101	21	22	31	26	30	40	44	24	-
30～49人	236	223	13	-	1	9	22	58	10	14	11	15	27	29	24	16	-
50～99人	46	46	-	-	-	1	8	11	2	3	2	3	2	2	7	5	-
100人以上	7	7	-	1	-	1	1	3	-	1	-	-	-	-	-	-	-

資料：経済産業省「平成4年商業統計表(一般飲食店)」(平成5年)

焼肉店の来客1人あたりの消費金額別の商店数(法人・個人別)、
従業者数(法人・個人別)、年間販売額(法人・個人別)(平成4年)〔商業統計〕

来客1人当たりの 消費金額	商店数			従業者数			年間販売額		
	計	法人	個人	計	法人	個人	計	法人	個人
計	17,307	3,833	13,474	14,730	10,077	4,653	80,418	59,712	20,706
300円未満	40	8	32	x	9	x	x	22	x
300円以上 500円未満	174	7	167	474	339	135	3,108	2,582	526
500円以上 700円未満	1,154	78	1,076	2,569	1,436	1,133	13,190	8,375	4,815
700円以上1000円未満	3,248	357	2,891	5,276	3,362	1,914	24,015	16,149	7,866
1000円以上1500円未満	5,478	971	4,507	2,116	1,377	739	11,681	8,060	3,621
1500円以上2000円未満	4,445	1,153	3,292	x	1,538	x	x	9,135	x
2000円以上	2,768	1,259	1,509	x	2,016	x	x	15,389	x
不 詳	-	-	-	-	-	-	-	-	-

資料：経済産業省「平成4年商業統計表(一般飲食店)」(平成5年)

IV. ミートジャーナル「焼肉特集号」の記載記事

はじめに

1. 輸入牛

- 1. 1 タン 1. 2 ハンギングテンダー（サガリ）
- 1. 3 アウトサイドスカート（ハラミ） 1. 4 レバー
- 1. 5 MCトライブ 1. 6 小腸 1. 7 シマ腸
- 1. 8 テール 1. 9 アキレス

2. 輸入豚

- 2. 1 タン 2. 2 レバー 2. 3 小腸 2. 4 大腸
- 2. 5 直腸（テッポウ）

3. 国産牛

- 3. 1 タン 3. 2 スカート類（サガリ、ハラミ）
- 3. 3 レバー 3. 4 小腸
- 3. 5 シマ腸 3. 6 テール 3. 7 ハツ

4. 国産豚

- 4. 1 タン 4. 2 レバー 4. 3 ハツ 4. 4 カシラニク
- 4. 5 コメカミ 4. 6 小腸 4. 7 大腸 4. 8 直腸（テッポウ）
- 4. 9 トンソク 4. 10 コブクロ 4. 11 ガツ

はじめに

牛と豚の輸入や国産の副生物の需給動向や卸売価格は、月刊誌「ミートジャーナル」（食肉通信社）に焼肉シーズンとなる6月号かその前後号に「焼肉特集」において掲載されている。この記事について、1990年から2002年までの期間を対象に、輸入の牛と豚の副産物と国内の牛と豚の副産物の4区分に分け、さらに部位別に分けて部位別の需給動向等を年次別に整理したものである。

部位別の記載年次別の有無については、表1に示したようになるが、概要として輸入牛の部位は9品目、輸入豚の部位は5品目であり、国産は牛の部位が7品目、豚の部位が11品目となっている。

年次別では、1990年から92年までは記載部位が少ないものの、93年以降になると部位別数が増え記載内容も充実してくる。これは「もつ鍋ブーム」「牛タンブーム」など副生物市場が形成されてきたことを反映したものであり、それに続く「焼肉店出店ラッシュ」の始まる1996年とその以降の99年までは部位別の記載が多くなる。2000年以降では国産豚の記述がなくなり、輸入品を中心とした記載となっている。

記載量からみると重複する部分もあるが、量的には輸入牛副生物の記述量が圧倒的に多くなっている。これは米国を中心とするパッカーによる供給体制が整備されて、良質の副生物が大量に供給され需要もそれに応じて増加するという状況があり、供給者の動向と国内の在庫状況という供給サイドの事態と価格の変動推移と、国内における焼肉店を中心とする需要サイドの状況を記述することで、輸入牛副生物市場を供給と需要の両面から浮き彫りにしている。

ここでは、以上のような牛豚の副生物について、特徴ある記事が時系列的に存在しており、それを部位別に整理することで、今後の畜産副生物の需給や価格形成について検討するための基礎資料として取りまとめたものである。

表1 輸入・国産の牛豚副生物記事の記述状況

		1990年	1991年	1992年	1993年	1994年	1995年	1996年	1997年	1998年	1999年	2000年	2001年	2002年
輸入	牛	タン	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		ハングングテンダー (サガリ)	○	△	△	△	△	○	○	○	○	△	○	○
		アウトサイドスカート (ハラミ)	○					○	○	○	○		○	○
		レバー	○	○	○	○	◎	○	○	○	○	○	○	○
		MCTライプ	○	○	◎1	◎1	○	○	○	○	○	○	○	○
		小腸	-	○2	○	○	○	○	○	○	○	○	◎	○
		シマ腸	-	○2	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○
		テール	○	-	◎	-	○	○	○	○	○	○	○	○
		アキレス	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-	-
	豚	タン	-	-	-	-	-	○	○	○	◎	-	-	-
		レバー	-	-	○1	-	-	○	◎	○	○	-	-	-
		小腸	○	-	◎1	-	-	◎	◎1	-	◎	-	-	-
		大腸	-	-	-	-	-	◎	-	-	-	-	-	-
		直腸 (テッポウ)	-	-	-	-	-	◎	◎	◎	-	-	-	-
国産	牛	タン	-	-	○	-	○	○	○	○	○	○	○	○
		スカート類 (サガリ・ハラミ)	-	-	-	-	○	○	○	○	○	○	○	○
		レバー	-	-	-	-	◎	○	○	○	○	○	○	○
		小腸	-	-	-	-	○	○	○2	○	○	-	◎	○
		シマ腸	-	-	-	-	○	○	○2	○	○	-	-	-
		テール	-	-	◎	-	○	○	○	○	○	○	○	○
		ハツ	-	○1	◎1	◎1	○	-	-	-	-	-	-	-
	豚	タン	-	○1	-	○1	○	○	○	○	◎	-	-	-
		レバー	-	-	-	-	○	○	◎	○	○	-	-	-
		ハツ	-	-	-	-	○1	○	○1	○	○	-	-	-
		カシラニク	-	-	-	-	○1	○	-	○	○	-	-	-
		コメカミ	-	-	-	-	○1	○	-	○	○	-	-	-
		小腸	-	-	◎1	○1	○	◎	◎1	○	◎	-	-	-
		大腸	-	-	-	-	○	○	◎	-	○	-	-	-
		直腸 (テッポウ)	-	-	-	-	-	◎	◎	◎	○	-	-	-
		トンソク	-	-	-	-	-	○	○	○	○	-	-	-
		コブクロ	-	-	-	-	○	-	-	-	-	-	-	-
		ガツ	-	-	-	-	○	○	-	-	-	-	-	-

- 記述なし
 ○ 記述あり
 △ アウトサイドスカートと同時記述
 ◎ 記述重複(輸入と国産で重複しているもの)
 1 他の部位を含むもの
 2 他の部位で重複するもの

1. 輸入牛

1-1 タン

1990 年

1. プリマハム

1 次加工済みの輸入内臓について、豊富な品ぞろえをしているのが大手食肉加工メーカー。

例えばプリマハムの場合、タンはスイスカットの形で輸入、半解凍したあと皮をむき、タン先やリンパ節をトリミングして真空パック、再凍結して得意先へ供給している。

包装を破ればすぐ切れる状態だし、1 パックの枚数、重量とも小口になっているので、必要な時に必要なだけ使えるメリットがある。価格のほうは、ロスが出ず人手がかからない分、未整形のものより、商品によってはキロ当たり 300～500 円割高だが、「結局は安い買物、といえるはず」と同社でも話している。

2. 日本ハム

内臓類の加工は日本ハムでも事情は同じで、ここ数年急速に進んでいる。各品目でキメ細かく基準を設定、より使いやすい形態を追求しているのが特徴だ。

例えばタンの「ムキタン・スペシャル」という商品は表皮、脂肪を完全に取り除き、タン先約 10cm もカットしてあるので、ロスはゼロ。1 本ずつ真空包装してあるので、必要な量を取り出して使用することができる(1 カートン 5 本・約 4kg 入り)。同社ではこの形態での供給をすでに 1981 年から行っており、いまではタンの主力商品になっている。加工は国内が中心だが、一部現地のアメリカでも開始したところ。

同社によると、こうした加工度の向上は、ユーザー側のニーズに加えて、現地での凍結技術がここ 10 年ほどで格段に向上したことも一つの要因。輸入後国内で(半)解凍、加工、再凍結しても、品質的なダウンがそれほど大きくなかった。しかし、鮮度が商品価値を大きく左右するレバー、タンについては、現地加工の方向にあるという。ただし価格がネックとなる部分もあり、当面は現地・国内の二本立てになりそうだ。

3. 伊藤ハム

伊藤ハムでの輸入内臓の高度加工化は、4 年ほど前から。同社では「焼肉シリーズ」として、内臓類各種を商品化しているが、まず最初に取り組んだのはケースの小型化だという。中堅以下のスーパーなどでは大きなカートンでは使いきれない。そこでまず、1 つ平均 60 ポンド(約 27kg)の大きな箱しかなかったものを、1 カートン 3～7kg(4～5 ピース)にし、食肉店や中小スーパーを始め、一部焼肉店への売り込みにも成功している。

現在メインになっているアイテムは、タン、ミノ、レバー、アウトサイドスカートなど 6 アイテム。「牛タンボディ皮むき」は米国産スイスカットのタンが原料で、表皮および脂肪を取り除き、全長の半分に当たる先端部分をカットアウト。1 本ずつ真空パックして、1 カートン 4 本入り(約 3kg)で流通している。

同じタンでも「牛タン皮むき」は、同じ原料を使い、表皮、脂肪を取り除いたあと、先端の 5cm を切り落としたもの。

同社ではこうした「切ればいい」だけに加工された内臓類が普及してきた背景について、SM などの小売業の人手不足と、バックルームスペースの縮小をあげる。いまやタンなどは、皮つきのフレッシュを使うところはほとんどないといっている状況。

4. ニチレイ

食肉加工メーカーが小分けやトリミングを主に国内で行っているのに対して、現地加工の体制を整えているのがニチレイ。同社の内臓類の加工はすべて米国内で行われている。中心となるパッカーはネブラスカ州にあるニチレイの子会社サンハスカー社(ブランド名＝ゴールデンイーグル)。フレッシュものを加工し、すぐ急速凍結してもってくるので鮮度が抜群にいいというのがセールスポイントだ。

同社でもこうした加工を始めた動機は「納入先のスーパー、食肉店、焼肉店が手間ひまのかかる商材を扱ってくれなくなった」こと。現在のところ、加工をしない素材のままの内臓も扱っているが、加工済みの商材の比率が年々上昇。いまではまだ素材での供給のほうが多くに多いが、これが逆転するのは時間の問題と同社ではみている。

品目別のアイテムはタン、レバー、アウトサイドスカート、ハンギングテンダーなどが中心だが、例えば皮むきタンだけでも、カットやトリミングの違いにより、3アイテムをそろえる。先端の1.5インチを切り落とした「レギュラーカット」、同じく約7cmを切って厚い部分だけにした「スペシャルカット」、そしてタンモトだけにした「クラウンカット」という具合だ。同社の場合、いずれも定貫にしているのが特徴で、レギュラーカットは14～17本入り9kgとなっている。

5. 専門メーカーも独自の商品開発

以上のような大手食肉加工メーカー、商社が、サク取り・トリミング済みの内臓商材を用意しているのに対して、食肉・内臓専門業者もそれぞれの取扱いノウハウを生かし、特徴ある商品を生産している。

加工度をさらに進めて、スライス・ガス充填パックまで行っているのが、ビセラル(株)(旧・日本臓器食品(株)、本社＝東京)。もちろんサク取り、トリミングなどの商品もあるが、主要アイテムのタン、レバー、ミノ、アウトサイドスカート、ハンギングテンダーなどについて、原料を凍結状態で焼肉サイズにカット、変色防止のためにガスパックした商品で、タレをかけるだけで味付け肉ができる。

タンなどは1袋が1kg詰め。これなら本当に必要なだけ、1パック分でも2パック分でも商品づくりができるわけで、いわば“究極”の手間いらず商品だ。このほかに、特注によるトレイパックでの供給も行う。

「甲子園の味」でお馴染みのスタミナ食品(本社＝兵庫県)も、「焼肉文化」シリーズで“歩留まり、ほぼ100%。手間要らず”の商品群を生産している。

「すぐ切れる」内臓の焼肉アイテムの開発・供給では、協和食品(株)(本社＝東京)もすでに数年の実績をもつ企業。

1991年

牛タンの価格が急騰している。上がり始めたのは昨年秋から。IBPなどUSもの一流ブランドの皮付き価格で見ると、首都圏の仲間相場は昨年夏まで500～600円程度だったが、10月700円、12月900円とジリ高をたどった。今年1月に入って1,000円を超えて以降、4月までは高値横ばいで推移していたものの、4月からは再び上伸を続け、6月中旬には1,150円を超える高値に張り付いている。1年前に比べると約2倍の高騰ぶりだ。

中京・近畿圏でも首都圏と同じ動きをみせており、「玉不足で1,150円から1,200円に跳

ね上がっている」(名古屋)、「I B P 玉は1,100 円以上でないと手当てできない」(大阪)と全国的な傾向となっている。

この価格水準は昭和 54 年頃に 1 度あったが、その時は短期間で終わっている。それ以外は 700 円から 800 円が天井で、ここまできると買い控えが進み、相場もじきに冷却するというのがこれまでのパターンだった。「今回は高くなっても誰も買い控えしなかった」(東京)という。

タン高騰の背景としてまずあげられるのは、「今年始めにアメリカで牛の生体価格が高かった。それに比して牛肉の価格が安かったので、と畜をセーブする傾向にあり、タンの生産量も減少。価格も吊り上がった」(輸入商社)こと。

日本で流通している牛タンは国産物のほか、オーストラリア産やニュージーランド産も若干あるが、主力はUS 物。このためアメリカの動向がもろに響いた。

この他、US 産のタンがヨーロッパに流れているという話もある。現在アメリカからヨーロッパへ食肉を輸出する場合、成長ホルモンの問題上、認定工場からしか出せないことになっているが、それが第 3 国経由で流れているとの情報もあり、その分日本への輸出がタイトになっているというわけだ。

とはいえ、日本の輸入量そのものは減少していない。タンの輸入数量を通関統計(通関コード 0206.21-000)でみると、1988 年 2 万 1,008t、1989 年 2 万 4,101t、1990 年 2 万 3,306t という推移。そして今年 1~4 月には 8,750t が通関している。昨年同期(1~4 月)は 7,827t なので、かなりハイペースの輸入だ。このコードの中にはタンのほかにタン・マッスル、タン・トリミングなどのひき材も含まれているが、これらは月間 300~400t 程度に過ぎず、8 割以上はタンそのものとみていいことになる。

1990 年の減少は、その前年の 1989 年にヨーロッパでアメリカの成長ホルモンが問題化、その分対日輸出が増え、価格も 450 円以下に下げた反動が出たためとみられ、実需が落ち込んだわけではない。

こうしたことから、高値をつけている最大の要因は「タン需要の盛り上がり」とみるのが順当のようだ。つまり、ここ 2~3 年取扱業者がタンを積極的に売込んだ結果、スーパーがプロパーとして販売するようになり、また居酒屋などの外食産業でもレギュラーメニューに採用し出しており、加えて焼肉店やタン焼専門店の増加もこれに拍車をかけている一というわけ。「この 1 年間、タン需要は全国ベースで 20%くらい伸びたのではないか」(東京・輸入商社)との推定もあるほどだ。

タン需要が伸びたもうひとつの大きな理由は、品質と規格の向上。タンの規格は整形の方法によって、①関節つきで、ほとんど整形なしの「ロングカット」②三角骨までついた「ショートカット」③タン元についている筋肉をきれいに取り除いた「スイスカット」の 3 種類に分類される。さらにキズがなく重量 2 ポンド以上のものが「No. 1」、キズがあり 2 ポンド以下が「No. 2」という等級分けがされている。

日本ではスイスカットでの輸入がほとんどだが、最近末端ユーザーに人気があるのは、皮をむいた「むきタン」、さらに固いタン先を除去して王冠のような形にした「クラウンカット」など整形度合いの高いもの。使う時は解凍してスライスするだけでよいのでムダがなく、人手もかからない点が人気の理由だ。

こうした整形作業はこれまで国内で行うケースが多かったが、ここにきてアメリカで現

地加工する業者が増えてきた。国内加工だと、凍結状態で輸入されるタンを一旦解凍してから皮むきやカットを行い、それを再び凍結。末端ユーザーが使う時はもう一度解凍しなくてはならない。つまり、凍結―解凍を2回繰り返すことになるが、現地加工だと1回だけで済むので、品質劣化が少ない点が有利といえる。この品質アップが新たな需要に結び付いたとみる業者も多い。

加工度の高いむきタンは、価格的にも当然皮付きのものより割高で、皮付きが1,150円とすれば、皮をむいたものは2,000円前後、さらに整形したクラウンカットは3,000～3,100円が通り相場。それでも「クラウンカットを」と指定してくるユーザーが少なくないという。

こうした動きを反映して、むきタンの輸入量はここ1～2年で50%がた増加し、皮付き：皮なしの割合も7:3あたりになっていると推定されている（通関統計には出てこない）が、このようなぜいたくな利用の仕方が品薄に拍車をかけるという皮肉な結果になっているのも事実のようだ。

それにしても1,150円以上の値段は異常とみる関係者がほとんど。当然買い付け面でも問題が発生している。「こんなに高くなっても、現地では下げの局面がまったくみられず、取り合いの状態」。（東京・輸入商社）。アメリカから他の国への輸入ソースの切り替えも、一部では進んでいるが、そう大きな動きにもなっていない。

US産のタンは肉用のステア（去勢牛）、もしくはヘイファー（未経産牛）から産出されたもので、他国産に比べてサシが多くやわらかいため、なかなか代替が効かないという事情もある。オーストラリア産、ニュージーランド産などとの200円程度の価格差では、スイッチしないユーザーが多いという。

いずれにしても、タン需給のタイトな状態はまだまだ続きそう。夏場の7～8月をピークに1,300～1,400円まで上げそうとの見方が支配的で、当面の下げはなさそうだ。

1992年

牛タンの価格は依然高値基調にある。国内で流通している牛タンは、国産もののほか、オーストラリア産やニュージーランド産も若干あるが、主力はUS産。そのUSものの一流ブランド（IBPなど）のNo.1（キズがなく、重量が2ポンド以上のもの）スイスカット（皮つき）の価格推移をみると、昨年夏に前年の2倍の1,300円まで高騰。その後年末に1,000円前後まで下げたものの、年明け後に戻し、6月中旬まで1,000～1,100円の高値安定で推移している。

評価のやや劣るオーストラリア産、ニュージーランド産も750～850円と高値横ばい。しかし「荷動きは決していいわけではない」（内臓業者）。それにもかかわらず相場が下がらないのは「現在流通している玉は、輸入価格がそこそこについている。先の契約も同じ位の水準なので、唱え値もそうは下げられない」（問屋筋）という事情があるようだ。

タンの輸入数量を通関統計（通関コード0206.21-000）でみると、1988年2万1,008t、89年2万4,101t、90年2万3,307t、91年3万724tと増加基調。そして今年1～5月は1万4,303tが通関しており、昨年と同じ時期に比べて2割ほど多い。このコードのなかにはタンマッスルやタントリミングなどの挽き材も含まれるが、これは月間300～400t程度なので、残り、全体の8割以上はタンとみていいことになる。しかも皮をむき、タン先をトリ

ミングした「クラウンカット」の輸入が増えている(推定で全体の約 1 割)ので、実質的には数字以上の増加となる。

荷動きが鈍いうえに、輸入量が増加しているため、当然ながら在庫増しになっているとみられる。このため、夏場の需要期に入っても、物流的には期待できるものの、相場上昇は考えられず、むしろ秋口から年末に向けてのジリ安展開との見方が大勢だ。

現在の相場水準だと、小売り価格は 100g300 円を超えてしまう。同じ焼肉商材のチャックリブと同じプライスゾーンなので、一般消費者は割高に感じてしまい、敬遠されがちになるのも事実。「タンの風味は牛肉とまったく異なり、独特のものがあるため、もう少し安くなれば需要は伸びる」との“希望的観測”も聞かれるが、この 2～3 年の間、急激に消費が伸びただけに、需要が一巡した感も強い。

1993 年

目下「在庫が異常に多く、市況回復の見込みは期近にはない」(問屋)という状況にあるのがタン。国内で流通しているタンの主力は US 産で、IBP など US 物の一流ブランドの No.1 (キズがなく、重量が 2 ポンド以上のもの)規格のスイスカット(皮つき)の価格推移は、一昨年夏に前年の約 2 倍の 1,300 円にまで高騰。その後、年末に 1,000 円前後まで弱含んだものの、年明けから 6 月中旬まで 1,000～1,100 円の高値に張り付いていた。しかし昨年秋には 900 円中心に値を下げ、今年に入って 800 円台、現在は 650～750 円の弱気配となっている。価格水準はそれほど低いものではないが、「需要の弱さからみれば、500 円程度が妥当」とみる関係者も。一説によると、現在流通している玉の輸入価格は 800 円以上のものもあり、逆ザヤ状態にあるため、下げるに下げられない状況にあるという。

「焼肉店やタン焼き専門店での売れ行きがパツとしないうえに、パッカーとの契約上輸入を減らせず、現在在庫を増やしている」というのがもっぱらの観測。事実、輸入量をみると、通関コード 0206.21-000(冷凍の舌)は、1988 年 2 万 1,009t、89 年 2 万 4,101t、90 年 2 万 3,307t、91 年 3 万 724t、92 年 3 万 2,918t と増加基調にある。

現地で皮むき加工やタン先をトリミングするケースが増えているので、実質的には数字以上の増加となるようだ。

今年に入ってから、やっと月間 2,000t ベースにダウン。1～4 月合計で 8,313t と前年同期実績より 3 割ほど減っているものの、「在庫圧迫感が強くあるため、相場上昇は考えられず、秋口から一段安の展開」との見方が支配的。焼肉だけでなく、シチューや煮込み料理などの新メニューを、業界あげて提案していく必要があるそうだ。

1994 年

91 年以降、輸入タンは供給変動、現物相場の騰落を繰り返してきたが、93 年春の一段変化後、ようやく落ち着きを取り戻してきた。93 年に大量の“ややこしい在庫”を抱えていたサプライヤーも、94 年早々から春先にかけて整理したようで、現状は安定需給のパターンにある。

現在は在庫もなく、相場面でも安定しており、“いい気持の範囲”にある(A社)状態で、輸入価格も多少外貨が高騰しても、円高進行で 92～93 年のような波乱はなさそうだ。加えて、タン需要の伸びが堅調で、その用途の底辺がジワジワ拡大しており、今夏一番の

“期待株”。

焼肉商材では最も強いタンは焼肉店、レストランなど外食さらには各地で増えつつあるタン専門店、量販店などが主なユーザーだが「タン専門店は今後も順調に増えるかどうかは疑問。やはり焼肉店がパイプとしては太い」というのが現実である。

「今の外食企業は低価格志向メニューでクローズ・アップされているが、そういう店ではタンはそれよりも高い価格のアイテムになるので、この段階での急激な需要の伸びは期待できない。むしろ、量販店が積極的に一般消費者に売り込んでくれる方が伸びる」(H社)との見方もある。

また「先だってTVである若い女性タレントが一番好きな食べ物とは聞かれ、タンと答えたのを聞いてびっくりしたが、タン好きの女性が増えつつあるのは将来的に楽しみ。モツ鍋のようにブームで行列して飽きたらサッと引くのではなく、普通の好物になれば伸びる」(A社)との意見も。

輸入タンは主としてフローズンだが、その輸入量は91年に32%増の3万t台に乗せ、92年7%増、93年は16%減の2万7,761(通関コード0206.21-000)と輸入オファー高騰もあって16%減少。94年1~4月は前年同期の12%増で、5月以降も順調に増える見通しにある。

あるサプライヤーは「米国産は月間ベースで2,000tでは不足し、2,500tを超えるあたりでバランスがいい」と観測しており、タンの需給規模も安定してきた。輸入業者も投機に走って“複雑な在庫”を持たず、秩序ある輸入を維持することが市場拡大につながるというえそうだ。

この数年、人気の「スキンドタン」(むきタン)は、現地でむきっ放しにし、固いタン先とコブまでトリミングしたものだ。日本で皮膜をむくには解凍、再凍結、解凍と作業がかさみ、ロスコストも多いことから、「省力商品」として引き合いが強く今後も増加するのは確実なところ。

輸入タンの現物相場は500~600円中心。前年同期より1~2割水準を下げている。IBPの1級品で600~650円。豪州物で400円以上。輸入量は米国85%、豪州10%、カナダ3%。スキンドタンはIBP、ゴールデン・イーグル、エクセルなど10社前後が対応している。

タンの需要は通年性が高まってきたものの、やはり「夏場の需要は強い」ということで、輸入タンも先行き「やや強含む」「一段上げも」の見方があるが、総じて“しっかり相場”となりそう。

1995年

牛タンは1995年夏の波乱商品だ。少なくとも昨年とは需給動向が一変しており、現物相場も強く、需要も強い。すでに1995年春以降、1991~1992年並みの高原相場に向けて上昇、高値推移中であり、「先行きは読めない」(A社)状態だ。

この原因は、某商社が抱えていた3,500t前後といわれる“複雑な在庫”を引き受けたサプライヤーが、焼肉チェーン店等を中心に当該在庫を捌いたものの、先物輸入のほぼ全量を押さえ、小出しにしているから、との風聞がひとつ。

さらに「現実的にタン塩など消費の伸びが出ており、タン市場の底辺が拡大している」(B社)とする需要増加説が2つ目。この結果、国内市市中在庫もほとんどなく、先物でも玉をもつサプライヤーの“売手市場”になっている状況だ。

前段の風聞の真偽はさておくとしても、タン需要が外食産業を中心に伸びていることは確かだ。全国の焼肉店は1万7,300店(西洋系のステーキレストランは除く)といわれ、うちタン焼専門店も数百店はあるだろうといわれている。

これら外食産業でのタン仕入れ量、つまりメニュー増加がジワジワと拡大していること。焼肉店店舗数の増加はもちろんだが、焼肉店以外の業態店も含め、外食市場全体のタン需要が年々伸びてきていることは事実だ。

さらに「量販店のタン塩アイテムの量目が、以前なら1パック100gあるかないかだったが、今は200gと単位が大きくなっている」(A社)というように、量販店の取り組みがかなり積極的になってきたことなど、販売スタンスの変化も大きい。当然「一般家庭でも焼肉をやる感覚でタン塩で食べるようになった。とくに主婦とか若い女性のウケがいい」(D社)という。タンは焼けば脂質がなくなるが、ミネラル、ビタミンが多く、ヘルシー性が好まれていることもあるようだ。

「タンといえば昔は男しか食べなかったが、今は女性、子供が率先して食べるようになった。それだけタンの知名度というか認知のレベルが高まった証拠」(C社)と、手軽に食べられるようになったことが需要の伸びと市場拡大につながった。

タンの中でも注目されるのは、この数年、人気が高まってきた「スキンド・タン」(むきタン)の輸入が急増していること。輸入タンはスイスカット(皮つき)、キューブド(トリミング、先落とし)、スキンド(皮むき、タン先落とし)に大別されるが、スキンドが全体の2割強を占める。

加えてチルドの急増も大きい。チルドのスキンドとなれば航空機で運ぶため、値段は2倍近くになるが、①客がおいしいと納得してくれる商品②高級感のある商品③それでいて価格はそこそこにリーズナブルな商品—ということで、量販店を中心に注文が増えているのが特徴だ。

量販店は低価格路線で「従来、値段を下げる一方できたが、その割に売上高があがらないのに忙しく、利益もとれないということで、低価格商品にはすでに魅力を感じておらず、それが“客を惹き付ける新しい商品”としてチルドタン、スキンドタンに目を向けてきた」(A社)という。

「すでに日本もスキンドタンのマーケットに変わりつつあり、この先まだまだ輸入量は増える」(E社)と予測するところも。国内でも「むき屋」がいるが、このむき屋さん泣かせのスキンドとチルドはなお増えそうな見込みだ。

輸入タンはフローズンが1994年3万1,241t(通関コード0206.21-000)と前年比13%増加した。過去の最高は1992年の3万2,918tだが、1993年に海外産地オファー高で減少したものの、再び回復し、1995年1～5月は前年同期比19%増の勢い。

チルドタンの輸入量は厳密にはでないが、「牛のくず肉・臓器・舌」(通関コード0206.10-010、1994年の通関量8,963t)のうちの14%程度(1,200t)前後と推定される。1995年1～5月は20%前後に比率が増え、月間平均150tの輸入見込み。

また、スキンドの輸入量は、タン全体の輸入量がチルド、フローズン合わせて、米国産で月間2,500t程度とすると、この20～25%程度の550～600tと見込まれる。“むきタン”時代を象徴する輸入量であり、ニーズの強さを表わしている。

米国産の輸入シェアは80～85%と圧倒的で、次いで豪州8～10%、カナダ、ニュージー

ランドと続く。米国では三大パッカー(エクセル、IBP、モンフォート)を始め、タン生産のミートパッカーは少なくないが、スキンドはIBP、ガーバーなど4カ所だけで、供給量もキャパシティ一杯といわれ、月間550t程度以上の増量は無理そうだ。

また、日本向けはスキンドとチルドを優先しているため、量的に多いフローズンを仕立てられず、フルコンテナをなかなか作れないため、その輸出が遅れ遅れになっており、大半が輸入待ちの状態にあるといわれている。

このため、輸入タンの現物相場は米国産フローズンでキロ当たり1,000~1,050円(前年500~600円)と1年前の7割強のアップだ。豪州産も830~870円(同400~450円)と強い。米国産スキンドは1,900円前後をつけているが、7~8月には2,500円との声も聞かれ、タン相場は天井知らずの展開に向かっている。

「フローズンも1992年の1,250円に向かう懸念が強い」(A社)といわれるが、その一方で「あまり高くなり過ぎると需要が落ち、急落もある。落ちた需要の回復には時間が掛かるので、オーバーヒートは困りもの」(F社)と、急騰の反動を心配する声も聞かれ、予断を許さない見通しだ。

1996年

牛タンは1991~1992年および1995年に相場が上昇し、市場に波乱を呼んだが、この96年夏も前年の高値相場のまま最盛期入りした。今後は梅雨明け後の暑さと、相場がどの程度下がるかによって需要が左右されることになりそうだ。

昨春以降のタン高値相場の影響で、今春頃から「高値安定に張り付いているため、需要が鈍ってきた」(大手商社・A社)、「4月あたりから末端需要が落ちている」(同B社)という。輸入量は潤沢だが、市中流通量が絞られており、需要が増えても供給が追いつかないのが実情だ。このため主力の米国物でも、従来買い付けていなかったカウ(経産牛)の単品を輸入したり、米国、豪州以外(ニュージーランドやEU諸国)に買い付けに走る業者も少なくないようだ。

「米国産カウはタン自体のサイズは大きく、価格も安い、かたくて脂肪が黄色く、モノはよくない。そこで、あまり買い付けていない国から買ったりで、品質もバラバラなものがかなり輸入されているが、それでも相場はあまり下げておらず、ユーザーにとって状況は悪い」(問屋・C社)のが現況である。タンの需要が落ちている、鈍化していると言う指摘に対しては、「現物相場はすでに天井を打った」(A社)という見方もある。

市中では、とくに焼肉レストランチェーン、居酒屋等の外食産業において、タンメニューの増加が顕著に見られる。「相場は上がっているが、需要も旺盛になっていると思う。レストラン、居酒屋、焼鳥屋あたりのタンメニューが増え、ニーズも強く、需要のスソを拡大していることが、相場を上昇させている」(D社)のが実情のようだ。

タンの中でも伸びが顕著なのがチルド・タンで、外食、量販店の人気が高い。量販店は消費者の低価格志向に合わせ、フローズンなら小売価格198円などの低価格で販売してきたが、すでに「DS(ディスカウントストア)離れが進み、それなりの価格と品質志向の時代になった」(B社)との情勢判断も加わり、「売上げをつくる(維持する)ためにチルド・タンを使用する量販店が多い」(D社)との分析も。外食でも「従来の安い部位だけでなく、品質のかなりよい部位を出すようになり、それがチルド・タンの仕入れ増につながっている

る」(A社)ことも大きい。この辺が、輸入量が多いが相場も強いタン需給動向の一断面のようだ。

もっとも、品薄とはいっても「値段さえ通れば、ユーザーに現物を納められないというような品不足状態ではない」「相場高の影響で、ムキ屋さんの間では少しキズのある米国産 No. 2 規格の人気の高い」といわれ、タン周辺の話は尽きない。

1995 年のタンの輸入量は、フローズン(通関コード 0206. 21-000)が 3 万 9, 196t と前年比 25%増加し、1992 年の 3 万 2, 918t を上回って過去最高となった。95 年は前半が円安、後半は円高の為替変動があったが、米国のキャトル・サイクルがピークに向かっていったこともあり、前年の増加率を上回った。1996 年 1~5 月も 1 万 8, 335t と前年同期比 24%増のペース。

チルド(通関コード 0206. 10-010)は推定となるが、1995 年の同コードの輸入量 1 万 1, 024t のうちの 16%程度(1, 700t)とみられ、月間平均 150t 前後か。1996 年 1~5 月は同コード全体で前年同期の 44%増となっているため、月間平均 200t 前後に増えそうだ。人气が定着したムキタン(スキンド)も米国産輸入量のうち、フローズン、チルドあわせて月間 600~800t と急増は確実。

現物相場はフローズンの米国産 No. 1 で 1, 050~1, 200 円(前年同期 1, 030~1, 100 円/kg 当たり、以下同)、No. 2 で 940~960 円(同 950~980 円)、スキンド 2, 000 円以上(同 1, 900 円前後)、カウで 900 円以下。チルドで 1, 300~1, 500 円(同 1, 200~1, 450 円)と前年の高値相場からさらに強含み。この高さで 6 月末までの売行きが一時的に鈍ったため、「若干の値戻しはあるかもしれないが、大きく下げることはなさそう」との見方が大勢を占める。

というのも、米国でも飼料穀物価格が約 3 倍近く高騰し、この結果「タンの先物高」は避けられないとの予測が強いことや、「7 月中旬の梅雨明け後はさらに需要が強まり、荷動きも強まる」との観測があるため。現物相場が 1, 250 円(フローズン)以上で走ると、空前の高値となった 1992 年並みの高原相場となるが、そこまで張り付くことはなさそうだ。

1997 年

昨夏の O157 食中毒事件の影響で消費も落ち込んでいたが、この 3~4 月に一時的に売れ足が出た。その後 5~6 月には通常に戻り、現在の荷動きは平常ペース。6 月下旬以降は焼肉需要期入りで梅雨の合間の真夏日が多いにもかかわらず、売行きに今一つ勢いがいない。

1991~92 年および 95~96 年にはタンの高原相場が続いたが、今夏は現物相場、需要、荷動きともに様変わりしているのが現状だ。「需要の最盛期に入っているのにパツとしない。タンは焼いて食べるので O157 に対する不安も昨夏よりは希薄になったはずだが、動きは芳しくない」(大手卸売業・A社)との声強い。

焼肉店、居酒屋など外食産業のメニューアイテムにもラインアップされているが、若い人がそれほどオーダーしなくなった。量販店も 4 月以降、焼肉に絞った特売を打っているところは多いが、その中でタンがとくに売れるという現象はみられないという。これらの遠因としては、O157 がまだ若干影響していることに加えて、内臓肉以外の輸入ビーフが豊富で安価に入手できるということもありそうだ。

こうした中でも変化はみられる。皮つきタンよりも皮なしのタン(ムキタン)、冷凍よりチルドの人气がいっそう高まっていること。また、従来以上に歩留まりが高い規格に対す

るニーズも強くなっている。

皮つきは安い、皮をむくとなるとユーザーは自分で手間をかけるか、経費を掛けてムキ屋に頼むかしなければならない。結局コストがかさむことに加えて、鮮度を重視すれば、米国など現地で皮むきを済ませ、IQF(バラ凍結)にして輸入したほうが安いということで、こうした玉が人気を集めている。

チルド・タンの需要も定着した。「とくに量販店でチルド志向が強く、去年は20～30%増加した。とくに歩留まりをよくしたもので食べておいしいタンが喜ばれるようになっていく」(B社)。余分な肉片(マッスル)をはずし、タン下もきれいにトリミングしたものなど「必要でないものはすべて取り除いたスペシャルカット的な規格が人気」という。チルドのムキタンも、価格は高めでも引合は強く、今年も20～30%増の予測も出ている。

96年のタン輸入量をみると、冷凍(通関コード0206.21-000)が4万1,877tで前年比7%増。チルドのタンは通関コード0206.10-010で輸入されている「内臓および舌」のうちの20%程度(2,350t)を占めるものとみられ、冷凍・チルド合わせた合計では4万4,230t程度と前年より10%近い増加だ。

今年に入ってから1～5月の5ヵ月間で冷凍1万4,966t、チルド1,200t(前記割合から推定)のペース。前年同期比では冷凍で18%減少しているが、チルドは30～40%増加しており、チルド人気を裏付ける結果となっている。

タンの月平均輸入量は2,700～2,800t、多くても3,000tというのが業界の目安だが、その中でもチルドのムキタンは確実に伸びている。この背景には、量販店が少々売価は高くなっても売上げが作れる品質のものを売りたいと考えていること、外食では全体として売上げが低迷する中、消費者の品質重視がいつそう高まっていることなどがあり、当面、このチルド志向は持続するものと見込まれている。

現物相場は冷凍が米国産No.1が630～790円(1kg当たり、以下同。前年同期1,030～1,100円)。No.2は550～560円(前年同期950～980円)、スキンド1,200円前後(同2,000円以上)といずれも同期に比べ30～40%方下げている。チルドは皮つき1,100～1,200円(同1,300～1,500円)、スキンドで2,500円以上(同1,800～2,000円)とムキタンの良質規格物は強い。

「先行きは輸入全体では減る見通しもあるが、チルドは増えるのではないかと。この7～8月の需要次第で、場合によっては今秋から来年にかけて現物相場が回復に向かう可能性もある」(A社)との観測だが、「冷凍相場が安いということは消費が悪いこと」(C社)との見方もある。冷夏予想に反して「暑い日が続いてくれれば」との期待感は各社が共通している。

今夏の現物相場は、冷凍の皮つきが横ばい。スキンドがもちあい。チルド皮つきが強もちあい、スキンド強含みの展開が見込まれる。

1998年

輸入タンの現物相場は1997年暮れに一段高となって以来、高値安定の推移だが、最近米国など現地の生産動向、為替相場の円安基調から騰勢はやや減速気味だった。6月下旬以降、梅雨のさ中の「真夏日」の連続もあり、強もちあいの展開で、7～8月から9月前半までさらに高値もちあいの推移が予想される。

「低価格帯の焼肉店がかなり安く提供し、使用量が増えているし、居酒屋等のメニュー

提供で、タン需要そのものが伸びているのは事実だが、それ以上に供給量が減っている」(A社)こと、「チルド・タンの使用はほとんどが量販店筋だが、これが伸びたことによってフローズン物の輸入が減り、供給量総体が減っている」(同)ことが大きな要因。

また、現地加工(皮を剥く)輸入に新規参入する業者(S社、G社等)が増え、これらの業者が皮つきタンを現地で購入するため、ムキタンの輸入はそこそこあっても皮つきタンの輸入が少ないといった現象がある。日本側が欲しくても、現地の需給状況が悪く、玉があっても売り手市場で現地高・外貨高で、日本の現物相場も高値に張りついている。5～6月はやや一服状態で現物相場も高値もちあい。「梅雨明け以降の外貨の動きが気になるため」(S社)の小休止だ。

タン需給は、国産物ではまかないきれず、圧倒的に輸入物が主流。中でも米国産が相場をリードしているのは周知のとおり。米国産の冷凍皮つきは「No. 1」がまったくのキズなしもの、「No. 2」がキズもの(フックに吊り下げた時の大きなキズやナイフの切り込み過ぎなど)に分類されているほか、「カウ・タン」(経産牛や老廃牛のもの)があるが、相場展開の中心は「No. 1」を基準にしている。

米国産でもアングス系の黒タンは、一般よりも30～50円高の評価を受ける。昨年、米国ではタンの加工業者は増えたものの、日本向けの供給は100%充足できない状態。これが「No. 1」で1,000円以上に張りつく結果になっている。

タンの輸入量は、冷凍物(通関コード0206.21-000)が1996年4万1,877t、1997年3万8,332tで前年比8%減少。チルド(同0206.10-010)で輸入されるのは同コードのうちの25%程度とみて、1996年2,400t、1997年3,300t程度になる。1998年1～5月の輸入量は冷凍1万6,364t(前年同期比9%増)、チルドが推定1,550t程度(同30%増)の推移だ。現段階では冷凍物の極端な減少はみられないが、チルドは前年に引き続き前年対比30～40%増を維持している。

増加の中心は「皮なし(スキンド)＝むきタン」。現在のチルド・タンの平均月間輸入量は1996年150～200t、1997年200～300t、1998年310t以上(1～5月)と拡大しているが、このうちの70%近くがむきタンと推定され、年々かなりの伸びになっているのは間違いないところ。タンは皮つきで1.5kgのものが、むくと800g程度になってしまう。つまり歩留まりは50%程度と低く、それだけに現地加工の効果は大きい。「現状では5割までにはなっていないと思うが、近い将来はそこまで増えるかもしれない」(S社)との見方もあり、先行きが注目される。

現物相場は冷凍・皮つきの米国産「No. 1」で1,020～1,060円(前年同期630～730円)で、「現在より極端な上昇はないだろうが、需要期の夏場は強い。為替相場の急転もあり、為替分のジリ高か」(A社)、「1,100円台までいきそう」(B社)、「入梅時は例年モノが動かず、今(6月下旬)は消費も落ち着いているが、7～8月から9月はまだ上げる」(S社)など先高感が強い。

チルドの皮つきタンは1,000～1,100円(前年同期1,100～1,200円)、むきタン1,830～1,930円(同2,500円以上)の現物展開。水準としては前年より安めだが、これは輸入量が増加しているため。量販店が重点使用するむきタンは、スライスしてパックするだけの簡便さが重宝がられている。

ただ、米国現地ではむきタンをつくる場合、パッカーが自社内で行うところから、専門

の業者と契約して行うところまで多様化しているため、日本側が欲しい必要量を集めづらい状況。その結果、米国パッカーは日本に対して強気になっており、「現にむき屋がオファーしてきている先物のむきタンは 2,000 円を上回っている」(S 社)ほど。先行きの現物相場は全般に強く、冷凍物は「No. 1」で 1,100 円台、チルドは 1,100～1,200 円、チルドむきタン 1,900～2,100 円台の展開が予想され、今夏も内臓の主役の座をキープしそうだ。

1999 年

「牛タン」は 90 年代に入り、毎夏相場上昇をたどり、夏場の内臓肉市況をリードする実質的役割を担ってきた。いまでは「カルビ」を追い抜いて中心的商材の位置を占め、この夏もすでに高値堅調相場で 1,200 円前後で最盛期入り。早くも「天井感がそろそろ」の見方もでてきた。秋風の吹くころまでは、若干戻しても、このままの推移が続くと見込まれる。

今夏のタン相場上昇の要因は「焼肉店の増加と好調な業績、焼肉需要の増加が大きい」(B 社)といわれる。外食産業でも焼肉店の売上は前年対比 17%増(1998 年)ととんかつ店の 7%増、寿司店の 3%増を大きく上回っているとのデータもある。もっとも焼肉店でも、好調なのはファミリー系の価格がリーズナブルなところ。

「タンは US No. 1 の 1 級品相場が指標で、厚く太いものは歩留まりの関係から高くなる。とくに最近チルドが基本になっているため、フローゼンもチルドくらいの値段で売れるだろう、ということで高値になっている」(A 社)見方も。とくに馴染みの深い US タンは高く品薄状態というのが今夏の状況だ。

代替商品確保のため、豪州産、NZ 産のタンはもちろん US でもカウのタンの手当て、あるいはウルグアイ、ニカラグア、コスタリカなど南米のタン(グラスだが豪州並みの品質といわれる)を引くところも出ており、ちょうど 1996 年夏のような状況になっている。

とくに焼肉店チェーン、居酒屋等の外食産業では、近年、タンメニューの定番化が顕著で、これに「食べ放題」を売り物に集客に成功してきた店も多く、焼肉といえば「カルビ」「タン」主流の時代需要を支えているだけに、タン高による需要の落ち込みが一方で懸念されるところである。

タンの中でも伸びが顕著なのがチルドで、「ドリップが出ない、日持ちする、高く売れる」ことから焼肉店、量販店の人気が高い。チルドでもむきタンは「販売時点の作業効率を考え、実需者の引き合いが強く、輸入自体も増加している」(B 社)という。このむきタンは、「輸出国現地でむくもの」「日本で皮付きで輸入し、国内でむくもの」の 2 通りがあるが、1 級品の US 産が高いため、これを敬遠して比較的安い他国産をむき加工しており、ことしは、これらむき加工業者も苦勞が絶えないというところ。

牛タンの輸入量は 1997 年は前年の横ばい、1998 年はフローゼン(通関コード 0206.21-000)が 3 万 8,372t と前年並みにとどまった。今年 1～5 月は 1 万 7,767t と前年同期比 8.6%増のペース。

チルド(通関コード 0206.10-010)は推定となるが、1998 年の同コードの輸入量 1 万 6,753t のうちの 25%程度(4,180t)とみられ、月間平均 350t 前後か。1999 年 1～5 月は同コード全体 8,132t の 25%として、月間平均 410t 以上に増えている。うち US 産の輸入量が過半を占めており、「タンの輸入量は 1999 年は若干増えるのではないか」(B 社)という見込み。

現物相場はフロースンの米国産 No. 1 で 1,120～1,250 円 (前年同期 1,030～1,050 円/1 kg 当たり、以下同)、No. 2 で 1,020～1,050 円 (同 940～960 円)、スキンド 2,000 円以上 (同 1,900 円前後)、カウで 900 円以下。チルドで 1,320～1,350 円 (同 1,050～1,100 円)、チルド・むきタン 1,850～2,080 円 (同 1,800～1,900 円) も高いものはすでに 2,200～2,300 円も出回っている。むきタンは 1997 年に 2,500 円以上をつけたことがあるが、ことしは先行きで「若干の値戻しはあるかもしれない」との見方がある。

米国現地オファーは 6 月始めに若干下げ、先物高感もそれほど強くない。また輸入量は安定的との見方もあるが、いずれにしても今夏から 9 月初秋ころまでの現物相場は高値安定が維持される見通しが強いようだ。

2000 年

「この 20 年間のなかで最高」の高値をつけているのが牛タン。ここにきて多少下げたが、それでも 1,400 円前後の高値相場を維持している。

こうした高値相場の要因になっているのは、やはり「焼肉店」需要。「焼肉店の伸びに合わせて不況下でも着実に伸びている。これまで 2 年周期で相場は上げ下げを繰り返してきたが、2 年半を過ぎていまだ下らない」(A 社)というほどの強気の展開だ。

だがこのこれまでにない高値相場に関しては「高値で使い切れない」(B 社)、「下げないと消費者離れの懸念もある」(C 社)と危惧する声も出始めている。

確かに十分な量が手当てできない焼肉店では 1 皿の使用量を少なくしたり、タン専門店でもランチメニューにはタンを外す動きが強まっているのも事実だ。また量販店でもいいタンが入らないので“タン中”を出している店もあるという。「(タン中を)本当の味と思われたらタンの消費に大きなマイナスになる」(C 社)との不安も出ている。

今後の先行きについては、「天井感はあるが、需要が伸びて定着しており、急激な下げはない」(A 社)、「大手パッカーの先物オファー低下を受けて、8～10 月には現物もやや下がる」(C 社)「10 月の市中の在庫によっては下がるかもしれない」(D 社)との見方に分かれている。

タン相場の先行きを占う鍵を握るとみられているのが中南米産の動向だ。「輸入が解禁されれば少しは下がる」(B 社)、「使えるようなパッカーがみつければ、大きな下げ要因になる」(C 社)とサプライヤーの間でも注目が集まっている。とくにアルゼンチン産(生)に関心が強く、「USDA が許可したら米国の 4 分の 3 に近い量が入ってくる。今年後半から来年春先にかけてはその動向を気にしながら仕入れをすることになるだろう」(C 社)と推測する。ただ生に関してはまだサンプルしか手に入らず、実際のマーケットで「使える」モノかはまだ未知数のようだ。

2001 年

昨年、「史上最高値」と言われるほど値を上げた牛タンは、今年も高値相場で推移している。だが昨年と違うのは、7 月後半から 8 月にかけての最盛期に逆に相場を下げたこと。引き合いが強い US 産皮付きフロースンで一時 1,500 円近くまで上げたが、お盆前には 1,300～1,350 円と 200 円近く下がっている。

その背景にあるのは、まず今年初頭に EU・中南米で起きた口蹄疫・BSE による輸入

停止により、「持ってくる国が減ってしまった」(A社)影響がある。EU・南米ものの占める割合はそれほど多くはないが、「昨年並みの需要があれば逼迫するのは間違いない」として、「問屋筋がオースト、ニュージー、カナダなど入れられる国から一斉に買いに走った」(B社)ようだ。通関実績では月 3,000 トンが通常ベースだが、今年は 3 月から 6 月まで毎月 4,000 トンに近い量が入ってきている。

これにより昨年のような“モノがない”状態は回避されたわけだが、高値であることに変わりはないため、買い手の需要が思ったほどついてこなかった。このため例年になく在庫が余る状態になり、相場を下げたというわけだ。また「大手問屋が大量にチルドを手当てしたが売れず、“チルフロ”にして出してきたため、フローズンの玉が回らなくなってしまった」(B社)、「極端に値を下げた“投げモノ”が目立つようになってきた」(A、C社)ことも原因の一つとみられている。

ただ今後については「相場が下がり買いやすい値段になったので、需要も回復してくる」(A社)、「在庫はかなり掃けたはず」(C社)との見方が大勢を占めており、秋口には回復していく見込みだ。

一方、US産を中心とした価格高騰により、オースト・ニュージー物へ切り替える動きが目立ってきている。「USチルドを使っていた大手焼肉チェーンが、今年 5 月からオーストのフローズンに切り替えたようだ」(B社)との話も出ており、他の焼肉チェーンもこれに追随するようだと、相場が大きく動くことも予想される。

しかしオースト物については「色が赤くて硬い。それに大きさもバラバラで使いにくい」(C社)と、品質面でUS産と大きな差がある。このためまずは「大きいサシが入っている」(D社)US産のカウを手当てし、それも入らなければオースト物を使うという流れになっている。しかしカウにしてもと畜頭数の減少や、カウを扱う現地のパッカーが少なくなるなど、「そう簡単には代替にできない商材」(C社)になりつつある。またオースト物も歩留まりが悪く、「価格が安くても、きれいに掃除・整形したらむしろ値段が合わなくなる」こともあるようだ。ただ値段が高くてもUS産にこだわる焼肉店も依然として多く、「全てがオースト、カウに切り替わるわけではない」(A社)ことも事実。サプライヤー側も「客の要望に応じて手当てしていく」と、冷静に対応していく構えだ。現物相場はオーストのスライスカットが 1,150 円。USカウで 1,100～1,200 円と、カウのほうが若干高い。

一方、味と品質にこだわる焼肉店からもっとも引き合いが強いのが“ムキタン”である。これは現地で皮を剥いてから凍結をかけたもので、「味と使い勝手の良さは最高」(B社)。このムキタンの価格がかつてないほど上昇しており、“ジャパンカット”と呼ばれるものは 3,200 円前後で取引されている。「国産物を手当てできない焼肉店がその代替として使っている」(C社)そうだが、仲間相場でこの値段だとすると、実際に店に卸す際には 3,500 円以上になる。「儲けは期待できないが、タンで差別化を図りたい焼肉店には受け入れられている」(A社)とするが、一方では「2,800 円くらいに下げないと動かない」(C社)との声もでている。

この他、今後の相場を占う動きとしては、やはりEU・中南米の輸入解禁があげられる。中南米で注目されるのがウルグアイ。昨年 10 月にストップして以降、サプライヤー側は年明けの早い時期に解禁されるとにらんで、現地のパッカー視察をするなど、解禁後の素早い対応を進めていた。それがまたもや口蹄疫の発生で見送られたわけだが、こうした対応

は今後も続けられるとみられる。また中南米の代替としてデンマークやスウェーデンのパッカーと契約を結んだところもあり、EUが解禁されれば当然これらの国からも入ってくることになる。業界内では「あまりに値段が上がるのはまずい」との声が強まっており、「輸入解禁によってモノ不足が多少でもおさまれば、適正な相場で推移していくのではないか」との意見もでている。

2002 年

ここ数年、「史上最高値」を更新してきた牛タンだが、今年の相場は米国産の No. 1 (皮付きフローズン) で 600～650 円と、昨年の半額以下まで落ち込んでいる。

その要因は、BSEの影響により主要供給先である焼肉店での需要が激減したこと。また米国現地でのと畜頭数が増えており、供給量が増加していることも一因にあるようだ。

こうした背景により相場は大幅に下落したわけだが、「焼肉店などでは牛タンの仕入価格を 700～800 円 (米国産 No. 1) くらいでもいいと考えている。つまり今の相場から 100～200 円上がっても十分に利益がとれるということ。その意味では非常に使いやすい価格になったといえる」(A社)と、むしろ需要喚起の好材料とする見方も多い。実際、ここ数年の高値相場を敬遠してきた量販店、居酒屋などがメニューに取り入れる動きも出てきており、久しぶりに「牛タン冷凍スライス」を店頭に並べた大手スーパーもある。こうした“復活需要”が本格化するのは秋口以降とみられ、「7、8月の商談で秋冬向けの商品を提案し、なんとかメニューに牛タンを食いこませたい」(B社)としている。

今後の相場の動きについては、「これだけ値が下がり在庫がかさむと、いずれ投げものが出ざるを得ない状況」(C社)、「メキシコ向けに 1.8～2 ドルと安値で取り引きされており、(日本向けも) 秋口にもういちだん下がるのではないか」(B社)と、下げ要因が強いとの見方が大勢を占めている。

一方、米国産を中心としたここ数年の価格高騰により、豪州・NZ産に切り替える動きが目立っていたが、相場が落ち着いたことにより、そうした動きは沈静化している。「豪州物は安値なことから引き合いが強まっていたが、色が赤くて硬く、大きさもバラバラで使いにくい。現状の相場であれば米国産を使って十分に採算がとれるので、無理して豪州物を使う必要性がなくなった」(C社)ようだ。こうした背景から、カウミート、またウルグアイなど南米物の引き合いも弱まっている。現物相場は豪州物のスイスカット (フローズン) が 420～450 円。カウがそれよりも若干高い 480～530 円で取り引きされている。

ところで、味と品質にこだわる焼肉店から引き合いが強い“ムキタン”だが、こちらも 1,400～1,500 円と前年の半値以下まで値段を下げている(チルド)。「わざわざ現地でむいて輸入する必要がなく、国内でむきやの業者に頼んでも十分合う価格」(C社)であることから、需要は低迷している。

1-2 ハンギングテンダー (サガリ)

1990 年

(ハンギングテンダーのみの記述)

1. プリマハム

ハンギングテンダーは幅をそろえて 4 枚入りパック。

2. 日本ハム

ハンギングテンダーも、最近ステーキ用などのポーションが増加。皮をむいて1枚150g、120gにカットされている。

3. 伊藤ハム

「ハンギングテンダー」もステア&ヘイファーのもので、表皮の脂肪を取り除き、4本まとめて真空パック。1カートン7kgくらい。

4. ニチレイ

ハンギングテンダーは、中心にある太いスジを完全に除去した「スペシャルトリム」があり、真空包装で6kgの定費である。

1991年

「スカート類(アウトサイドスカート、ハンギングテンダー)」 焼肉商材としてすっかり定着しているスカート類は、昨年あたりから輸入牛肉の荷余り感から、荷動き、相場ともに低調だ。末端ユーザーの手当ても当用買いに終始している。6月中旬の首都圏の価格は、アウトサイドスカート、ハンギングテンダーともIBPなどの一流玉で750円中心。雑ブランドでは650～720円。半年前のIBP玉は、アウトサイドスカート720～730円、ハンギングテンダー650～660円だったので、弱含み基調の推移といえ、かつてアウトサイドスカートが1,700～1,800円をつけたのがウソのようだ。

オーストラリア物のシンズカート、シックスカートはさらに安く、520～530円の水準。関西でもUS、オーストラリア産とも東京とほぼ同じ水準で推移している。

スカート類の輸入量は1988年7万3,200t、1989年7万2,000t、1990年6万6,900tと斬減傾向にあり、今年も1～4月で2万2,400t(前年同期は2万5,900t)とややペースダウンしている。輸入減少の理由は、①アウトサイドスカートがかつてランチ用ステーキ商材として使われていたが、ここにきて輸入牛肉のロイン系が安く手当てできる②スーパーの焼肉商材としても、チャックリブやショートリブに取って代られつつある一などのためだ。

先行きの見通しは、アウトサイドスカートとハンギングテンダーでは大きく明暗を分ける。アウトサイドスカートは値頃感のある相場になってきているとの見方が強く、需要も独特の味・やわらかさから根強いものがあることから、相場もこれ以上大きく下げることはない、との予想が大勢を占めている。

一方ハンギングテンダーは、商品自体にさしたる特徴もなく、あくまでも安く使える“牛肉の代替”としての役割しかなかったため、「極端に言えば、需要がなくなることもあるのでは」とのシビアな見方もあるほど。結局これからの展開は、値頃感のある相場の中でアウトサイドスカートがそれなりの需要を確保。ハンギングテンダーは、相場にかかわらず商品としてはかなり厳しい局面を迎えることになりそうだ。

1992年

「スカート類(アウトサイドスカート、ハンギングテンダー)」 ここ3年ばかり荷動き、相場とも低迷していたスカート類が、ことしに入って活況を呈している。なかでもアウトサイドスカート(皮つき)は、5月上・中旬には1,400円を超える水準となった。ことし1月は700円程度だったので、わずか3ヵ月で2倍以上に跳ね上がったことになる。その後、「実

需からみて上がり過ぎの感が強い」(問屋筋)ことからやや値を下げ、6月中旬現在1,200円前後で落ち着いているものの、7～8月の焼肉需要期を迎えて反発する気配が濃い。ハンギングテンダーもIBPなどの一流玉で1,000～1,100円の推移。昨年の始めころの650～660円に比べると1.5倍以上の上昇だ。アウトサイドスカート、ハンギングテンダーともここしばらくは高値に張付いたままの推移となりそうだ。

スカート類の高騰は、今回が3回目。1回目は1982年(昭和57年)の春から夏にかけてで、大手スーパーがハンギングテンダーを焼肉商材として積極的に売り込んだ時だ。当時は、牛肉が輸入制限品目であったのに対し、スカート類などの内臓肉は自由化品目で、関税(15%)を払えば誰でも輸入できたため、大衆的な焼肉商材として人気が高まっていた。一時は1,800円に迫る高値をつけ、アウトサイドスカートも引きづられ1,600円超えの加熱ぶりとなった。

2回目は牛肉の輸入自由化決定とちょうど同時期の1988年の6～8月。この時もアウトサイドスカートが1,700円、ハンギングテンダーが1,400円という高値となった。しかしその後、輸入枠拡大、SBS制度の導入などの措置により、ユーザーのニーズに合った牛肉が入手できるようになったことから、高値のスカート類が敬遠され、相場も一昨年秋頃から下落。アウトサイドスカート650～700円、ハンギングテンダー650～750円と低迷し、「牛肉が自由化になればスカート類はもうおしまい」と断言する商社もあったほどだった。

とはいえ、アウトサイドスカートは①牛肉にはない独特の風味がある②スジがなくやわらかいという特性から、ファミリーレストランやステーキレストランなどの外食筋の根強い需要があり、ハンギングテンダーもアウトサイドスカートのように皮がないため、ほとんど整形の必要がなく、包装を破ればすぐ商品化できて歩留まりも高いことから、スーパーなどでの評価も高い。問題は価格だけで、「そこそこの値段であれば、特売用の格好の商材」というのが、スーパーでの位置付けのようだ。

こうした背景がある上で、低位安定相場が続いたため、外食やスーパーから見直されたのが今回の相場上昇の第1の要因。「昨年夏頃からスーパーで100g88円、98円で売れる特売用として動き出していた」(問屋)、「ファミリーレストランのステーキランチとしてメニューに組み込まれるようになった」(内臓業者)という。

同じ焼肉商材のチャックリブ、ショートリブが高値を続けていることも、スカート見直しのきっかけとなったようだ。

需要の盛り上がりに伴い「市中在庫がカラになった」ことに加えて、アメリカで積期が遅れ、「昨年後半からモノが足りない状況となった」。積期の遅れの原因は、米国内で牛肉相場が低迷し、昨秋からと畜頭数が減少していることと、もうひとつはIBP、エクセル、モンフォートなど大手パッカーが、日本で安値が続いていることの対応策として、一部を国内販売、これによって日本向けの供給がダウンしたことにある。

6月に入って、積期が正常に戻ったことや、本格需要期前とあって落ち着いた相場展開となっているものの、7～8月は強含みの展開との予想が支配的。すでに今秋11月積みまでの契約が終わったもようだが、契約価格は「これまでの水準よりやや低い、昨年に比べるとかなり高いレベル」(商社)という。

アウトサイドスカートとハンギングテンダーはセットで輸入されるケースがほとんど。組みかた(アウトサイドスカート1対ハンギングテンダー2、またその逆や1対1の場合も

ある)や評価の仕方によって異なるが、秋頃まではアウトサイドスカート、ハンギングテンダーとも 1,000 円以上の水準が続く見込み。秋以降は弱含むものの、大きく下げることにはなさそうで、「今後も 1,000 円目途の動きが妥当の商品」との見方が大勢を占める。

ただし今年の年間輸入量は「前半の積期の遅れにより、契約数量を絞ってきている」(商社)ため、前年並みとなりそうだ。

輸入通関コード 0206.29-010(牛のくず肉、臓器)のほとんどがスカート類(フローズン)とみられ、1988 年 6 万 9,813t、89 年 6 万 8,895t、90 年 6 万 2,278t、91 年 6 万 1,490t と漸減傾向にあったが、ことしは 1~5 月累計で前年同月比 1.2%増の 2 万 6,875t とほぼ横ばい。

商品規格面で特筆されるのは、アウトサイドスカートの場合、依然として皮つきがほとんどを占めるものの、現地で皮むき加工するケースが徐々に増加していること。この割合は、すでにアウトサイドスカート全体の 1 割に達しているようだ。

また、チルドのスカート類も輸入されているのも最近の傾向のひとつだが、とくにアウトサイドスカートのチルド輸入が増加基調にあることも注目事項。チルド・スカートの輸入量は、通関コード 0206.10-010(牛の臓器、舌、生鮮ものおよび冷蔵したもの)に含まれており、1988 年 3,866t、90 年 5,486t、91 年 6,641t、ことしも 1~5 月で 2,930t(前年同期比 123%)と増えている。このコードの中にはチルドのタン、レバーも含まれるが、全体の約 7 割の月間 400t 程度はスカート類と推定されている。

輸入先国は、一部オーストラリアからの輸入もあるがアメリカが主体で、モンフォート、エクセル、IBP の大手パッカーがチルドの供給態勢を整えている。4 枚入り真空パックという規格はフローズンと同じ。キリングから到着まで船便で 30 日かかるが、シェルフライフはキリング後 60 日と結構長い。「フローズンに比べ味がよく、変色も遅い」ことから、関西、九州地方の量販店からの引合いが強まっており、「将来的にはアウトサイドスカートの半分がチルドになるかも知れない」との大胆な予測もあるほどだ。

1993 年

「スカート類(アウトサイドスカート、ハンギングテンダー)」 輸入牛肉の価格低迷のあおりを受けているのが、アウトサイドスカートとハンギングテンダー。アウトは US 産一流玉で 900~950 円、ハンギングテンダーは 750~800 円前後が実勢の取引で、1 年前の 5~6 月に比べるといずれも 300 円以上の下落だ。アウトサイドはかつて外食店でランチメニューとして利用されていたが、輸入牛肉に取って代られてしまった。

アウトサイドに比べハンギングテンダーは「まだマシ」(商社)。整形がしっかりしているため歩留まりがよく、雑ブレンドなら 700 円程度の玉も探せる。このためスーパーの特売用として利用されている。

需要減を反映して輸入量(通関コード 0206.29-010)も伸び悩んでいる。昨年は前年比 2%増の 6 万 2,894t だったが、今年に入ってから 1~4 月で 2 割減の 1 万 7,485t にとどまっている。これらはフローズンだが、チルドでも輸入されるようになっているのが最近の傾向だ。フローズンに比べて格段に味がよく、しかも船便でもってくるためコスト的にもそう高くない(フローズンの 100~200 円高)ことから人気上昇中で、増加基調にある。

1994 年

「スカート類(アウトサイドスカート、ハンギングテンダー)」 ハンギングテンダー(サガリ/豪州はシックスカート)は横隔膜筋肉部のうち、腰椎に接する部分。アウトサイドスカート(ハラミ/豪州はシンスカート)は肋骨に接する部分で、テーブルミートではなく内臓肉のカテゴリーに含まれ、焼肉用、成型ステーキ、ひき材として使われる。

輸入牛肉内臓ではモツとも輸入量が多いのがこのスカート類で、昔も今も変わらない。輸入量は一時より減少しており、ピークは87年。89年から減少し、92年は前年比2%増の6万2,894t(通関コード0206.29-010)と持ち直したが、93年は12%減の5万5,482tと減少した。

このコードはほとんどがフローゼンのスカート類で、94年1~4月は前年同期の11%減と前年の基調をたどっている。チルド(通関コード0206.10-010)は同コード中の約50%程度とみられ、93年で約3,800t程度。フローゼン、チルド合わせ年6万tのスカート類が輸入されている。

現物相場はハンギングテンダーが500~600円、雑ブランドで400~500円どころ。豪州シックスカートが400~450円。アウトサイドスカートは400~500円、IBPの皮なし780~800円。シンスカート400~450円の推移だが、全般に弱含みから下げ基調にあるのが現状だ。

1年前の水準はハンギングテンダー750~800円、シックスカート300~350円、アウトサイドスカート800~850円、シンスカート250~300円なので、ハンギングで2~3割、アウトサイドで4~5割と米国産が下げ、シックスは2~3割高、シンが5~6割高と「米国安・豪州高」の推移だ。

このため、とくに米国物については「これまでで一番安い水準」「いいところまで下げた」というのが実情だが、この安さが需要を伸ばし、漸減気味の輸入を増やすという期待も高まっている。とくに量販店が「使いやすい特売アイテムの定番」として積極的にハンギングを特売している。

「ハンギングテンダーは柔らかくてスライスが簡単、手軽な特売商材で、消費者も安ければ買うという意欲はあるので量販店も今夏はしっかり売ってくれそう」(H社)な動きにあること、「外食でも価格が安いということでサイコロステーキなどに使い出してきた」(A社)とユーザーの動きは良好である。

アウトサイドも、93年の高騰時に離れた外食関係が「安いのでまた使おう」という姿勢になってきた。柔らかくて、赤身が多く、作業しやすい点で、「アウトサイドは外食の必須のアイテム」といわれるが、それも価格的に見合っていること。高くなれば敬遠されると、サプライヤーも大変だ。

豪州産シックス、シンスカートは93年に輸出オファーが急落し、対日向け生産、輸出に意欲をなくしたパッカーが対日輸出を止め、カナダやメキシコに高く売った例がある。この結果オファーが回復、ポンドあたり1ドル45セントまで急騰したが、米国産の下落から急落し、55~60セントに戻っているのが現状である。

「ハンギングテンダーは下げ止まりつつあり、今後、夏場の需要増を背景に強含むが、限度はある。輸入牛肉とくに豪州グラスとの競合関係が強いのでそんなに上げられない。アウトサイドも下げ止まりからやや上昇し、使用量の増加に合わせて輸入量も回復する」

との観測が強い。

アウトサイドは「海外生産国でかなりたまっている」との声もあり、買い付ける日本にはチャンスかもしれない。さらに今年は「アウトサイドのチルド輸入が増えてきた。月間300t くらい輸入されているのではないか」ということで、スカートの“再見直し”が確実に進んでいる。

1995 年

「スカート類(アウトサイドスカート、ハンギングテンダー)」 ハンギングテンダー、アウトサイドスカートは輸入牛肉の主流であり、輸入量も多い。今夏はハンギングテンダー(サガリ、豪州産はシックスカート)よりもアウトサイドスカート(ハラミ、豪州産はシンスカート)の動きが激しく、人気も高い。

ハンギングテンダーは輸入在庫が豊富にあり、荷動きもいいが、最需要期ながら現物相場はそれほど上がっていない。「量販店の特売商材」といわれるハンギングテンダーは、その量販店の特売時期、手当て数量いかんで相場が動く。

量販店のハンギングテンダー特売は、今夏もそこそこに打たれてはいるが、昨年ほど熱はない。というのも、ハンギングテンダーよりもアウトサイドスカートに目が向いている量販店が多くなってきたことで、ハンギングテンダー自体が輸入過多といわれるほど多いため。

従来、「輸入比率はハンギングテンダー1 対アウトサイドスカート2 の3 コンテナで1 セットだったが、現在はハンギングテンダー2 対アウトサイドスカート1 で、ハンギングが2 コンテナも入る」(F 社)状況で、これがハンギングの輸入量と国内市中在庫を積み増しし、ハンギングがワキ役化しつつある。

この理由は、アウトサイドスカートの米国の供給事情に原因がある。1994 年に米国内ではアウトサイドスカートの在庫がたまり、日本側の買い付けも「売れないから安くしろ」等々の無理を強いたが、その時以来、米国のミートパッカーも「日本に降り回される愚」に気付いたといわれる。

その結果、米国内でアウトサイドスカートの販路開拓に力を入れ、レストランやメキシコ料理店への販売を獲得したり、メキシコに輸出の3 年契約を結ぶなど努力し、その影響で日本向けアウトサイドスカートの輸出が減少したわけ。

さらに、この1~2 年増えているアウトサイドスカートのチルドの増加と、スキンドの急増も大きい。例えばフローズンのアウトサイドスカートでもモンフォートの2 月積み分、ナショナルビーフの2~3 月積み分が未だに輸入されないが、これは「チルドのオーダーが多く、これを優先するため、フローズンが生産できない」(C 社)ためだという。

この日本市場のここに至るチルド、スキンドの人気は、対日取引を見直した米国のミートパッカーも驚きを隠せないようだし、日本側のサプライヤーも“タン並みのムード”を熱く感じ取っている。

「チルドは現在、月間300t 程度の輸入はありそうだ。スキンドの大半がチルドではないか」(A 社)といわれ、先行きも増えそうな見通しだ。皮つきからスキンドへと、アウトサイドスカートもタンとまったく相似した動向を見せているのが、今夏の大きな特徴だ。

チルドのスキンドはスライスレディ(スライサーで切ればいいだけのブロックで、1.5 kg

程度) といって、量販店で人気を集めている。皮つきチルドのアウトサイドスカートも量販店のニーズ、焼肉店で人気は高い。

ハンギングテンダー、アウトサイドスカートの輸入量は、通関コード 0206. 29-010「牛のくず肉、臓器」のほとんどと推定されており、1994 年は 5 万 6, 015t であった。1987 年をピークに減少しているが、1995 年 1～5 月は 28% 増と回復している。

急増のチルドは正確な数量はつかめないが、1994 年の「牛くず肉・臓器・舌」(通関コード 0206. 10-010) の輸入量 8, 963t のうちの 50% 程度、4, 500t と推定される。1995 年 1～5 月は同コードでも 6% 増だが、6～7 月はさらに増えそうだ。

アウトサイドスカートの主要供給国は米国が 85% 以上。「米国以外は評価が一段落ちる。次いで豪州、ヨーロッパ物の順だろう」(F 社) との評価が定着している。米国産チルドは I B P、モンフォート、エクセル、ナショナルの 4 大パッカーが中心で、現在の対日供給量はキャパシティー一杯といわれている。

現物相場は、米国産ハンギングテンダー 360～430 円(前年 500～600 円) と 1 年前より安く、先行きも輸入、在庫とも多く、もちあい。アウトサイドスカートは 580～650 円(同 400～500 円) と 3～5 割高。スキンド 900～920 円(同 780～800 円)、チルド皮つき 850～1, 000 円、チルドスキンド 1, 300 円以上で先行きは強含みから一段高も。

豪州産シックスカートは 320～350 円(前年 400～450 円)、シンスカート 280～320 円(同 400～450 円)、スキンドシンスカート 340～360 円水準で、先行きはやや強もちあいか。

1996 年

(ハンギングテンダーのみの記述) ハンギングテンダー(略＝ハンテン)の荷動きはサプライヤーによって評価が分れる。「今年は動きがよくない」「価格も焼肉商材なのに、最盛期を迎えても強くなっていない」という見方がある一方、「輸入ビーフ全体の荷動きが悪いといわれる中では、そこそこ順調な動きだ」と話すところもある。

かつて量販店もハンテンの特売を積極的に打っていた時代もあったが、現在はその頃のような積極性がみられないこと、輸入ビーフ自体が安くなっており、とくに価格的に競合性の強いチャックリブ(テーブルミート)が安定的に推移していることなどから、今夏の人気は全体に低い。輸入牛内臓の主流としては不本意な状況にある。

「食肉自体が安くなっているし、今さらハンテンでもないという量販店が少なくない。この数年で最も低成長の荷動きだ」(B 社ほか)。もっとも「あまり使わなくなってきた量販店でも、チルドのハンテンは使い始めたところが目立つ」(D 社) という変化も。

このチルドのハンテンに関しては、「内臓肉そのものに対する量販店の取り組み姿勢は以前より冷めたものの、チルドハンテンには熱心な量販店も増えてきた。フローズンでは売価 198 円くらいから高くても 248 円程度にとどまるが、チルドだと 348 円くらいに設定できる。1 kg 当たりでは 1, 000 円高く販売でき、量販店のメリットは大きい」(A 社ほか) という。

「量販店もさることながら、外食でもチルドハンテン志向は高い。むしろチルドのアウトサイドスカートより伸び率は高く、浸透度という点ではチルドハンテンは極めて高い」(C 社、D 社) と注目している。フローズンのハンテンは“人気落ち”ながら、チルドは今後の注目株というところで、昨年になかった動きといえそうだ。

現物相場は米国産フローズンが 350～390 円(前年同期 360～420 円)水準と今春以来横ばい。実勢でも「400 円超えはない」とみられ、9 月頃まで「横ばいが精一杯、先行き期待は持てない」(C 社)ものの、チルドは 500 円以上(同 400～500 円)の実勢で動いており、梅雨明け後に期待がかかっているなど、チルドのみが“暑い夏”を迎える見込みだ。

1997 年

(ハンギングテンダーのみの記述) 通称「ハンテン」と呼ばれるハンギングテンダーは今春 3 月下旬から 5 月上旬の連休までの間に「予想に反してかなりの取引があった。例年の同期に比べても最高の販売量を記録した」(B 社)という。その理由は、台湾豚口蹄疫発生に伴う代替需要の強まり。量販店等は決算期の特売の目玉商品としてのニーズが高まったことなどによるもので、現物相場も一時 500 円以上まで上昇したほど。しかし、現在はその“特需”も一段落し、「荷動きはよくないし、先行きも大きな変化はないと思われる」(D 社、F 社)状況にある。

ハンテンでも良質のものは焼材に仕向けられるが、標準以下のものはひき材、増量材に使われることが多い。現在、世界的にひき材不足となっており、ハンバーガーチェーンなどがひき材転用の動きを高めているといわれ、用途の二極化が進んでいる。

現時点で国内在庫は適正水準の範囲にあるとみられ、米国からのオファーも順調に出ているものの、日本市場ではかつてのような旺盛なハンテン需要(量販店の特売需要など)はないこと、「輸入牛肉そのものが安く、ハンテンとの価格差が kg100 円しかないということになれば、ユーザーはみんな輸入牛肉に走る」(A 社)だけに、先行き急激な変化はなさそうだ。

また米国現地でトリミングしたのもやや安くなっているが、日本市場の荷動きに勢いがなく、輸入量が増える気配もないという。中でチルドのハンテンは量販店、外食筋の支持を得て 10%程度伸びているという。

現物相場は冷凍の米国産が 320～350 円(前年同期 370～390 円)、チルド 420～450 円(同 450～490 円)程度と、昨夏より 15%前後安め。需要が伸びても現水準以上の相場上昇はなく、横ばいの見通し。輸入は冷凍よりチルドが順調に増えそうだ。

1998 年

(ハンギングテンダーのみの記述) 景気回復の兆しがみられない中、ハンギングテンダー(以下ハンテン)は安い焼肉材として改めて注目を集め、取引は堅調である。とくに量販店筋の需要が底固い。ビーフ・チャックリブが高騰した影響で、ハンテンに眼が向いている。現物相場が 500 円台のやや上という水準も、牛肉とのかねあいから頃合いの相場。「外食でサイコロステーキにして使うところが増えている」(C 社)のが新しい動きか。

特徴的なのは、チルドの輸入が増えていることで、アウトサイド(ハラミ)とのセットでの輸入が拡大。しかも、ともに「皮むき」が増加し、焼肉店、量販店で取引が伸びている。

「チルド自体の伸びは 2～3 割とそんなに高くはないが確実に伸びている」(S 社)。「輸入量そのものは適正で、ショートしたとか過剰気味といったケースは見当たらない」(K 社)状態でとくに問題はない。

このハンテンを含めたスカート類の輸入量は冷凍物(通関コード 0206. 29-010)が 1996 年

5万2,078t、1997年4万7,455tで前年対比9%減。ハンテンとアウトサイドが各2分の1で2万3,728tずつになる。チルド(同0206.10-010)は同コードの約60%がスカート類と推定され、1996年7,050t、1997年7,898tで前年対比12%増。ハンテンは冷凍物同様、このうちの2分の1と推定される。1998年1～5月の輸入量は冷凍物が2万2,014t(前年同期比9%増)、チルドが3,720t(同31%増)と増え、タン同様チルド志向がさらに進んでいることがわかる。

ハンテンの現物相場は冷凍の米国産が550～560円(前年同期320～350円)、チルド600～630円(同420～450円)と前年に比べ大幅に修正された水準。先行き見通しは「現在の550円程度(置場渡し)が600円を超えるとマイナス要因になる。為替相場の展開によっては一時的に600円超えの懸念もないことはない。消費自体も悪くない」が、上限580～590円どころで止まってほしいところ。

1999年

(ハンギングテンダーのみの記述) ハンギングテンダー(ハンテン)の荷動きは今春から今夏にかけて落ち着いている。動きが悪いわけではなく、焼肉商材ながら、最盛期を迎えてもそれほど相場も高騰しておらず、前年同期に比べると安めだ。ショートプレートを除く他の輸入牛肉が高めな中では「安めの堅調相場」だ。

ハンテンはかつて量販店も競って特売を積極的に打った時代もあったが、自由化から10年近くたち、輸入牛肉自体の相場水準が3割低くなっていることから、とくに価格、代替商材的に競合性の強いチャックリブとの相関性もひとところより希薄になったのは確かだ。

ひとところ人気が強まったチルド・ハンテンに関しても「量販店の取り組み姿勢は以前よりかなり冷め、切れればすぐ変色するし、扱いづらいということで、むしろ焼肉店の方がチルドを喜ぶ」(S社)傾向に変化している。

ハンテン自体、フローズンはまだ量販店でもそこそこ人気があるが、チルドは焼肉店等外食人気に移行しているようだ。ことしの特徴としては、隣国の韓国が「日本より高い水準でかなり買い付けを増やしており、米国のオファーも高め。韓国内のハンテン需要が強いらしい」(A社)こと。この韓国買いによるヒート現象がいまのところ出ていないのが救いか。

ハンテンの現物相場は米国産フローズンが390～420円(前年同期550～560円)水準と前年同期対比20～30%安。「先行き400円台の半ばまで上げるかもしれない」(B社)と大勢は強含みながら上げ幅は大きくないとの見方。チルドは530円～600円(同600～630円)とやはり前年より安めの実勢で動いており、フローズン同様に先行き、気持ち強いが、といった見通し。

2000年

「スカート類(アウトサイドスカート、ハンギングテンダー)」 この1年間、かなり引き合いが強かったのがハンギングテンダー。相場は昨年の390～420円(U.S.・フローズン)から今年は560～570円に急騰している。

相場上昇の要因は「昨年急騰したアウトサイドスカートの代替として需要が増えた」(A社)こと。この2つは外食産業にとっては代替が効く商材であるため、常に相場の上げ下げ

を繰り返し、「安い方を使う」(D社)状況になっている。

ただ味についてはアウトがハンテンを上回るため、「大手外食の秋メニューで一気に(アウトに)切り替わるだろう」(C社)とみている。昨年のアウト急騰の原因にもなった米国「チリーズ」もアウトからフラップミートに切り換えたが、やはり味の面から再度アウトに切り換えるとの情報もある。

このため再びアウトの相場が上がることも予想されるが、「アウトはサイコロステーキなどに使うもの。600 円前後でないと外食は使わない」(B、C社)、「低価格焼肉店の必須アイテムなので、500 円ぐらいに落ちつかないと売れない」(A社)との認識で各社共通しており、相場の変動にも冷静に対処していく構えだ。アウトの相場は昨年 1,000～1,080 円(U・S・フローズン)と急騰したが、今年は一昨年並みの 550 円中心に落ちついている。

2001 年

(ハンギングテンダーのみの記述) 昨年は急騰したアウトの代替として引き合いが強かったハンギングテンダーだが、アウトが「U・S産ハラミ」として定着したこともあって、今年は値を下げている。さらに「昨年 600 円の高値を付けた時、北海道のスーパーがハンテンをやめてショートプレートに切り替えた」(A社)こともあり、需要は落ち込んできている状況だ。現在はむしろ吉野家の影響や米国内のトリミング材が好調なこともあって、ショートプレートの値段が上昇しているわけだが、「ハンテンの代替としてショープレは使えるが、ハンテンはショープレの代替にはならない」(A社)、「肉と内臓肉との違いで、ハンテンはすぐ変色するので使えない」(B社)として、そうした“代替需要”も期待できないようだ。コンビニの焼肉弁当などで使われ始めているのは好材料だが、「チャックリブの手前、500 円を超えると厳しい」(A社)とみられている。現在の相場はフローズンが 420～440 円。チルドは 650 円とやや持ち直してきている。

2002 年

(ハンギングテンダーのみの記述) ハンギングテンダーは米国産フローズンで、460 円と、こちらも前年並の相場で推移している。ハンテンは味付け焼肉やサイコロステーキなどに使われ需要を伸ばしたが、近年はショートプレート、チャックリブなど安価で使いやすい焼肉商材にとってかわられ、引き合いは弱くなっている。「他の焼肉商材との兼ね合いから 430 円くらいにならないと使いづらい」(A社)、「定番化したサイコロステーキの需要増を期待したいが、この値段では居酒屋チェーンにとってはやや高い」(C社)と、値段がポイントのようだ。しかし「米国現地ではこれ以上値段を下げると無理に売る必要はなくなり、国内で堅調なトリミング材に回されてしまう」(A社)事情がある。このため相場を下げることも難しく、今年は大きな動きは期待できない状況だ。

1-3 アウトサイドスカート(ハラミ)

1990 年

1. プリマハム

アウトサイドスカートも同じく皮をむき、1 枚あるいは 2 枚で真空パック、5～6 パックで 1 ケース(5～6kg)という小口対応。アウトサイドスカートの場合、変色しやすい商品な

ので、ほんの少し解けただけでまだかたいうちに処理する。かたいのでスキナー（皮むき機）にかからず、この部分は全部手作業だ。

このアウトサイドスカート、ハンギングテンダーは、SBS玉のチャックショートトリブ、ボンレスショートトリブと競合し、このところ一時の人気はないが、焼肉商材として肉質・味の面で正肉には代えられないものがあり、根強い需要もある。

2. 日本ハム

従来、ロール形態が多かったアウトサイドスカート、ハンギングテンダーも、最近ステーキ用などのポーションが増加。皮をむいて1枚150g、120gにカットされている。

6月中旬の関東の仲間相場は、ハンギング1,050円、アウト850円くらい。昨夏はハンギング1,450円、アウト1,550円と高騰した結果、ユーザーが嫌気をさし、需要が離れたとみられるなど、輸入内臓の主力商材の需給に大きな変化が出ているのが今年の特徴でもある。

3. 伊藤ハム

「アウトサイドスカート皮むき」は米国産ステア&ヘファー（去勢&若い未經産牛）のもので、両面の皮および両サイドの脂肪を取り除き、1本ずつ真空パックしてある。1カートンは4kg程度。「ハンギングテンダー」もステア&ヘイファーのもので、表皮の脂肪を取り除き、4本まとめて真空パック。1カートン7kgくらい。

4. ニチレイ

アウトサイドスカートの現地加工も4~5年前から本格化。肉質を選んだフレッシュ原料を皮むきしたあと脂肪を除去し、2枚重ねにして急速凍結してあるので、肉色がよく、ドリップが少ないのがセールスポイントだ。1カートンは5パック（10枚）入りで5kg。ハンギングテンダーは、中心にある太いスジを完全に除去した「スペシャルトリム」があり、真空包装で6kgの定貫である。

スカート類の需要動向については、同社でも最近の人気ダウンを懸念しているが、「来年4月から牛肉輸入自由化の実施後には、需要の戻りが期待できそう」。というのは、初年度の牛肉の関税が70%（現行25%）になるのに対し、内臓は15%のまま。この価格差は大きいはずで、現在もっぱら輸入牛肉の特売を入れているスーパーなどでも、スライスして100円台で売れる商材としてのスカート類が再び脚光を浴びるのではと期待している。

5. 協和食品㈱

アウトサイドスカートについては、同社の場合すでにスライス済みが主流。スライス後凍結の状態で供給しており、1ケース3.96kgの定貫パックだが、ユーザーの注文に応じて1パック330g程度のトレイパックも行うなど、ユーザーの“後方基地”的な役割がますます求められるようになってきているのも、昨今の特徴だ。

1991年~1995年 ハンギングテンダーに記述

1996年

アウトサイドスカート（略＝アウト）の輸入先である米国では1994年以降、日本の買い付けに振り回される状況を嫌って対日輸出量を絞る方向へ転換した。その結果、アウトの輸入量自体がこの2年余り、大きく減少しているのが実情だ。米国内では方向転換後、アウ

トの販路をレストラン、メキシコ料理店向けに確保、地場消費が強いことも、日本向け輸出を少なくしている。この結果、1995 年春先に 300 円台だった現物は、同年 5 月以降 600 円台に跳ね上がり、今年に至っている。「アウトは上がり過ぎ」というサプライヤーもいるが、タン同様にここ 2~3 年、話題を提供している商材であることは間違いない。

「ハンテン同様にアウトを積極的に販売する量販店やイベントがひところより少なくなったのは確か。これに加えて、今年は例の B S E (狂牛病) など消費のダウン材料があり、消費者が敏感になっていて、今ひとつ積極性に欠ける」(D 社) ことも影響している。

昨年から人気が高まってきたスキンド(=皮なし、フローズン、チルド)、チルドの皮つきの需要は、今夏も旺盛。アウト自体の輸入量もそこから増加している中で、チルドの比率が高まっているのは事実だ。

「チルドのアウトはかなり増えており、外食中心に伸びている。現在はチルドでもハンテンよりアウトのほうが多く輸入されているのではないか」(E 社) とみられる。昨年あたりからハンテン 2 対アウト 1 の比率で 1 セット単位の輸入が主流だが、再びハンテン 1 対アウト 2 に戻りつつあるか、1 対 1 に変化している公算は大きい。

現物相場は米国産フローズン 600~670 円(前年同期 600~650 円)。スキンド 890~900 円(同 900 円前後)。チルドは 900~1,100 円(同 850~1,000 円)、スキンド 1,400 円以上(同 1,250 円以上)。先行き見通しは横ばい、あるいは多少下げと楽観は許さないが、「梅雨明けの暑さいかんでは強い」との声も聞かれる。しかし、これ以上の上げはなさそうだ。

ハンテン、アウトの輸入量はフローズン(通関コード 0206. 29-010) がほぼ同コードで輸入されるものの全量に近いと推定され、1995 年では 6 万 229t と前年比 8% の増加となっているが、1996 年 1~5 月は 2 万 4,246t と前年同期比 9% 減となった。ハンテン 2 対アウト 1 とすると、1995 年はハンテンが 4 万 t 余、アウトは 2 万 t 程度の輸入があったことになる。

チルド(通関コード 0206. 10-010) の 1995 年の輸入推定量は同コードで輸入されている 1 万 1,024t のうちの 50~55% 程度とみられ、5,500~6,000t か。チルド・アウトの量販店や外食での人気からみると、もっと多くなっているかもしれない。1996 年 1~5 月の同コードでの輸入量は 44% 増となっているが、この中心はアウトを始めタン、レバーなどの増加と見込まれる。

1997 年

ハンテンとアウトサイドは輸入・取引ともセットで行われるケースが多いが、商品としての人気はハンテンよりもアウトサイドに集まっているのが実情。しかし、ハンテン同様全体的に「売行きはよくない」(G 社) といい、荷動きも悪い。このアウトサイドもハンテン同様に 3~5 月に特需で現物相場も 650 円以上に上げたが、その結果、外食企業が 4 月のメニュー改訂時にレギュラーの仕入れ対象からはずしたという経緯があり、これが現在の相場・消費水準につながっている。

もっとも「いいもの志向からチルド・アウトサイドは需要が強く、輸入も増えている」(B 社)、「チルドは引合も強いし、きちんとカットされたものは価格的に高くてもニーズは強い」(A 社、C 社ほか) と、ここでもチルド人気は高い。

米国現地では、労力やコスト面などでアウトサイド生産への対応力は十分にあるといわれ、オファーもコンスタントにきている。今後、冷凍物はさておき、チルドの輸入はまだ

増えるだろうとみる卸し業者が多い。

96年のスカート類の輸入量は、通関コード 0206. 29-101 (冷凍) で輸入された 5 万 2, 078t のほぼ全量がスカート類と推定されることから、前年同期比 14% 減。チルドは 0206. 10-010 (1 万 1, 749t) のうちの約 60% 程度にあたる 7, 050t とみられ、20% 増加した。97 年 1~5 月の輸入量は冷凍が 2 万 228t (前年同期 2 万 4, 246t)、チルド 2, 830t (同 2, 680t、推定) で、業界の期待どおりチルドが増加。とくにチルド流通の多い関西圏でチルド需要が伸びている。

アウトサイドスカートの現物相場は、米国産冷凍が 530~620 円 (前年同期 600~670 円)、スキンド 870~890 円 (同 890~900 円)、チルド皮つき 720~750 円 (900~1, 100 円)、チルド・スキンド 1, 100~1, 200 円 (1, 400 円以上) の水準にある。

「夏場の焼材の代表的部位。やわらかくておいしく、鮮度もいいチルド・アウトサイドは輸送中に熟成されるので人気が高い」(A 社) ということで、チルドアウトは先行きも強もちあいからもちあいでの展開が予想されている。

1998 年

アウトサイドスカート (以下アウト) はタンと似たような需給展開になっている。米国現地の皮なしアウトの需要自体がこのところ強まり、相場はかなり急騰した。さらに米国内でスカートプレートやインサイドスカート、フランクステーキなどメキシコ料理向けの商材の相場が強く、その代替需要がアウトサイドに向いた結果、日本国内流通の現物相場と大きくかけ離れた暴騰相場になり、日本の輸入は激減している。「とにかく簡単に買える相場ではない」(B 社)。

アウトの国内の売行きは今年前半、あまり良くなかった。これは昨年 2 月、皮つきアウトで 650 円という現物相場をつけたことから、外食など実需者が敬遠したもの。国内在庫もかなりあることから、海外への発注もなくなった。米国のパッカーサイドは日本に売る姿勢を示しており、現地での売り込みが開始されたとの直近情報もある。

現在は国内在庫分が流通しているため、現物相場の高騰も押えられている形だが、これがなくなるのも時間の問題。現物が激減する一方で、量販店筋もアウトの安さを買って再び使い出しており、需要は増えつつある。冷凍物中心に販売量の回復、チルドの取り扱い増の動きが高まっているだけに、先行き展開は波乱含み。「急騰の懸念は小さくない」(A 社) との見方が強い。

アウトサイドの現物相場は冷凍の皮つき米国産 480~600 円 (前年同期 530~620 円)、皮なし 950 円程度 (同 870~890 円)、チルド 600~630 円 (同 720~750 円)、チルド皮なし 750~800 円 (同 1, 100~1, 200 円) の水準。ただし、7~8 月は国内在庫がもっても、その先は予想できず、先高は必至。

1999 年

ハンテンと同じ「スカート類」で括られるアウトサイドスカート (アウト) だが、今夏の荷動きはまったく正反対。「今夏はかなり強い」「いまや無いものねだりに近い状態」「玉が出てきても量は少ないし、高い」とヒート気味の声が多い。

アウトの主力輸入先である米国では 1994 年以降、日本の買い付けに振り回される状況を

嫌い対日輸出量を絞る方向へ転換し、アウトの輸入量自体が毎年減少してきた。オファーが安い時でも、日本の買い付けが出ないなどの実情もあり、売り先として、日本への依存度が希薄になった事実もある。

米国では1996年ころからアウトの販路を方向転換し、米国内のレストラン、メキシコ料理店向けに市場開拓してきた結果、ことしも①米国内のレストラン需要が根強い②メキシコへの輸出量が増加した、需給現象になっている。

メキシコ料理の「ファヒータ」(細切り肉の料理)は、米国内のメキシコ料理店はもちろん本国メキシコでも国民がよく食べる料理といわれ、本国では従来、この原料としてインサイドスカートを使っていたが、インサイドは肉質が堅くやや難点もあったという。

このファヒータの原料としてアウトが見なおされたこと、米国の好景気を反映して高値でも買えること、などから現地オファーが急騰し、当然日本へのオファーも激減しているというのが直近の実情である。アウトは95年春先に300円台、1996年5月以降600円台、1997年6月530～620円、1998年6月480～600円の推移をたどってきたが、今夏、一段跳ね上がった。タン同様に今夏も「話題の商材」であることは確か。

1996年ころから人気が高まってきたスキンド(=皮なし、フローズン)アウトは「これも出回り量は少なく、なかなか拾えない。完全にモノ不足」(D社)状態にある。とくに現地でブロック・カットした「ロスが少なく、スライスするだけ」のものは相場的にはさらにヒートし、1,500～1,700円台と高くなりすぎたものもあるという。

チルド・皮つきアウトの需要も伸びている。需要の主流は量販店より焼肉店で、「チルドで売れるから、先物でもフローズン回しにしない」(D社)。現在は「(内臓類の)チルドの月間輸入全体の中で、アウトが半分くらいを占めているのではないか」(E社)との見方もあり、チルドの比率が高まっているのは事実だ。

現物相場は米国産フローズン1,000～1,080円(前年同期480～600円)。スキンドは1,400～1,550円(同950円前後)。チルドは900～1,100円(同600～630円)、スキンドでは1,500円以上(同750～800円以上)と前年同期を大幅に上回る。

先行き見通しは「フローズンが1,000円超えの段階で需要は落ちており、当然、焼肉店、量販店等の使用は減っている」(B社)「ハンテンとアウトセットでプールして卸600円程度だが、単品ベースでは倍近い相場だからかなり高い」(F社)と観測はまちまち。ただ、「U.S.のオファーも天井にきているし、これ以上の高値は需要減速に行く」(H社)との見方もあり、当面、高値安定推移か。

ハンテン、アウトのスカート類の輸入量はフローズン(通関コード0206.29-010)がほぼ同コードで輸入されるものの全量に近いと推定され、1998年4万5,451tと前年比13%減となっているが、99年1～5月は1万7,402tと前年同期比21%減。ハンテンの韓国の買い付け、アウトの米国内需要とメキシコの買い付けなどから、全体に日本の輸入が大きく後退している現実がはっきりしている。

チルド(通関コード0206.10-010)の1998年の輸入推定量は同コードで輸入されている1万6,753tのうちの55%程度とみられ、9,200tか。チルド・アウトの量販店や外食での人気からみると、もっと多くなっているかもしれない。99年1～5月の同コードでの輸入量8,131tのうち4,500tはアウトを始め、ハンテン、タンのチルドと見込まれる。

2000 年 ハンギングテンダーに記述

2001 年

これまで相場の変動が大きかったアウトサイドスカートだが、今年は高値安定で推移している。とくに注目されるのがチルド商材。ハラミは焼肉商材として完全に定着したが、国産物は相変わらずの品薄状態。このため代替としてUS産チルドの引き合いがスーパーを中心に強まっており、皮付きチルドで 1,050 円と、昨年より 300 円以上相場を上げている。

ここで特徴的なのが、「以前はハラミにグレードなどなかったが、今ではCABやチョイスなどグレード指定をしてくるようになった」(C社)こと。逆に味が落ちるセレクト以下のアングレード物は引き合いが弱い。これはアウトが「ハンギングテンダーとの代替商材」との位置付けから脱して、「US産ハラミ」として日本市場に定着したことを示している。

ただ米国内の需要に左右される商材であることに変化はない。一昨年のアウト急騰の原因となった米国「チリーズ」は、一時期全量フラップミートを使用していたが、現在はアウトと半分ずつに切り替えている。これにより米国現地での需要が安定しているため、「現地価格が非常に高く、それで日本向けオファーが強くなり、チルドの相場を上げている」(A社)背景もある。

こうしたことから、今後は現在値を下げているフローズンの相場(550~600 円)が上昇するとの見方が出てきている。「米国内でチルドが使われて、フローズンにまわせるものがどれだけ確保できるのか。今年の動き(フローズン)はあまり良くないが、それほど在庫が多いわけでもない。焼肉ランチなどで使われ出したら、品薄による高値になる可能性もある」(C社)、「今年はオーストのロイン系が安かったためサービスステーキなどに使われなかったが、それが復活すればフローズンの引き合いが強まり相場が上がるかもしれない」(A社)と推測している。

2002 年

これまで相場の変動が大きかったアウトサイドスカートだが、米国現地の需要が堅調なことで、物量が少ない国産物の代替として米国産チルドの引き合いが強まっていることから、ほぼ前年並みの高値相場を維持している。供給量も「BSE後は需要が落ち込み在庫をチルフロにしたが、12月にはそれも完売した」(B社)、「年明けの3~4月は天候も良く昨年並みにまで戻ってきている」(B、C社)と、サプライヤー側も復調の手応えを感じている。

高値相場の要因のひとつが米国現地でメキシカン料理“ファヒータ”を提供する「チリーズ」。以前はフラップミートを使用していたが、値段が高いためアウトと半分ずつに切替。これにより安定した需要があるため、「無理に値段を下げる必要がなく、外貨オファーも必然的に高くなる」(A社)としている。今後もこうした流れは続くとみられ、「ヒット商品が出ない限り大きな変動はない」(A社)との見方が強い。なお最近では韓国でアウトの買い意欲が強まっており、昨年に比べて8割以上も取引量を伸ばしたパッカーもあったようだ。

一方、日本では量販店を中心にチルド商材の人氣が高まっている。ハラミは焼肉商材として完全に定着して需要を増やしたが、国産物は慢性的な品薄状態。その代替として米国

産のチルドの引き合いが強まっている状況だ。特徴的なのは「これまでアウトにブランド指定などなかったが、CABやチョイスなどグレード指定をするようになった」(B社)こと。逆にアングレードものの人気は落ちており、相場は730~800円。チョイスは850円以上、CABは1,220~1,300円で取引されている。

1-4 レバー

1990年

1. プリマハム

レバーはサク取り。

2. 日本ハム

現地加工体制が完全にできているのはレバー。現地のフィードロット牛のレバーの表皮、脂肪を除去、1本約800gの羊羹状にサク取りして真空パック、凍結して輸入している。これも、末端のユーザーは半解凍してすぐに切れる状態だ。

3. 伊藤ハム

「牛レバーブロック」は米国産のレバーの表皮をむき、羊羹状にカット。4~5本が1カートンで、約5kgである。

4. ビセラル(株)

例えばレバーならスライス2kg入り・4袋で1カートンになっている。

5. 協和食品(株)

サク取りレバーを取扱い。レバーについては現地加工も本格化している。現地のアメリカでサク取り加工(5cm×7cm)、1サク600gくらいのもの6本が1箱のこのサクのサイズは2~3年前から比べるとやや小さくなっているということで、スーパーなどの小売業でも、商材の小型化がいつそう進んできていることがわかる。

レバーについての今後の課題は、「厳密な定貫にすること」(同社)。スーパーなどでは、受発注に際して計数管理のしやすい「定貫」へのニーズがますます強まっているため、かつては最も規格化しにくい商材といわれた内臓類が、加工食品なみの規格品になる日も遠くなさそう。

1991年

レバーの相場は安定需要に支えられて、しっかりした価格推移となっている。国産フレッシュものは主としてレバー刺身用、輸入フローZENは焼肉用という利用が一般的。国産のレバー刺身用の焼肉店納入価格は1,300円前後、輸入物はUS物で180~200円と一ケタ違う価格である。

刺身用の需要は限られてはいるものの、夏場の需要期には不足がちとなるため、5~6年前からアメリカから航空便によるチルド輸入を行う業者が出始めている。と畜から4日目にエンドユーザーの手元に到着する体制で、輸入価格は1kg当たり900円前後。

輸入コストを入れても、商品価格は国産物よりやや安くなるが、売れ残った場合は凍結回しとするため、国産のフローZEN物並み(100~120円)となる。輸入業者にとってはリスクも大きい商品といえそう。数量的にはまだ少ないが、不足時の対応策として今後取り組む業者が増えそう。

一方輸入のフローズンものはほとんどがU S産で、1988年8,530t、1989年6,410t、1990年9,379tの輸入量。現地で羊かん状にサク取り加工した形態で輸入するケースが増えており、スーパーや焼肉店などの販売現場では半解凍した後、手切りにすればいいだけと、省力化対応の商品形態になっている。

1992年

牛レバーは国産フレッシュものが主として「レバー刺身用」として、また輸入フローズンものが焼肉用として利用されているが、国産フレッシュものは不足気味。レバーは廃棄率が高いうえに、とくに夏場にかけては牛のと畜頭数が減るため、品薄状態が強まる。このため、1986年頃から、7～9月の需要期にアメリカなどから航空便によるチルド輸入が行われるようになってきている。ある業者はと畜から4日目に日本に到着、到着後3日間で売り切る体制をとっている。週2回のペースで輸入するので、いつも新鮮なものを使うことができるという。輸入価格は950円前後と、国産フレッシュとほぼ同じ水準。

一方、フローズンものの輸入量は、1988年8,530t、89年6,410t、90年9,379t、91年8,751tと一進一退。今年も1～5月で3,441t、前年同期比2%程度の伸びにとどまっている。現地で羊かん状にサク取り加工した形態が中心となっているのが最近の傾向。整形・サク取りしたものは400～450円と、原形のもの(160～170円)よりかなり割高になるのはいうまでもない。

1993年

経産牛のレバーは10kgもあるが、品質的に劣る。上物は去勢牛、あるいは未經産牛の6.0～6.5kgのもので、国産フレッシュ物が主として刺身用として、また米国などの輸入フローズンものが焼肉用として利用されている。国産フレッシュの刺身用は慢性的に不足がちだが、この春(3～5月)に輸入フローズン物も品薄の様相を呈した。1月後半まで180～200円程度だったものが、一時は350～400円近くまで上昇。6月に入って落ち着きを取り戻し、250～280円あたりの推移となっており、今後の動きに目が離せないところ。

春先の異常高はアメリカのパッカーが、日本向け価格の安値が続いたため、エジプト経由でロシアへ輸出したため、と商社筋では分析している。しかし、レバーは腸などと違って、採取に設備投資を必要とせず、買い付け量を増やすのはそれほどむづかしくない。このため、これから輸入量も増加してくる見込みで、夏場の焼肉需要でそこそこ動いたとしても、価格がこれ以上大きく上昇することはなさそうだ。

ちなみにフローズンのレバー輸入量は、1988年8,530t、89年6,410t、90年9,379t、91年8,751t、92年8,408tという推移で、今年1～4月では前年同期比15%減の2,256tとなっている。

輸入先国は99%がアメリカ。残りがオーストラリアとニュージーランドで、2国で年間数10tという数字だ。

輸入レバーでここ数年注目されているのがチルドもの。国産フレッシュの不足を補うため、1986年頃から、とくに品薄状態が強まる夏場を中心に航空便により輸入されているもので、と畜から4～7日で日本に到着する態勢がとられている。輸入価格は15ポンド以下の規格で800～900円の水準。年間3,000～3,500tの輸入量となっているものと推定され、

これは通関コード 0206. 10-010 の約半分である。刺身用はもちろん、焼肉用としての需要もついてきたことから、夏場だけでなく年間を通じて輸入する業者も出始めており、今後とも増加しそうな気配だ。

1994 年

(国産牛レバーと重複) 赤物の代表のレバー。輸入物はフローズンが 90 年の 9,379t (通関コード 0206. 22-000) 以降減少し、91 年 7%減、92 年 4%減、93 年は横ばいの 8,410t。94 年 1~4 月も横ばいである。ほとんどが米国産レバーで、豪州、カナダは年間でも 100t 弱しかない。

このフローズンレバーの減少の一方で増えているのがチルドレバーだ。輸入量は 90 年以降増加しており、91 年 21%増、92 年 14%増、93 年が 7,601t の横ばい推移だ。この通関分類 (0206. 10-010) の輸入量のうち、レバーは約 50%の 3,800t 程度 (残りはタン、スカート) と見込まれる。

94 年 1~4 月は同コード全体で前年同期より 29%増加しているが、これはチルドレバーの増加が大きく、輸入割合も昨年までの 50%から 60%台にアップしているはずという輸入業者の見方も説得力がある。輸入先は米国 80%、豪州 16%が中心でカナダ産がこれに続いている。

この輸入チルドレバーの急増は 90 年ころからで、理由は「夏場の国産レバー不足」と「需給調整・仕入調整」のため。国産レバーの供給量が頭打ち状態にあることが主因で、米国産チルドレバーをコンスタントに飛行機で輸入するサプライヤーが増えているのが実情だ。

「国内の牛と畜が 1 日 5,000 頭としても、病気による廃棄処分、乳経産牛のものはほとんど価値がなく、薬品用にもどうかといったシロモノ。結局 5,000 頭のうち、商品として使えるレバーは 5~6 割程度しかない」(H社) 現状では、輸入物への依存度が高まるしかないわけ。

最高のレバーは「和牛のアズキ色。乳経産のは 7~10kg 近くと大きいのが、チョコレート色、緑色が多く、レバー本来のアズキ色はほとんど出てこない」というのが現実で、取引以前の問題もあり、牛内臓肉生産の根幹に困っている。乳経産の別建て実施も出るべくして出たケースである。

現物相場は輸入フローズンで 200~250 円、チルドで 800~850 円。フローズンは前年同期に比べ 1~2 割安めだが、93 年末から 94 年春先はロシア、中近東、メキシコが日本より高く買うというので米国の売り手市場となって急騰したものの、日本側には大きな負担にはなっていない。

現在はチルドレバーの順調な輸入もあって、フローズン相場を押さえ、需給バランスもとれている。チルドレバーは、①処理に神経を使い、量産が出来ないこと②パッカーの経費③フレート (コンテナではなく少量輸入) などでコストが割高となり、これがフローズンとの 600 円差になっている。

これだけ輸入チルドレバーが割高にも関わらず、需要が強いのは、それでも国産レバーよりは割安なため。国産レバーはフレッシュで和牛 1,600~1,700 円中心で、これ以外でも 1,300~1,500 円はするから輸入チルドレバーが得になる。供給の中心の米国をはじめ、豪州の AMH もエア・チルドを出してきた。

この夏場に向けての現物相場はチルドレバーの輸入増を背景に、輸入物はもちあい。国産物もと畜減は予想されるものの、ほぼもちあうと見込まれる。国産レバーはエンドユーザーとのつながりが強く、供給は少なくなっても現状水準以上の上昇にはならない。

流通面では輸入物が1万2,000t程度、国産物が6,000t程度の推定で、7:3と輸入物の物量が多い。上等のレバー刺しも“ダイゴ味”らしいが、ポピュラーな焼肉商材の逸品として、夏のスタミナ源として、レバーは夏場に向けてさらに動きは良くなりそうだ。

1995 年

フローズンは1990年の9,379t(通関コード0206.22-000)をピークに減少していたが、1994年は8,779tと4%強増加した。1995年1~5月は再び減少に転じ、前年同期の6%減となっている。これに対してチルドレバーは順調に増加している。

チルドは厳密な数量把握はできないが、「牛のくず肉・臓器・舌」(通関コード0206.10-010)の中の30%程度を占めているものと推定される。この通関コードの輸入量は、1994年8,963tであるので、この中の約2,600tがレバーと考えられ、1993年よりさらに増加した見込み。

1995年1~5月の同コードは前年同期の6%増となっており、この中にはチルド・タンの増加分も含まれるものの、チルドレバーの増加も含まれてる。具体的には「1995年は昨年の2割増程度の増加、月間平均で250tくらい」(B社)の輸入量と想定される。チルドレバーは現地にファックスするだけで、週2回、航空便で送られてくるシステムができており、日本側の輸入元受は5~6社。通常はコンテナ単位で、チルドレバー、チルドタン、チルドアウトサイドスカートとコンビで積載されてくる。

輸入先国は当然ながら米国が90%強と圧倒的だが、豪州産もある。「米国産チルドレバーは色、品質など上質なものが安定しており、レバー刺しも十分にいける。チルドで輸入するのはやはり夏場が多い」(C社)といわれ、月間250tも平均的な推定だ。ユーザーは副生物卸売業者、量販店が中心だが、夏場商材でも価格的に安定しているため、売れ行きもコンスタントであり、「輸入量が適正なので、夏場といっても相場の波乱はない」(C社)といわれる“優等生”だ。

1994年の輸入レバーは流通量で約1万2,000t。うちフローズンは7割強、チルド3割弱の比率だったが、1995年はフローズンが6%減少しているため、チルド比率が3~4割に拡大しそうな情勢だ。いずれにしても輸入依存の供給構造に変化はない。ただ、チルドレバーの場合、「輸入通関を切った後で、売れないからといって凍結をかけると、商品価値は二束三文になってしまう」(A社)ということで、エンドユーザーとパイプががっちりしていないとリスクを負うこともありそうだ。

現物相場は、コンスタントな輸入のあるフローズンが180~200円(前年200~250円)の水準であり、7~8月に上げても「若干かわずか」(B社)との予測。強まっても前年並みまで、チルドは850~900円(同800~850円)の水準にあり、先行きは強もちあい。

1996 年

国産レバー不足が輸入レバーを増やしているという状況は常識化しているが、その中でも夏場の需要期にはチルド・レバーの輸入が急増するのが恒常化している。今夏もチルド・レバーがタン、アウトと並んで焼肉商戦の主役を務めている。

輸入レバーのチルド(通関コード 0206. 10-010)は 1995 年に同コードで輸入されたもののうちの 30%程度、3,000t 前後と推定されるが、最近の伸びからすれば 4,000t 近くまでいっていることも考えられる。1996 年 1~5 月の同コードでの輸入量は前年同期比 44%増であり、前年以上のペースで増えている可能性が高い。

これに対してフローズン(通関コード 0206. 22-000)は 1995 年で 7,426t と前年比 15%の減少(ただしチルドは 2~3 割の増加になっているものと見込まれる)。1996 年 1~5 月は 14%増。

チルド・レバーの輸入先国は米国からが 9 割以上で、当然航空便による輸入だが、日米間の受発注システムが整備され、「いつまでに何 t ほしい」「売行きが少し鈍っているので控えたい」といった情報がファックス等でダイレクトに届くようになっており、臨機応変の対応ができることもあってリスクが軽減されていることから、夏場はチルド 9 対フローズン 1 くらいの割合になっているものと思われる。とくに米国産チルド・レバーに対する日本側ユーザーの信頼は高い。「処理が衛生的で、何よりも U S D A の厳格な衛生基準のもとで生産されているのが強み」(B 社)、「現地に行って指導できるし、色での選別もできる。包装もいいし、申し分ない」(D 社)、「量的にほしい分が揃うし、最近は品質が急速に向上してきた」(E 社)など高い評価が与えられており、「航空便で持ってくるコストを差し引いても十分メリットはある」(C 社)。中には「国産のレバーより品質がいい」とするところもあるほどだ。

現物相場は、フローズンが 180~200 円(前年同期 170~180 円)、スキンレス 220~230 円(同 200~220 円)に対し、チルドは 800~1,000 円(同 850~900 円)の値動き。「B S E の影響で E U から買えなくなった中東の注文が米国に集中したこと、ドルが上がってきたため若干上げている」(A 社)。

先行きは「フローズン、チルドとももちあいから強め」との見方が多く、とくにチルドは実勢で 900 円以下はなくなりそうだが、1,000 円以上まではどうか。スポットでの輸入が可能で、使う分しか入れない取引が定着しているため、夏場でも品不足・相場急騰はないと予測される。

1997 年

レバーは昨夏の O157 食中毒事件で輸入がストップし、激減からゼロになるなど大きな影響を受けた品目だが、「97 年 6 月末時点では輸入ストップ前の半分程度まで回復したのではないか」(D 社)という。とくにチルド・レバーは「97 年 2 月から輸入を再開したところがみられるが、それにしても昨夏のダメージは表現できないくらい」(F 社)、「輸入回復といっても、以前を 100 とすれば現在は 30~40 程度ではないか」(B 社)ともいう。いずれにしても、O157 による打撃は予想以上のものがあったようだ。

この結果、現物は逼迫というか、モノがないに等しい状況から、今春 2 月以降、相場も 200 円以上の水準となった。“受難のレバー”から回復期入りしたともいえるが、今夏の焼肉商戦面からはほとんど勝負にならない、との見方が強い。

米国等現地サイドでも日本市場のオーダーストップで小規模パッカーはいまだにレバーの生産を止めているところが多く、また不安定な日本向け輸出よりも安定感のある中東、ロシア向けに対応を強めるパッカーもあることから、輸入もののレバーを従来どおり確保で

きる可能性は小さくなっている。日本側もO157が今後どうなるのか不透明な部分もあるだけに、以前のように積極性を見せるところは少ない。

それでも「潜在需要としてレバー刺し嗜好があるが、現実的には食べるのは“勇気”がいるだろうし。ただ、ここにきて焼肉用としてチルド・レバーの引合が焼肉店から出てきた」(A社)。焼いて食べる分には不安はなく、焼肉用として店頭に置く量販店も少しずつ増えているが、往年のイメージが乏しいのは確かだ。

96年のレバー輸入量は冷凍(通関コード0206.22-000)が5,855tと前年比21%減。チルド(同0206.10-010)は同コードで輸入されている1万1,749tのうち、タン、スカート類の推定量を除いた約3,000t(同コードの25%)程度とみられる。

97年1~5月では、冷凍606tと前年同期比80%減、チルドはコード全体の約10%、500t以下の見込み。輸入がほとんどないに等しい状況になっており、現物相場は冷凍の米国物200~220円(前年同期180~200円)、スキンレス220~230円(同220~230円)、チルド900~1,100円(同800~1,000円)水準と需要とは無縁といった展開になっているが、チルドは焼肉店、料理向けにニーズは強い。先行きも輸入の回復は期待できず、品薄から強含みとなりそうだが、“夏場のエース”としての位置付けはない。

1998年

「O157以来需要が落ちて輸入が激減したまま、どこも買っていないかったため市中在庫も空になっていた」(A社)が、このところ需要は強く、現物相場も強めの展開となっている。レバーは夏場の焼肉商材として欠かせぬ商材だが、現物相場で220円前後の水準はまさに季節到来を感じさせるもの。

ただし、一昨年のO157の影響でいまだに「レバーの生食自粛」は解禁されていない。サプライヤー側も「必ず加熱して食べて下さい」との表示ステッカーを貼って出荷するなど、サシミ自粛通達に基づく衛生管理対応を厳守している」(C社)。

ことレバーに関してはフレッシュとフローズンでは価格が極端に異なる。フレッシュは1,000円以上するのに対して、フローズンは200円台と5~6倍の差がある。食べた時の味が明らかに違うことが主因で、タンやスカート類同様に、フローズンからチルドへのシフトが回復しつつある。

O157発生の1996年にほとんど“全滅状態”だった需要は「一部量販店の焼肉特売用で売られ始めているほか、焼肉店等の需要はひところより増えつつあり、O157以前の7割程度まで回復したのではないか」(H社)。

レバーの輸入量は冷凍(通関コード0206.22-000)は1996年5,855t、1997年3,656tと減少。チルド(同0206.10-010)は同コードの約25%を占めるとみられ、1996年3,000t、1997年3,300t程度。1998年1~5月は冷凍2,197t、チルド1,500tと前年同期よりは増加、国内市場の回復を裏づけている。

現物相場は冷凍180~220円(前年同期200~210円)、冷凍皮むき220~230円(同200~230円)、チルド900~1,200円(同900~1,100円)水準だが、先行きは「現時点で需要は強いし、夏場らしい展開になるはず。強含みからやや上げの見込み」(A社)もあり、冷凍物で250円くらいまでいく公算が大きい。

1999 年

夏場の焼肉需要期といえ、かつてはレバーが主要商材として君臨してきた時代もあるが、それも「今は昔」の話だ。現在の荷動きは「相場はよこばい、荷動きは普通だが、需要は伸びているようだ」(B社)、「入船遅れとか途切れることもあるが、昔のように常時継続的に輸入する商材でなくなったし、需給状況は大きなトピックスになるようなものはない」(A社)との見方の一方、「若干モノが足りず、相場も200円以上では強いかなという感じはするが」(F社)との声もある。

サプライヤーの対応の違いがはっきりしているのは、輸入物に関しては「フローズンのみしか輸入しない」か「チルドも輸入しているか」の差だ。すでにレバーの生食については、厚生省の解禁が出ているが、現実的に「生食用供給」しているかどうかとなると企業のスタンスが分かれるところ。大勢として、輸入も国産も、今だに「加熱」表示書きの出荷が圧倒的に多いのが現実である。

輸入レバーのチルド(通関コード 0206. 10-010)は1998年に同コードで輸入された1万6,753tのうちの15%程度と割合も低下し、2,500t程度と推定され、1999年1~5月の同コードでの輸入量8,131tでも1,200t程度と減少しているとみられる。これに対してフローズン(通関コード 0206. 22-000)は1998年5,739tと前年比57%の増加、1999年1~5月2,264tの3%増ペース。

チルド・レバーに関しては「当社はほとんど止めている」サプライヤーもあれば、「ことしに入り、何コンテナかは輸入している。ユーザーによってはもっと欲しいとの声もある」とのところもあり、まちまち。例年なら夏場の輸入もチルド9対フローズン1くらいの割合で入るが、すでにそういう時代ではなくなっていることは事実だ。

もっとも、米国産チルド・レバーに対する日本側ユーザーの信頼は高く、「何よりもUSDAの厳格な衛生基準のもとで生産されているのが強み」「現地に行って指導できるし、色の選別もできる。包装もいいし申し分ない」「量的にほしい分が揃うし、最近は品質が急速に向上してきた」「航空便で持ってくるコストを差し引いても十分メリットはある」と高評価は変わらない。

現物相場は、フローズンが200~230円(前年同期180~220円)、スキンレス270~290円(同220~230円)の動き。スキンレスは輸入量は極めて少ない。先行き上げても「フローズンは250~300円まで」との声もある。チルドの現物相場は情勢が情勢であり、加熱表示出荷にしても差し障りが少なくないため、表記は割愛する。ちなみに前年同期の水準は、900~1,200円だった。

2000 年

チルド全盛から完全にフローズン主体に移行したのがレバー。今年は「(主要な買い先である)ロシアがあまり買っておらず、売り先が日本に向いている」ことから若干安めの展開。相場はUSフローズンで昨年の200~230円から170円前後に下げている。

チルドについては、大手サプライヤーは完全に輸入を中止しており、年間200tも入らない状況になっている。「(量販店などから)引き合いは強いがリスクが大きくて使えない」(A社)というのが現状で、焼肉店でたまに見られるレバ刺しの大半は国内物ということになる。

2001 年

チルド全盛から完全にフローズン主体に移行したのがレバー。そのフローズンだが、1 時期在庫を減らしすぎて市中玉が少なく、相場が上昇していた。しかし「1 頭から 6 キロ取れる商材であり、1 日 5,000 頭を扱う工場を 23 日稼働させれば、690 トンできる。日本の 1 月の輸入量は平均 600 トンくらいなので、1 工場で十分に手当てできる」(A 社)、「盆前に不足したが、すぐに戻した」(C 社)として、今では US 産で 190 円とほぼ前年並みの相場になっている。ロシアの買いに影響される商材ではあるが、今年はその影響もあまりないようだ。

一方、チルドについては大手サプライヤーはほぼ輸入を中止しており、わずかな量が航空便で入っている状況のようだ。「チルドレバーがどうしてもほしいとの引き合いはいまだにあるが、チルドで欲しいとなれば生食で使われる危険が強くなる。そのリスクは大きい」(C 社)として、慎重に対応している。

2002 年

チルド全盛から完全にフローズン主体に移行したレバー。そのフローズンは、米国産で 190~200 円と昨年の相場と大きな変動はない。ロシアや中東などの買いに影響される商材であるが、その買い意欲が少なく外貨オファーも下がっているようだ。「現在の市中在庫は少ないが、必要な量は現地の 1 工場ですぐ手当てできる」(A 社)として、とくに目立った動きはでていない状況。しかし大手焼肉チェーンが“焼きレバー”をメニューに投入し、それによってレバーが見直されてきている兆しもみえる。

一方、チルドについては大手サプライヤーはほぼ輸入を中止しており、商社が中小卸企業向けにわずかな量を空輸で入れているだけのようだ。「チルドレバーの引き合いは強いが、生食として使われると怖い」(C 社)として、慎重な姿勢でいる。

1-5MC トライプ

1990 年

1. 日本ハム

高度加工が進んで、「皮むきにしないと売れない」というところまでできているのが MC トライプ(ミノ)。加工の歴史も古く、日本ハムでは 1977 年の供給開始以来、13 年の実績がある。最近では皮むきだけでなく、格子状に切れ目まで入れた商品もでており、需要者にとっては全くの“手間いらず”だ。

2. 伊藤ハム

ミノでは「牛特上ミノ」として、アイルランド産カウ(雌牛)の MC トライプを使用した商品を生供給。もちろん表皮を取り除き、厚い部分のみを残している。粗飼料を十分に与えたカウのミノなので、非常に厚みがあり、やわらかいのが特徴。1 本を 3 折にしてポリで包んである。1 カートン 4~5 本入りで 3kg の定貫だ。

3. ビセラル(株)

ミノ 1 袋が 1kg 詰め。

4. スタミナ食品

何ととっても焼肉商材の大ヒット商品「こてっちゃん」を抱えている強みがあり、シロ

モツ関係の知名度は抜群。

1991 年

牛の第 1 胃(ミノ)は肉が厚い部分と薄い部分とからなっているが、このうち厚い部分が上ミノ、英名でマウンテンチェーン(MC)トライプ。このMCトライプもこのところ荷動きが良好で、相場は活況を呈している。

国産物もあるが、アメリカ、オーストラリア、アイルランド産のものが出回っており、輸入量(通関コード 0504.00-090)は、1988 年 6,150t、1989 年 7,310t、1990 年 9,275t と増加傾向をたどっている。今年は 1~4 月で 2,984t と、昨年の同時期 3,109t に比べやや減っているが、まずまずの輸入ペースといえる。

MCトライプが他の内臓類と大きく異なる点は、タンやシマチョウなどが肉用の去勢牛、未經産牛から産出されるものが一級品であるのに対し、MCトライプは乳用の経産牛(カウ)からのものが良質とされること。粗飼料を十分に与えられた牛が、反芻を繰り返して初めて厚みのある胃ができるためだ。穀物を大量に給与する肉用肥育牛は、短期間で肉に仕上げるため、ミノとしての商品価値はほとんどない。

こうしたところから、MCトライプの一級品はアイルランドのもので、やや小振りながら身がやわらかいのが特徴。6 月中旬の首都圏の相場は、1,420~1,500 円。ついで評価が高いのがUS物で、1,400~1,450 円、オーストラリア物が 1,200~1,300 円の水準。

関西ではUS物が 1,400~1,480 円、オーストラリア物が 1,230~1,300 円の幅で動いている。いずれの産地のものにしても高値安定の市況展開となっている。末端ユーザーはほとんどが焼肉レストランで、焼肉需要の堅調さを反映した値動きである。

1 頭から取れる重量は、US物で 0.7~1kg、オーストラリア物で 0.6kg 程度と少ない上に、どの産地ともカウのキリングが減少ぎみとあって、MCトライプの供給が増える見込みはない。とくに良質品を産出するアイルランド、アメリカの生産が減っており、先行きの供給に不安を残している。

このため、これから需要がピークを迎える夏場にかけては、相場も一段高となる気配が濃い。秋口からは需要がやや弱まるだろうが、ここしばらくは下げることはなさそうだ。

1992 年

「MCトライプ、ハチノス、センマイ」(国産牛ハツ等と重複) 上質の焼肉商材として人気のあるMCトライプも荷動きがよく、相場は高値安定の推移となっている。4 つある牛の胃のうち、第 1 胃(ミノ)は、肉の薄い部分と厚い部分から成っているが、このうちの厚い部分が上ミノ(英語名でMCトライプと呼ばれる)。国産ものもあるが、全国流通しているものの中心はアメリカ、オーストラリア、アイルランド産の輸入もの。

このうち最も評価の高いのがアイルランド産で、形はやや小ぶりながら身がやわらかいのが特徴で、6 月中旬の首都圏の相場は 1,650 円前後。品質でこれに次ぐUSものは 1,550~1,580 円、オーストラリアものは 700g アップが 1,450 円以上、500~700g が 1,300~1,350 円の水準。いずれも他の内臓肉と比べて割高だが、「ほとんどが焼肉として利用され、肉では代用できない特徴をもっているため、多少高くても需要は落ちない」という。

堅調な需要を反映して、輸入量も確実に増加している。通関コードは 0504.00-090 の大

半がトライプだが、この輸入量は 1988 年 6,151t、89 年 7,311t、90 年 9,276t、91 年 1 万 190t、92 年 1～5 月 4,677t (前年同期 4,088t) とふくらんできている。

しかし、今後とも需要増に合わせて輸入が拡大できるかどうかは、むづかしい面がある。というのは、タンやシマチョウなどの内臓類は肉用の去勢牛、未經産牛から産出されるものが一級品であるのに対し、MC トライプは乳用の経産牛 (Cow) からのものが良質とされるため、その乳用経産牛のキリングはこのところ世界的に減少気味にあり、供給の先行きに不安が残されている。

牛・第 2 胃のハチノスは一部ヨーロッパからの輸入もあるが、流通の中心は国産品。スープ、炒めもの、ポイルして薄くスライスし酢味噌で食べる、などの食べかたが一般的だが、最近では博多もつ鍋に使用される場合もある。年間を通じてコンスタントに需要があり、450～500 円の安定した相場が続いている。今後も大きな変動はない見込み。

第 3 胃のセンマイも国産ものが主体。これから夏場に向けてが需要期で、酢味噌で食べるのが一般的である。他の内臓と同様に鮮度劣化が早いため、凍結する場合も多い。凍結ものの場合、凍結前に汚れをきれいに掃除していないものは臭いがつくので要注意。500 円中心の動きだが、夏場には 550 円くらいまで上昇しそうだ。

このセンマイはオーストラリア、アメリカものも若干輸入されている。一昨年から昨年にかけてトライアルが始まっているが、日本のようなねずみ色のものが少ない (とくにオーストラリアはグリーンが多い) ため、月間数 t 程度の輸入にとどまっているようだ。450 円前後での取り引きだが、これも夏場にかけての強含みが予想される。

1993 年

「MC トライプ、ハチノス、センマイ」(国産牛ハツ等と重複) 4 つある牛の胃のうち、第 1 胃がトライプ (ミノ)、第 2 胃がハチノス、第 3 胃がセンマイ、第 4 胃は赤センマイ。このうち第 1 胃は、肉の薄い部分と厚みのある部分から成り、厚い部分が焼肉商材として利用される MC (マウンテン・チェーン) トライプだ。他の内臓類と異なり、十分に発育したカウ (経産牛) のものが厚みがあり、やわらかいため、高品質とされている。規格は 1 ピース 700g アップ (L)、500～700g (M)、400～500g (S) の 3 つで、L サイズが上物。6 月中旬の東京の仲間相場は、オーストラリア産の L サイズで 1,250～1,300 円、US 物が同じく L サイズで 1,380～1,450 円と堅調に推移している。

ほかの内臓類に比べて割高だが、「ほとんどが焼肉として使われ、ほかの肉では代替できない独特の歯ざわり、味わいをもっているため、多少高くなっても需要は減らない」(商社) のが特徴。

こうした安定的な需要を反映して、輸入量も堅実。通関コード 0504.00-090 で輸入される 8 割方がトライプと推定される。この輸入量は 88 年 6,151t、89 年 7,311t、90 年 9,276t、91 年 1 万 190t、92 年 1 万 1,029t と増加の一途をたどっている。

しかし先行きの需給はそれほど明るくない。供給面では、①カウを中心とするバッカーは限られており、一定の量しか生産できない②韓国でも輸入を開始しており、規格も日本と同じとあって、競争相手が出てきた一などの問題点があり、一方で需要面でも焼肉店の売れ行きに陰りが見え始めているという。

第 2 胃のハチノスは、一部台湾、中国、US、カナダあたりからポイル処理したものが

輸入されているが、流通の中心は国産物。モツ鍋にも入れることがあるようだが、薄くスライスして酢味噌で食べるのが一般的で、年間を通じて安定した需要がついている。仲間相場も 500～600 円と安定しており、先行きも大きな変動はない見込み。

第 3 胃のセンマイも国産物が中心で、安定した需要がある。夏場にはサラダ感覚で売場に並べるスーパーも増えてきた。仲間相場は、ハチノスとほぼ同じ。卸し業者段階で 5 mm くらいの細切りにして下味をつけ、酢味噌の子袋をセットした省力化商品も開発されている。フローゼン商品なので。店舗では必要量だけトレイに盛り付ければよいので、手軽に利用できそうだ。

なお、第 4 胃の赤センマイは、一部の焼肉店で利用されているが、まだ一般化しておらず、今後の利用法の開発が待たれている。

1994 年

牛の第 1 胃の中でもっとも肉厚のところ MC (マウンテンチェーン) で、表面の黒い皮をむき、焼肉商材として使用する。それなりの需要があるため、国産物だけではまかないきれず、輸入量もそこそこにあり、中心は米国 45%、豪州 18%、アイルランド 10% など輸入ソースは多い。

輸入 MC トライプは大半が 700g アップ (上ミノ・L サイズ) で、輸入量の 8 割強がこのクラスといわれる。各国産ともミルクカウ (乳経産) が上質で、肉牛のは小さすぎてダメだという。第 1 胃なので柔かいが、「鮮度が落ちやすく、残ると使い道がなくなる」リスクもある。

93 年に韓国が MC トライプを自由化し、韓国の業者が米国に買い付けに走り、ポンドあたり 5 ドルと日本よりも高い値段をつけたため、米国のパッカーも強気だったが、結局、契約したものの引き取りなしといった状況となり、米国産の韓国向けもストップ、相場も元に戻している。

MC トライプの輸入量 (通関コード 0504. 00-090) は 91 年に 1 万 t 台に乗せて以来、92 年 9% 増となったが、93 年は 5% 減の 1 万 541 t に。同コードの 8～9 割が牛トライプといわれ、8,500～9,500 t 程度の輸入と推定される。このコードは毎年増えてきたが、93 年に減速した形である。

「輸入量はこの数年変わっていないが、需要量が若干減ってきている。伸び悩んでいるというのが実情だ」とあるサプライヤー。これはテーブルミートの牛肉商材が低価格志向で半値近くまで下がっているのに対し、MC の相対的高さ＝割高感が大きな原因ではないかとみられる。

「焼肉商材の定番」といわれる MC トライプだが、現物相場はアイルランド物 1,200 円前後、米国物 1,000～1,100 円、豪州物 900～1,000 円中心で、「柔らかくて品質の良いアイルランド物」の人気の高い。もっとも、月間 70～100 t と輸入量が多くないこともブランド力を高めているようだ。

先行き展開は「下げる」「上がらない」ということで弱もちあいから横ばい見込み。「ユーザー段階で、これなら割安感がある、使いやすい値段だという水準までいかないと、相場の安定維持、需要の増加は期待できない」(G 社) というところで、定番商材として課題は少なくない。

1995 年

牛内臓の主たる輸入ソースは米国が多く、多くのパーツで圧倒的シェアを占めるが、このMCトライプ(マウンテンチェーン、第1胃)に関しては、輸入ソースの多元化が進んでいる。米国が約50%、豪州20%、アイルランド10%のほかに、カナダ、フィンランド、コスタリカ、ニカラグアなどと広がりつつある。

市場の評価としては「米国産が総合的にいい。アイルランド産は価格的に高め、品質にムラがある。豪州産は次くらい。中南米産は品質的にはいいが、数量の確保が大変ではないか」(A社)。

MCトライプも昔から焼肉商材の定番とされてきた。ユーザーは当然焼肉店が主流であり、相対価格水準から量販店は特売をかけにくい、近年はかなりポピュラーな商品になってきたといわれている。「現在は700gアップのものから売れており、市中在庫の整理も進んでいる。小さいサイズのはまだ手持ち在庫もある」(G社)ようだが、700gアップのものから相場はしっかりしてきた。

MCトライプの輸入量は、「腸その他のもの」(通関コード0504.00-090)のうち約8~9割を占めているものとみられている。このコードの1994年の通関量は9,859tで、MCトライプは7,800~8,800tと推定される。コード全体では前年の6%減、MCトライプ自体も7%余減少したとみられるが、1995年1~5月は4%増となっている。

各国産とも8割強が700gアップで占め、これ以下のサイズは日本市場では人気は低い。米国産、アイルランド産とも700gが中心、豪州産に500gアップがある。スキンドMCトライプ(むきミノ)の輸入も少しずつだが増えつつある。

現物相場は米国産700gアップ800~950円(前年1,000~1,100円)、豪州産700gアップ650~700円(同900~1,000円)、アイルランド産700gアップ850~930円(同1,200円前後)の動き。

夏場の焼材ながら、この数年はタン、スカート等の需要の伸びに押された形だ。今夏も前年よりは相場水準は安い、需要を押し上げるパワーはなさそうだ。

1996 年

MCトライプも夏場の焼肉商材の定番。牛には4つの胃があるが、そのうちの第1胃(日本での呼称はミノ)の中でもとくに肉厚の部分をマウンテンチェーン(=MC、日本では上ミノ)と呼んでいる。第1~4胃の重量は8~11kgあるが、うちMCトライプは1.5kg程度。

現物の主流は700gアップサイズ。輸入先は米国だけでなく、豪州、カナダなど多様だが、BSEの影響で輸入量の約10%程度を占めるアイルランド物が使えなくなったため、オーダーは米国、豪州に集中し、この結果、米国物の相場が上昇している。昨年から今春頃は相場がかなり安くなったため、豪州のミートパッカーの中にはMCトライプを作らないところも増えたことで、米国への引き合いがいつそう集中するようになった。

MCトライプの生産はかなり手間がかかるため、輸出国のパッカーも以前ほど熱意がないともいわれ、日本の輸入量もそれほど伸びていない。ユーザーの中心は焼肉店、量販店筋だが、相場が高くなりすぎると量販店は敬遠するうえ、とくにアイルランド物は「BSEの影響で取引中止とした量販店も少なくない」(B社)など、敏感な反応も見られる。

MCタイプの1995年の輸入量は、通関コード0504.00-090(通関量1万87t)のうちの8~9割、8,000~9,000tと推定される。同コード全体では前年比2%増にとどまっており、1992年をピークに減少気味。1996年1~5月は13%増と米国産を中心に増えているようだ。

現物相場は700gアップで米国産1,100~1,250円(前年同期800~950円)、豪州産900~950円(同650~700円)、アイルランド産1,000~1,020円(同850~930円)での動き。春先の相場低迷から上昇基調へ向かったところだったが、BSEが発生したため相場も上げどまった形となった。

「現状ではちょっと相場は高過ぎる」(D社)というサプライヤーもあり、とくに米国物、豪州物が強い。アイルランド産はイギリスの一部としての北アイルランドではなく、その南のアイルランド国のものだが、それでも敬遠するところが多く、国内現物在庫一掃までの動きか。

引合いが集中している米国では相場上昇に応じてカウのMCタイプの生産が増えているほか、韓国に売っていたパッカーが日本向けにシフトするなどの変化が出ている。米国産の供給は増える見通しがあるものの、需要増に伴い「先物は1,300円以上はする」との声も。

6月末までの荷動き、売行きはやや鈍いが、若干の値戻し、梅雨明け後の暑さいかんでは、一気に動き出す公算も大きく、現物相場も強含み展開と見たほうがよさそうだ。

1997年

「昨年あたりから売行きが落ちている」(B社)、「量販店でも焼材として置くところが減り、販路が以前よりせばまった」(D社)と、夏場の焼肉の定番商材もその人気にカゲリがみられる。

「他の焼材に比べ、単価もやや高めになっている」「皮つきが主流で歩留まりやロス率の問題がある」と分析する問屋もある。焼肉バイキングなど食べ放題店も一時より下火とあって、焼材の主役のひとつも活気に乏しい状況だ。

従来、現物の主流は700gアップだが、最近では500gアップへの引合いが高まっているという。一般的には、焼材に関しては700gアップ、味付け商材は700~500gアップ、加工品は500gアップという用途が定着していたが、肉厚があって大きいもの、かつロス率が20%以下のものへと、ニーズの変化が進んでいる。

MCタイプは焼肉素材として欠かせない商材だが、主流は皮つきのため、剥く手間がかかる。単価いかんではスキンドもあるが、「米国ではあまり作りたがらない。スキンドそのものは少しずつ増えているが、数量は小さい」(F社)といったところ。

96年の輸入量は冷凍がコード0504.00-090(1万765t)のうちの約90%、9,700t程度。97年1~5月の同コードでの輸入量は4,490tなので、このうちの90%、4,000t程度と推定される。輸入量としては順調に推移しており、依然として焼材の主力を占めている。

現物相場は冷凍の米国産860~950円(前年同期1,100~1,250円)と安め。豪州産650~750円(同850~950円)、アイルランド産は「牛が若くなり、かつての高品質はない」(B社)こともあって、900~1,000円(1,000~1,050円)といったところ。

「5~6月の荷動きはそこそこ。焼肉店も最近ではO157対策などに力をとられ、何を売れば利益がとれるか真剣に検討しないこともあり、夏場でも需要が期待以上に伸びることは

考えにくい」(A社)との見方もあり、先行きも現水準の横ばい、ないし強もちあい程度か。

1998 年

現況は需要、相場ともに横ばいに加え、市中在庫が多く、オファーも多い。「といっても状況が悪いということではない」(A社)という見方もあるが、いずれにしても、物量ベースで爆発的に動くという状態ではない。商品面では、大きく厚みのあるもの、脂などきれいにトリミングしたもの、皮をむいたものなど、実需者の好み商品形態に反映されている。一時に比べて最近では「厳選志向」が進み、輸入業者も「とにかく輸入して在庫を抱えながら販売する」スタイルから「いいブランド品を定期的に扱う」方式に変化。投機的な動きは減っている。

当然、必要な分の契約のみの輸入が一般的になっており、流通量・単価ともに安定。今春、シマ腸が急騰した影響で、実需者が安いむきミノに走った経緯があり、「高いものよりも安いものがよく動いている」(B社)。「むきミノ」はほとんどが冷凍物だが、米国やアイルランドなど現地でむいてくる「ワン・フローズン」の商品が増えている。

MCトライプ(冷凍・チルド込み)の輸入量は通関コード 0504.00-090 で輸入されるもののうちの約90%程度と見込まれ、1996年は9,700t、1997年は9,720t程度。1998年1～5月は3,980tで前年同期比横ばい。現物相場は「700gアップ」主流の米国産で880～930円(前年同期860～950円)、むきトライプ1,450～1,850円(同1,400～1,800円)、アイルランド産860～950円(900～1,000円)。豪州産「500gアップ」で650～700円(650～750円)水準。先行き見通しは「引き合いが強く、上がり気味で夏は強い」(S社)、「小さくても安いものに対するニーズが強い」(B社)ため、「700g」アップで1,000円超えも予想される。

1999 年

「タン」「アウトサイドスカート」と並び夏場の焼肉商材の定番化しているのがMC(マウンティン・チェーン)トライプ。牛に4つある胃の中の第1胃(日本の呼称はミノ)のうち、とくに肉厚の部分をMCトライプ(日本では上ミノ)と呼んでいる。第1～4胃の重量は8～11kgあるが、うちMCトライプは1.5kg程度。

「焼肉店の勢いから需要が伸びているため、相場は上昇気味」(B社)「夏本番に向けていいモノが不足しており、在庫もない」(D社)ため、現況は需給面からこの1～2ヵ月に急変するケースも予想される。最近のMCトライプの主流は700gアップだが、このタイプでいいモノがかなり不足している。もちろん、輸入物は米国産カウのものが1級品だが、USではこのところのカウの更新・淘汰によると畜減少から、日本が好む大きな物が足りない。

さらに、韓国がハンテン同様に、かなりのMCトライプの買い付けを行っているといわれ、この影響で現地オファーも高騰し、量も出てこず、日本向けが極端に細くなっているといわれ、いいモノ不足が今後も続きそうだ。

US産に次いで人気のあるアイルランド産トライプは、この数年、輸入量も増えつつあるが、「品質の安定度と処理面での衛生度がカギ」(D社)といわれる。ヨーロッパのBSE(狂牛病)以降、その評価も回復しつつあるがバラツキが大きく、敬遠するところも少なくないが、課題がクリアされれば輸入量も拡大しそうだ。アイルランドの大手ミートパッカ

ーでは「A. I. B. P.」グループが知られている。

豪州産MCトライプは、本来、カウのトライプでなく、グラスだがフィードロットに入れる時もあり、「やはり、重量や大きさがまちまちで胃袋が小さくなる」(F社)との見方が強く、「US産、アイルランド産が高い時の手当て商材」(G社)の使い方が一般的。豪州は現在、南オーストラリア、ヴィクトリア州など南の地域での今年の干ばつで牛が減っており、トライプもいいモノ不足の状態になっているようだ。

この他の輸入先では、ニュージーランド、カナダ、ヨーロッパなどがあるが、日本市場の好みは「US産カウ」中心であり、この結果、米国物の相場が上昇したため、今夏は代替商材として米国以外のトライプ探しが例年より進んでいるのが実態である。MCトライプの生産はかなり手間がかかるため、輸出国のパッカーも以前ほど熱意がないともいわれる。

ユーザーの中心は焼肉店、量販店筋だが、相場が高くなりすぎると量販店は敬遠する。「伸びている価格の安い焼肉店は小さなトライプを使うし、大きなトライプは供給が少ない、とあって相場を押し上げる」(B社)結果になっている。

MCトライプの1998年の輸入量は、通関コード0504.00-090の1万1,164tのうちの90%程度、1万tと推定される。前年に比べ3%増加しており、99年1～5月は5,237tのうち4,700tの推定で前年より18%増ほど増えているが、年間ベースでは「輸入は少なめ」見通し。このコードはフローズンもチルドも含まれ、その比率は判断しづらいがチルドはほとんどない。

現物相場は700gアップで米国産900～960円(前年同期880～930円)、豪州産500gアップ750～770円(同650～700円)、アイルランド産920～950円(同860～950円)での動き。「いずれ1,000円以上になりそうで上げ基調。ブランド品で大きいモノは1,200円も付けそうだ」(B社)、「夏場に向けてますますモノ不足が強まり、USは1,000円以上、アイルランドもの1,000円台の可能性が高い」(C社)の見方が支配しており、上げ相場確実な見込み。

米国だけでなく「世界的にカウ不足」が進んでいるといわれ、品質のよい大きなMCトライプ不足が国際的に進行する公算も大で、今夏以降もその現物相場の展開が注目される。

2000年

ここ数年、世界的なカウ不足でいいものの不足だったMCトライプ(日本では上ミノと呼ばれ、とくに肉厚の部分を目指す)。今年はBSEでイメージが悪かったアイルランド産が復活してきており、「昨年のような切迫感は薄れている」(A社)という。

だがそのアイルランド産は、「US産に匹敵するいいものは少ない」状態。以前はアイルランド産が最も良いといわれてきたが、「US産の1.5ポンドアップにはかなわない」(C社)との評価がほぼ定着しつつある。そのUS産もカウ生産量は減少傾向が止まらず、日本が好む大きな物をとれる大手パッカーは少ない。オーストラリア、ニュージーランドも質的に劣るため、今年も「いいものの不足は依然として解消されない」(C社)状況だ。

2001年

EUで発生したBSEによる影響を最も受けたのがMCトライプ(日本では上ミノと呼ばれ、とくに肉厚の部分を目指す)。今年はUS産の700gアップで1,200～1,300円を付ける

など、昨年より 300 円近く相場を上げている。

相場上昇の要因となったのは、アイルランド、スウェーデン、デンマーク、フィンランドなど物量的に多くを占める EU からの輸入がストップしたため。「昨年はアイルランド産の在庫がかなりあったが、その契約分が消化されて、秋以降は商品がない状態」(C 社)、「US 産カウのと畜減により、さらに値が上がるのでは」(A 社)との予測も出ている。また買い付けのコストも「いまの為替で US 1 級品を入れるとなると、1,300 円をこえてしまう。8 月以降の契約分は 3~4 月に比べてさらに高くなるだろう」(D 社)として、相場上昇は避けられないとの見方もある。

アイルランドを中心とした EU 産の代替としては、US、カナダ、オースト、ニュージー、中南米の一部が充てられるわけだが、「軟らかくて人気の高いアイルランド産の代替は難しい」(B 社)との声が強い。US 産カウが質的に最も近いが、「と畜頭数が少なく、またカウのパッカーの業績が悪いため、日本向けオファーはかなり高い」(A、C 社)。オースト物については「いいものを取れるパッカーが少なくなった。また最肥育させたものが増えており、皮が厚いものが多い」(C 社)と、質が落ちるため代替にはなりにくいようだ。

ところで低価格帯の焼肉チェーンでは上ミノを置いていないところも多く、需要自体は下がりつつある。このため「値段が高くなればシマ腸など他の商材で手当てする」(A 社)、「ギアラなど新しいアイテムで代替できる」(B 社)と、ミノにこだわる店は少なくなっているようだ。しかし「老舗の焼肉専門店ではミノにこだわる客は多く、メニューから外すと客の信用を失うことになる」(C 社)、「確かに需要は落ちているが、良質のミノを扱う店が相場を下支えしている」(A 社)として、今後も高値相場を維持していくとみられている。

2002 年

BSE で大打撃を受けた内臓類のなかにあって、いち早く需要を回復したのが MC トライプ(日本では上ミノと呼ばれ、とくに肉厚の部分指す)。「胃袋は危険部位ではない」との認識が消費者に広まったこともあり、味にこだわる老舗の焼肉店が早い段階でメニューに復活させたことがきっかけとなった。

MC トライプは、関東では肉質が軟らかい米国産やアイルランド産、関西では豪州産が好まれるという特殊な図式があったが、BSE 後の相場下落とともに、それが崩れつつある。「アイルランド産が BSE (00 年) でストップし、その代替となる米国産も日本の BSE 影響を受けて値段を下げている。そうしたなか関西では“その値段であれば米国産を使ってもいい”との動きが出始めた。この相場下落をきっかけにマーケットが広がるかもしれない」(C 社)との期待感もでている。

相場はアイルランドなど EU 産がストップしているため高値相場が続いているが、それでも米国産の 1.5kgUP が 850 円と、昨年より半分近く下げている。しかし「一時期 1,600~1,800 円(米国産)もつけたのがそもそも異常な相場で、いまは使いやすい値段になったといえる」(D 社)との見方もあり、これまで高値だったムキミノ(皮を剥く手間を省いたもの)の人気も高くなっているようだ。しかし懸念材料としては、やはり BSE 後の在庫が完全に片付いているわけではなく、「在庫の賞味期限が切れる年末頃には投げモノがでるのではないか」(C 社)と、相場が不安定になるとみる向きもある。

1-6 小腸

1990 年 記述なし

1991 年

(輸入牛シマ腸と重複) 小腸のほうは、ボイルされたものが輸入されており、コテッチャン(スタミナ食品)に代表されるような調理加工食品として流通している。小腸の相場は輸入物が 300~350 円。国産物が 320~330 円といったところ。

1992 年

小腸のほうはボイルされたものが「コテッチャン」(スタミナ食品)に代表されるような調理加工品の原料として輸入されているが、このところ目立っているのはフレッシュでの輸入。

また国産ものは従来から焼肉材料として使われているが、最近の“ブーム”となっているモツ鍋に使用されていることから不足がち。相場も今年 4 月ころまでは 280~300 円の動きだったものが、330~350 円に跳ね上がってきた。このためフレッシュものを凍結したものが輸入され始めているが、生産はまだ限られたパッカーによるところが多く、量的にそれほど多くはない。量産に乗り出す動きもあるが、体制が整うまでにはまだ時間がかかりそうで、しばらくは品薄基調が続くと見られる。しかし、モツ鍋の需要がこのまま増加するとすれば、波乱含みの展開もありそうだ。

1993 年

昨年から今年にかけてのモツ鍋ブームの主役となったのが、牛小腸。もちろん国産だけでは需要に追いつけず、フレッシュ(非加熱)・フローズンの形で、アメリカを中心に、カナダ、オーストラリアあたりから輸入されている。牛小腸の輸入は通関コード 0504.00-019(動物の腸)に含まれ、輸入量は 1988 年 4,840t、89 年 5,867t、90 年 5,984t、91 年 7,057t と増加基調をたどっている。そして昨年は前年比 83% 増の 1 万 2,893t と急増。今年も 1~4 月で前年同期比 92% 増の 6,645t となっている。

このコードには牛小腸のほか、牛シマ腸、馬腸、豚直腸、コブクロなども含まれているが、9 割以上が牛の小腸とシマ腸と推定されている。商社筋によると、91 年まではシマ腸 8:小腸 2 の割合だったが、モツ鍋ブームにより、小腸のウェイトが急上昇、昨年あたりからはシマ腸 4:小腸 6 と逆転しているもよう。つまり、同コードの輸入量のうち、シマ腸は横ばいないし減少気味、小腸が急増していることになり、小腸の輸入量は年間 8,000t に達するもようだ。

フレッシュ・フローズンのほか、ボイル物も輸入されている(通関コード 1602.50-100=牛の腸、ぼうこう、胃の単に水煮したもの)。こちらも 88 年 7,086t、89 年 9,478t、90 年 1 万 1,553t、91 年 1 万 482t、92 年 1 万 2,576t、93 年 1~4 月 5,945t と増加基調にある。ボイル物は「コテッチャン」(スタミナ食品)に代表される調理加工品の原料として使用されるのはもちろん、モツ鍋の原料となっているのはいうまでもない。

モツ鍋需要は春先(3 月頃まで)で一段落し、夏場は在庫積増しの時期。モツ鍋需要は昨年で終わったわけではなく、秋口から再び盛り上がるというのが、大方の関係者の観測だ。

ここにきて新規参入業者も出現。昨シーズンの再現も十分考えられる。

しかし、IBP、エクセル、モンフォート、ナショナルなど米国の大手パッカーが増産態勢をとる見込みなので、昨年ほどのひっ迫感はなさそう。今年1～2月に、一部でUS産ボイルもので800円から1,000円に迫る“バカ高値”をつけたが、6月中旬現在の仲間卸価格は、国産が350～450円、US産フレッシュ物が350～400円、ボイル物が400～450円といったところで、市中出回り量が増えれば弱含みもありそうだ。「原料価格が下がれば、小売りも下げられるので、それにより消費アップにつなげたい」（内臓業者）というのが、業界全体の一致した意見のようだ。

1994年

輸入牛内臓肉は10年前までスカート・タンで85%、腸、胃等で14%程度の輸入割合だったが、1993年には腸・胃等が31%まで高まり、スカート等は67%に低下した。92～93年にかけての「モツ鍋」ブームが小腸を中心としたシロモツの輸入増を加速させたのはいうまでもない。

その「モツ鍋」ブームも終えん—91年7月にオープンした「モツ鍋元気」銀座店がこの5月中旬に倒産。最盛時には小腸だけでは足りず、シマ腸、果ては“代用品”の豚小腸他を使用して急場をしのいできたサプライヤーも「モツ鍋ブームは完全に終わった」（A社、G社ほか）と断言している。

「モツ鍋」を売り物にした専門店などユーザー側も、あっさりとノレンをしまうか「シャブシャブの食べ放題などに転換」（S社）したところも少なくない。モツ鍋からの方向転換といっても、ほとんど金がかからないといわれ、ユーザー側の被害は少なかった(?)のも事実である。

もっとも東京だけでいうと、「モツ鍋専門店の大半がダメになった」（B社）、「そんなに減っていない」（T社）と評価は分かれ、実情は把握しにくい。120店前後といわれたピーク時より減少したのは現実のようで、ブーム再燃の気配はまったく感じられない。

当然、小腸需給のバランスは崩れ、国内在庫も多い。輸入量はフレッシュ、フローズンの牛小腸・牛シマ腸等（通関コード0504.00-019）が91年に前年の18%増となり、92年は83%増、93年が42%増の1万8,251tと急激に増えたが、94年1～4月は4,959tと前年同期の25%減の推移だ。

輸入量の9割強が牛小腸・牛シマ腸といわれ、さらにその比率は、モツ鍋ブームで変動したものの、現在は小腸5：シマ腸5程度。小腸が減少しており、94年はブーム以前の小腸2：シマ腸8くらいまで戻す可能性もある。93年は牛小腸で1万tの輸入はあったと推定される。

ボイルした牛小腸の輸入量（通関コード1602.50-100）は90年に年間1万t台に乗せたあと、91年10%減、92年20%増、93年が72%増の2万1,615tと3年間で倍増、94年1～4月は6,422tで前年同期の8%増。胃、ぼうこうも含むが9割強が小腸で、93年は2万tが輸入された見込み。

小腸の国内在庫が増えだしたのは昨秋から。ボイルものの使用は関東から北、フレッシュとフローズンは関西で主として使用されているが、ともに在庫過剰になっている状態で「国内在庫の整理がつくまでは投げ物も多い」（A社）のは避けられないところである。

現物相場は輸入ボイル小腸で 200～250 円、US ブランド品で 250～300 円、フレッシュ 200 円中心の展開だが、投げ物では「100 円以下」の声も聞かれる。1 年前に比べ、ボイルで 4～5 割安の水準とブーム最盛期の 92 年末～93 年初の 1,000 円に迫る勢いはカケラもみられない。

夏場の 7～8 月に向けて消費は落ちるため、現物相場水準も「弱めから下げる」との予想が強いものの、「投げ物があるといっても全部が引っ張られることはないし、ブランド志向が強いのであまり変動はない」(G 社)とみるサプライヤーもいる。

1995 年

「モツ鍋ブーム」が終焉して以来、需給事情はよくない。「まだ、ブーム時点で輸入した思惑在庫が残っており、現在は契約分の残り、投資分の輸入だけ」(G 社)の状態、米国現地在庫も多いという。

国内の輸入在庫が多く、毎月の輸入も減少傾向にあるため「年内いっぱいのは在庫で間に合う状態」である。国内市場がブーム以前の状態に固定し、エンドユーザーのパイプの太い大手 2～3 社がコンスタントに輸入している程度だ。

「基本的に小腸は冬場の商材で、鍋物や煮込みに使われる。今の時期に作るのは、ボイルしたタレ付きのもので、焼材としてフライパンなどで料理するもの」といわれるが、全体的には在庫と合わせ供給は多めで余っているほど。

小腸でも関東から東北地域では「ボイル」主体の流通・使用実態にあり、当然鍋物や煮込み用が多い。関西から九州地域はフレッシュ・フローズン(ボイルせずに凍結したもの)主体で、網焼に使用する。輸入・流通しているものは、このフレッシュ・フローズンが多い。

輸入量は「腸類」(通関コード 0504.00-019)のうちの約 3 割の見込み。このコードの 1994 年の輸入量 1 万 3,595t のうち 4,000t 程度が牛小腸と推定される。コード全体で前年より 26% 減少し、モツ鍋ブームの終わりとともに小腸自体の輸入も急減。1995 年 1～5 月も 18% 減の輸入となっている。

現在、同コードの輸入量の 9 割強を牛腸類が占めるが、この割合は年によって変化している。モツ鍋ブーム以前は小腸 5 対シマ腸 5 程度、1994 年は小腸 3 対シマ腸 7 くらい、現在では小腸 2 対シマ腸 8 程度になっている見込み。

ボイル腸の輸入量は、牛の調製品の通関コード(1602.50-100)でカウントされている。1994 年は 1 万 5,782t で、このうちの約 9 割強にあたる 1 万 4,000t 程度が牛腸。小腸とシマ腸の比率は「シマ腸はボイルすれば商品価値がない」(A 社)ため、大半が小腸と推定できる。このコードも前年より 27% 減少し、1995 年 1～5 月も半減している。

現物相場は、米国産ボイルで 150～220 円(前年 200～250 円)、フレッシュ・フローズン 200～250 円(同 170～200 円)で「ボイル安・フレッシュ高」の動きだ。ブランドいかんではかなりの投げ物(一説には 20～30 円)もあり、「単価、コスト以前の問題」(B 社)になっている。先行きも安値安定または弱もちあい。

「小腸も味付け商品はそこそこの売れ行きだが、野菜を入れて食べるなど新しいメニュー提案をしていけば、まだ需要の底辺を拡大できる」(G 社)とするサプライヤーもあり、先行きで「モツの元気回復」が期待されるところ。

1996 年

モツ鍋ブーム時に入れた分の在庫は「ほとんど一掃され、新しい在庫として平均水準のものはある」(A社ほか)ということで、“モツ鍋後遺症”は残っていない。むしろ輸入は減っているのではないかという。

多くのサプライヤーが「現在はフレッシュ・フローズン(生)の輸入はほとんどなく、ボイルのみしか輸入されていない」と見ている。腸類(通関コード 0504.00-019)の1995年の輸入量は1万1,883tと前年比13%減。このうち小腸は約3割の3,600tほどと推定され、フレッシュ・フローズンが中心だったようだ。1996年1~5月の同コードでの輸入量は24%増加しているが、小腸が増加しているのではないことは確かだ。

ボイル(通関コード 1602.50-100)の輸入量は1995年で1万997tと前年比30%減。このうちボイル小腸は約9割強、9,900t程度と推定される。1996年1~5月の輸入量は5%増ペースだが、これも現在の低調な需要動向からみると「よくわからない」ところだ。

「1995年9月頃から今年2~3月頃にかけて、通常のもツ鍋が出ない状態であったが、最近はまだ少しずつ売れ出した」(B社)、「モツ鍋ブームが終わって以降の需要ということでみると、小腸自体の需要はあまり増えておらず、相場も変化ない」(E社)といった状態。

現物相場は、米国産フレッシュ・フローズンで200~250円(前年同期200~250円)と前年並み。「今春1~3月頃まではボイルの投げ物もあったが、現在はみられない」ということで、焼肉店などのホルモン焼肉、鉄板焼用や味付け加工品として使われているものの、先行きの相場展開も変わらないとみられる。

1997 年

米国産小腸は長契等による輸入が固定化しており、輸入先の中心はIBPとエクセル。それぞれが決まった得意先(問屋)を持ち、これで過半数がまとまっている。このため、浮動玉や投げ物が出るケースは少ない。5月下旬に米国パッカーが「日本向けの小腸は作らない」とアナウンス。一時、先行きの輸入がどうなるか取りざたされたほか、O157事故以降、大手パッカーでも生産量を落としたともいわれるなど、話題には事欠かない。「大手パッカーが生産調整しているのは事実だが、現時点での輸入は比較的順調」(C社)という声がある一方、「ボイルが停滞しているため、輸入は少なめ」(D社)と話すところもあり、とらえかたは分れるが、日本向けが減っているのは事実だ。

ボイルした小腸は加工用に、フレッシュ・フローズンの小腸はホルモン焼き、網焼き用に使用されるのが一般的だが、輸入量そのものはボイルが圧倒的に多く、フレッシュ・フローズンは少ない。フレッシュもO157事件で米国の生産は止まり、再開されたのは昨年12月頃。

日本市場では量販店でも仕入れをストップ、店頭陳列などともないといった雰囲気、業界にとっては苦渋の体験を経て今夏を迎えたが、直近では「ボイルが停滞気味の一方で、フレッシュ・フローズンが動き出している」(C社)。

春先の3~4月にひところよりもツ鍋用として荷動きがあったのも確か、最近でもフレッシュ・フローズンは加熱用として動きは悪くないようだ。物量では大きくないものの、昨夏にはみられなかった傾向といえる。

96年の輸入量は腸類(通関コード0504.00-019)が1万3,831tと16%増加したうちの20%強、3,000t程度がフレッシュ・フローズンの小腸とみられる。97年1~5月では同コード全体が3,727tと40%減少したが、このうちの3分の1程度がフレッシュ・フローズン小腸とみられている。ボイル小腸は腸類(同1602.50-100)の輸入量9,402t(前年比15%減)のうちの90%、8,500t程度。97年1~5月はコード全体の輸入量が3,119tと前年の30%減だが、このうちの2,500tがボイル小腸と推定され、輸入水準は低下しているのが現状だ。

現物相場はフレッシュ・フローズンが230~250円(前年同期200~250円)、ボイル180~250円(同150~200円)水準。輸入減少のわりには高騰していないのが現実で、「これから輸入量は増えるはず」との間屋筋の観測もあり、先行きは横ばいないしもちあいか。

1998年

フレッシュ・フローズン(生を凍結したもの)は国内では主に関西以西でモツ鍋等の用途に向けられ、ボイル小腸は味付け加工用に仕向けられるほか、関東では焼いたり、炒めたりして食べる。輸入割合はボイル物とフレッシュ・フローズン物が半々くらいといわれる。

ボイル物は昨年冬場に需給がひっ迫したが、現在も供給不足気味で「市中玉が少なく、現物相場が強い」状況。ボイル物だけでなく、フレッシュ・フローズン物を含む腸類全体に供給不足感がある。米国産の腸類はIBP、エクセル、ナショナル、ワシントン、ハイプレインズなど数パッカーが生産しているが、処理設備や人手不足等の問題からひとところほどの生産量を獲得できず、今春1~2月には大手パッカー分が一時的にストップする事態も発生している。

腸類は過半がエンドユーザー直結商品だが、このところほしい時にほしい量を輸入することが難しくなっているのも事実。もともと小腸は冬場商材の度合いが濃いのが、現時点で国内在庫はなく、昨冬から現在まで現物相場も強もちあいが維持されている。

腸類のうちフレッシュ・フローズンの小腸の輸入量は、通関コード0504.00-019で輸入されるもののうちの20%強と推定され、1996年2,800t、1997年2,400t。1998年1~5月は1,100t(前年同期比12%減)の見込み。

ボイル小腸は通関コード1602.50-100のうち約90%と推定されており、1996年8,500t、1997年6,900tほど。今年1~5月の輸入は3,400t(前年同期比36%増)で、フレッシュ・フローズンに比べ増えている。

現物相場は小腸のフレッシュ・フローズンが250~300円(前年同期230~250円)、ボイル290~350円(同180~250円)で、先行きは「供給が薄いため、当面強もちあい以上。むしろ、冬場に再上昇の可能性はある」(S社)というところ。

1999年

輸入腸類のうち小腸の形態はフレッシュ・フローズンとボイルがあり、その輸入量は大体半々程度の比率。ことしの現物の動きは「相場は大きく変わらないが、ボイルが足りない」、「ほとんど変化なく、相場は安定推移」という一方、「荷動きはかなりいい。ボイル物の輸入が多くなっている」「焼肉ブームでフレッシュ・フローズンが売れ、注文も多い」というようにやや分かれるが、相場は安定の点は一致している。

小腸ほど日本国内の食べ方が分かれている商材はなく、関西から九州では「フレッシュ・

フローズン」(モツ鍋など)が主体、関東では「ボイル」(ホルモン焼きなど)中心であり、あとボイルは加工用(味付け)に使われる。

あるサプライヤーは「量販店からの白物の引き合いが強い。『不況にはモツが売れる』とのジンクスどおり、安くて栄養価の高い白物の人気が出てきたようだ」(B社)という。確かに、量販店の売場では、白物の加工品アイテムがこのところ増えており、栄養価の面からヘルシー食品としての訴求も目立っている。「生(フレッシュ・フローズン)の注文が確かに多いが、煮込み用は停滞気味」(C社)との声もあり、小腸の再評価による需要が募っているようだ。煮込みなど小腸も冬場商材のイメージが高いが、ホルモン焼きなど焼材としての用途、味付け等加工品としての提供シーンが拡大しているようで、これが夏場ながら例年にない荷動きをみせている結果になっている。

腸類(通関コード 0504. 00-019)の1998年輸入量は1万5,221tのうちフレッシュ・フローズン小腸は約20%強の3,000tほどと推定される。99年1~5月の同コード輸入量7,263tのうち約2,000tと見込まれる。ボイル(通関コード 1602. 50-100)の輸入量は1998年で1万2,955tのうちボイル小腸は約9割強の1万1,600t程度と推定される。1999年1~5月の輸入量5,031tのうち4,500tペース。全体の輸入量は前年並みかやや減程度の見込み。

現物相場は、米国産フレッシュ・フローズンで250~260円(前年同期250~300円)と前年並みだが、「相場は一端下げたが、先行き上げそうな気配もある」との観測もあり、前年並みの250~300円付けも予想される。ボイルは300~350円(同290~350円)見当か。米国の小腸供給パッカーはIBP、エクセル、ハイプレインズの3社くらいで、エンドユーザー商品でもあり、「長期契約主体。現時点の先物オファーは強含み」との状況もあり、冬場に向けて一段修正もありそうな雲行きだ。

2000年

昨年は暖冬でモツ鍋が出ずいま一つの売れ行きだった小腸。春先にやや相場が上がったが「在庫がそれほど多くなかったから。5月には消費不振もあって安くしたので落ちついている」(C社)。

とにかく天候によって大きく左右される商材であり、「生産工場が少ないので(天候によっては)一気に上がることもある」(C社)という。相場はUSフレッシュフローズンが前年並みの250円、ボイルが前年の290~350円から若干下げて250~300円。

2001年

(国産牛小腸と重複) 昨年は暖冬でモツ鍋が出ずいま一つの売れ行きだった小腸。在庫がかなり重く、本来ならば最も値が上がる1月に180円(US産)近くまで落ちるなど、低迷していた。現在は在庫も整理されて250~280円と昨年並に戻ってきているが、季節要因に左右される商材だけに、相場の見通しは難しくなっている。

今年注目されるのは、小腸の外に付いている脂をひっくり返してなかに丸めこんだ「マル腸」。九州・関西地区では以前から使われてきたが、全国的な広がりをみせつつある。「煮ても焼いても脂の味がじっくり味わえるのが特徴。内臓で差別化を図りたい焼肉店などに受け入れられていくだろう」(A社)とみている。しかし「マル腸の注文は増えてきているが、焼肉店で使うとなると、周りが厚いので中が半生になる可能性がある。安全面が心配

だ」(C社)、「国産はほとんど通常のもので売れてしまうので、とくに要望がない限りはやらない」(B社)と慎重なところも多い。国産物の相場は生で400～430円。

2002年

特定危険部位の「回腸遠位部」が消費者に広がり、同じ腸類とのイメージから壊滅状態に陥った小腸。4月の通関量でみても前年を大きく割り込み、「モノが日本に入ってきていない」(米国パッカー日本事務所)状況だ。

しかし相場が北米産の生で200～250円と使いやすい値段になっていることもあり、「モツ鍋など秋冬メニューでの復活に期待すべく、商品提案を進めていく」(A社)と、サプライヤー側も今年の秋冬の動向に注目している。

1-7 シマ腸

1990年 記述なし

1991年

(輸入牛小腸と重複) シマチョウ(牛大腸)も高値をつけている内臓のひとつ。とくに需要の強い関西地区での品薄がひどく、“ないもの高”の売り手市場となっている。

関西の昨年6月中旬の相場は580～650円どまりだった。ところが今年の場合は1,400～1,600円と1年前の倍以上の上伸だ。

首都圏でも昨年10月頃までは500～600円の推移だったものが、今年6月中旬現在1,500円前後をつける高騰。「スポットでは1,600円の声聞くほどだが、高くてもいいから売ってくれといわれても売るものがない」(都内の内臓業者)という状況にある。

もともとシマチョウは「テッチャン」とか「ホルモン」と呼ばれ、スーパーや食肉店で販売されるよりも焼肉レストランの定番メニューとして使用されるケースが多かった。しかし最近では、スーパーの焼肉コーナーなど店頭にも並べられるようになってきている。需要層の広がりに伴い、取引量が急増していることが今の高騰の大きな要因といえる。

牛1頭から取れるシマチョウは、せいぜい500～700gと少ない。そのため国産物は従来からの焼肉店ルートでほとんどが消化されてしまう。市中玉の中心はUS物で、ステア(去勢牛)、ヘイファア(未経産牛)のものがフレッシュ(生)のままレア凍結されて輸入されている。カウのものは固いので敬遠されている。

アメリカではシマチョウはほとんど食用とはせず、小腸といっしょにペットフードなどの飼料や肥料として処理される。対日向けのシマチョウは、限られたパッカーが特別に生産しているにすぎない。しかも価格のわりには、処理に手間暇がかかることから、パッカーにとっては魅力のある商品ではないようだ。

こういう事情の中で、今年に入ってからアメリカの牛のキリング(と畜)が少なく、このためシマチョウの生産も減少。そこに日本からの買い付けが集中し、相場が急上昇したというのがいきさつのようだ。シマチョウは独特の味、歯ざわりがあり、他に代替商品がないだけに、買いが集中すれば一本調子の上げとなるわけ。

しかし、輸入量そのものはタンと同様に減少しているわけではない。大蔵省の輸入通関統計(通関コード0504.00-019)によると、シマチョウの輸入は1988年4,465t、1989年5,107t、

1990 年 5,380t と増加基調をたどっており、1991 年も 1~4 月で 1,748t、前年同期に比べ 14% の増加。このコードには一部「馬腸」も含まれているが、量的には少なく、8~9 割がたがシマチョウとみてよさそう。

なお、同じ牛の腸でも小腸のほうは、ボイルされたものが輸入されており、コテッチャン(スタミナ食品)に代表されるような調理加工食品として流通している。小腸の相場は輸入物が 300~350 円。国産物が 320~330 円といったところ。

シマチョウの現物相場が 1,500 円がらみの高値に張り付いているため、これまでシマチョウを生産していたパッカーが増産体制に乗り出す動きをみせている。また新規に生産を開始するパッカーも出始めており、現地の生産状況は変化の兆しもみえるが、この夏場の需要期に限って言えば、相場が急速に冷える見通しはなさそう。

しかし、アメリカのパッカーの生産体制が整う 2~3 ヶ月後の秋口からは輸出量の増加も予想される。どれくらいの量が入ってくるかはまだ不透明ながら、先行きの下げ気配は濃厚というのがおおかたの見方。「今のマーケットでは、せいぜいあと月間 100t もあれば、こうは売り手市場にはならない商品。このままでいくはずがない」というのが関係者の見方だ。

これまでも取扱業者の間では“上げ過ぎ”感が強いうえに、需要が拡大されているとはいっても、まだまだパイは小さい。

現地の生産が拡大され、輸入量が増えれば急下降する可能性もあり、場合によっては波乱含みの展開もありそう。

1992 年

昨年の夏に 1,600 円の加熱相場となったシマチョウだが、今年は一転して 700 円中心の弱もちあいの展開となっている。シマチョウ(大腸)は「テッチャン」とか「ホルモン」とか呼ばれ、これまではスーパーや食肉店で販売されるよりは、焼肉レストランでの定番メニューとして使われることが多かった。しかし、この 2~3 年、スーパーの焼肉材料コーナーなど店頭に並べられるようになってきている。

牛 1 頭から取れるシマチョウは、せいぜい 500~700g と少ないため、国産ものは従来からの焼肉店ルートでほとんどが消化されてしまう。アメリカやオーストラリアでは、シマチョウはほとんど食用とはせず、小腸といっしょに肥・飼料として処理される。限られたパッカー(ほとんどがアメリカ)が日本向けに特別生産しているにすぎない。こうした供給事情のところに、需要層が急激に広がってきたことが、昨年の高騰の原因。

ところが、この“バカ高値”ともいえる高騰ぶりに、これまでシマチョウを生産していたパッカーが増産体制を組んだのを始め、新規に生産を開始するパッカーも出始め、一気に供給が増えて、昨年秋から輸入量も急増した。

シマチョウは、通関コード 0504.00-019(動物の腸)の中に含まれ、輸入量は 1988 年 4,841t、89 年 5,867t、90 年 5,984t、91 年 7,057t と増加しており、今年も 1~5 月で前年同期比 88% 増の 4,579t というハイペースの輸入が続いている。このコードの中には、馬腸、牛小腸、豚直腸、子袋なども含まれ、これらの輸入も増加しているものの、8~9 割がたがシマチョウとみてよさそう。このような輸入増=国内流通量アップから相場が急落したわけで、「需要が広がったとはいっても、まだまだパイは小さい。昨年の値段がむしろ異常だったわけ

で、もとに戻っただけ」とみる関係者が多い。

先行きの見通しは、荷動きは悪くなく、在庫もそう多くはないことから、夏場の需要期には若干上げそう。

1993 年

テッチャン、ホルモンなどと呼ばれるシマ腸(大腸)は、焼肉レストランのほか、スーパーなどでも焼肉商材として販売されるようになってきている。牛 1 頭から採取できるシマ腸は 500~700g と少ないため、国産だけでは需要をまかなうことはできない。このため、フレッシュ(未加熱)のフローズンの形でアメリカやオーストラリアから輸入されているが、このところ不足気味だ。

昨年 10 月頃から今年 2 月頃にかけて、モツ鍋ブームにより、その主材料の小腸が品薄となった。その代用(増量材)として相当量のシマ腸がモツ鍋原料に仕向けられたため、市中在庫が消化。焼肉シーズン入りを控えて、4 月頃から品薄感を強めている。

この 2~3 年のシマ腸の動きをみると、一昨年(1991 年)夏に 1,000 円の加熱相場だったが、昨年は一転して 700 円中心の弱もちあいの展開となった。それまで、ごく限られたパッカーが日本向けに特別生産しているにすぎなかったが、“バカ高値”ともいえる高騰ぶりに、それまで生産していたパッカーが増産体制を組んだほか、新規に生産を開始するパッカーも出始め、一気に供給が増加。日本の輸入量も急増した。

そのため相場も下落。今年 3 月頃には 400~460 円の水準で推移していた。それが 5~6 月には、700~780 円に上昇。昨年から今春にかけての低迷から、減産するパッカーが相次ぎ、急には増産体制が組めないこともあって、7~8 月には 800 円台に乗せ、瞬間的には 1,000 円近くなる可能性もある。しかし、秋以降は小腸同様、供給が増えるので、800 円以上の水準を維持するのはむづかしそうだ。シマ腸の年間の輸入量は、小腸の項でも述べたが、通関コード 0504.00-019(動物の腸)の中の 4 割弱、月間 300t~500t、年間 5,000t 前後と推定される。

1994 年

「モツ鍋」ブームの頃から、小腸不足の代用品、増量剤として利用されたが、本来の焼いて食べる使途に戻り、今夏の「焼肉商材」として注目される。シマ腸は煮込むより、焼くのが一番おいしい食べ方といわれ、炒めて食べるのが二番目だという。

主なユーザーは焼肉店だが、関西をはじめ、モツ鍋ブーム以前の需給動向に復した。供給量は輸入シマ腸(通関コード 0504.00-019)は牛小腸と同分類だが、93 年では約 6,600t 程度がフレッシュおよびフローズンのシマ腸として輸入された見込みで、輸入比率はひと頃より低下した。

しかし、昨秋からその使途がモツ鍋ブーム以前に戻りはじめたため、小腸からシマ腸への転換が進んでおり、現在は小腸 5:シマ腸 5、さらにシマ腸の割合が高まっているという。94 年 1~4 月の腸類減少も小腸主体であり、シマ腸自体は前年並みからやや増の傾向をたどっている。

輸入ソースの主力である米国では「IBP がかなり積極的に生産している」(A 社)といわれ、エクセルも脂をきれいに取ったシマ腸が人気でナショナルビーフも生産に意欲的。

昨年は輸入量が押えられてきたこともあり、ことしは「輸入量としてはかなり増える」との見方が強い。

ただ、昨年輸入分の国内在庫もまだかなりあるようで、本来の需要増と在庫整理が順調に進まないと、ことしの輸入増ペースとカチ合って、せっかくの良好な兆しも需給失調になりかねない。

ただ、固定ユーザーが長契ベースの輸入を増やしていることで、「そこそこに安定した形で増える」との見方で一致しているが、これも、シロモツブームのように需要が伸びてきたからドンと輸入するというサプライヤーは出ず、秩序ある輸入をすれば、との条件つき、の一面もある。

現物相場は 350～500 円間と前年同期に比べ 3～5 割安水準。先行き横ばいからもちあい見込み。在庫整理のペースが予想以上に早まれば、荷動き好転も。ただ「価格が安いから本来の焼いて食べる需要が戻ってきたので、シマ腸だけが上がることは考えられない」(A社)。

1995 年

牛腸の中でもシマ腸(大腸)は小腸と異なり、夏場の商材である。焼肉店などで「焼いて食べるホルモン」であり、焼肉商材だ。もっとも、モツ鍋ブームの頃は不足気味の小腸の代用品(増量材)として不本意な使われ方をしたこともあったが、昨年から正常な用途に復した。

1994 年から小腸の輸入量が減少した分、シマ腸の輸入が増大したこと、米国のパッカーの増産意識が強まったことなどから、国内在庫は過多傾向にあり、輸入も 1995 年はかなり押さえ気味。在庫と合わせ、供給は十分に間に合うとみられている。

1994 年はフレッシュ・フローズンの「腸類」(通関コード 0504.00-019)の輸入が 1 万 3,595t あったが、このうちの約 7 割、9,500t がシマ腸と推定される。ボイルの輸入はほとんどない。シマ腸だけで前年より 4 割強の増加になった見込み。

ただ、1995 年 1～5 月は、米国の日本向けはあまり生産されていないのが現状だ。日本市場の過剰在庫が整理されないと、現在の需給バランスがさらに悪化する懸念が強いことや、米国のオファーも強含んだ等から、輸入セーブが続いている。

現物相場は米国産 180～320 円(前年 350～500 円)の推移。「投げ物も時たま出てくる」とあって 7～8 月は「横ばい。上がることはない」(B社)。サプライヤー段階では「相場が安い時に消費が伸びてくれれば底辺が広がる」との期待感があるが、新しい食べ方が登場しないとむつかしそうだ。

1996 年

シマ腸は小腸がどちらかという煮込み商材として定着しているのに対して、焼きホルモンに代表される夏場商材として定着している。平滑筋が太く厚いため、小腸よりかたいが味があり、量販店、焼肉店などにおける焼肉アイテムのベストワンとされてきた商材でもある。

1995 年前半は売行きが悪く、サプライヤーも苦戦したが、モツ鍋ブーム時に小腸の代替で輸入した在庫も減少、新たな買い手、契約の増加など需要も含めて順調に展開している。

国産減による輸入物へのシフト需要も出てきているという。

「焼ホルモンとしては西日本が圧倒的に強いが、最近は東日本でも需要が増えている。食肉専門店でも販売するところが多くなった」(D社)。1995年から今年にかけて、価格が安いこともあって、本来の焼肉商材としての需要が堅調なようだ。

かつて、シマ腸の相場は1,000～1,500円水準にまではねたこともあったが、代替需要の多いMCドライブの米国での量産化もあって、現在は標準的な相場となっている。これは「昨年IBPがシマ腸の生産を5工場から11工場に増やしたことが大きい。需要増に見合った供給体制になったことで、今の相場になっている」(N社)。

シマ腸の1995年の輸入量は通関コード0504.00-019の輸入量(1万1,883t)のうちの約8割、9,500tがフレッシュ・フローズンで輸入されているものと推定される。小腸と異なってボイルはないのが特徴だ。同コード全体では13%減少しているが、シマ腸は増えているものと見込まれる。

現物相場は米国産のエクセル350～370円(前年同期280～330円)、IBP270～280円(同200～250円)といったところ。エクセルで400円、IBPで300円くらいまでの上限もあるが、需要堅調をバックに先行きももちあいか。

1997年

病原性大腸菌O157事件では、「大腸菌」の名前から、一連の食中毒の“元凶”視された商材だが、5月連休まで現物相場は500円超えと一時高の推移となった。これは小腸同様に米国パッカーの生産調整による輸入減の影響であり、いまだに生産ストップ以前の水準に回復していないという。IBP、エクセルでも労働力問題に加え、日本市場の動向をにらんで、その稼働率は5割まで回復していないといわれる。

シマ腸は「ホルモン焼き」に代表される焼材のトップを占める商材だが、O157問題で焼肉店等で“腰の引けた状態”が長く続いたため、米国のパッカーも生産回復には逡巡を見せているのが実情だが、4～5月には品薄から一時的に強含んだ。

その現物相場は400～450円(前年同期260～370円)と戻しているが、昨夏よりも高め。96年の輸入量は腸類(0504.00-019)全体・1万3,831tのうちの70%弱、9,500t程度と推定される。97年1～5月は同3,727tのうちの70%、2,600t程度の見込み。「5～6月積みからやや増えており、7月から輸入は増えそうだ」(A社)との見通しもあり、需要も伸びるのではないかとみられるが、現物水準は強もちあいにとどまりそう。

1998年

小腸同様に、米国現地の生産・供給は不足している。昨春来、安かったシマ腸の需要が伸びてきたところへ供給が減少し、相場が高騰したため、MCドライブが代替需要で浮上する経緯もあったが、現在は高値ながらそこそこの水準に戻っている。

米国現地も労働力確保や生産処理の遅れがここきて改善され、正常な状態に戻りつつあるが、「まだフル生産する状態でもない」(K社)。昨年後半以来、1996年～1997年前半のO157の影響から需要が戻りつつあるだけに、「現物相場が高くなりすぎると需要減速の懸念も」(C社)との心配もある。シマ腸の輸入量は腸類(0504.00-019)のうち約70%を占めるものと推定され、1996年9,500t、1997年8,100t程度。1998年1～5月は3,900t(前年同

期比 50%増)と見込まれる。シマ腸の現物は 950~1,000 円(前年同期 400~450 円)水準で昨夏の 2 倍強。「高値に行き過ぎるため、夏場は弱もちあい」(B 社)、「今の高値で横ばい」の両面予測があるが、上限値で 1,050~1,070 円くらいまでいく可能性もある。

1999 年

昨夏のシマ腸は現物相場も 1,000 円台を付けて推移し、年明けから今春まで 700 円で推移してきたあと、今夏はようやく半値台に戻している。昨夏は米国の生産遅れ等々の要因で過熱しすぎた感があり、ようやく正常な相場展開に復したということ。暴騰しすぎた結果、暴落したわけで、どんな商材でも異常な高値にはツケが回ってくる証明である。シマ腸は焼きホルモンなど夏場商材として定着しつつあり、量販店、焼肉店などにおける焼肉アイテムのベスト商材でもあった。

「西日本ではホルモン焼きとして圧倒的に強いが、東日本でも最近是需要が増え、食肉専門店でも販売するところが多くなった」(D 社)。しかも価格が安いのが魅力の商材であり、それが本来の焼肉商材としての需要を堅調に伸ばしてきた面がある。「夏場はホルモン焼きなど焼材としての消費はあると思うが、相場は上がらない」(A 社)という。

ただ、昨年からことしにかけての変化というか、シマ腸に対する焼材ベストの評価がひとところより薄れつつあること、昨夏の異常高値の反動から、シマ腸に対する需要が他のパーツにシフトしつつあることだ。「代表的な代替商材として豚直腸、牛直腸および牛アカセンマイの需要が増えている」(B 社)という。

シマ腸は「平滑筋が太くて厚く、小腸より硬いが、味がある」商材だが、代替商材の「豚直腸」は薄くて柔らかく、そのまま焼いて食べられ、現物相場もシマ腸と同程度。ただ、この豚直腸は国産物を含め、全体の 8 割あまりが北海道で消費されている特殊な商材。「牛直腸」は硬くて厚みがあり、ボイルなど加工向けや焼いても食べられ、現物相場はシマ腸より 100~150 円ほど低い水準だ。「牛アカセンマイ」(ギアラの頭)は、上ホルモンとして焼いて食べる商材だが、産出量は少ない。シマ腸が 1 頭あたり 800~1,000g でその先が直腸のため、量は少なく、当然、相場もシマ腸の倍近いものとなる、という。

かつて、シマ腸相場が高騰すれば、MC トライプへの代替需要が出たもので、その関係は現在でも多少はあるものの、この 1~2 年新しい牛、豚直腸等に向かっている。

シマ腸の 1998 年輸入量は通関コード 0504.00-019 の 1 万 5,221t のうちの約 7 割、1 万 500t がフレッシュ・フローズンで輸入されているものと推定され、小腸と異なりボイルはないのが特徴だ。1999 年 1~5 月は 7,263t のうち 5,100t ほどと見込まれる。

現物相場は米国产・エクセル 530~550 円、IBP 450~500 円(前年同期 950~1,000 円)と昨夏の半値。先行きは「あっという間に 400~500 円台に下げて低安定だが、多少は上げるかもしれないが、期待したほどの高値は無理」(C 社)、「400 円台で値頃感が出てきたこともあり、売行きは回復しているので、夏本番には若干の修正も考えられるか」(B 社)という見通し。

2000 年

焼肉店需要で伸長傾向にあるのがシマ腸。一時期 600 円前後まで相場が上がったが、現在は前年以下の 350~450 円に下げている。

相場が下がったのは「高値相場でみんな作り出して、供給過多になった」(A社)ことが要因。高値相場が安定せず工場を減らした大手パッカーもあるため、以前の状態に落ちついてきているといわれるが、「まだまだ安いものを抱えているところが多い」(B社)ので、相場は下げ基調にあるとみられる。

2001 年

焼肉店需要で一時は 1,400 円(US産)まで急騰したシマ腸だが、ここ数年は相場を下げしており、今年は昨年の 350~450 円をさらに下回る 250~350 円まで下落している。

その要因としては「一時の高値からアカセンマイ、豚の直腸など他の商材にシフトし、需要が落ちた。九州のモツ鍋などにも使われなくなっている」(A社)、「白物アイテムが増えて、必ずしもシマ腸を使う必要がなくなり、供給過多になった」(B社)などがあげられる。また「在庫を抱えた問屋が品質表示期限ギリギリのものを投げ物として出してきた」(C社)との話も出ている。

しかし今後については、「つまみなどいろいろな用途で使われ始めており、需要が回復してきている」(A社)、「滞留在庫がきれいになれば値は戻す。400 円台が適正な相場だろう」(B社)と、現在の相場が底値とみる向きが強い。

2002 年

上ミノとともにBSE後の需要回復が早かったシマ腸。一時期は 1,400 円(米国産)まで相場を上げた商材だが、昨年以降 200~300 円台まで値段を下げており、現在も安値相場で取り引きされている。

需要の回復が早かった要因は、「同じシロモノのMCドライブの値段が高く、代替として値段の安いシマ腸の引き合いが強まった」(A社)こと。焼肉チェーンでもミノにこだわる店は少なくなっており、「MCドライブとシマ腸の相場をみて安い方を使う」(D社)流れになっているようだ。

今後の相場の見通しとしては、「需要が強い分、300 円台に乗せるだろう」(A社)との見方がある反面、「在庫の賞味期限がそろそろ切れてくる状況。それが市中に出回ればさらに下げる」(B社)とする意見も多い。

1-8 テール

1990 年

プリマハムのテールは注文によって 1~5cm 幅でバンドソーでカットし、スープが取りやすいように加工している。

1991 年 記述なし

1992 年

(国産牛テールと重複) ここ数年間、低迷が続いている。肉にサシが入る和牛や乳用去勢肥育牛のものは、テールスープや焼肉商材としてまだ需要があるが、乳用経産牛のものは肉がかたいとあって、需要は不振。相場は、和牛テールが 1,400~1,500 円、乳用去勢が 1,000

円、経産牛は1ヶタ違う150～200円というレベル。

テールのほか、商品価値の高いタンも、和牛と経産牛とでは品質格差が大きい。しかし、現在内臓のと場渡し価格は、和牛、経産牛とも同じ(1頭分セットの取り引きで、現在の価格は芝浦と場の場合で枝肉1kg当たりにつき35円)。このため、和牛と経産その他の牛との内臓価格に差をつけるべきだ、との声が内臓業者から上がっているほどだ。

テールの輸入も一時期行われていたが、国内ものでさえ動かない状態から、最近はほとんどないようだ。

1993年 記述なし

1994年

スープかシチューかで食べる冬場商材の性格が強く、「夏場は極端に需要が落ちる」というのが業界の大勢。ところが、あるサプライヤーは「今年は落ちるはずが伸びて異常に強い。予想外にしっかりと堅調に伸びている。理由はわからない」と首を傾げている。一部では太い部分を2～3cm厚に切って、焼肉商材として使われだしているとの話もある。

輸入テールそのものの量は「そんなにない」のが現状。93年に米国のパッカーが韓国向けにテール缶詰を量産して現地相場が急騰したが、94年には相場を戻している。「高い時でもそこそこに売っていたし、今年も春先から落ちるかとみていたが、落ちない」と異例のケースだ。

現物相場は米国産フローズンで500～600円。例年6～8月には500円以下程度に下がるはずが、ことしは「動きがよく、過去にみられない」現象だという。そのサプライヤーの取引先が特殊というわけでもなく、先行き相場も流動的。上げはないが「下げる」か「もちあい」のどちらか。

1995年

牛テールの輸入量も統計上、正確に把握できない。「牛のくず肉・その他のもの」(通関コード0206.29-090)などに分類されているとみられ、このコードの1994年の輸入量は1,356tであった。

大手のサプライヤーによると「月間でも200tはないはず」という。他のコードに含まれている分があっても、年間輸入量として2,000t前後と推定されている。欧米ではテールスープやシチューが普及しているが、日本ではまだこうした消費が少ない。

現物相場は前年並みに安定しており、米国産で450～550円(前年500～600円)の水準。この夏場は「冬場商材だが、極端に需要が落ちて相場も下がるということはない」見込みだ。

1996年

テールの需要についてはサプライヤーの評価が分れるところだが、「焼肉店のスープ用で冬場の商材。たまに焼いて食べさせるところもあるが」(E社)、「用途が限定されているため、需要拡大はむづかしい」(B社)など、どちらかという冬場の季節商材だとする見方が多い。しかし一方で「確かにこれまでは冬場の商材のイメージが強かったが、この1～2

年は居酒屋など外食でもメニューに取り入れられ需要が拡大しつつあり、通年商材化してきた」(N社)とするとところもある。

輸入テール(通関コード 0206. 29-090)の流通量は同コードでの 1995 年の輸入量 1, 822t(前年比 34%増)および他のコード区分で輸入される分を勘案しても、月間 100~150t 程度、年間で 1, 000~2, 000t の間と推定される。

現物相場は米国産フロズンが 530~550 円(前年同期 450~550 円)あたり。「現在は少し強いかなという相場。米国への買いが集まり、若干上げている」状況で、この 9 月頃まではもちあいか。

1997 年

市況は昨夏と比べて大きな変化はみられない。「焼肉店やタン専門店筋の引合はそこそよい」(A社)、「国内在庫も少ないし、輸入も少なめで荷動きは悪くない」(C社)といったところだが、テールスープなど冬場の商材のイメージが強く、夏場商材としては「景気づけにはならない」という業者も。

96 年のテール輸入量(通関コード 0206. 29-090)は 1, 455t と前年比 20%減。97 年 1~5 月は 681t と前年同期比 6%増の動き。他コードで輸入されている分を勘案しても、年間 2, 000t 程度と量的には安定している。「テールの輸入量はそんなに変わらないし、米国のオファー等からみてどんどん買える価格ではない」(F社)との見方も。

現物相場は米国産で 600~680 円(前年同期 530~550 円)と輸入減から昨夏より高め。今後の輸入量いかなでは冬場に強くなりそうだが、今夏は強もちあい。

1998 年

もともと冬場商材のイメージが強く、夏場前は一服状態が常だが、今年はそこそこの売れ行きをみせている。「理由は焼肉店の使用が増えていることと、相場的に安くなったことが引き金になっているのではないか」(B社)。

世界的にみてテールは韓国が大市場だが、その韓国で昨年 7 月にテールの輸入が自由化されたため、同国の業者が一度に買いつけに走り、それこそ 1 年分ものテールを買って在庫をかなり保有したといわれる。その後はウォン安で外貨が減少。国内在庫が潤沢であることと、新規に買いつけるには為替相場がよくないことが重なって手控え状態にある。

主要輸出国である米国では「日本に買ってほしい」との希望が強く、ここにきて現地相場が外貨ベースで 50 セント下げたこともあって、かなり安い玉が買える状態にあるが、最近では「必要な量しか輸入しない」(C社)輸入パターンが定着しているため動きは鈍い。「相場を張ってどうこうする商材ではない」(K社)と冷静にみている。

最近では焼肉屋等で、骨付きテールをそのままスライスして焼いて食べる新メニューも登場しているが、オーソドックスな用途はスープ、シチューがほとんど。輸入量(通関コード 0206. 29-090)は冷凍物で 1996 年 1, 455t、1997 年 1, 636t の推移。1998 年 1~5 月は 655t(前年同期比 4%減)。現物相場は 580~620 円(前年同期 600~680 円)と前年水準より安くなっている。先行きは横ばいの見込み。

1999 年

輸入テールは「まったく変わらない。可も不可もなし」「低位安定相場だ」というように、夏場ながら、問題のない商材。やはり冬場商材のイメージが強いこともある。サプライヤーも「シチューやテールスープなどの料理が増える冬場に量は動く」(C社)、「焼肉店のスープ用で冬場の商材。たまに焼いて食べさせるところもあるが」(E社)、「用途が限定されている」(A社)などの見解だ。

しかし一方では「これまでは夏以降、秋から冬場の商材のイメージが強かったが、この数年居酒屋等外食メニューに取り入れられ、需要が拡大し、通年商材化している」(B社)、「確かに冬場しか売れない商材だったが、焼肉店のコムタンスープなど引き合いが強く、通年化」(F社)しているとの見方が多くなっている。つまり①量的にはいつでも買えるようになり、競って買う必要がない②用途が限定されているから大量に輸入する必要がなく、国産物も十分あることから、現在の相場の低安定を維持している訳だ。

輸入テール(通関コード 0206. 29-090)の流通量は同コードの 1998 年輸入量 1,445t(前年比 12%減)の大半がフローズンテールとして、月間平均 150t 前後、年間でもこの数年は 1,500t 前後の推移と安定している。1999 年 1～5 月は 581t で前年より 12%ほど減少しており、年間ベースでもやや減から横ばいの見込み。

現物相場は米国産フローズンが 490～510 円(前年同期 580～620 円)と前年よりかなり低めの水準。主力の米国の供給量やオファー等々が安定し、日本側も「相場を張る商材ではない」との認識が定着したことから起伏のない商材になっている。「低位安定の堅調相場でいくのではないか」との見通しが強いが、夏場を過ぎた 9～10 月以降は需要期に向うため、その段階では若干の相場修正もありそうだ。

2000 年

冬場商材で夏場は動きの少ないテールだが、輸入物の相場が昨年の 490～510 円(US フローズン)から 600～650 円と上昇基調にある。

その要因は「焼肉店でコムタンスープが定着し、夏場でも出るようになった」(A社)こと。このため(先物で買うので)外貨オファーが下がらず、当面は高値安定が続くと見られる。またバンドソーにかけてスライスし焼材として売る動きも出ており、新たな需要増も期待される。

2001 年

これから秋冬にかけての商材であるテールは、焼肉店のコムタンスープや、テールスープを利用したカレー、シチューなどがテレビの料理番組で紹介されるなど、認知度をあげてきている。相場は供給不足とアメリカの外貨高から 600～650 円(US 産フローズン)と高値で推移してきている状況だ。

しかし「国産のいいものが 700 円くらいで手に入るため、輸入物がこの値段では売れにくい」(A社)、「これ以上値上がりすると使わなくなる」(B社)との危機感が出始めている。

しかし「パッカーによれば、秋冬の手当てが始まり、現地の値段が強くなってきている」(A社)との情報もあり、需要が落ちる心配もある。一方では「来年のワールドカップによる韓国ブームでどれだけ使われるかが鍵」(B社)との期待の声も。

2002 年

特定危険部位の「脊髓」とつながるとのイメージから一気に需要が落ちたテール。相場は米国産で 570 円と前年をやや下回る程度だが、BSE後は「全く動かない商材」(A社)になっている。また国産物の相場が大幅に下げているため、「それよりも下げないとまず売れない」(B社)、「質が良い国産物で十分間に合う」(C社)ことになり、厳しい状況が続く見通しだ。しかしある焼肉チェーンではBSE後の“焼肉需要復活”をにらんで、他店との差別化を図るため“焼きテール”を導入するとの話もでている。BSEフリーである米国産の安全性が消費者にきちんと伝わっていけば、復活の可能性も期待できる状況だ。

1-9 アキレス

1990 年～1992 年 記述なし

1993 年

メンブレン、アキレスのスジ類が品薄傾向にある。メンブレンは横隔膜のスジ部分、アキレスはアキレス腱のことで、US、オーストラリア、ニュージーランドから輸入されている。ポイルしたあと竹串に刺し、おでんタネとして主に関西方面で入気がある。最近ではCVSのテイクアウトメニューに加えられ、需要そのものが膨らんでいる。

原料の品薄は、こうした需要増に加え、USの大手パッカー(IBP、エクセル)が原料を日本向けに輸出しなくなったことも影響している。原料を日本にではなくメキシコ、タイ、ブラジルの加工会社へ輸出、これらの国で竹串に刺す加工をして日本に輸出する—というようになってきたため、原料としてのスジが不足しているもの。仲間相場は 300～350 円といったところだ。

輸入串物は、刺しかた、ウェイトチェックなどの面で商品的にいまひとつの部分はあるが、安価な人件費が利用できる店でメリットがあるようだ。

1994 年～2002 年 記述なし

2. 輸入豚

2-1 タン

1990 年～1995 年 記述なし

1996 年

輸入物の物量は正確に補足できないが、豚タンの国内流通量全体では、国産 4～5 割、輸入 5～6 割程度と輸入物は少なくない。輸入の大半は加工用(串刺しなど)で、加工業者向けが多い。現物相場は国産凍結物の 400～450 円が基準。

1997 年

輸入タンは 350～400 円(同 400～450 円)水準。

輸入タンの輸入量は 96 年 1,350t(通関コード 0206.41-090)と前年の 4 倍強。95 年もその

前年に比べると、分母は小さいものの 68 倍という大幅増だが、97 年 1～5 月は一転して前年同期 90%減の 33t と、極端な動向をみせている。現物相場は冷凍物 100～150 円 (同 150～170 円)、先行きも弱めか。

1998 年

輸入タンは昨年の国内在庫がそこそこ残っているといわれ、現物相場は冷凍物で 350～400 円 (同 350～400 円) 水準。先行き横ばい。

1999 年

(国産豚タンと重複) 輸入物タンは正確な物量補足がむづかしいが、豚タンの国内流通量全体では、国産 5 割程度、輸入 5 割程度と見込まれる。現物相場は国産物凍結物の 350～400 円水準が基準。輸入の大半は串刺し等加工用が多い。

2000 年～2002 年 記述なし

2-2 レバー

1990 年～1991 年 記述なし

1992 年

「豚赤もの」 豚・赤ものは、レバーが品薄で、フレッシュもので 400～450 円の高値を維持している。このため、10 年ほど途絶えていた輸入が、昨年から再開されている。カナダ (197t)、アメリカ (117t)、台湾 (65t)、韓国 (21t) など、合計 401t がフローズンで輸入されている。

今年も 5 月までに 109t が入っており、7～9 月の需要期にはさらに増加しそうだ。価格は国産フローズンものと同レベルの 200 円台。このほか、タン、カシラはまずまずの動きだ。

1993 年～1995 年 記述なし

1996 年

輸入物はカナダ、米国からのものが増えているが、「米国はあまり作っていないので品質はよくない」(C社) ようだ。輸入量はフローズン (通関コード 0206.41-090) で 1995 年は 341t と前年の 70 倍と激増。1996 年 1～5 月も 496t と昨年の年間輸入量を上回る量が輸入されている。生鮮はほとんどない。現物相場は 150 円前後と国産凍結物の水準。「暑くなれば強い」との見通しも。

1997 年

(国産豚レバーと重複) ○157 の影響は直接的にはないが、牛レバー同様のイメージで見られがちであるため、量販店等での売行きはよくないといい、生食から焼材への需要シフトが進んでいる。

現物相場は国産生鮮レバー 450～600 円 (前年同期 600～700 円) と停滞基調にあり、横ばい。

1998 年

輸入レバーは冷凍(通関コード 0206. 41-090)主体で、1996 年 1, 350t、1997 年 33t。今年 1～5 月の輸入はゼロ。以前の在庫も残っているが、一般流通していない。現物相場は冷凍物 100～130 円(前年同期 100～150 円)。

1999 年

輸入物レバーは韓国、カナダ、米国あたりからで、輸入量はフローズン(通関コード 0206. 41-090)で 1998 年は 319t、99 年 1～5 月 431t と去年の年間輸入量を上回る輸入量となっている。輸入現物相場は 150 円前後と国産凍結物のレベル。

2000 年～2002 年 記述なし

2-3 小腸

1990 年

1. スタミナ食品

牛シロモツに加え、豚のモツを使った「とんとこ」も販売しており、「焼肉」という軸に沿って、小売店・消費者双方にとって簡便性の高い商材の開発・供給が進んでいる。

2. 協和食品(株)

この 6 月から本格発売の新開発焼肉商材「とんとん」(腸直腸を使用した厚みのあるモツ)など加工度の高い商材を、スーパーなどのニーズに従って販売する。

1991 年 記述なし

1992 年

「豚白もの」(国産豚小腸と重複) このところ、豚の大・小腸の荷動きがよく、在庫ゼロの状態が続いている。「白ものは需要が落ち込む夏場に在庫を貯め、冬場に売るのがこれまでのパターンだったことから考えると、隔世の感がある」(内臓業者)という。

肉豚の出荷頭数が減少していることに加えて、産地食肉センターでの人手不足から、処理が間に合わず、供給量そのものが減少しているためだ。2 年ほど前から徐々に進行してきた現象で、昨年後半から一気に顕在化、品薄感を強めている。とくに関東から東北の食肉センターでの人手不足が深刻化しており、大・小腸の商品化率は 7 割程度という推定もある。このため、相場もフレッシュもので 350～650 円、フローズンもので 300～400 円と堅調だ。今後も、人手不足が解消される見込みはなく、と畜頭数の増加も期待できないとあって、当分は品薄基調が続く見通し。

こうしたことから、今年に入ってからデンマーク、カナダ、ブラジルあたりから、大・小腸、直腸、子袋などの輸入が開始されている。大・小腸は脂肪を取り、ヒモ状に処理した後、ボイルしたもの。直腸はボイルしないままフローズンにしたものが多いようだ。価格は国産とほとんど同じ。

今後の輸入動向が気になるところだが、白ものは単価が安いことや、消化器系は酸素の

作用で自家消化するなど、品質管理面でむづかしい面があるのも事実。業者の間では、供給不足を解消する有力な手段として、自動処理機器の早急な開発を望む声強い。

1993年～1995年 記述なし

1996年

(国産豚小腸と重複) ブームになる前から居酒屋等で提供されているモツ鍋は、ブーム終息後も残っているものと思われるが、現在は加工需要が大半と低調。モツ焼としての用途もあるが、冬場商材の趣が強く、今夏の上がり目はなし。現物相場は生鮮物 350～450 円 (前年同期 350～450 円)、凍結物 170～200 円 (同 100～120 円) だが、先行きは弱い。

輸入物については、通関コード 1602.49-100 での輸入量 (小腸・大腸込み) が 1995 年は 288t あったが、これは前年の 2 分の 1 程度。他のコードでの輸入分を勘案しても、たいした量にはなりそうにない。現物相場は「単価で国産と変わらないか若干高め」というところである。

1997年

「腸類」(国産豚小腸と重複) 「シロ」でくくられる小腸、大腸だが、今夏は「小腸の荷動きが止り、大腸は不足気味」(B社)の状態。どちらかといえば小腸は冬場、大腸は夏場商材に分けられ、モツ鍋や煮込み用 (小腸) と焼材 (大腸) というように用途の差がこの時期の市況を左右している。全体には国産物で何とか充足しているのが現状だ。

現物相場は小腸生鮮が 300～350 円 (前年同期 350～450 円)、大腸生鮮 450～550 円 (同 450～600 円) と昨夏より安めから横ばい。先行きは小腸＝もちあい、大腸＝強もちあいの見込み。

輸入は 96 年で小腸・大腸込み (通関コード 1602.49-100) 319t と前年より 11%増加し、97 年 1～5 月も 211t と 77%増加している。国産大腸が不足がちであるところから、前年よりは増えそうな見通し。輸入現物相場は小腸 100～150 円 (同 170～200 円)、大腸 200～250 円 (230～270 円)。

1998年 記述なし

1999年

(国産豚小腸と重複) 国産物は「現物の動きはほとんどなく、相場もよこばい」(B社)とあまりコメントが出にくい状況だ。大半が加工向け需要で、モツ焼にも回っている程度。今夏の上がり目はほとんどなく、現物相場は生鮮物 200～250 円 (前年同期 270～330 円)、凍結物 100～150 円 (同 50～70 円) で先行きも弱い。

輸入物小腸は、通関コード 1602.49-100 の輸入量 (小腸・大腸込み) が 1998 年 429t あったが、1999 年 1～5 月 119t にとどまっている。輸入現物相場は国産と変わらないか若干高めのレベルという。

2000年～2002年 記述なし

2-4 大腸

1990 年～1995 年 記述なし

1996 年

(国産豚大腸と重複) 国産大腸は小腸より人気が高い。小腸の食感がざらざらしているのに対して、大腸はツルツルしていること、串刺し用として焼材にもなり、味付け加工にも向くということで、用途は広い。今夏はと畜減もあって、さらに品不足気味で「凍結在庫で持っている業者も少ない」(B社)といわれている。現物相場は生鮮物 450～600 円(前年同期 450～600 円)、凍結物 230～270 円(同 180～250 円)。「梅雨明けには 50 円前後の一段高も考えられるが、焼肉店等外食の伸びいかん」。

輸入物は少なく、若干程度。価格は国産と変わらない。

1997 年～2002 年 記述なし

2-5 直腸(テッポウ)

1990 年～1995 年 記述なし

1996 年

(国産豚直腸と重複) 直腸は俗にテッポウといわれ、大腸の延長にある。大・小腸合わせ約 20～25m、3kg 前後。うち大腸は 0.8～1kg 程度。そのうちの直腸部分となると、1 頭当たり 120～200g しか取れない。今年はかなり需要が伸びている。これは「各業者が上ホルモンの見直しを図った結果」(E社)といわれ、各社が取り組んでおり、'96 夏の成長商品といえそう。用途はボイル後味付けした塩ホルモンとか、味付けホルモンの加工用が好調。もちろん焼材にも向く。現物相場は生鮮物 550～600 円、凍結物 450～500 円と、昨年より 1 割がた強い。

輸入直腸の流通量は正確にはとらえられないが、通関コード 0504.00-019「豚の直腸、コブクロ等」の輸入量は 1995 年 1 万 1,883t の中に含まれる。

1997 年

(国産豚直腸と重複) テッポウ(直腸)は昨夏以来、ホルモン素材の見直しから注目を集め、加工用の塩ホルモン、味付けホルモンのほか、焼材として使われている。国産は大腸同様不足気味。現物相場は生鮮 600 円以上(同 550～600 円)で、先行きも強もちあいの見込み。

輸入物では、96 年の腸類の輸入量(通関コード 0504.00-019)1 万 3,831t のうちの 10%弱、1,000t 程度と推定される。現物相場は 400～430 円(同 450～500 円)。

1998 年

(国産豚直腸と重複) テッポウ(直腸)は塩ホルモンなどとして定着しており、現物相場は生鮮 700 円中心(同 600 円以上)でやや供給薄の面もあり、夏場は強もちあいか。

1999年～2002年 記述なし

3. 国産牛

3-1 タン

1990年～1991年 記述なし

1992年

国産のタンは、タンルート、骨を除去した形で、1本1～1.2kgなので、年間と畜頭数から算出した年間流通量は1,500tほどと見込まれる。量的には輸入量の1割以下で、和牛を除いてほとんどがフレッシュのまま地域内で販売されるケースが多い。6月中旬の相場は、和牛のタンが1,400～1,500円、その他の牛タンが1,200円前後といったところで動いている。

1993年 記述なし

1994年

国産牛タンはフレッシュ1,450～1,550円、凍結物550～600円ほど。一年前に比べ、フレッシュは横ばい、凍結安だ。国産牛スキンドタンもあるが、コスト面から量はわずかなもの。和牛のタンはフレッシュで1,700円台するが、高級焼肉店、高級料理店向けと限定されている。

国産牛タンはと畜減が予想されるものの、相場展開は「強もちあい」程度か。

1995年

国産牛タンは供給量の関係から従来から高値安定の相場形成にあり、輸入牛タンがヒートしたからといって連動して上がることはない。品質、味など基本的に異なり、相場の変動振幅は少ない商品である。最高の和牛タンはレストラン、高級焼肉店等への納入ルートが固定しているし、ホルスのものは一般焼肉店および加工筋に回る。一部経産牛のものも使用されるが、この夏は国産牛タンもむきタン原料不足といわれている。

現物相場は和牛タン以外のものでフレッシュが1,550～1,600円(前年1,450～1,550円)と1年前よりは5%前後強く、7～8月は「強もちあい」以上の展開と予想され、「夏場の焼肉商材」として輸入タンとともに主役となる。

1996年

国産牛タンは生産高から慢性的な品薄状態にある。成牛と畜は1996年1～4月で前年同期の89～97%と減少基調。乳牛去勢も同90～98%のと畜水準であるため、決まったエンドユーザー分の納入で手一杯といわれる。

「圧倒的な品不足でこのまま走る。輸入物の高値相場とは無関係に強い」(B社、E社ほか)ということで、現物相場は和牛2,300～2,500円(前年同期1,900～2,000円)、乳牛1,600～1,700円(同1,550～1,600円)とも高水準の展開が続きそうだ。

1997 年

慢性的品薄基調は昨夏と変わらず。供給源である成牛と畜頭数は、97 年 1～4 月では前年同期の 95%と減少している。この中で和牛は 99%とほぼ横ばいなのが救いか。「品質、価値観から和牛タンの優位性ははっきりしており、どこも品不足気味」(E 社)といわれ、相場も強い。

和牛のタンで 2,400～2,500 円(前年同期同水準)と安定相場。乳牛では 1,800～1,900 円(同 1,600～1,700 円)で推移しており、と畜頭数からみても先行きは強もちあいの推移とみられる。

1998 年

1 日の牛の国内と畜が 5,000 頭として、タンは 5,000 本しか生産されない。しかも、商品価値のあるタンは和牛と乳牛去勢のものだけとなると、絶対量不足が慢性化するのも当然か。

国産タンの過半は焼肉専門店を中心とした固定ルートで流通。とくに上質の和牛タンはグレード重視の専門店需要が全体の 7 割前後を占めるといわれ、フリー玉は少なく現物相場は強い。和牛タン 2,200～2,400 円(前年同期 2,400～2,500 円)、むきタンなどは 3,000～4,000 円になる。乳牛は 1,700～1,800 円(同 1,800～1,900 円)。7～9 月に向けてともに強含み基調。

1999 年

国産牛タンはと畜頭数の水準の低さから慢性的な品薄状態にある。成牛と畜は減少基調にあり、和牛は少しは増えてはいるが、乳牛去勢とともに絶対頭数不足は否めない。「和牛の良質モノは引っ張りダコだが、現物相場はそれほど急騰していない」(A 社)のが救い。過半がエンドユーザーで市中玉が少ない流通構造もある。

現物相場は和牛 2,200～2,400 円(前年同期 2,200～2,400 円)、乳牛 1,700～1,800 円(同 1,700～1,800 円)の水準で推移しており、当面、高値もちあいの展開が続きそうだ。

2000 年

国産牛タンに関しては、と畜頭数の減少から依然「慢性的な品薄状態」。相場についても「本来なら(輸入物が上がっているので)上げたいが、芝浦が上げた時しか上げられない仕組み」(B 社)により、引き続き高値安定。現物相場は昨年とほぼ変わらず和牛 2,200～2,500 円、乳牛 1,700～1,800 円。手に入れたくても「レギュラーのお客で手一杯」(B 社)「年間定期分しかない」(C 社)状態。

2001 年

国産牛タンについては、と畜頭数の減少から依然として「慢性的な品薄状態」。今年はとくにと畜頭数が少なく、相場は昨年より 200～300 円近く上げている。とにかく「値段よりモノがない」商材であり、「レギュラーのお客で手一杯」(B 社)、「年間定期分しかない」(C 社)状態。「と畜された全体のうち、経産などを抜かすと使えるのは 3 分の 1 程度しかなく、

集めるのが大変なアイテム。年間統一した価格でしか売れない」(D社)。11～12月のと畜が増える時期に若干モノが出てきそうだが、高値・プレミアム商品であることに変わりはない。和牛で2,500～2,800円。ホルスの引き合いも強まっており、2,200～2,500円と高値で取り引きされている。

2002年

慢性的な品不足で高騰していた国産牛タンは、BSEの影響を受けたものの、相場は2,200～2,700円(和牛)と昨年同様の高値で推移している。これは「黒タン(和牛)の物量が少ないため引き合いは依然として強く、売価は下げられない」(B社)ためであり、今後もと畜頭数の減少により高値相場を維持するとの見方が強い。和牛の代替としてはF1も期待されるが「商材にはなるが見た目が“ブチ”なため、使いづらい難点がある」(B社)ようだ。シロタン(乳牛)については相場での取引が難しくなっているのが現状で、「相対取引に近い」(B社)とのことだ。

全体の供給量としては7割方戻ってきている状況。「新たな需要先を探すよりも、一時的にストップしたところをどれだけ取り戻せるかがポイント」(C社)として、最重要シーズンでの復活にかけている。

3-2 スカート類(サガリ、ハラミ)

1990年～1993年 記述なし

1994年

国産牛のハラミ、サガリは和牛と乳牛去勢の良質なものが使用されており、現物相場はともに1,700～1,800円水準。乳経産、乳牛のは「肉厚が薄くペラペラで色も悪い」ということで増量剤にしか使えないという。先行き相場は芝浦仕切りの3円下げもあるが、横ばい推移の見込み。

1995年

サガリ(ハンギングテンダー)、ハラミ(アウトサイドスカート)とも焼肉店主流の流通ルートが構築されているが、全般に品薄基調だ。和牛が主流だが、生産量は少なく、ホルスの一部、経産牛のは商品価値がずっと低く、“二束三文”か増量材とあって、全体の供給量は極めて小さいのが実情である。

サガリ、ハラミとも主流は枝肉規格でいうと「2」「3」クラスのもの。1頭当たりの生産量はサガリで1kg前後、ハラミで1.6kg程度なので、販売単位も大口にはならないし、販店では売りにくいと、輸入物に比べてハンディがある。現物相場はサガリ、ハラミとも1,500～1,600円(前年1,700～1,800円)水準。乳経産の、使用に耐えるもので300円そこそこ。“飛び入り需要”への対応はむづかしいようだ。先行き相場はもちあい。

1996年

国産物でも和牛の良質なサガリ、ハラミは焼肉店等の固定ユーザー向けに販路が固まっているサプライヤーが多く、産出量が限定されることから毎年品薄で高値安定。

現物相場は、和牛の上物でサガリ、ハラミとも 2,000 円台 (前年同期 1,700~1,800 円) 水準。サガリ 1 対ハラミ 1 (重量比) のセット単価で、2,000~2,100 円といったところ。ホルス、乳経産牛は一部に使われる程度で、先行きも強め。

1997 年

夏場の焼肉商材として焼肉店での需要が多い。現物相場は和牛上物でサガリ・ハラミセット 2,000~2,200 円 (前年同期 2,000~2,100 円)、和牛・乳牛去勢 1,700~1,900 円 (同 1,800 円中心)。品薄安定推移か。

1998 年

サガリ (ハンテン)、ハラミ (アウトサイド) の商品価値があるのは、和牛と乳牛去勢の一部のみ。ほとんどが高級焼肉店などのエンドユーザー直結型の流通になっている。現物相場は和牛サガリ・ハラミセットで 2,000~2,200 円 (前年同期 2,000~2,200 円)、和牛・乳牛去勢 1,700~1,900 円 (同水準) と昨夏とほぼ変わらないが、と畜頭数は相変わらず少なく、今夏も強もちあい以上の推移となりそう。

1999 年

国産物でも商品価値の高い和牛の良質なサガリ、ハラミは焼肉店等の固定ユーザー向けに販路が固まっている。産出量が限定されているため、毎年品薄で、夏場は高値安定するのが通例である。

現物相場は、和牛の上物でサガリ、ハラミセットで 2,800 円~2,900 円 (前年同期 2,000~2,200 円) 水準。乳牛去勢および和牛の中級以下でも 2,400~2,500 円 (同 1,700~1,900 円) とかなりの高値推移である。和牛のいいものは 3,000 円付けまで出ており「これまでの最高値で強いが、これが天井ではないか」(D 社) という観測。

2000 年

今年焼肉店で大人気の国産サガリ・ハラミは、「食べるのが不可能に近い高級商材」(C 社) というほどの品薄状態が続いている。「枝肉が売れないのでと畜が減っている。国産モノはあきらめて C A B クラスの輸入物を使ったほうがいい」(B 社) 状況だ。相場は和牛上物セットで 3,000 円前後と高値安定が続く見通し。

2001 年

焼肉店で大人気の国産ハラミ・サガリは、「食べるのが不可能に近い高級商材」(B 社) 「年間契約しているところも 100% 納められていない」(C 社) というほどの品薄状態が続いている。「内臓のためだけにと畜するわけではないので、枝肉が売れない状況に変化がなければと畜が増えることもない。最近、値段が高くていいから国産物を手当てしてほしいとの話がくるが、まず受けられない」(C 社) 状況だ。相場は和牛上物セットで 3,000 円~3,500 円。ホルスでも 3,000 円と、高値安定相場が続く見通し。

2002 年

焼肉店で大ヒット商材となった国産ハラミ・サガリだが、BSEの影響は避けられず、昨年末は在庫を抱える状態となっていた。しかし年明け後は順調に回復し、「3～4月には在庫がきれいに片付いた」(C社)としている。むしろ現状では経産牛がと畜されていないため物量が不足しており、「一度契約が切れたところには戻せない。BSEのさなかでも契約を継続してくれたところに少しずつ戻している状態」(C社)とのことだ。相場は和牛上物セットが前年より300円程度下げた2,500～2,800円。乳牛・和牛中物が1,500～1,600円と前年より1,000円以上下げているのが特徴だ。

3-3 レバー

1990年～1993年 記述なし

1994年

(輸入牛レバーと重複) 輸入チルドレバーの急増は90年ころからで、理由は「夏場の国産レバー不足」と「需給調整・仕入調整」のため。国産レバーの供給量が頭打ち状態にあることが主因で、米国産チルドレバーをコンスタントに飛行機で輸入するサプライヤーが増えているのが実情だ。

「国内の牛と畜が1日5,000頭としても、病気による廃棄処分、乳経産牛のものはほとんど価値がなく、薬品用にもどうかといったシロモノ。結局5,000頭のうち、商品として使えるレバーは5～6割程度しかない」(H社)現状では、輸入物への依存度が高まるしかないわけ。

最高のレバーは「和牛のアズキ色。乳経産のは7～10kg近くと大きいのが、チョコレート色、緑色が多く、レバー本来のアズキ色はほとんど出てこない」というのが現実で、取引以前の問題もあり、牛内臓肉生産の根幹に困っている。乳経産の別建て実施も出るべくして出たケースである。

輸入チルドレバーが割高にも関わらず、需要が強いのは、それでも国産レバーよりは割安なため。国産レバーはフレッシュで和牛1,600～1,700円中心で、これ以外でも1,300～1,500円はするから輸入チルドレバーが得になる。供給の中心の米国をはじめ、豪州のAMHもエア・チルドを出してきた。

この夏場に向けての現物相場はチルドレバーの輸入増を背景に、輸入物はもちあい。国産物もと畜減は予想されるものの、ほぼもちあうと見込まれる。国産レバーはエンドユーザーとのつながりが強く、供給は少なくなっても現状水準以上の上昇にはならない。

流通面では輸入物が1万2,000t程度、国産物が6,000t程度の推定で、7:3と輸入物の物量が多い。上等のレバー刺しも“ダイゴ味”らしいが、ポピュラーな焼肉商材の逸品として、夏のスタミナ源として、レバーは夏場に向けてさらに動きは良くなりそうだ。

1995年

1994年の牛と畜頭数は、成牛で152万頭と2%弱増えたが、このうち和牛は41%、ホルス(乳用雄肥育牛)が28%、外牛その他が2%程度となっている。29%を占める乳用雌牛は「レバーとしての商品価値はゼロ」(H社)とあって、国産レバーの産出量は年間5,000～6,000t程度(推定)にとどまり、輸入量の約半分しかない。

用途は8~9割が焼肉店、居酒屋、レストラン等外食、量販店の販売、家庭需要を含めてレバー刺しで食べられているという。焼く、煮るなどした加熱しての食べ方は1~2割にとどまる。

現物相場は1,550~1,650円(前年1,400~1,500円)が中心。肉牛生産の動向にもよるが、先行き急騰の懸念は薄く、「強もちあい程度」という見方が強い。良質の和牛レバーで1,750~1,850円(同1,600~1,700円)中心と見込まれる。

1996年

国産レバーの産出は和牛とホルス中心で、全と畜頭数の3割近い乳経産牛のものはまったく使えないのが実情。しかも夏場はレバーの廃棄率が5割から7割に達する日があり、それでなくても足りない産出量不足に拍車をかけている。成牛のと畜が少ないことと廃棄率が高いことが、国産レバーの慢性的な品薄を招いている。

「ユーザーの本音は国産レバーがほしい、使いたいというのが現実。いくら米国産チルドがいい、航空便だといっても、と畜から早くても4~5日はかかる。国産なら2日目には入手できるから、この鮮度の差は大きい」(D社)という。

結局、「国産レバーはほしいが、絶対量が足りないので、安定供給のために輸入チルドで補わざるを得ない」(B社)が実情のようである。

現物相場は和牛1,800円以上(前年同期1,700~1,850円)、乳牛去勢1,600円以上(同1,500~1,650円)の水準。国産レバーの大半は焼肉店、レストラン、居酒屋、量販店などに流通しており、「レバー刺」など生食用として使用されるケースが多いが、今夏はBSEやO157の影響から「生食はかなり減退、焼く食べかたが増えそう」との見方も。先行き強もちあいの見込み。

1997年

国産レバーは和牛のものが中心だが、毎年のように品不足の傾向にある。和牛レバーは刺身でなければ値段が取れないのが実情だが、現状ではそうもいってられないようだ。焼材にしても「輸入物とはまるで食感が異なる」「焼き上がりが全然違う」(B社、D社ほか)と評価は高い。量販店などでは「加熱用(焼肉)」のシールを貼って販売しているが、当然品不足気味。「それ以前に、と畜場からの仕入れ、処理など取り扱いにかなり神経を使わざるをえない」(F社)と衛生管理面の対応に時間をとられるのが昨夏と異なる点。

現物相場は和牛で1,800~2,000円(前年同期1,800~2,000円)と強もちあい。生産量からみて10月ころまで現水準が続く見通しだ。

1998年

O157騒動が一段落した昨年以降、「高級焼肉店でもレバーの仕入れを増やしているが、良質の和牛レバーは供給不足状態」(C社)。ある業者ではレバーの納入の8~9割が焼肉店向けだという。現物相場は和牛フレッシュ物で1,600~1,800円(前年同期1,800~2,000円)。今夏は強もちあい見込み。「上げても2,000円をつけると手控ええられるため強気になれない」(K社)ところか。

1999 年

国産レバーの産出は和牛とホルス中心だが、今夏もと畜頭数不足で、供給は少ない。3割近い乳経産牛はまったく商品にならない実情もあるが、「O157」以来、衛生検査基準が厳しくなり、従来なら少々のアタリや傷みがあってもOKだったが、すべて廃棄処分となるため、従来よりは産出量そのものも何割か減っているのが実情である。夏場のレバーの廃棄率は5割以上8割という日もあり、ますます産出量不足に拍車をかけている。

現物相場は和牛 2,000 円～2,200 円(前年同期 1,600～1,800 円)、乳牛去勢 1,700 円以上(同 1,600～1,650 円)の水準。国産レバーの大半は焼肉店、レストラン、居酒屋、量販店などに流通しているが、いまだに「加熱表示」が当然のようにになっている。

2000 年

国産レバーだが、今夏もと畜頭数不足で供給は少ない。また衛生検査基準の厳しさから廃棄率も5割近くになっており、「絶対的な品不足」(B社)に陥っている。相場は和牛で 1,600～2,500 円と小幅な増に留まっているが、「3,000 円以上で売っているところもある」(同じく B社)ようで、相変わらずの高値相場が続いている。

2001 年

国産レバーは、今年もと畜頭数不足で供給は少ないが、「相変わらず引き合いは強い商材」(B社)。しかし O157 以降の衛生検査基準の厳しさから廃棄率が5割近くになっており、「絶対的な品不足」(B社)に陥っている。「年間何頭分を手当てするという契約をしているが、レバーについてはその頭数分を出せないことが多い。廃棄率を説明して契約しなければならない状況」(C社)と、供給側も頭を悩ませている。

今年の相場は和牛で 1,800～2,000 円。またホルスでも「傷さえなければ十分使える」ことから、和牛と同等の値段で取引されている。

2002 年

国産レバーは BSE 後も変わらず人気商材。相場も和牛で 1,500～1,800 円、乳牛で 1,400～1,700 円と、昨年より 200～300 円下げにとどめている。「国産物のと畜頭数は和牛・乳牛とも減っており、また検査態勢も厳しくなり廃棄率も多い。いまではすっかり完売状態に戻った」(B社)、「(BSE 後の)手持ちの在庫はなくなり、スムーズに流通できるようになっている。結果的には“モノ不足”の状態に戻っている」(C社)として、今後も高値相場が続くとみられる。

3-4 小腸

1990 年～1993 年 記述なし

1994 年

国産物(和牛、乳牛去勢)は現物水準 400～500 円で前年同期よりはやや強含んでいるが、これは和牛生産が増加基調にあるものの、乳牛去勢、輸入ともに減の影響で、先行き横ばいの見込み。国産牛小腸の推定生産量は約 2 万 t 弱で流通比率は輸入 6 : 国産 4 程度と見込

まれる。

1995 年

地域によっては「いまだに小腸の廃棄がある。それでも荷動きはなく、困った状態だ」(F社)という。過剰な輸入在庫の影響も大きいが、もともと夏場商材ではないという商品の性格もある。関西では一毛(和牛)の小腸は「並みホルモン」として焼材として使われているが、「そうした食べ方も少なくなった」といわれる。

現物相場は 350～450 円(前年 400～500 円)水準だが、今年は「夏場は消費が弱く、相場も期待できない。あまり安くなると生産者が気の毒だし、まあ弱含みから弱もちあい」(A社)との見方に説得力がありそうだ。

1996 年

と畜動向から良質の小腸の供給量は少なめだが、輸入物の過剰現象が解消された分、相場は戻しつつある。現物相場は生鮮 370～500 円(前年同期 350～450 円)、凍結物 250～350 円(同 250～350 円)水準。先行きももちあいの見通し。

1997 年

「小腸・大腸」(国産牛シマ腸と重複) 国産の腸類不足も慢性化しているが、これは経産牛のものがほとんど商品にならず、乳牛去勢ではほんの一部しか商品化できないこともあって、供給の中心が和牛になるため。しかも、廃棄処分が過半数という実態があるため、勢い輸入物に頼らざるをえないという生産構造が問題である。とくにシマ腸(大腸)は不足の度合いが強い。

現物相場は小腸生鮮が 500～550 円(前年同期 370～500 円)、シマ腸 1,000～1,200 円(同 1,000～1,200 円)。先行き強もちあい。

1998 年

腸類の供給の主力は和牛と乳牛去勢の一部のみだが、今夏は和牛生産が少なく、全体的な不足基調は前年と変わらないが、小腸生鮮で 300～400 円(前年同期 500～550 円)とそれほどの高騰はみられない。先行きは強含みで昨夏水準までの修正も。

1999 年

と畜頭数が少なく、良質の小腸の供給量は少なめで、主流の和牛、乳牛去勢の一部しか商品価値がない。輸入物の現物相場が安定していることもあり、国産物も起伏はみられない。現物相場は生鮮 400～500 円(前年同期 300～400 円)、凍結物 350～450 円(同 300～350 円)水準。脂肪の厚いものは焼いてもおいしく、並ホルモンとして食べる。

2000 年 記述なし

2001 年

(輸入牛小腸と重複) 「国産はほとんど通常のもので売れてしまうので、とくに要望がな

い限りはやらない」(B社)と慎重なところも多い。国産物の相場は生で400～430円。

2002年

国産物については、BSE発生直後は「ほとんど廃棄」(B社)の状態。相場は250円～350円くらいとみられているが、「これ以上下がったら売っても仕方がない」(B社)という値段であり、厳しい状況が続いている。しかしモツ人気の高い関西方面の焼肉店では復活の兆しがみえており、居酒屋などによる“煮込”の復活も期待されている。

3-5 シマ腸

1990年～1993年 記述なし

1994年

国産シマ腸は現物水準でフレッシュ950～1,000円、凍結物600円前後。肉牛出荷見通しから、夏場から先行きは「荷動きがよくなる」(B社)見込みだが、相場はもちあい。前年同期と比べても生産の絶対量に限界があり、エンドユーザー直結のため、輸入物ほど相場変動はない。

1995年

国産シマ腸は、和牛去勢のものを除くと品質的に今ひとつの評価。需給構造上からは「国産のものだけでは需要を充足できないというより、全然間に合わない」(C社)といわれ、国産は焼肉店中心に流通している。一般的な国産シマ腸は「焼いてもちょっとかたくて、人気は今ひとつ」らしい。現物相場は950～1,000円(前年950～1,000円)、凍結500～650円(同600円前後)と大きな変動はみられない。「在庫はないが、需要が追いついてこないの」で相場が出にくい」ケースも少なくないが、今夏は「需要期でもあり、いくらか動くことも予想される」ため、強もちあいで推移か。

1996年

焼肉店中心に和牛去勢ものが流通しているが、産出量は少ない。現物相場は生鮮物で1,000～1,200円(前年同期950～1,000円)、凍結物で500～700円(同500～650円)。夏場需要の高まりから先行きは強含み。

1997年

「小腸・大腸」(国産牛小腸と重複) シマ腸(大腸)は不足の度合いが強い。

現物相場はシマ腸1,000～1,200円(同1,000～1,200円)。先行き強もちあい。

1998年

大腸(シマ腸)は1頭あたり800～1,000gの産出しかなく、「和牛のものは足りない」といわれ、現物相場も1,000～1,200円(前年同期1,000～1,200円)水準で、7～8月は「強い」見通し。

1999 年

焼肉店中心に和牛去勢上質ものが流通しているが、産出量は少ない。今夏は、先述のように、牛直腸やアカセンマイ等の代替商材人気もあるが、現物相場は生鮮物で 950～1,200 円(前年同期 1,000～1,200 円)と前年並みに強い。凍結物で 650～750 円(同 600～700 円)。当面、夏場需要と焼肉好調を背景に、先行きも強もちあい以上か。

2000 年～2002 年 記述なし

3-6 テール

1990 年～1991 年 記述なし

1992 年

(輸入牛テールと重複) ここ数年間、低迷が続いている。肉にサシが入る和牛や乳用去勢肥育牛のものは、テールスープや焼肉商材としてまだ需要があるが、乳用経産牛のものは肉がかたいとあって、需要は不振。相場は、和牛テールが 1,400～1,500 円、乳用去勢が 1,000 円、経産牛は 1 ケタ違う 150～200 円というレベル。

1993 年 記述なし

1994 年

国産牛テールは 1,000～1,300 円中心。前年より 1 割程度安めだが、「国産テールは余っているくらい。乳経産のはほとんど廃棄に近いし、乳去勢、和牛が主体。和牛のいいのはサシ入りテールもあって、現物相場は標準より高め」といわれ、先行き展開は弱含みと見込まれる。

1995 年

テールは「量的には国産物で十分間に合う」唯一の商材であり、問題はプライスだけ。国産テールは昨年も余り気味だったが、「今年も余るとすれば乳経産牛のテール。乳経産のものは大半が廃棄。使われても骨ばかりなのでそれなりの価格しか出ない」(F 社)という。乳去勢、和牛のテールを中心として現物は 1,000～1,300 円(前年 1,000～1,300 円)と安定。国産の 9 割はシチュー、スープ用途で、焼肉店中心に流通している。輸入テールでも量販店で積極的なところは少なく、まして国産テールを置く店はまず見当たらない。

一部に焼材としてテールを使い出した焼肉店も出てきているが、かなりソフトに加工しないとかたいということで、需要は今ひとつの状態だ。相場も輸入物との競合関係は弱くないが、輸入テールは国産テールの半値以下が標準となっており、よほどの波乱がない限り、相場変動はなさそう。

1996 年

国産テールは成牛のと畜減少で供給が限定されていても、数量的には「不足することはない」商材となっている。テール産出の主流は和牛と乳牛去勢で、現物相場は和牛生鮮物

1,300～1,400 円(前年同期 1,000～1,300 円)、乳牛去勢凍結物 700～900 円(同 700～900 円)の水準。先行き 9 月頃まで横ばい、それ以降はやや強もちあいの見通し。

1997 年

和牛の生鮮テールで 1,300～1,400 円(前年同期 1,300～1,400 円)と横ばい。テールだけはと畜急減がない限り不足感はなく、安定推移しそうで先行きもちあい。

1998 年

和牛のと畜が少ないが、需要期を外れているため需給動向に特色はみられない。和牛フレッシュで 1,400～1,500 円(前年同期 1,300～1,400 円)の推移で先行きも横ばいか。

1999 年

国産テールは成牛のと畜頭数減少で供給は細いが、数量的には「不足することはない」商材である。主流は和牛と乳牛去勢で、と畜頭数の 70%が即流通するが、残り 30%は凍結保管に回されるという。今夏は「と畜頭数が増えなくても、余り気味というか供給量は十分ある。むしろ凍結在庫が積み増しされつつあるのではないか」(A 社)という。現物相場は和牛生鮮物 1,300～1,350 円(前年同期 1,400～1,500 円)、乳牛去勢凍結物 650～850 円(同 700～900 円)の水準。相場変動はあまり考えられない。

2000 年

国産はと畜頭数減少で供給は細いが、数量的には「不足することはない」商材。「国産の手当てはいつもどおり」(B 社)で、相場も少し下げた 1,200～1,300 円(和牛生鮮物)。

2001 年

国産テールは、サシが入り味が良く、それでいて値段が安いことから、「生は完売状態」(B 社)、「右から左への商材」(C 社)と、完全にひも付きの商材になっている。「輸入物にはない肉がついたスライステールの発注が増えている」(C 社)ようだ。相場は和牛生鮮物で 1,300～1,350 円。ホルスのフローズンで 650～850 円。

2002 年

国産テールは B S E の影響を直接被り、和牛生鮮物で 600～650 円と、昨年の半値以下に落ち込んでいる。輸入物からのシフトという好材料はあるが、「B S E 前に戻すのは相当時間がかかる」(D 社)との見方が大勢を占めている。

3-7 ハツ

1990 年 記述なし

1991 年

「その他内臓類」 牛焼肉商材としてあげられるのは、ハツ、ハチノス(第 2 胃)、センマイ(第 3 胃)、テールなど。このうちハツは国産物が主流で、輸入はほとんどない。国産物

だけでも供給過剰の状態にあり、相場はフローズンで 200～250 円前後で動いている。

ハチノスは一部スウェーデンからの輸入もあるが、主流は国産物で 450～500 円。センマイは国産物と、一部オーストラリア産が流通しており、玉はやや不足がち。550 円中心の強気展開となっている。また、焼肉店などのスープ材料として使われるテールは国産物が 850～1,200 円、輸入物は US 物が中心で、600～800 円の推移。

1992 年

(輸入牛 MC トライプと重複) 牛ハツは焼肉の定番の割には動きが鈍い。フレッシュものの一級品でも 600～700 円、フローズンだと 200～250 円の低水準が続いている。周りの脂肪をトリミングしたり、軟骨や血あいをとったり、手間がかかる割には相場が出ず、「売れば売るほど赤字になる」(内臓業者) 商品。焼肉のほか、ハンバーグやミンチ材の増量材としても使われるが、安価で質のよい輸入挽き材の出回りが響いて、この方面の需要も強くはない。

牛・第 2 胃のハチノスは一部ヨーロッパからの輸入もあるが、流通の中心は国産品。スープ、炒めもの、ボイルして薄くスライスし酢味噌で食べる、などの食べかたが一般的だが、最近は博多もつ鍋に使用される場合もある。年間を通じてコンスタントに需要があり、450～500 円の安定した相場が続いている。今後も大きな変動はない見込み。

第 3 胃のセンマイも国産ものが主体。これから夏場に向けてが需要期で、酢味噌で食べるのが一般的である。他の内臓と同様に鮮度劣化が早いため、凍結する場合も多い。凍結ものの場合、凍結前に汚れをきれいに掃除していないものは臭いがつくので要注意。500 円中心の動きだが、夏場には 550 円くらいまで上昇しそうだ。

1993 年

(輸入牛 MC トライプと重複) 第 2 胃のハチノスは、一部台湾、中国、US、カナダあたりからボイル処理したものが輸入されているが、流通の中心は国産物。モツ鍋にも入れることがあるようだが、薄くスライスして酢味噌で食べるのが一般的で、年間を通じて安定した需要がついている。仲間相場も 500～600 円と安定しており、先行きも大きな変動はない見込み。

第 3 胃のセンマイも国産物が中心で、安定した需要がある。夏場にはサラダ感覚で売場に並べるスーパーも増えてきた。仲間相場は、ハチノスとほぼ同じ。卸し業者段階で 5 mm くらいの細切りにして下味をつけ、酢味噌の子袋をセットした省力化商品も開発されている。フローズン商品なので、店舗では必要量だけトレイに盛り付ければよいので、手軽に利用できそうだ。

なお、第 4 胃の赤センマイは、一部の焼肉店で利用されているが、まだ一般化しておらず、今後の利用法の開発が待たれている。

1994 年

輸入ハツはほとんどなく、国産ハツが流通の主流だが、国産物の動きも物量ベースからみて「チョロ、チョロといったところ」だ。増量剤、加工用原料としての用途が多く、国産だけでも「持て余し気味。産地では一部廃棄もある」(G 社) のが実態らしい。

現在は「いつ出るかわからず、出ても良質なもののみで売れる分だけの取引」(B社)とあったところである。輸入牛肉がふんだんにある現状では、牛内臓肉の“分の悪さ”は否めず、先行きというより将来的にも商売のむづかしいアイテムだといわれている。

現物相場はフレッシュ(脂つき)で450～550円、脂とりで750～800円、凍結物250～300円と1年前に比べても変動はないが、フレッシュで150円といった投げ物も出ているようだ。夏場は強くなるパーツだが、需給動向から期待はできず、弱もちあい推移が穏当との見方が強い。

1995年～2002年 記述なし

4. 国産豚

4-1 タン

1990年 記述なし

1991年

「その他内臓類」 豚内臓は国産中心で、総じてダブつきぎみの状況の中、コブクロとタンが不足がちで、夏場の需要期には若干輸入も行われている。相場はコブクロが500円前後、タンが200～350円。

この他豚内臓類の仲間相場は、6月中旬現在、レバー250～300円(凍結150～170円)、ハツ500～550円(同350～400円)、シロ150～250円(150～200円)、カシラ260～350円(260～350円と同水準)、コメカミ500～600円(500～550円)と例年並みの展開となっている。ただ、最近、豚と畜頭数が減少しているだけに、特定の部位が急上昇する可能性もありそうだ。

1992年 記述なし

1993年

「赤物」 赤物は白物同様、基本的に国産物のマーケットだが、季節的に不足するレバーが若干量(91年で400t、92年670t)輸入されている。タンもわずかに輸入されているといわれるが、実数は不明。国産物の仲間相場は、レバー(フレッシュ)450～500円、同フローズン130～150円、タン(フレッシュ)600～700円、同フローズン400～500円、ハツ(フレッシュ)200～300円、フローズン100～150円の水準にある。これからの夏場は、レバー、タン、ハツの動きがよくなる季節だが、どこまで伸びるかが期待されるところ。

1994年

タンは650～700円、フローズンで400～500円水準と前年並み。ことしの傾向として、このタンの「コゲ目つき焼き串タン」の需要が出ているという。コゲ目をつけて5本、10本単位のセットにしてバック詰めしたもので量販店での売れ行きが好調だという。

「タンを焼いて冷やし、袋詰めするが、コゲ目をつけるのが難事で業者を探すのも大変。

単価も高くつくし、ロットがまとまらないと対応できない」とあるサプライヤー。不況で内食化が強まり、量販店で購入して帰り、家庭で食べるようになった影響かと分析している。

1995 年

肉豚と畜動向から品不足。「地域差はあろうが、関東から東北ではかなり減少しており、日増しに不足感が強まっている」(F 社)といわれる。フレッシュ現物で 700～750 円(前年 650～700 円)、凍結 400～500 円(同 400～500 円)水準だ。

昨年、一部量販店の店頭に出回った「焦げ目つき串タン」もコスト高で流行にはならなかったが、牛タン同様に「タン塩焼」が徐々に伸びているようだ。先行きは強含み基調とみるサプライヤーが多い。

1996 年

国産物については、と畜減・品不足という需給事情は昨年と変わらない。需要はそこそこのため、生鮮 700～800 円(前年同期 700～750 円)、凍結物 400～450 円(同 400～450 円)と生鮮物が強含んでいる。「先行きは生鮮物で一段上げまでは行かないが、800 円から 850 円の下までは強くなる可能性もある」(B 社)。上がり過ぎても焼肉店、量販店段階の仕入れにセーブがかかるジレンマも。

1997 年

国産タンの品不足状態は昨夏と変わらず、というより通年的に足りない。牛タン同様、焼材、串刺し用が主流で、販売チャネルは焼肉店、量販店ルートが中心。現物相場は昨夏よりは好転、生鮮 750～850 円(前年同期 700～800 円)の推移で、7～8 月は強もちあい。

1998 年

国産タンの需給は肉豚と畜減から「供給少なく、やや不足気味」(C 社)。量販店筋では加熱済み串焼き等で販売。焼肉店は塩タンなど焼材だ。現物相場は生鮮物で 750～800 円(前年同期 750～800 円)と前年水準で、「夏場にはやや上げが強い」(K 社)見込み。

1999 年

(輸入豚タンと重複) 国産物のと畜頭数減・品不足という需給事情は昨年と変わらない。需要は焼肉需要からそこそこあるため、生鮮 750～800 円(前年同期 750～800 円)、凍結物 350～400 円(同 350～400 円)と前年並み水準で推移している。「と畜頭数は 7 月後半からさらに少なくなりそうなので、先行きは生鮮物で 800 円超えと強くなる可能性もある」(F 社)。

輸入物タンは正確な物量補足がむづかしいが、豚タンの国内流通量全体では、国産 5 割程度、輸入 5 割程度と見込まれる。現物相場は国産物凍結物の 350～400 円水準が基準。輸入の大半は串刺し等加工用が多い。

2000 年～2002 年 記述なし

4-2 レバー

1990 年～1993 年 記述なし

1994 年

赤物の代表の豚レバーはフレッシュで 450～500 円、フローズン 100～150 円中心の現物相場だ。肉豚と畜が少なくなっているが、荷動きは強くなく、前年並みの水準にある。梅雨明け後の暑さいかんでは「若干の期待もできる」が、量販店や外食筋の需要が出ないと“カラ期待”に終りそう。

1995 年

1995 年 1～5 月の肉豚と蓄頭数は前年同期比 91～96%とマイナスのため、レバーはフレッシュが不足がちだが、需要の低迷が続いているだけに現況はそれほど現物相場の上昇にはつながっておらず、フレッシュ 400～450 円(前年 450～500 円)、凍結 150～200 円(同 100～150 円)の動きだ。

物量ではフレッシュ流通が主体で、夏場の焼材、串焼材として、焼肉店、量販店で使われるが、先行きは「フレッシュ、凍結とも強含み」(B 社)の見通し。供給が少ないことが主因だが、需要の強まりは梅雨明け後の暑さいかんにかかっているといえる。

1996 年

国産物の品不足基調は変わらない。昨年と異なり、焼材、串焼材としての需要が出てきた。現物相場は生鮮 600～700 円(前年同期 400～450 円)と品薄高だが、凍結物は 150～170 円(同 150～200 円)弱め。焼肉店、量販店では生鮮物のニーズが強い。

1997 年

(輸入豚レバーと重複) ○157 の影響は直接的にはないが、牛レバー同様のイメージで見られがちであるため、量販店等での売行きはよくないといい、生食から焼材への需要シフトが進んでいる。

現物相場は国産生鮮レバー 450～600 円(前年同期 600～700 円)と停滞基調にあり、横ばい。

1998 年

国産レバーの冷凍在庫はほとんどなく、玉薄。量販店筋では串焼物、串刺ししない物などを揃えている。現物相場は生鮮物 450～550 円(前年同期 450～600 円)水準で、先行きもちあい。

1999 年

国産物の品不足基調は変わらない。今夏は「焼きレバー」など串焼材の需要が強まっている。現物相場は生鮮 450～550 円(前年同期 450～550 円)、凍結物 140～160 円(同 150～160 円)水準。焼肉店、量販店では生鮮物のニーズが強いが、先行きもそれほど上げない見込み。

2000 年～2002 年 記述なし

4-3 ハツ

1990 年～1993 年 記述なし

1994 年

「豚赤物」 ハツの現物相場はフレッシュ 200～300 円、フローズン 100～150 円。先行きはもちあい。タン、レバー、シロモツとこのハツを含め、「串刺し」物、「焼き上げ」物の受注が量販店から増えているのも今年の特徴で、5 月ころからの傾向だという。

「これまで量販店は内臓の串物はあまり扱っていなかったが、串刺しは単価が 3 倍くらいついても受注がある」そうだ。特定のサプライヤーのこととしても、どんな形にしる過剰気味の豚内臓肉の消費が活発化することは歓迎すべきことだろう。

1995 年

串刺しなどの焼材として、昨年は量販店のオーダーもそこそこあったが、今年は様相が一変。ニーズは弱い。このため、シューマイ、ギョウザを始めとする練製品の原料として使われるなど、従来の用途に戻った感がある。

現物相場は、フレッシュ 350～400 円(前年 200～300 円)、凍結 80～100 円(同 100～150 円)。フレッシュ流通が主体なので、やや強過ぎる相場が敬遠されたのかどうか。もともと夏場はあまり相場の強弱がない商品といわれ、今年ももちあい推移か。

1996 年

国産のハツはスライスすれば焼肉、モツ焼、煮込みとして使える。串刺し用としてのニーズも強いが、焼材として使われるのは大半が生鮮物で、凍結物は増量材、シューマイ等に使われる。凍結物は、昨年まであった古い在庫がほぼ一掃されたため、現物相場も生鮮物 400～450 円(前年同期 350～400 円)、凍結物 80～120 円(同 80～100 円)とわずかに強め。ただ需要はまだそれほど強くない。先行きはもちあい。輸入物はほとんどない。

1997 年

「ハツ、コメカミ、カシラ」 ハツ(心臓)の生鮮はスライスして焼材、モツ焼き、串焼きに。カシラ(頭肉)も生鮮は串焼き。コメカミ(頬肉)も生鮮は串焼きに使用され、凍結物は大半が増量材、ひき材向けだ。現物相場はハツ、カシラ、コメカミとも昨夏水準と変わらず、もちあっている。夏場といっても急騰など変化はありそうにない。

1998 年

ハツは 400～450 円(同 400～450 円)の横ばい。

1999 年

国産ハツの荷動き、相場ともに「可もなく、不可もなし」(B 社)の状況で、躍動感はない。スライスすれば焼肉、モツ焼になり、串刺し用としてのニーズもある。生鮮物は焼材、凍結物は増量材としてシューマイ等に使われる。現物相場は生鮮物 400～450 円(前年

同期 400～450 円)、凍結物 80～100 円(同 80～100 円)水準。先行きはよこばい、輸入物はほとんどない。

2000 年～2002 年 記述なし

4-4 カシラニク

1990 年～1993 年 記述なし

1994 年

「豚赤物」 カシラ肉は赤身が多く、焼肉、串焼きあるいはシューマイ、ギョウザひき材と用途は広い。現在は、豚肉をはじめ全体的な食肉消費の低調を反映し、荷動きは悪く、荷余り状態だ。このため投げ物も多く、フレッシュ 300～380 円、フローズン 300～350 円とあまり差はない。

「カシラはひき材にした場合、ゼラチン質が多く結着力があり、味もよくなる。豚ウデやモモよりも使いやすい」とあるサプライヤーは評価する。ネックは「豚毛など異物混入のチェック。ギョウザメーカーもこの点に厳しい」ようで、異物問題がなければ、「いい商材」だ。

1995 年

頭肉は豚 1 頭当たりの産出量が 1.5 kg 程度。掃除により 1kg 近くになるが、赤身が多いため凍結流通が中心。串焼等の焼材としてはもちろん、シューマイ、ギョウザのひき材と用途は広い。

頭肉そのものは素材としては味がよく、その特性を生かした商品づくりに取り組むところも出ている。昨年より豚と畜が減っているため、頭肉の出具合も頃合となっている。フレッシュ、凍結で 280～350 円(前年 300～380 円)だが、7～8 月は「やや強含み」と見込まれる。

1996 年

国産物とは畜減により供給量は少ない。串焼、シューマイ、ギョウザなどの増量材として使われる。今夏の現物相場は生鮮物 300～350 円(前年同期 280～350 円)、凍結物も同じ水準だ。凍結物での取引が中心で、夏場も強もちあいの見込み。

1997 年 記述なし

1998 年

大手食品メーカーが異物混入のおそれなどから加工原料(ひき材他)としての使用を他に切り替えていることもあり、需給事情はよくない。ギョウザ、シューマイ原料としても、今春ころから“カシラ離れ”が目立つ。現物相場は生鮮 230～280 円(前年同期 260～300 円)推移で、先行きは弱含み。

1999 年

国産物はと畜減により供給量は少ない中、昨夏は異物混入の危惧などから「食品メーカーから見放された商材」になり、串焼、シューマイ、ギョウザなどの増量材としての用途も激減。今夏の現物相場は生鮮物 180～230 円(前年同期 230～280 円)、凍結物も同水準。夏場の商材ではないため、パツとしない。

2000 年～2002 年 記述なし

4-5 コメカミ

1990 年～1993 年 記述なし

1994 年

「豚赤物」 コメカミは現物 650～700 円、フローズン 500～550 円。カシラとコメカミはセットで使用されるケースが多く、串刺しに最適。と畜が少なく、夏場に向けて強含む可能性も高いが、低価格志向時代下では、サプライヤーの思惑と実需のギャップも大きいだけにどうなるか。

1995 年

供給量は不足気味。1 頭当たりの産出量は平均 300g 程度で、掃除をすると 250g くらいになってしまうため、頭肉とのセット取引が多く、凍結流通が中心。串刺しの焼材とする。フレッシュ 700～800 円(前年 600～700 円)と強めだ。

凍結は 600～700 円(同 500～550 円)の相場が出ているが、現状は玉なしの状態が続いている。先行きは「かなり強含む」だが、思惑通りの展開になるかどうかは流動的。

1996 年

国産物はカシラニクとのセット取引が多く、単品流通は少ないといわれる。串焼の焼材として使われている。現物相場は生鮮物 700～800 円(前年同期 700～800 円)、凍結物 650 円前後(同 600～700 円)。先行きも強め。輸入物はほとんどない。

1997 年 記述なし

1998 年

コメカミは用途にもよるが、需要は安定している。現物相場は生鮮 700～800 円(前年同期 700～800 円)で先行き変わらず。

1999 年

国産物の流通はカシラニクとのセット取引中心で単品流通は少ない。串焼の焼材として使われている。現物相場は生鮮物 700～800 円(前年同期 700～800 円)、凍結物 500～550 円(同 500～550 円)。串焼き材として使われるが、もつ焼き屋の使用も減っているが、これは豚肉が安い影響もあるようだ。輸入物はほとんどない。

2000 年～2002 年 記述なし

4-6 小腸

1990 年～1991 年 記述なし

1992 年

「豚白もの」(輸入豚小腸と重複) このところ、豚の大・小腸の荷動きがよく、在庫ゼロの状態が続いている。「白ものは需要が落ち込む夏場に在庫を貯め、冬場に売るのがこれまでのパターンだったことから考えると、隔世の感がある」(内臓業者)という。

肉豚の出荷頭数が減少していることに加えて、産地食肉センターでの人手不足から、処理が間に合わず、供給量そのものが減少しているためだ。2 年ほど前から徐々に進行してきた現象で、昨年後半から一気に顕在化、品薄感を強めている。とくに関東から東北の食肉センターでの人手不足が深刻化しており、大・小腸の商品化率は 7 割程度という推定もある。このため、相場もフレッシュもので 350～650 円、フローズンもので 300～400 円と堅調だ。今後も、人手不足が解消される見込みはなく、と畜頭数の増加も期待できないとあって、当分は品薄基調が続く見通し。

1993 年

「白物」 流通している豚内臓肉の 9 割がたが国産物。とくに白物は国産だけでも供給オーバー気味だ。

白物については、一昨年から昨年前半にかけては、肉豚の出荷頭数が減少していることに加えて、産地食肉センターでの人手不足から処理が間に合わず、需給がタイトになっていたが、家庭用消費が減退してきたことから、ダブつき気味となっている。とくに大腸、小腸、ガツは不振で、今後の下げは必至か。この中で直腸の動きはよい。大・小腸より厚みがあり味もよいことから、消費が伸びているほか、味付け加工品の開発が相次いでいる。直腸は一頭当たり 30～40 cm、約 200g 程度しかとれないため、国内で手当するのはむづかしく、US、カナダ、メキシコから輸入されている。

現在、直腸のほか、大・小腸、コブクロなどが年間 100t ほど輸入されているが、これは国産物の品切れ防止を目的とした調整用。ただし、将来的に国産が減る方向にあれば、牛内臓肉の輸入が当たり前になっているだけに、豚についても今後増加する可能性はありそうだ。

1994 年

豚内臓肉は 9 割強が国産物、輸入はほんの一部であり、自給率でいえば国産物で十分間に合うのが実情である。白物は小腸、大腸、直腸(テッポウ)、ガツ(トライプ)、コブクロなど色が白いパーツを総称しており、量的に多いのは大小腸等腸類である。

豚小腸は昨年から今年にかけ、供給過剰と消費不振から産地廃棄が相次いだ。牛大小腸を使った「モツ鍋」ブームを側面から支えた豚小腸だがブーム終えんの影響を受け、荷動きはパツタリ。用途は焼きとり、加工用だが、いずれも不振をかこっており、底を打って

ない感じだ。

各地で焼きとり専門店(いわゆるモツ焼屋)が居酒屋に業態転換し、この業務需要そのものが減少一途にある。現物相場は豚小腸フレッシュ 200 円前後、フローズン 100 円程度だが、値段はあっていないようなもの。先行きの上がり目はほとんどない、と見込まれる。

1995 年

肉豚と畜は少ないというのに、1993 年以來の産地廃棄が今年も続いている。モツ鍋ブームの終焉と輸入物の供給過剰、需要不振と悪材料が重なり、いまだに“どん底”が見えない状況である。

ナベ物で使われなければ、焼く(モツ焼)か加工用しかないが、そのモツ焼需要が昨年来の低迷続きでパツとしない。冬場商材として、今のうちに在庫を貯めて秋以降に売ろうという業者も少なく、荷動きはよくない。

現物相場は、フレッシュ 350~400 円(前年 450~500 円)、凍結も 100~120 円(同 200~250 円)といったところで弱い。先行き、相場を出しても「相対中心の取引でしのぐしかない」(F 社)とあって、弱含みは避けられそうにない。

1996 年

(輸入豚小腸と重複) ブームになる前から居酒屋等で提供されているモツ鍋は、ブーム終息後も残っているものと思われるが、現在は加工需要が大半と低調。モツ焼としての用途もあるが、冬場商材の趣が強く、今夏の上がり目はなし。現物相場は生鮮物 350~450 円(前年同期 350~450 円)、凍結物 170~200 円(同 100~120 円)だが、先行きは弱い。

1997 年

「腸類」(輸入豚小腸と重複) 「シロ」でくくられる小腸、大腸だが、今夏は「小腸の荷動きが止り、大腸は不足気味」(B 社)の状態。どちらかといえば小腸は冬場、大腸は夏場商材に分けられ、モツ鍋や煮込み用(小腸)と焼材(大腸)というように用途の差がこの時期の市況を左右している。全体には国産物で何とか充足しているのが現状だ。

現物相場は小腸生鮮が 300~350 円(前年同期 350~450 円)、大腸生鮮 450~550 円(同 450~600 円)と昨夏より安めから横ばい。先行きは小腸=もちあい、大腸=強もちあいの見込み。

1998 年

小腸はいまだに産地での廃棄処分がみられ、商品価値そのものが低下。加工用しか動かない状況にある。1 頭分 5~6kg のうち、と畜頭数の多い処理場では 1.5kg 程度が廃棄というから、全国ベースでは 20~30%相当が廃棄と推定される。冬場のモツ鍋や煮込み用の色あいが濃い商品だが、それにしても今夏はさっぱり。現物相場は生鮮 270~330 円(前年同期 300~350 円)、凍結は 50~70 円(同 80~100 円)水準で、先行きはまったくの弱含み。

1999 年

(輸入豚小腸と重複) 国産物は「現物の動きはほとんどなく、相場もよこばい」(B 社)と

あまりコメントが出にくい状況だ。大半が加工向け需要で、モツ焼にも回っている程度。今夏の上がり目はほとんどなく、現物相場は生鮮物 200～250 円(前年同期 270～330 円)、凍結物 100～150 円(同 50～70 円)で先行きも弱い。

2000 年～2002 年 記述なし

4-7 大腸

1990 年～1993 年 記述なし

1994 年

豚大腸は単品としての動きは小腸に比べると悪くない。串刺し関係の外食などがシロモツ(大小腸)の単価下落に合わせ、「小腸から大腸に切り替えてきた。大腸の方が食べてもうまい」(B 社)ためらしく、シロモツ不振の現況下で少しは期待できそうな動きである。

その現物相場はフレッシュ 450～500 円、フローズン 250 円中心。先行き、上げ過ぎると需要後退の動きが予想されるため、弱もちあい。大小腸合わせた「白セット」は 350～450 円どころも消費が鈍く、「下げても売れない。全然ダメ」とあって弱含み維持がいっぱい。

1995 年

市況は小腸と似たり寄ったり。ただ輸入牛小腸、シマ腸のように、小腸から大腸へのシフトは今年も進んでいるようだ。また最近「白セット(小・大腸込み)」、いわゆる“ダンゴ”流通はほとんどみられず、それぞれが単品で取り引きされるようになった。

現物相場は、フレッシュ 450～600 円(前年 450～500 円)、凍結 180～250 円(同 180～250 円)の動きだが、先行きはもちあい。シロモツとして串関係の焼とり、外食関係の需要いかなだ。

1996 年

(輸入豚大腸と重複) 国産大腸は小腸より人気が高い。小腸の食感がざらざらしているのに対して、大腸はツルツルしていること、串刺し用として焼材にもなり、味付け加工にも向くということで、用途は広い。今夏はと畜減もあって、さらに品不足気味で「凍結在庫で持っている業者も少ない」(B 社)といわれている。現物相場は生鮮物 450～600 円(前年同期 450～600 円)、凍結物 230～270 円(同 180～250 円)。「梅雨明けには 50 円前後の一段高も考えられるが、焼肉店等外食の伸びいかな」。

1997 年 記述なし

1998 年

大腸は加工筋の需要がそこそこだが、現物相場の反発はない。生鮮物 400～500 円(前年同期 450～550 円)、凍結 150～180 円(同 200～250 円)の推移で 7 月以降は弱もちあい。

1999 年

国産物大腸は小腸より引き合いはあるが、今夏は荷動き、相場ともに小腸と変わらず。串刺し用として焼材、味付け加工用と用途は広い。現物相場は生鮮物 420～500 円(前年同期 400～500 円)、凍結物 180～230 円(同 150～180 円)の水準。先行き見通しはよこばい。

2000 年～2002 年 記述なし

4-8 直腸(テッポウ)

1990 年～1995 年 記述なし

1996 年

(輸入豚直腸と重複) 直腸は俗にテッポウといわれ、大腸の延長にある。大・小腸合わせ約 20～25m、3kg 前後。うち大腸は 0.8～1kg 程度。そのうちの直腸部分となると、1 頭当たり 120～200g しか取れない。今年はかなり需要が伸びている。これは「各業者が上ホルモンの見直しを図った結果」(E 社)といわれ、各社が取り組んでおり、'96 夏の成長商品といえそう。用途はボイル後味付けした塩ホルモンとか、味付けホルモンの加工用が好調。もちろん焼材にも向く。現物相場は生鮮物 550～600 円、凍結物 450～500 円と、昨年より 1 割がた強い。

1997 年

(輸入豚直腸と重複) テッポウ(直腸)は昨夏以来、ホルモン素材の見直しから注目を集め、加工用の塩ホルモン、味付けホルモンのほか、焼材として使われている。国産は大腸同様不足気味。現物相場は生鮮 600 円以上(同 550～600 円)で、先行きも強もちあい見込み。

1998 年

(輸入豚直腸と重複) テッポウ(直腸)は塩ホルモンなどとして定着しており、現物相場は生鮮 700 円中心(同 600 円以上)でやや供給薄の面もあり、夏場は強もちあいか。

1999 年

直腸(俗にテッポウ)は 1 頭当たり 120～200g しか取れないことに加えて、今夏は牛シマ腸の代替商材として見直されて人気が出てきたことで需要が伸びている。豚直腸は 1996 年ころから上ホルモンの見直しでサプライヤー、ユーザー各社が取り組んできた経緯もある。用途はボイル後味付けした塩ホルモン、味付けホルモンの加工用、焼材用。北海道の消費が圧倒的な商材。現物相場は生鮮物 700～750 円(前年同期 700 円中心)、凍結物 450～500 円と強めで、先行きも強もちあい見込み。

2000 年～2002 年 記述なし

4-9 トンソク

1990 年～1994 年 記述なし

1995 年

「今年はなぜかトンソクの売れ行きが良好で意外。つい 2～3 年前まではほとんど売れていなかったが、今年は春頃から出足がいい」(あるサプライヤー)というが、その原因となると「トンソク見直しで需要が出てきたのでは？」程度の予測しかない。某社では湯むきにして炊き上げてパックしたタレ付きのものが、1 日 1,500 パックも出るという。これは 1 販店納入分のものだが、他にも焼肉店やラーメン屋に販売されている。

トンソクは 1 頭当たり 4 本で 1kg 前後。量販店での販売形態は、1 本を縦に 2 つ割りにしたもの 1～2 本をパックにして殺菌し、流通期間を 15～20 日間くらいにしたもの。加工は手作業で手間がかかるが、場合によっては 3 割強の粗利が見込めるといい、隠れた利益商品になっているようだ。

また、昨今のラーメン・ブームでラーメン屋が増え、スープだし用として従来は毛つきのトンソクを使っていたのが、「湯むきトンソクを使っても味は変わらない」ため、最近はこの需要が強まっていることも見逃せない。

1996 年

トンソクは昨年も順調に売れていたが、今年もその勢いは続いている。サプライヤーもトンソクの需要見直しがあるだろうと見ているが、「外国人需要も伸びている。上野アメ横とか、外国人居住地域で売れており、販売店に聞くと外国人が買って行くケースが増えているらしい」(F 社)。

量販店で販売されているトンソクは毛抜き、味噌タレ付きのボイルもので 1 足を 4 つ割にしたもの 1.5 足分で 380 円程度の売価。あるサプライヤーは「1 日おきに 3,000～4,000 本のトンソクが出ている。昨年の倍増に近い伸びだ」という。ちなみに東南アジア等の外国人は自分で加工調理して食べるという。毛付きのトンソクはラーメンやスープ用として固定需要がある。現物相場は 1 本 180～200 円(加工済み)で、昨年より 10%程度高め。先行きも強もちあい。輸入物はない。

1997 年

トンソクは夏場商材というより通年商材としての伸びが高い。「ここ数年、ウチに限らずどこの業者も伸びている。当社でも毎日 2,000 本を出しており、昨年の 1 日おきからみると伸びは大きい」(A 社)。1 本の重量は 250～300g で、酢醤油、酢味噌によく合い、暑い夏の涼味感ある食品として、和え物、甘辛い煮物、フライにと人気が出ており“大化け”しそうな兆しも。

「殺菌など衛生処理をしっかりとおり、品質保持期限も 20 日あるところから、量販店を中心に増加している、この先もまだ伸びると思う」(B 社)と業者の期待感は一様に高い。今夏は焼材がパツとしない代わりにトンソクが伸びるという現象で、ちょっと意外な展開とみる見方もある。もっとも「売れるからといって、輸入を考えてもワリがあわないし、対応はできない」(A 社)ようで、国産トンソクの増大はまだ続きそうだ。

現物相場は湯むき加工済み 1 本 180～200 円(前年同期 180～190 円)。先行きも強もちあい。

1998 年

湯むきした「加工トンソク」が不足気味。コラーゲン含有が多く、健康指向の商品ということで、女性に人気が高いという。炊き足(トンソクをゆであげたもの)業者もフル生産しているが、「毎日 2,000 本出荷しているが納品が間に合わない」(S 社)状態。通年商材化で現物相場は 1 本 190～200 円(前年同期 180～200 円)。夏場は「さらに強い」。

1999 年

トンソクはこの数年、好調な売れ行きを示している商材で、今夏もその勢いは持続している。需要、人気ともに好調な理由は「ゼラチンやコラーゲンという健康にいい要素が含まれているため」(F 社)というのが大きいの。量販店のトンソク(毛抜き、味噌タレ付きのポイルもので 1 足を 4 つ割にしたもの 1.5 足分)も良好に出ているようで、あるサプライヤーは「この数年、若い女性をはじめ客層が広がったことが大きく、6 月くらいから異常に売れている」(A 社)という。

現物相場は加工処理済み 1 本 230～250 円(前年同期 190～200 円)と昨夏より上昇しているが、「処理加工に手間ヒマがかかるが、現在の相場でも引き合いは強い」ようで、焼き材ではないが、今夏の人気商材。当面、相場も強もちあい展開か。

2000 年～2002 年 記述なし

4-10 コブクロ

1990 年～1993 年 記述なし

1994 年

コブクロ(子宮)は肉豚と畜頭数は年間 2,000 万頭と多いが、産出量はごくわずかしかない。モツ焼店、韓国料理店などが主たるユーザーで、現物相場は 700～750 円程度。産出量が少ないため、若干の輸入(通関コード 0504.00-019)もあるようだが量は不明。先行き横ばい推移。

1995 年～2002 年 記述なし

4-11 ガツ

1990 年～1993 年 記述なし

1994 年

ガツは単品取引はなく、ほとんどが加工品として使用される。「トンミノ」として味付けしたものや酢合わせの加工品などに回り、内臓肉加工品として量販店や外食筋に卸されるが、原料は当日と畜のものをきれいに掃除して、鮮度のいいうちに加工処理する必要があるという。

1995 年

そのままではかたいのであまり食べられていないが、焼とり専門店ではメニューにのっている。品傷みが早いと、と蓄後即加工処理する必要がある、加工向けや白物の増量材として利用される。

現物はフレッシュ 350～400 円(前年 350～400 円)、凍結 80～100 円(同 80～100 円)の動き。夏場商材ではないため、先行きは弱含みか。

1996 年

肌色で扁平形のガツは臭みも少なく、クセもないため「食べやすい」といわれるが、かたいので煮込みか加工用、増量材として他の肉と混ぜて使われるケースが多い。現物相場は生鮮物 350～400 円(前年同期 350～400 円)、凍結物 80～100 円(同 80～100 円)と変化はなく、先行きは弱もちあい。輸入物はない。

1997 年～2002 年 記述なし