



米国食肉輸出連合会は、日米の食肉業界の飛躍に貢献できるよう努力しております。

# Trader's Be&Po

米国食肉輸出連合会 (USMEF) <http://www.americanmeat.jp>

Volume 029 May 30, 2005

Trader's Be&Poはメールでもお届けします。ご希望の方は、下記にご記入の上、FAX返送してください。

お名前 様 メールアドレス @

**FAX番号 03-5542-2912**

「Trader's Be&Po」はインターネットでもご覧いただけます。  
ご希望の方は、下記URLからダウンロードしてください。  
<http://www.americanmeat.jp/publications/tnf.html>

★「Be&Po」とは、Beef(牛肉)とPork(豚肉)を合わせた言葉で、アメリカン・ミートがもたらす豊かな食の世界を表現しています。

## BSE関連ニュース

### ●牛肉貿易停止の影響、米国内に広がる

2003年5月以来続くカナダ産生体牛・牛肉の輸入停止の影響が米国内に出ている。客数の減少や牛肉の値上がり(前期比7.8%増)で、高級ステーキレストランチェーン3社の第1四半期の業績は、増収にもかかわらず利益は微増にとどまった。一方、カンサス大学の調査によると、2003年12月に米ワシントン州で発見されたBSE牛の影響で、2004年度の米国牛肉業界の損失は、試算で32~47億ドルにのぼる。BSE問題発生直後に米国は牛肉輸出先の82%を失い、そのうち50%以上が日本と韓国向けだった。また、もし米国が輸出牛の全頭検査を開始して主要国への輸出が再開されていたら、縮小規模でも7億5000万ドルの業界利益があっただろうと推測される。ちなみに、米国産牛肉輸入停止による日本国内の食肉関連業界の経済的損失は、年間2,732億円(UFJ総研2004年10月試算)といわれている。

※2005年5月2日 Nation's Restaurant News&2005年4月29日 meatingpalce.com

## 米国食肉市場ニュース

### ～ 牛肉 ～

牛肉市況(5月9日~13日)

●週間と畜頭数：64.9万頭(前年比6.1%安)。

●肥育牛の取引価格(100ポンド[約45kg]当たり)：

主要5市場では平均89.70ドル(前週比0.507ドル安)。

枝肉価格は平均で前週より1.75ドル安。

●牛肉価格：歩留まり等級3(YG3)のチョイスは153.84ドル(前週比5.04ドル安)。YG2~3のセレクトは138.42ドル(同4.81ドル安)。

オクラホマシティにおける去勢牛の体重別、100ポンド(約45kg)当たりの価格(US\$)

体重(ポンド)	5月9日~5月13日
400~500	140.00~154.00
500~600	127.50~145.00
600~700	122.25~134.00
700~800	109.00~125.50
800~1000	99.00~113.50

※2005年5月13日 Cattle Outlook (Glenn Grimes & Ron Plain)

主要12州のフィードロット内頭数<sup>2</sup>、前年比1.0%増

(2005年5月1日現在)

	2005年 <sup>3</sup>	対前年
4月1日現在フィードロット内頭数 <sup>4</sup>	10,870	101.0%
4月導入頭数	1,660	104.0%
4月出荷頭数	1,801	95.0%
4月のその他の消失 <sup>5</sup>	90	93.0%
5月1日現在フィードロット内頭数 <sup>4</sup>	10,639	103.0%

注:1.アリゾナ、カリフォルニア、コロラド、アイダホ、アイオワ、カンザス、ネブラスカ、ニューメキシコ、オクラホマ、サウスダコタ、テキサス、ワシントン

2.収容頭数1,000頭以上。

3.単位:1,000頭。

4.穀類あるいは他の濃厚飼料を主食とし、セレクト以上として肥育される、と畜用の牛、子牛。

5.死亡、放牧場への移動、他のフィードロットへの移動など。

※2005年3月18日 Cattle On Feed(米国農務省)



米国食肉市場ニュース

～ 豚肉 ～

豚肉市況 (5月9日～13日)

- 週間と畜頭数：181.9万頭(前年比1.3%減)
- 肉豚の現金取引価格：主要市場の価格は、前週比2.00～2.25ドル安で推移。枝肉価格も前週比で3.38～4.99ドル安。

100ポンド(約45kg)当たりの豚肉製品価格(3月11日/US\$)

主要市場における100ポンド(約45kg) 当たりの最高価格(US\$)      185ポンド物(約83.5kg)の 枝肉平均価格(US\$)

	5月13日		5月13日
ペオリア	51.50	東部トウモロコシ地帯	74.15
セントポール	55.00	西部トウモロコシ地帯	73.57
スーフォールズ	N/A	アイオワ・ミネソタ	73.72
ミズーリ東部	52.00	全 国	73.98

製品名	価 格 (前週比)増減	備 考
ロイン	136.57 (+5.57)	トリム1/4インチ
ポストン・バット	96.57 (-8.43)	トリム1/4インチ
ポークベリー	95.00 (+5.00)	14～16ポンド物 (約6.3～7.3kg)
ハ ム	64.36 (-0.26)	20～23ポンド物 (9.1～10.4kg)

※2005年5月13日 Hog Outlook (Glenn Grimes & Ron Plain)

市況ニュース

●処理頭数増加で牛肉需要の動きに注目

周期的な傾向ではあるが、パッカーの週間処理頭数が65万頭を超え、牛肉生産量が増加している。今後2～3カ月の生体牛価格は、前年同期比では減少している牛肉需要の動きにかかっている。問題は、この先パッカーがボックスビーフ価格の大幅値下げをせずに、大量の牛肉を出荷できるかどうかだ。大量出荷するには肉牛を安値で仕入れて営業利益確保に努め、安値が無理であれば生産量を抑えることになる。そうなるとボックスビーフ価格値上りの可能性があり、また8・9月には、予想されている大量の肥育牛出荷と肉牛処理の滞りが重なる、とアナリストは述べている。前年比で2%増かそれ以上とも予想されるフィードロット内頭数や、平均重量以上の肉牛の頭数も影響してくるとみられる。

※2005年5月16日 Cattle Buyers Weekly

セーフティー関連  
ニュース

●USDA、全国個体識別システム導入案を発表

米国農務省(USDA)は5月5日、全国個体識別システム(NAIS)案を発表した。初年度は任意で、その後2008年1月までに義務化に移行、連邦総合ガイドラインに従い、大部分は各州が実施を担当する。各州は、今年7月までに施設登録の体制整備と家畜認識番号(AIN)の発行開始、2006年4月までに全施設の25%の登録完了とAINの全面的運用、同年7月までに州間獣医検査証明制度の運用が義務づけられている。一方、政府は最終的な義務化に向けて、2007年以降、段階的にNAIS認知向上プログラムや情報収集のインフラを行っていく。システム実施の費用は、米国農務省・州の補助金の一部があるが、生産者・加工業者・小売り業者の正確な負担額はパブリックコメント締め切り後に決定する。

※2005年5月6日 meatingpalce.com

●原産地表示任意化法案、上院で提出

米上院の両党議員からなるグループは、2006年9月に発効予定の表示義務化に代わる、表示任意化法案を提出した。全米食肉協会(NMA)と全国豚肉生産者協議会(NPPC)は、義務化は業界のメリットが少ない一方で巨額の費用負担となるため、直ちに賛同を表明した。特に食肉加工業が賛同するのは、国産肉と輸入肉を混ぜて加工しており、義務化となると生産ラインを区別しなくてはならないからだ。一方、賛成派は「任意制では多くの輸入肉使用業者が表示をせず、効果が無い」と反論している。

※2005年5月5日 meatingpalce.com



セーフティー関連  
ニュース

- **食品安全委員会のホームページから食中毒に関する最新レポートがダウンロードできます**  
「米国における食品媒介疾患と薬剤耐性菌の現状と最新知識」  
[http://www.fsc.go.jp/koukan/risk170511/170511\\_anguloslide.pdf](http://www.fsc.go.jp/koukan/risk170511/170511_anguloslide.pdf)

業界ニュース

● **低炭水化物食ブーム下火で牛肉需要に影響**

米国消費者の低炭水化物ブームのかげり、牛肉業界に影響が出ている。低炭水化物食摂取者の割合は2004年2月に9.1%とピークに達したが、11月には3.6%まで落ちこみ、現在は4.9% (市場調査会社NPD社調べ)。この動きに並行して、牛肉需要は2004年度下半期から2005年第1四半期にかけて低迷している。価格変動に関わらず牛肉を購入してきたアトキンズ・ダイエット実践者の減少も顕著になっている。

牛肉は前年比で供給量が下がり極端な高値が続く中、長年のビーフ愛好者は低価格の部位を買うことを余儀なくされている。5月最初の週末の小売市場の牛肉売上高は、挽肉を除いて期待はずれの結果に終わった。

※2005年5月9日 Cattle Buyers Weekly

イベント情報

● **USMEF、横浜開港祭に「アメリカン ホットドッグ スタンド」出展**

米国食肉輸出連合会 (USMEF) は、2005年6月1日 (水)・2日 (木) に開催される横浜開港祭に「アメリカン ホットドッグ スタンド」を出展します。会場では、本場のアメリカン ホットドッグの試食会やアメリカンポークに関するクイズ大会や「アメリカン・ポークマンを探せ」と題したスタンブラリーなど楽しいイベントを行いますので、是非ご来場ください。

● **USMEF、アメリカン・ポーク料理教室開催**

米国食肉輸出連合会 (USMEF) は、2005年6月4日 (土)、アウトドア・エッセイストの木村東吉氏をお迎えして、野外でアメリカン・ポーク料理教室を開催します。親子で体験するダッチオープン料理など楽しい企画をご用意しています。是非、ご参加ください。

■お問い合わせ、お申し込み:<http://www.americanmeat.jp/event/upcoming.html>

**Impressions**

— 第3回 —

**本当の健康と「食べる楽しみ」**

近頃外食をすると、メニューに記載された膨大な情報に驚くことがある。以前はメイン素材の説明やカロリー表示程度だったものが、今ではありとあらゆる食材の原産地や製法、塩分・糖分・脂質量、アレルギー情報など、メニューの写真が見えにくいほどの情報が表示されている店もある。外食産業でこうした表示への取り組みが進んでいる事は知っているが、本当にここまで必要なのかと考え込んでしまう。明確な表示は確かに重要だが、これだけ羅列されると、本来の目的である「食べる楽しみ」が二の次に追いやられてしまうのではないか。ステーキや焼肉は、理屈を越えて美味しそうだから食べたいのだし、食べて美味しいから幸せだと感じるのだと思う。

本来、動物としての人間は抵抗力や免疫力を備えているが、現代人、特に今の子供達は、その能力が低下しているように思う。世間を騒がせている食品問題の幾つかは、人間の抵抗力・免疫力が弱まったために起こった事件なのかもしれない。生まれた時から過剰に衛生的な環境で育てられ、外に出て泥だらけになって遊ぶのではなく、室内でスナック菓子を食べながらテレビゲームに興じ続けると、本当の健康や安全性、「食べる楽しみ」が分からなくなるのではないか。

もし、こうした過剰表示が食肉業界で起こった事件や事故に端を発しているなら、一業界人として深く考えなければならぬと改めて実感する。(ドルクス)

**This project funded by US producers.**