



TOKYO NEWS FLASH

米国食肉輸出連合会 (USMEF)

Volume 232 January 16, 2003

2003 年新年のご挨拶

“新たな挑戦の年”

米国食肉輸出連合会 会長 フィリップ M. セング
新年あけましておめでとうございます。旧年中は米国産牛肉・豚肉へのご愛顧に対し、米国食肉ならびに畜産業界を代表いたしまして、深く感謝いたします。

BSEによる余波は昨年も引き続き市場を低迷させましたが、皆さまのご尽力もあり、国内市況は相当な部分回復し、輸入牛肉も回復傾向を見せております。

昨年、幣連合会では消費者の信頼回復を目指し、「愛されるビーフ—愛する家族に信頼の牛肉を—」キャンペーンを6ヶ月にわたり実施しました。健康・栄養シンポジウムやタウンホールミーティング等も開催し、消費者と対話を図りながら、多くの方へ安心メッセージを伝えて行きました。今年も消費者との対話に重点を置き、アメリカン・ビーフの持つ本来の特徴をよりよく理解していただくため、美味しさ、栄養価、そして食の楽しさを訴求した活動を計画しています。

一方、ポークに関してはビーフの代替商品としての追加需要が発生し米国産についても昨年の輸入は10%近い増加を見せました。量販店はもとより、レストランチェーンにおけるアメリカンポークの使用が着実に伸びております。今年もより広く定着できるよう活動していきます。

また、今回のBSEに端を発する一連の出来事は、消費者にとっては、食への考え方を見直す機会にもなりました。ストーリー性を持ったブランドへの要望も高まり、生産過程の情報の透明性をより意識した商品提供する流れが、ますます顕著化してくるでしょう。消費者の要望、利益を今まで以上に考慮した商品および情報の提供が必要だと考えています。

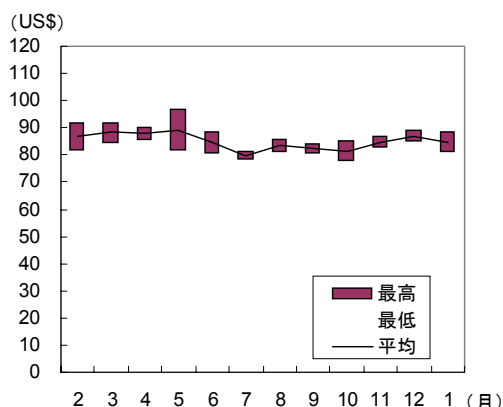
最後になりますが、本年も皆さまへ情報の発信はもとより、対話と連携を深め、新たな局面に日米の食肉関係者が協力し、より美味しい、より健康で安全な商品を提供して参ります。何卒ご指導の程よろしくお願いいたします。

末筆ながら、皆さまのご繁栄をお祈りして、新年の挨拶とさせていただきます。

米国食肉市場ニュース

～ 牛肉 ～

去勢牛の100ポンド（約45kg）当たりの価格
（オクラホマシティ・体重600～700ポンド）



資料：Cattle-Glenn Grimes & Ron Plain

- 注：
1. 2002年2月～2003年1月までのデータ
 2. 該当月の第1週のデータより作成（2002年9月および2003年1月を除く）
 3. 2002年9・11月はイヤリングビーフ（若齢牛）による
 4. 2002年12月は体重650～700ポンドのイヤリングビーフ（若齢牛）による

牛肉市況

（2002年12月30日～2003年1月3日）

● 週間と畜頭数：

55万7,000頭（前年比1.6%減）。

● 肥育牛の現金取引価格（100ポンド〔約45kg〕当たり）：

今後も堅調に推移すると見られる。主要5地域の1月2日の平均価格は74.85ドル（前週比2.31ドル高、前年比9.57ドル高）。

● 牛肉の枝肉相当価格

（1ポンド〔約0.45kg〕当たり／1月3日正午）：

チョイスは1.21ドル（前週比0.5セント安）、セレクトは1.16ドル（同0.5セント高）。

● 枝肉重量の動向：

枝肉重量の減少により、牛肉供給量も減少。去勢牛の枝肉重量を見ると、2002年第1～8週では、平均で前年比28ポンド増だが、最近8週間では同4.5ポンド増にとどまっている。

● **2003 年の食肉生産高の見通し** (USDA 発表) :

牛肉は、2002 年の 271 億ポンド (約 1,227 万 6,300 トン) に比べ 5.5%減。また豚肉についても、経産豚頭数が 12 月 1 日現在で前年を 3%下回っているため減少する見込み。一方、家禽肉は、例年通り前年を上回ると見られるが、対ロシア輸出の落ち込みにより、生産高の成長率は平均を下回る見通し。人口 1 人当たりの食肉消費量は、供給量の減少により 4 ポンド (約 1.81kg) 減少すると見られる。

(Cattle—Glenn Grimes & Ron Plain, 1/03/2003)

～ 豚肉 ～

豚肉市況

(2002 年 12 月 30 日～2003 年 1 月 3 日)

● **週間と畜頭数** :

174 万 7,000 頭 (前年比 11.9%増)。速報値では、2002 年の年間商用と畜頭数は 1 億 26 万 3,000 頭 (前年比 2.35%増) で、1999 年、1998 年に次いで 3 番目に高い水準。

● **経産豚・未經産豚のと畜頭数** :

いずれも、最近 15 週間のうち 12 週で前年を上回っている。

● **年間豚肉生産高** (2002 年) :

速報値では、196 億 6,800 万ポンド (前年比 2.76%増) で最高記録を更新した。

● **肉豚の現金取引価格** :

前週に比べ、堅調ないしは 2.00 ドル高で推移。

1 ポンド (約 0.45kg) 当たりの豚肉の製品価格
(1 月 3 日正午/US セント)

製品名	価格 (前週比増減)	備考
ロイン	87 セント (-1.14)	21 ポンド (約 9.51kg) 以下、トリム 1/4 インチ
ポストン・バット	52 セント (±0)	卸売価格
ハム	43 セント (+0.5)	17～20 ポンド物 (約 7.70～9.06kg)
ポークベリー	81 セント (-1.0)	12～14 ポンド物 (約 5.44～6.43kg)

● **肉豚の在庫頭数の動向** (12 月/USDA 発表) :

繁殖頭数は 3%減、肉豚の市場在庫は 1%減。60～179 ポンド (約 27.18～81.09kg) 級の在庫は、前年と変わらず。2002 年 12 月～2003 年 2 月の繁殖用母豚の頭数は、前年比 1%減となる見込み。

そのため、2003 年上半期は、と畜頭数の伸び率は前年比 1%程度、生体価格も 40 ドル台後半に届かない恐れがある。一方、2003 年下半期の見通しは良い。12 月 1 日現在の繁殖頭数、および 3～5 月の繁殖計画は、ともに前年比 3%減。1 頭当たりの出産頭数が引き続き前年を下回っているため、2003 年第 4 四半期には、肉豚の生体価格は 30 ドル台後半で推移すると見られる。また、180 ポンド (約 81.54kg) 超級の在庫頭数は、前年比 2%減。しかし、12 月 1 日以降 5 週間のと畜頭数は前年比 1.6%増。

主要市場における 100 ポンド (約 45kg)
当たりの最高価格 (US\$)

	1 月 3 日
ペオリア	31.00
セントポール	31.50
スーフォールズ	33.00
ミズーリ中央部	29.00

185 ポンド物 (約 83.5kg) の枝肉平均価格 (US\$)

	1 月 3 日
東部トウモロコシ地帯	41.87
西部トウモロコシ地帯	42.31
アイオワ・ミネソタ	42.23
全国	42.19

(Hogs—Glenn Grimes & Ron Plain, 1/03/2002)

業界ニュース

照射食品に関する Q&A

アメリカと日本では、安全性に対する消費者の見方にはまだ違いが多々あるが、その代表例が「照射殺菌」だろう。日本では厚労省が照射済み食肉の輸入は一切禁止しており、国内には入ってきていない。アメリカでは、この手法は挽肉に対して極めて効果的であるとされ、アメリカ国内では今後学校給食にも利用することが計画されている。照射処理した製品には、特別のロゴマークの使用が義務付けられている (次頁参照)。しかし、対日輸出の生肉に関しては、現状ではコスト等もあわないことから、アメリカ業界での注目度はゼロに等しい。

(詳細は次頁を参照)

照射食品に関する Q & A

平成 15 年 1 月 16 日

米国食肉輸出連合会 (USMEF) 東京事務所

Q：食品照射とは何ですか？

A：食品照射とは、食品の中にある O-157、カンピロバクターそしてサルモネラ菌を削減するために、照射殺菌することです。寄生虫の抑制、損傷原因の削減、早熟や発芽の抑制をすることもできます。

Q：食品照射は安全でしょうか？

A：はい、安全です。FDA の過去 40 年にわたる安全性に関する検査の結果、管理された条件下では照射は安全であることが分かりました。現在では FDA によって様々な食品への使用が認められています。科学的に研究された報告書によれば、照射によって、栄養の質、味、見かけなどを大幅に損なうことはありません。照射により食品は確かに変化しますが、それは調理によって変化することと同じことであり、しかもその変化は調理と比べても微量なものです。安全性については、米国政府のみならず、世界保健機構 (WHO)、コーデックス委員会等の国際機関や EU でも認められています。

Q：どのように照射されますか？

A：食品は容器にパックされ、ベルトコンベアで遮蔽室へ運ばれます。そこで食品は照射殺菌されます。照射のエネルギー量は、21CFR 197.26 (b)に示されている表を元に、食品の量によって調節します。エネルギー波は食品の中を通り、バクテリアの DNA、その他の病原菌の分子結合物を分解します。照射された食品には実質的な変化は何もありませんが、一方で病原菌は死滅、または再生成が不可能になり、病原菌の増加を抑えることができます。

Q：照射された食品かどのようにわかるのでしょうか？

A：FDA では最近、パックに表示をするよう要求しています。“照射食品は、照射で処理済み”、または“照射によって処理”という説明とともに、照射食品であることを示す国際的なロゴマークが貼られています。



Q：日本は照射食肉の輸入を許可しているのでしょうか？

A：いいえ。日本では厚生労働省が厳しく管理しており、照射済み食肉製品の輸入は認められていません。

一方、米国では今年になって、一部の量販店がひき肉を中心に試験的に販売を始めましたが、一部の消費者団体を除き、消費者の大半はこの動きを評価しています。消費者の安全を確保するために、米国政府及び関連業界は、安全性確保のための技術研究・開発に取り組んでいます。食品加工工場での HACCP の導入完了、枝肉の有機酸や蒸気洗浄による O-157、サルモネラ、カンピロバクター、BSE など、人体に悪影響を与える物質の排除技術に、現在も多額の投資を行っています。一部では「業界の利益のみにとらわれ、米国消費者を危険に陥れる照射技術の導入」と報じられたこともありますが、消費者の安全が保障できない技術を多額の資金を投じて導入・実施することは、企業間競争が激烈であり、製造者責任が日本以上に厳しく問われる米国ではありえないことです。