

# 東北地方における豚肉輸出の現状と課題に関する研究

高橋 周世・石塚 哉史

弘前大学大学院農学生命科学研究科・弘前大学農学生命科学部園芸農学科

(2014年12月12日受付)

## 1. はじめに

2008年のリーマンショック問題による急速な円高及び2011年における東日本大震災及び東京電力株式会社福島第一原子力発電所事故（以下、「震災・原発事故」と省略）により停滞傾向にあった。このような状況に対し、安倍首相は2012年12月の政権交代後「攻めの農林水産業」の具体化に向け、「農林水産業・地域の活力創造本部」を設置し、今後10年間で農業所得の倍増を目標に農林水産物・食品の輸出額倍増を掲げた。具体的には年間約4,500億円（2012年）の輸出額を2020年までに1兆円規模に増加させることを目指している。それに加えて、2014年には、都道府県毎の輸出振興策を「ジャパン・ブランド」として一元化を目指す方針を掲げ、2030年までに農林水産物・食品関連の輸出額を現在の10倍の5兆円とする目標を再度設定する等、輸出促進の活動に対して積極的な姿勢が見受けられる。

ここで、近年の農産物輸出について見ていくと、2012年度における農産物の輸出金額は2,680億円であり、その内訳は、加工食品1,305億円、畜産品295億円、穀物等196億円、野菜・果実等133億円となっており、加工食品の割合が非常に高い<sup>1)</sup>。また、農産物の輸出数量・輸出金額を品目別に見ていくと、唯一畜産物の輸出のみ拡大傾向を示している。畜産物の中でも輸出金額の大半を占めているのは、牛肉・豚肉等の食肉である。特に、近年の豚肉輸出はブランド力のある銘柄豚を中心に輸出が行われており、2004年時点において豚肉輸出金額は1,023万円と小規模であったものの、2008年には2億646万円と2億円台を超過する規模にまでに達しており大幅に増加している。

しかしながら、既存研究では、食肉輸出に関わる研究はあまり存在しておらず、不明瞭な点が存在している。一部に食肉輸出に若干言及している研究や関連資料が存在しているものの、それらの大半は牛肉を主として分析しているものであり、豚肉輸出に関しては未だ諸に就いた状況にあると指摘することができる<sup>2)</sup>。さらに、前述のような近年における豚肉輸出の拡大は、他の農産物輸

出とは異なる傾向を示しているといわれている<sup>3)</sup>。

そこで本稿の目的は、わが国における豚肉輸出の現状と課題について明らかにすることである。具体的には、第1に、これまでの食肉輸出の推移を分析するとともに、また、輸出拡大の阻害要因である食肉輸出にかかる検疫問題について整理する。第2に、有限会社伊豆沼農産（以下、「伊豆沼農産」と省略）及び株式会社山形県食肉公社（以下、「山形県食肉公社」と省略）に対して実施した訪問面接調査の結果を基づいて豚肉輸出の今日的展開に関する分析を行う。第3に、前述の豚肉輸出の特徴を整理しそれらに伴う問題について考察をおこなう。

また、伊豆沼農産及び山形県食肉公社の2社を事例に選定した理由は以下の通りである。第1は農林水産省国際部が公表している「農林水産物の輸出取組事例」にて公表開始時（2008年）から現在（2014年）まで毎年取り上げられている事例である点、第2は本州で豚肉輸出が行われている数少ない事例である点、の2点である。これらの点から輸出事業に対する明確な意図や目的が存在していると想定することができるものと判断したためである。

## 2. わが国における食肉輸出の概観

### 1) 全体

#### ①日本産食肉に対する各国の受け入れ状況

表1は、日本産食肉を受け入れている諸外国・地域を整理したものである。この表から、現在では牛肉が20カ国・地域、豚肉が8カ国・地域、鶏肉が5カ国・地域へ輸出が可能となっていることが読み取れる。近年アジア地域において牛肉の輸出が行われているのは主に香港・カンボジア・ラオスとなっている。

上述のことから、他国における我が国の食肉輸入に対する受け入れ態勢は協議されている段階にあるものの、未だ大幅な拡大の目途が立っていない状況にあり、輸出相手国・地域は限定された範囲であることが理解できる。したがって、食肉の輸出増加の背景は、輸出取引相手国・地域の増加により発生した事象ではなく、既存の輸出相手国・地域に向けた輸出数量が増加していること

から発生した事象であるものと理解できる。

②食肉輸出の推移

図1から、わが国の食肉輸出の増加傾向は2006年が契機となっている。2006年時における輸出金額は12億1,355万円であり、10億円規模であったが、翌年の2007年には32億8,974万円と対前年比271%と急増している。さらに、2008年においては輸出金額56億5,949万円と対前年比172%と増加を示している。こうした増加傾向から、一転してその後は減少傾向を示している。2009年の輸出金額54億8,370万円と前年比97%に落ち込んだ。また2011年には、45億3,398万円と50億円台の水準を下回っている。

2012年には輸出金額65億2,620万円と初の60億円台の

規模に拡大し、回復の兆しをみせることとなった。食肉輸出の増加要因については、他の農産物輸出の傾向と同様に農林水産省輸出促進室の設置（2004年）や「農林水産物等輸出促進全国協議会」の発足（2005年）等、国を挙げた輸出支援が功を奏したものと考えられる。

図2は、わが国における食肉輸出金額の推移を示したものである。この図から、冷蔵牛肉が2005年から2006年にかけて104万円から3億3,885万円と増加が著しいことが読み取れる。2007年に14億9,883万円と前年比442%の大幅な増加を実現している。その後の2008年以降も輸出金額は維持されている。さらに、2011年には再び大幅な拡大傾向を示しており、2012年における牛肉の輸出金額は冷蔵15億5,334万円、冷凍35億1,030万円となっている。

表1 各国の日本産食肉輸出の受け入れ状況（平成26年8月28日現在）

国	南アフリカ	EU	アラブ首長国連邦	イスラエル	インドネシア	オーストラリア	オマーン	カタール	カナダ	カンボジア	クウェート	サウジアラビア	シンガポール	スイス	タイ	トルコ	ノルウェー	バーレーン	パキスタン	バングラデシュ	フィリピン	ブラジル	ブルネイ	ベトナム	マカオ	マレーシア	ミャンマー	メキシコ	モンゴル	ラオス	リヒテンシュタイン	レバノン	ロシア	韓国	台湾	中国	米	香港
牛肉	●	☆	☆	●	●	○	☆	☆	○	●	●	☆	☆	☆	●	☆	●	○	○	☆	●	●	☆	☆	●	●	☆	○	○	☆	●	●	●	●	●	☆	☆	
豚肉	□	×	○	□	□	×	□	□	×	○	□	×	☆	×	●	□	×	□	□	□	●	□	□	☆	☆	×	□	□	○	□	×	□	×	●	☆	×	×	☆
鶏肉	□	×	×	□	×	□	□	□	×	○	□	×	●	×	×	□	×	□	○	□	●	□	□	☆	●	□	□	○	□	×	□	×	●	●	●	●	☆	
【凡例】	☆：二国間条件を満たす必要がある（動物検疫所で検査を受ける必要がある。） ○：二国間条件はないが、個別に要求される相手国の受入条件を満たす必要（動物検疫所で検査を受ける必要がある。） ●：解禁に向けて協議中 ×：相手国が疾病の発生等を理由に輸入を認めていない □：不明																																					

資料：農林水産省『日本から輸出される食肉の受け入れ状況』を参考に筆者作成

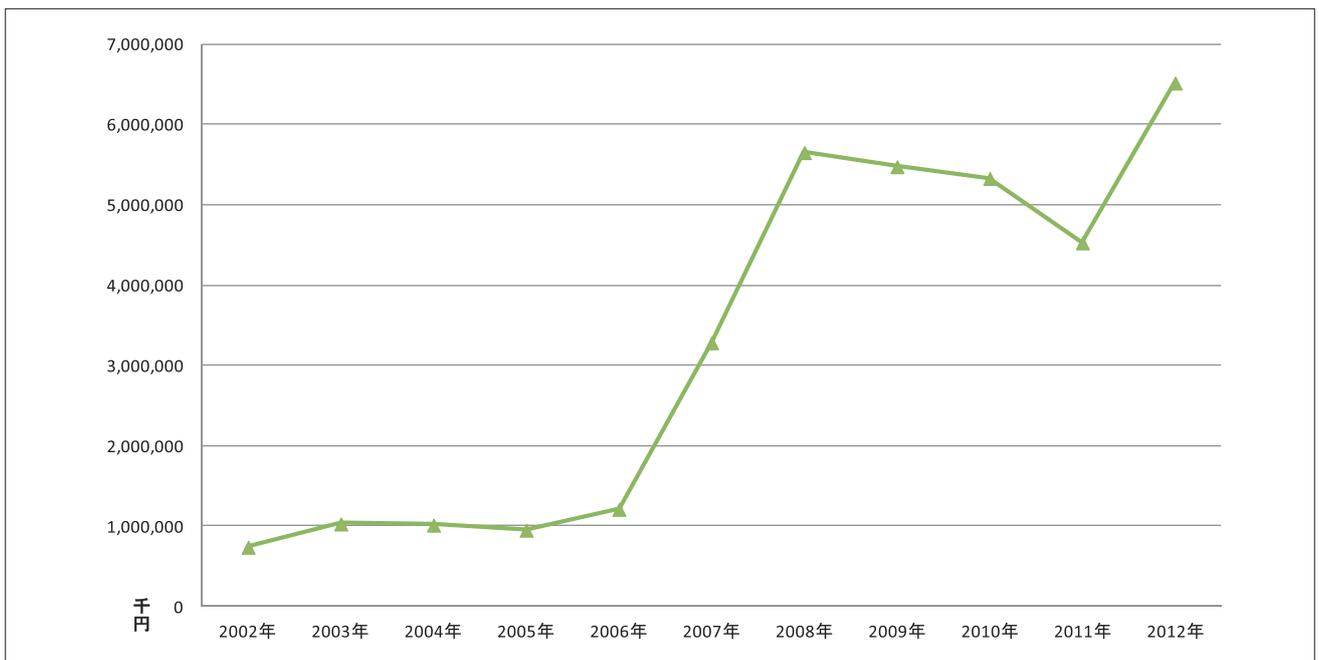


図1 わが国の肉類及び同調製品（食肉）の輸出金額推移

資料：財務省「貿易統計各年版」より作成

また、牛肉と比較して他の食肉の輸出金額は微量ではあるが、豚肉及び家禽類等の食肉の輸出金額も拡大傾向にあることが読み取れる。豚肉の輸出金額は2006年に7,580万円と10億円規模を下回る小規模な輸出であったが、2012年では、1億9,558万円と3倍近くの規模までに拡大している。このような食肉輸出の大幅な拡大は、世界的な日本食の拡がり、それに伴う企業及び団体による積極的なプロモーション活動が好影響を与えたものと考えられる。

2) わが国の豚肉輸出動向

表2はわが国の豚肉における輸出金額の推移を示したものである。豚肉の主な輸出取引相手国・地域は香港である。2005年時における香港への輸出は、数量2万9,764kg、金額4,188万円の規模であったものの、2012年

では、15万175kg、1億7,328万円と著しい増加幅を示している。また、豚肉輸出が香港へ集中している要因は、日本食及び和食食材の普及に加え、豚肉の税関及び検疫基準が他国・地域に比較して日本側に有利な点が存在している点が挙げられる。

その結果、香港向け豚肉輸出に対応（香港の輸出認可を受けている）可能なわが国の選定施設は全国で81カ所（北海道3カ所、東北地方12カ所、関東地方14カ所、中部地方3カ所、近畿地方2カ所、中国地方6カ所、四国地方1カ所、九州地方35カ所）と他国・他地域と比較すると多くなっている<sup>4)</sup>。さらに、2003年次における輸出最大相手国である香港への販売単価は220円/kgであったのに対し2012年次には690円/kgと3倍近くにまで上昇している。豚肉の販売単価の上昇は、内臓、皮等の販売単価の低い畜産副生物から単価の高い精肉への取引の

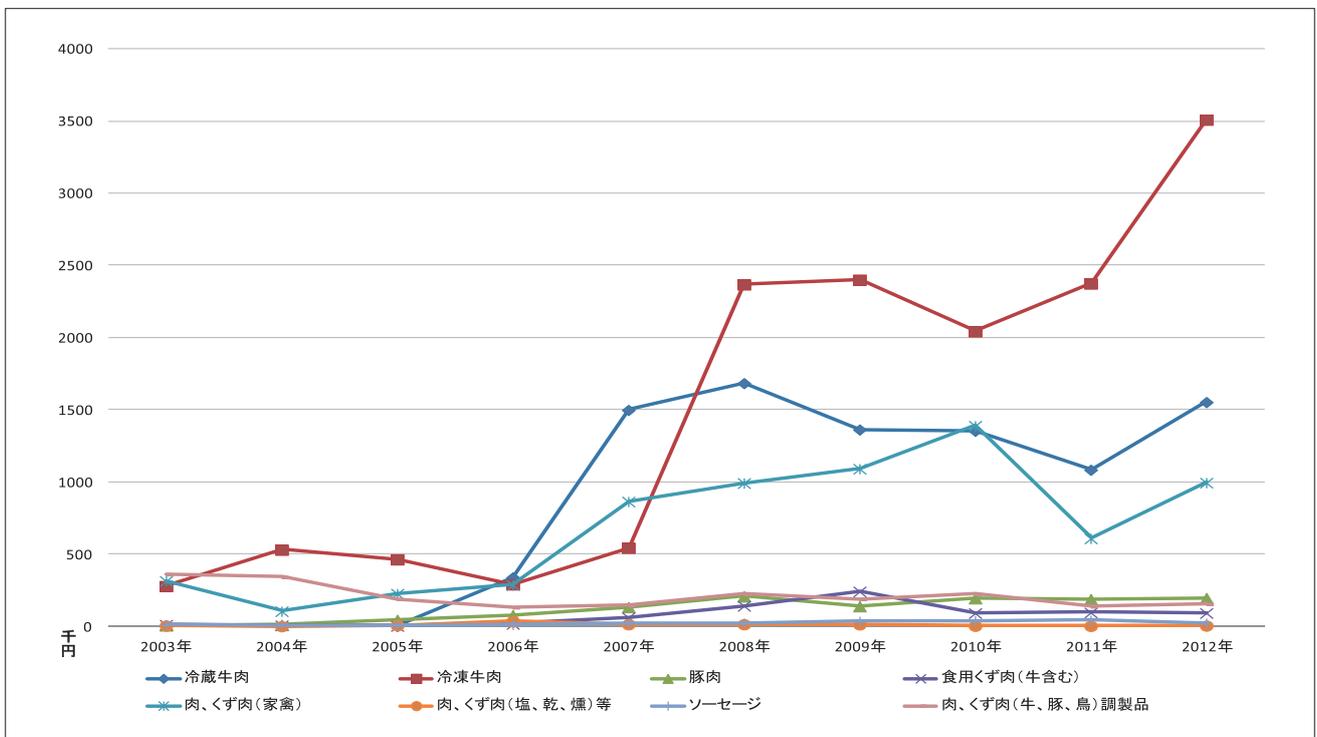


図2 わが国における食肉の品目別輸出金額の推移

資料：図1と同じ

表2 わが国の豚肉輸出金額の推移

	豚肉（くず肉を含む）			輸出国									
				香港		シンガポール		マカオ		マレーシア		その他	
	数量(KG)	金額(千円)	前年比	金額(千円)	構成比	金額(千円)	構成比	金額(千円)	構成比	金額(千円)	構成比	金額(千円)	構成比
2005年	32,262	43,819	—	41,884	95.58%	—	—	—	—	805	1.84%	1,130	2.58%
2006年	65,407	76,176	174%	74,973	98.42%	—	—	—	—	578	0.76%	625	0.82%
2007年	99,459	132,644	174%	115,834	87.33%	—	—	—	—	596	0.45%	16,214	12.22%
2008年	1,632,152	342,543	258%	130,012	37.95%	—	—	—	—	708	0.21%	75,749	22.11%
2009年	2,168,685	373,113	109%	125,659	33.68%	12,256	3.28%	—	—	1,708	0.46%	500	0.13%
2010年	831,702	278,956	75%	184,003	65.96%	6,799	2.44%	268	0.10%	458	0.16%	1,998	0.72%
2011年	724,829	283,200	102%	153,519	54.21%	25,982	9.17%	765	0.27%	7,513	2.65%	201	0.07%
2012年	728,162	288,067	102%	173,286	60.15%	22,574	7.84%	237	0.08%	—	—	—	—

資料：図1と同じ

拡大（日本産ブランド豚肉の取引の拡大）が要因であると考えられる。

### 3. 豚肉輸出の輸出事例

#### 一東北地方における豚肉輸出の現段階一

##### 1) 伊豆沼農産（宮城県）の豚肉輸出事業の実態

###### ①伊豆沼農産の概要

伊豆沼農産は宮城県北部の登米市に立地し、1988年に創業を開始している。創業当初は農家3戸から成立されており、経営は水稻と養豚によるものであった。しかしながら、養豚経営における異臭問題が原因となり、ラムサール条約の制約とも相まって土地の確保が困難となり、既存の経営方針からの転換を図る必要性が生じた。それ以降は地域との関係性を重視し、地域活性化を基軸とした経営方針を中心に取り組んでいる。資本金は3,000万円であり、正社員13名および常用パート23名を雇用している。主要業務は、養豚・水稻・野菜の生産から製造業・販売まで広範囲に渡っている。

また、地域農家と連携して「伊豆沼農産直売会」を設立し、地元の農林産品、加工品を提供するとともに、敷地内にレストランを併設している。

主な取扱商品は伊豆沼ハム（ハム、ベーコン、ソーセージ、角煮、ジャーキー等）、伊達の純粋赤豚（精肉、焼豚、角煮、味噌漬け、ソーセージ、豚まん、カレー、生餃子、生ウィンナー、生ハム、生サラミ、メンチカツなど）、ブルーベリー（生、100%ジュース、20%ジュース、コンフィチュール等）、米（宮城県認証・農薬節減・化学肥料不使用ひとめぼれ等）である。

伊豆沼の養豚は自主生産に加え、地域生産関係の「伊達の赤豚会」、「伊豆沼農産直売会」、「JAみやぎ登米」と連携している。これら連携間においては豚の肥育方法や飼料が統一されており、「伊達の赤豚会」の豚肉は、安全・安心に加え、高品質と味の良さで高評価を受けている。

##### 2) 赤豚輸出の取り組み

###### ①「伊達の純粋赤豚」の特徴

伊豆沼農産における主力商品として位置付けられている「伊達の純粋赤豚」は、宮城県畜産試験場で系統造成された希少性の高いデュロック種の純粋豚であり、伊豆沼農産によって商標登録が為されている<sup>5)</sup>。

この商品の主な特徴は、①肉は風味豊かで多汁性に優れている、②他の製品と比較してオレイン酸含有量が多いため、食感は柔らかである。また、①及び②の製品特徴を維持するために、伊豆沼農産では、肉の柔らかさや風味をチェックする全頭検食（職員による官能検査）を行っている。自社基準に合格した枝肉だけをテーブルミート用として出荷しており、このような取り組みに基づいて品質及びブランド力を維持している。

###### ②豚肉輸出事業の展開

2004年から伊達の純粋赤豚の香港輸出を開始している。「赤豚」香港輸出の契機は、JETROにおける「日本食品等海外市場開拓委員会」が2003年11月に実施した海外現地調査（対象：食肉、目的地：高雄、上海、香港）に参加したことを契機に取り組むこととなった。

しかしながら、実際に輸出するにあたり、必要な手続き等については当時あまり情報が開示されておらず、不明瞭な点が多く存在していた。輸出開始当時は畜産物輸出に対応する事業者が稀少であったために支援機関であるJETROや地方自治体（農林水産省、宮城県）でさえも情報把握が行えていない状況下であり、輸出事業を開始してから、取引を行うまでに10カ月近くの期間を要することになった。近年では、農林水産省に輸出促進室が設置され、わが国の農林水産物及び食品の輸出促進に向けた総合的支援体制が整備されつつあり、状況は好転しているといえるのだが、現在でも輸出を行う際には多数の書類作成をはじめとする国内とは異なる作業行程（表4参照）を経なければならず、煩雑な作業を要することが指摘できる。

また、豚肉の輸出事業に関しては、輸出金額が1,000万円前後で推移していることが理解できる（表3参照）。伊豆沼農産における赤豚を輸出先は、香港の総合デパート、日系レストランのみであり、取扱店舗拡大の予定は確認されていない。販売については伊豆沼農産自体が直接執り行うのではなく、商社を通して輸出販売が行われている。また、輸出先での価格は国内における販売価格と同様であるために輸出による差益が国内と比較して多く存在することはなかった。ヒアリングによると調査時点における現地での販売価格は日本価格の概ね3～5倍程の値段で取引されていた。香港での販売価格は100g当たり60香港ドル（日本円換算で900円/100g）。輸出開始当初は「赤豚」一頭丸ごと（全部位）の出荷にて販売されていたのであるが、最近では、ロース及びバラといった特定部位の出荷のウェイトが高まっている（日本国内においては需要の多い肩ロースの販売は海外市場では微量である）。

香港への輸送は、船舶による海運輸送でコンテナを使用している。なお、現在の需要量では伊豆沼農産の豚肉のみでコンテナの全量を満たせる数量には至っていないため、輸送の際には、他の農産物のコンテナとの混載によって輸送されていることが主流である。現状では、豚肉の冷凍枝肉のみで行われている。

輸出開始当初には、しゃぶしゃぶ用薄切り肉を輸出させようとした取引も存在したのだが、過去に検疫基準の問題により港湾でコンテナを止められ、輸出が行えなかったトラブルを発生させた経験を踏まえ、冷凍枝肉以外の輸出については積極的な品目拡大を行う計画はないとのことである。それと同様に加工品であるが、過去にウィンナー・ハムの輸出を試みた経験も有している。し

かしながら、伊豆沼農産で生産されている加工品の全てが無添加物による製造であるため、長期保存に適しておらず、長期保存を要する輸出への適応性に優れていなかった。そのため、前述のしゃぶしゃぶ肉と同様に加工品輸出の計画も構築する予定はなかった。

輸出金額は2007年から2008年にかけて3倍近くにまで拡大しており、2008年には1,000万円台にまで増加している。この年の金額増加の要因は「伊達の純粋赤豚」に加え、白豚（伊豆沼豚）の輸出を要請され販売を開始したところ、前年比の2倍近くの販売金額を計上させることにつながった。その際の売上比率は赤豚：白豚＝6：4であり。その際の販売価格は赤豚・白豚ともに同程度の

価格水準であった。しかしながら、その後は他の豚肉産地が白豚輸出に取り組むようになり、独自性のある赤豚輸出へシフトすることとなった。その結果、赤豚に輸出を集中させたことに伴い、白豚の売上が大きく減少した（2010年より白豚の販売は中止されている）。

2011年には、輸出にかかわる検疫基準に原発事故の影響による放射能セシウム基準も追記されたため、輸出は一時停止していた。その後、「伊達の純粋赤豚」と伊豆沼ハムの主原料である「伊豆沼ポーク」の放射能検査を近隣の大学等研究施設に検査証明の発行を依頼しており、その後輸出は再開し、震災以前とほとんど同じ水準まで輸出することが可能となった。

表3 伊豆沼農産における赤豚輸出の推移

年	金額(円)	前年比	ロット数	備 考
2004	3,330,000	—	8	0001は、しゃぶしゃぶ用肉。赤豚半丸セット肉(0002, 0003)。赤豚半丸セット肉からモモ抜き(0004~0010)。赤豚は、ロース、バラ、肩ロース肉セット(0011~)
2005	3,290,000	99%	8	
2006	9,370,000	285%	10	赤豚ロース肉単品と伊豆沼豚セット肉の注文あり(0018~)。
2007	6,870,000	73%	11	伊豆沼豚ロース肉単品注文(0033~)
2008	12,950,000	189%	18	
2009	10,570,000	82%	16	
2010	12,370,000	117%	18	「伊豆沼豚(白豚)は売れないので、以降発注予定はなしとの連絡あり
2011	8,300,000	67%	7	
2012	10,000,000	120%	11	赤豚バラ肉単品注文(0099~)

資料：訪問面接調査結果より筆者作成

表4 香港食肉輸出の際に必要な書類及び手続きの一覧

番号	書類の種類	内 容	担当機関
1	処理場の選定申出	対香港輸出食肉選定申出書 送付書類(以下の7つ) ①食肉処理場現況調査 ②食肉処理場の平面図(縮尺1/50) ③食肉処理場の適合調査 ④食肉処理場現況調査 ⑤衛生責任者の履歴書(卒業証明書添付) ⑥自主検査計画書 ⑦加工工程フロー図	保健所
2	処理場の調査	伊豆沼農産の施設設備等の調査	保健所
3	処理場の選定通知	対香港輸出食肉処理場の選定について	保健所
4	受注	しゃぶしゃぶ用、骨付き豚肉	伊豆沼農産
5	と畜	と畜の実施 と畜証明書の発行 健康証明書の発行	県食肉流通公社 家畜保健衛生所
6	搬入	骨付きで工場に搬入	伊豆沼農産
7	官能検査	外観目標・食味(肉質、色沢、組織及び湯煮検査)	伊豆沼農産
8	処理・加工	除骨/骨付き豚又はしゃぶしゃぶ用スライス	伊豆沼農産
9	食肉検査	①薬物残留検査(抗生物質、サルファ剤、ニューキノロン系) ②細菌検査(生菌数、E.Coli(定性)、黄色ブドウ球菌サルモネラ) 輸出月毎実施	畜産生物科学安全研究所 宮城県公衆衛生協会
10	食肉検査証明願い	食肉検査証明書	保健所
11	書類の送付	送付先:M.R.K.Central CO.(H.K)LTD と畜証明書(英文原本)、家畜の健康証明書(英文原本) 食肉検査証明書(英文コピー)、検査証明書願い、加工工程フロー図	伊豆沼農産
12	表示・梱包	箱に表示(一括表示、内容合計重量、ロット番号、ケースNo.)	伊豆沼農産
13	出荷	冷蔵庫	ヤマト運輸
14	記録の整備	処理及び出荷状況記録簿 飼養管理記録	伊豆沼農産 J A

資料：表3と同じ

伊豆沼農産の輸出は、2008年までは輸出金額が大幅な増加を示しているが、以降は横ばいもしくは若干の減少傾向に転じている。ヒアリングによると、このような状況であっても輸出事業は継続して取り組む予定とのことである。その理由は、伊豆沼農産の輸出取組が販売数量を拡大させるのみの事業ではなく、国内外へ商品をPRすることに対しても期待していることが明らかになった。

つまり、伊豆沼農産では輸出事業に取り組み、その内容は各種報道で取り上げられることによって取扱商品をアピールすることが可能となる。結果的には、これらアピールされた情報がマスメディアを通して県内外の消費者に伝達され、国内販売量の維持・拡大に繋がっていたのである。

### 3) 山形県食肉公社(山形県)の豚肉輸出事業の実態

#### ①山形県食肉公社の概要

山形県食肉公社は1980年9月に総合食肉流通体系整備促進事業の適用を受け総額46億700万円の事業費をもって設立された。主な業務内容は、食肉の生産処理、食肉の冷蔵保管、食肉加工品の製造販売並びに牛枝肉市場等である。資本金は16億8,288万円であり、役員は取締役20名、監査役3名であり、従業員数101名である。

調査時点での家畜の年間取扱頭数は牛が約1万4,000頭、豚が約11万頭であり、部分肉の年間取り扱い数量は、牛が3,500頭、豚が7万5,000頭である。

山形県食肉公社が取扱っている豚肉及び牛肉は、上述のような専門的な検査を通して、肉に含まれているオレイン酸、一価不飽和脂肪酸、飽和脂肪酸の含有量を一定水準に保つことでブランド管理を行っている。また、安全管理はISO9001の品質方針に従って製造、販売を行っている。

山形県食肉公社にて取り扱っている牛は県内において県内銘柄牛の品質規格を統一されている「総称山形牛」であり、①山形県内において、最も長く肥育・育成された未經産および去勢の黒毛和種である点、②公益社団法人日本食肉格付協会が定める肉質4等級以上のものである点(ただし、①の条件を満たし、肉質が3等級についても同様に扱う)、③山形県及び各行政機関で実施する放射性物質検査において放射性物質が「不検出」である点、3点全ての基準を満たした牛のみを取扱っている。

また、豚については、「米沢一番育ち」、「よねざわ村上天元豚」、「舞米豚」、「山形コープ豚」の4品種を取扱っており、それぞれの生産処理・加工・販売と一貫したシステムのもと、製品の衛生・品質管理を徹底し、全国各地への販促活動を行っている。また、県内産食肉の輸出にも積極的に挑戦しており、豚肉については、「米沢豚一番育ち」、「よねざわ村上天元豚」を香港で販売し、山形牛はマカオ・タイへの輸出に取り組んでいる。

#### ②豚肉輸出事業の展開

山形県食肉公社が香港へ輸出している豚肉は「米沢豚一番育ち」、「よねざわ村上天元豚」の2銘柄である。また、牛肉も少量ながらではあるものの、タイ及びマカオへ輸出している。

山形県食肉公社による輸出は、操業開始当初から系統農協(当時は山形県農協経済連)の要請を受け、シンガポールにて行われていた。当時は牛肉輸出のみであったが、その直後に輸出は停止されており、2004年まで輸出は行われていなかった。輸出に関わる公社独自の支援事業は存在しておらず、県の輸出支援機構から出張費や販促資材等の助成を外部から受けているのみである。

ヒアリングによると、輸出先を香港に設定している理由は香港市内において日本食が大衆化されており、日本の食材を取扱う飲食店が増加しているとのことであった。また、食材だけではなく、調味料・たれ等も需要が拡大しているとのことである。

山形県食肉公社が、香港市場にて販売している商品の販売価格は国内とほぼ同一程度であるため、輸出による利益はほとんど発生していないという状況であった。しかしながら、前述の伊豆沼農産と同様に山形県食肉公社も輸出による売上増加のみが目的ではなく、国内における知名度の増加、生産者意欲の拡大が目的であるため、現状の輸出に対する不満は特段存在してはいなかった。

山形県食肉公社が輸出に着手した契機は、前節にて取り上げた伊豆沼農産の「赤豚」が輸出されていることを知ったことが契機であった。その後、2005年に山形県主催の香港現地商談会に出展し、香港にも支店を展開している日本の高級レストランである「なだ万」の料理長の目に留まる結果となり、その年以降の輸出取引が成立した。その後も輸出販路を拡大させており、香港市内における日本食レストランや海外のトンかつ屋への輸出も行っており、現在では、最高5等級品質の豚肉による輸出がメインである。部位はロース、バラ、肩ロースへの需要が高い。しかしながら、それら特定部位の中でも美味な部分だけを要求するため、輸出数量の増加を実現することは難しいとみられる。現在の需要量はロースが最も多く、その次にバラの数量が多い、肩ロースの需要量は最も少ない。現状では、ロースとバラで8割を占めている。

山形県食肉公社の輸出取引における事業は、空港までの作業であり、言語の壁や書類の不備等へのリスク回避をするために、JETRO等の関連機関や商社を仲介者として介在させた輸出を行っている。

取引相手からの発注及び公社からの発送まで、輸取出引が完了する期間はおよそ1週間程度を要する(冷蔵による肉の熟成を行いたいため3週間の期間を要するという旨の要望を提案していたのであるが、現地では熟成の持つ意味と効果が海外の方々には理解してもらえず取引を断念することとなった)。香港までの輸送はチルド輸送が主流であり、船便によって行っている。その際、輸

送コストの低減を目的として、他者の魚介類輸出するコンテナと一緒に混載する等取り組みを行っている。

山形県食肉公社の輸出は、香港における高所得者増加に伴う日本食の普及が主な輸出要因となっており、高級レストラン「なだ万」にて提供されている豚肉料理をメインに取り扱っている。また、香港では高所得層向けのシティスーパーにて日本食材の取り扱いが全体的に増えてきており、当社の製品も取り扱われているが、香港には保存やカット技術、陳列の仕方等の技術面が不足していることから当社の職員が実際に現場に赴き、技術指導を行っている。

図3は、山形県食肉公社における食肉輸出金額の推移を示したものである。この図をみると、輸出を開始した2005年から2010年までの5年間、輸出は拡大傾向にあることが読み取れる。しかしながら、2011年からは減少傾向にある。

ヒアリングによると、近年における輸出量の減少は原発事故による風評被害が原因となっていることが明らかとなった。山形県は東北地方に属しており、原発事故発生地の福島県と近隣に立地している地理的条件が影響し、震災・原発事故直後は現地で敬遠される事態となった。それに加えて、その輸出が停滞している期間に被災地から遠隔地にある九州地方からの輸出が拡大している。とりわけ、日本国内で香港にもっとも近く立地している九州では、空港の利用料や移送料が安価する支援を自治体主導で取り組んでおり、東北と比較して低コストでの販売が実現させている<sup>6)</sup>。さらに、肉質の面においても九州の牛及び豚の出荷月齢は早く、それにも関わらず見栄えが良いことから、東北と九州において取り扱っている家畜の相違性が挙げられるとともに、品質、価格の面においても九州が優位性を備えていることが指摘さ

れていた。こうした国内産地が輸出相手国・地域との新たな販路確保をめぐる競争も発生していることが確認できた。

今後の輸出事業に関しては、調査時点では輸出の際に掛るコストや書類発行等の手間がかかるものの、特段大きな障害はないために今後も継続して輸出を行ってきたいという意向であった。

#### 4. おわりに

本稿では、調査事例を中心に東北地方における豚肉輸出の現状と課題について検討してきた。本節では、最後にまとめとして前節までに分析した点を整理し、残された課題について検討していく。

第1に、東北地方における豚肉輸出の展開については以下の点が明らかとなった。豚肉の輸出は拡大傾向にあるものの、輸出のみを主たる事業戦略として捉えている事業者を確認することはできなかった。豚肉輸出事業の場合、海外市場は販路のみとしてではなく、マスコミを活用した国内外の市場への商品PRの場としての期待も含まれていた。本事例では、実際に輸出事業開始後国内の販売数が増加しているという事象が共通していた。

第2に、輸出環境の整備体制について、豚肉の場合既に検疫体制は整っているものの、輸出を行う際に必要な書類等作成の際に掛る時間や経費の負担が過大であり、輸出に参画する事業者に対する参入障壁となる可能性が指摘されていた。そのため、上述したような国外における食肉輸出拡大の機運が高まっているものの、輸出増加を押し上げる体制が構築できていないという現状にある。

以上のことから、東北地方の豚肉輸出事業は厳しい情勢下にあるものの、一定程度の輸出規模を保持していた。しかしながら、その事業規模は未だ限定されたもの

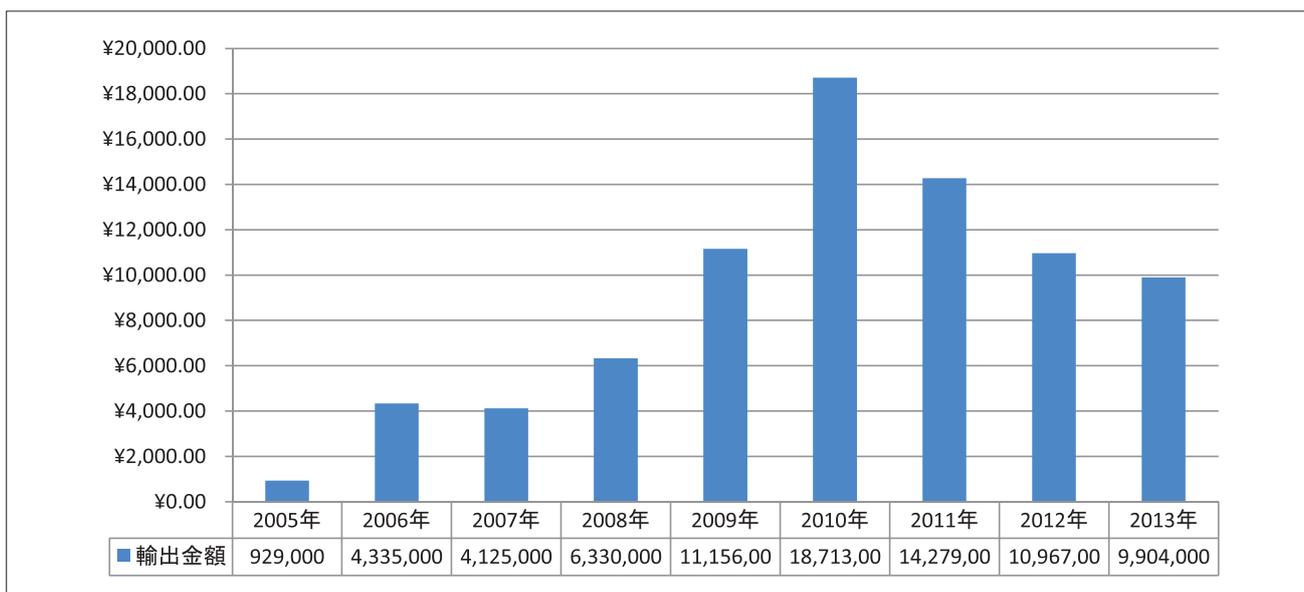


図3 山形県食肉公社における豚肉輸出金額の推移

資料：訪問面接調査結果を基に筆者作成

であり、輸出による販路拡大のみでなく、国内外へのPRの役割も含まれたものであったことが明らかとなった。これらの点については、今後の豚肉輸出の拡大に関して、検討を有する事象であるため、今後も継続して分析していきたい

#### 参考文献

- [1] 石塚哉史「農業法人における豚肉や出の現状と課題に関する一考察」『農林業問題研究』第49巻第4号, 2014年
- [2] 伊藤房雄「伊達の純粋赤豚香港輸出と伊豆沼農産のブランド戦略」『専門調査レポート』2004年
- [3] 安部新一「日本産牛肉にみる輸出先国のマーケット事情と販売状況～シンガポールの事例～」『畜産の情報』2010年
- [4] 甲斐諭「わが国の畜産物輸出の現状と課題」『畜産コンサルタント2012』2012年
- [5] 小島勝「国産牛肉の現状と今後の展開」『畜産の情報』2012年
- [6] 近田康二「輸出認定施設を整備, 香港, 米国など6カ国へ牛肉輸出」『畜産コンサルタントVol.48』2012年
- [7] 宮崎昭「和牛肉の対米輸出」『畜産の研究』第46巻, 1992年
- [8] 大倉達洋「和牛肉を中心にみた畜産物の輸出の現状と課題 ―畜産の基盤強化につながる輸出市場の拡

大―」『畜産コンサルタント』2008年

- [9] 宮城県農業会議『農政時流』第29号, 2012年
- [10] 農林水産省『農林水産物輸出概況2012年』2013年

#### 注

- 1) 参考文献 [10] 参照。
- 2) 主要なものとして, 参考文献 [3], [4], [5], [6], [7], [8] が挙げられる。
- 3) 参考文献 [1] では農業法人による豚肉輸出は一部ふれられている。しかしながら, 近年は輸出主体の拡がりが見受けられるため関連研究は緒に就いた段階といえる。
- 4) 牛肉の認定施設数が全国8カ所(東北2カ所, 中部1カ所, 九州5カ所)であることと比較すると, 豚肉の認可されている選定施設数の多さが理解できる。
- 5) 参考文献 [2], [9] 参照。
- 6) 九州に立地する空港の利用料の価格設定も東北地方と比較すると低額であるため, イベント等の九州産食肉のプロモーション活動が非常に言い易いという有利な点も指摘されている。

#### 付記

本稿は, 科学研究費助成事業(若手研究(B)課題番号: 23780219)及び(基盤研究(A)課題番号: 26252037)による研究成果の一部である。

# The present conditions and future problems of the export business of pig in Tohoku district

Shuto TAKAHASHI and Satoshi ISHITSUKA

Graduate School of Agriculture and Life Science, Hirosaki University  
Hirosaki University

(Received for publication December 12, 2014)

## SUMMARY

The purpose of this paper is to clarify the present conditions of the export business of pig in Tohoku district and future problems based on a survey. The subjects of the survey are public abattoirs in Yamagata and Miyagi prefectures.

The results of the employed survey are as follows.

First, the present conditions and future problems of the export business of pig is not business strategy but public relations. Second, there are any factors that Japanese farmers or companies could not export pig to abroad yet.

Bull. Fac. Agric. & Life Sci. Hirosaki Univ. **No.17**: 6-14, 2015