

# 新型コロナウイルスと和牛肉

## 1. 和牛価格と今後の展望

### (1) 和牛枝肉価格の推移

新型コロナウイルスの影響を受け和牛枝肉価格は大きく落ち込み、先行きを心配する生産者と、筆者は日々接しています。和牛枝肉価格は**図1**のとおり、これまでもその時の社会情勢により大きく変化してきました。平成3年4月に牛肉が自由化されてから、平成15年に牛肉トレサビリティ法が施行されるまでは、概ねA5格付けは税込みで2,400円/kg、A4格付けは2,000円/kg、A3格付けは1,600円/kg前後の価格で推移してきました。平成15年から20年にかけては、アメリカでのBSE発生などから国産牛肉への信頼が高まるなどして、枝肉価格は上昇しました。その後、国内での口蹄疫発生や東日本大震災などにより、大きく価格は落ち込みました。

しかし、平成23年以降の枝肉価格は、**図2**にある通り、訪日外国人観光客数の増加と連動するように上昇し、平成28年は東京芝浦市場価格で1kg当り

枝肉価格が、A5格付け2,850円、A4が2,600円、A3が2,450円で過去最高値を記録しました。いわゆるインバウンドにより、外国人による高級牛肉への需要が高まり、枝肉価格が上昇したと考えられます。

急激な上昇の反動から、その後徐々に価格が低下し、令和元年平均はA5格付け2,700円、A4が2,400円、A3が2,150円となりました。枝肉価格の上昇は

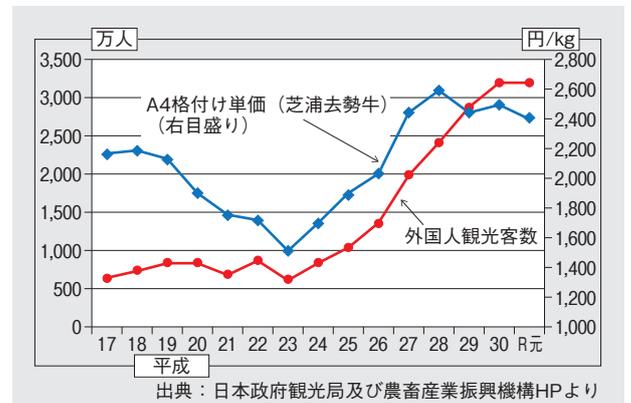


図2 訪日外国人観光客数と和牛枝肉価格の推移

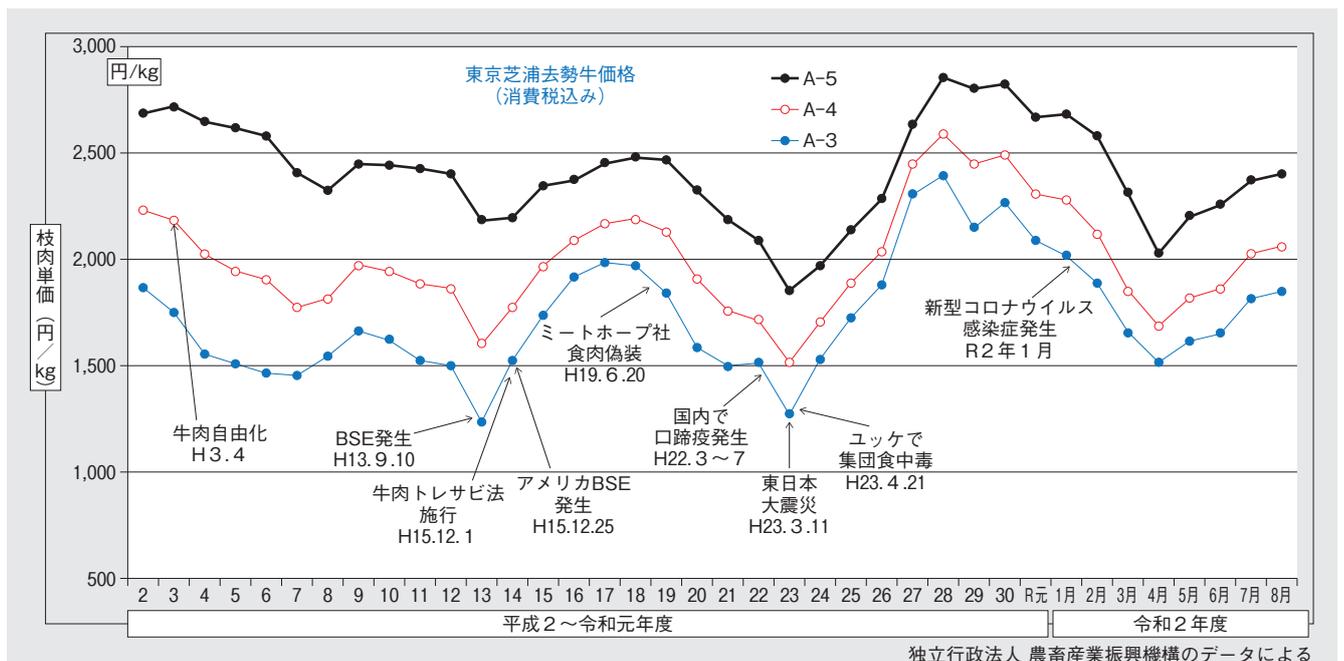


図1 和牛枝肉格付け別価格の動向

小売価格の値上げを招き、平成20年代は100g当り価格で、サーロイン1,200円、もも肉や肩肉などが600円前後だったのが、平成30年にはそれぞれ1,400円、800円とサーロインが17%、もも肉や肩肉が33%高くなりました（農畜産業振興機構HPより）。インバウンド需要が小売価格を押し上げるとともに、和牛肉が高級食材として輸入牛肉や国産の交雑牛肉などとは違う価値観で食べられるようになったと考えられます。

しかし残念ながら、新型コロナウイルスの世界的な感染流行が影響して、和牛枝肉価格は大きく低下しました。訪日外国人観光客数の大幅な落ち込みと、飲食店での外食需要が激減したことによるものです。

## (2) 今後の展望

新型コロナウイルスの世界的感染により、表1の通り日本への訪日外国人観光客数は2020年2月から大きく減少し、4月は前年同月比で-99.9%の観光客数となり、訪日観光客がほぼゼロとなりました。この落ち込みはワクチンの登場による世界的な新型コロナウイルスの回復が見られるまで、しばらく続くことが予想され、8月現在もこの傾向は続いています。新型コロナウイルスの終息により、外国から日本に通常通り人が来られるようになることで、和牛肉の需要は回復するでしょう。それまでの間、肥育農家はできるだけ効率の良い枝肉生産に努め、繁殖農家は子牛生産費の低減に努める必要があります。

表1 訪日外国人観光客数（人）

国・地域	総数 Total		
	2019年4月	2020年4月	伸率（%）
総数	2,926,685	2,900	-99.9
韓国	566,624	300	-99.9
中国	726,132	200	-100.0
台湾	403,467	300	-99.9
香港	194,806	10	-100.0
タイ	164,817	30	-100.0
その他	870,839	2,060	-99.8

出典：日本政府観光局

表2 枝肉成績と価格（枝肉単価は税抜き）

番号	格付け	枝肉重量	BMS	ロース芯面積	バラ厚さ	皮下脂肪厚	歩留基準値	枝肉単価
A	A5	585kg	10	64cm <sup>2</sup>	9.0cm	1.6cm	75.0	2,498円
B	A5	505kg	10	61cm <sup>2</sup>	8.2cm	3.6cm	73.2	2,012円

## 2. 生産者に求められること

### (1) 歩留まりの良い枝肉の生産

最近の枝肉相場を見ていると、正肉歩留まりの良い枝肉とそうでないものとは同じ格付けでも大きな価格差が出ています。表2は2020年2月東京芝浦市場での、ある枝肉の販売成績です。AとBの枝肉は同じBMS10なのに、Bはバラの厚さがAより薄く、皮下脂肪の厚さはAより厚かったために、枝肉単価が486円/kgも下げられました。肉屋の段階では脂肪は商品にはならないので、無駄な部分となります。

枝肉全体で、仮に20kgの脂肪が余計についていたとします。BMS10の枝肉単価が2,500円/kgだとすると、余計な脂肪分のために、購買者は2,500円/kg×20kg=50,000円を損することになります。それを避けるために、余計な脂肪の付いた枝肉を購買者は50,000円÷500kg=100円/kg安い2,400円/kgで、購入することになります。40kgの余計な脂肪がついていたら、200円/kg安い2,300円/kgとなります。これにロース芯面積や、バラ・カブリの厚さが加味されると、枝肉単価は大きく変わってきます。まして瑕疵がつくとさらに枝肉単価は下がってしまいます。

和牛肉を商材として使っている飲食店並びに牛肉卸業者は売り上げが落ち、経営は厳しい状況にあります。そうすると、少しでも利益を確保するため、ロスの多い枝肉は敬遠され、単価は下げられてしまいます。肥育農家は、瑕疵がなく筋間などに余計な脂肪がつかないような肥育牛にするための飼養管理が求められます。

### (2) 肥育で結果が出せる子牛を育てる

和牛子牛市場では、発育の良い子牛が高価格で売られる傾向が強いことから、繁殖農家は日齢体重（体重/日齢）を大きくする飼養管理に努める人が多いです。表3は、2020年10月の北海道内家畜市場成績で、出荷日齢は290日前後ですが、出荷体重に大きな差があることが分かります。最も出荷頭数の多い310~329kgの範囲の子牛は、平均販売価格に近い641,786円で売買されました。そこから、体重が増え日齢体重が大きくなるほど、販売価格が上

表3 市場出荷時体重と子牛価格

体重区分 (kg)	頭数 (頭)	子牛価格 (円)	体重 (kg)	販売日齢 (日)	日齢体重 (kg/日)
230-249	2	416,000	242	294	0.823
250-269	7	440,143	260	290	0.897
270-289	28	526,214	282	283	0.996
290-309	65	569,985	301	292	1.031
310-329	131	641,786	320	290	1.103
330-349	109	677,624	339	290	1.169
350-369	85	726,247	358	292	1.226
370-389	35	730,686	377	301	1.252
390-409	15	698,933	397	296	1.341

ホクレン家畜市場情報より

がっているのが分かります。体重が重いほど高価格で販売できていますが、配合飼料多給により体重が重くなっているのは、「過肥」になる場合が多く、肥育農家からは敬遠されます。

体重がある子牛が高く売買されることから、繁殖農家は体重を増やすことに力を入れた飼養管理を目指す農家が多くなっています。良質粗飼料の十分な給与で発育が良好になれば、肥育結果が期待出来ます。しかし、低質乾草しか確保出来なかった時に、発育を良くしようとして配合飼料に依存してしまう飼養管理は、子牛を過肥にすることから問題視されています。肥育農家は子牛を家畜市場で購買し、それを肥育して所得を得ています。繁殖農家は、肥育農家が良好な肥育結果を得られるような子牛を生産する責務があると言えます。

### 3. 和牛肉生産のあり方

A5格付け割合は、ここ10年で19.6%から2019年には47.3%に上昇し、A4以上の割合は56.6%から83.4%に上昇しました（日本食肉格付協会データより）。高格付けが高価格販売を見込めることから、脂肪交雑の多い牛肉生産を目指して、改良や飼養管理技術改善が進められてきました。しかし、一般消費者のテーブルミートとしては、高格付けの牛肉は購買されづらい傾向にあります。これまで高級牛肉は、輸出やインバウンドなど海外富裕層向けの需要があったので、高価格が維持されてきました。しかし、新型コロナウイルスにより、海外消費者による購買が停滞したことが原因で、黒毛和牛枝肉価格が大きく低下しました。2020年10月現在で、税込みA5格付けが2,400円/kg、A4が2,000円/kg、A3が1,800円/kgと、2020年4月の底値より価格は持ち直しつ

つありますが、子牛価格を考慮すると、肥育農家の経営は引き続き厳しい状態にあると言えます。

世界的な新型コロナウイルス感染拡大により、海外の消費者に依存した和牛肉需要が脆弱であることを露呈することとなりました。国内での和牛肉消費を喚起し、安定的な需要と供給体制を構築する必要があります。そのためには、より低価格な和牛肉の供給に努めなければならないと考えます。これまで、価格の高い子牛が枝肉価格も高い傾向にあったことから、子牛価格は枝肉価格に連動して上昇しました。しかし筆者が、ある生産者団体の肥育成績とその肥育素牛の関係を調べたところ、価格の高い子牛を導入して肥育された枝肉が必ずしも所得が大きいとは限らないことが分かりました。より低価格の和牛肉を消費者に供給しなければならないことから、肥育牛生産費の6割を占める子牛価格が下がるように、子牛生産費低減に努める必要があります。

繁殖農家は、繁殖性の向上による分娩間隔短縮や、子牛事故率の低減など、子牛生産性を向上するための取り組みに傾注しなければなりません。また肥育農家は、適切なビタミンコントロールや食いどまり対策、飲水確保、削蹄による肢蹄管理など、瑕疵が無く歩留まりの良い枝肉生産に努めることが重要です。

### 4. 肥育牛の適切な飼養管理で歩留まり良好な枝肉を生産する

#### (1) 適切なビタミンコントロール

ビタミンAは脂肪細胞分化を抑制する効果があるので、脂肪細胞の分化が盛んに行われる肥育中期（17～23カ月齢）には、ビタミンAを低水準に保つことが、脂肪細胞を増やすためにプラスに働きます。この時期はビタミンAを血中濃度30IU/dl程度

とすることが望ましいです。飼料を規定量食べさせながら肝機能を維持させるため、飼料の食いを落とさないためドンハケ岳やウルソを適宜給与します。

肥育後期（24～30カ月齢）に入っても、ビタミンAをある程度低水準に保つことは必要ですが、飼料を食べ続けることのほうが重要となります。24カ月齢以降でビタミンA不足の初期症状である飼料摂取量低下の兆候が見られた時には、速やかにビタミンAを適切に補給することが必要となります。ビタミンA不足がさらに進むと、下痢、血便、四肢関節の浮腫、視覚障害などが見られるので注意が必要です。

## （2）食いどまりを防ぐ

肥育中期から後期にかけては、配合飼料摂取量の減少が見られることがあります。摂取量が落ちたら、その要因がアシドーシスや肝機能の低下によるものか、ビタミンA不足なのかを判断し、適切に対処することで、飼料摂取の回復を早期に図ることが重要となります。ビタミンAにこだわりすぎると、枝肉重量がとれなかったり、ズル（水腫）などの瑕疵につながります。

## （3）清潔で十分な飲水の確保

「牛飲馬食」ということわざが示すとおり、牛はたくさんの水を飲みます。成牛で1日に30L以上の水が必要で、それがルーメンの発酵にも役立てられます。そのため、たくさんの水が楽に飲める工夫が必要となります。牛は寒さに強いので冬でも元気ですが、飲み水には注意が必要です。寒い時には、温水のほうが明らかに飲水量が増えます。北海道の肥育農家は最近では、温水が給与できる設備にする方が殆どです。飲水量が多いとエサの食い込みがよく、尿石にもなりにくくなり、肥育牛にとっては非常に好ましいと言えます。

## （4）削蹄で寝起きを快適にする

牛が起き上がる時は、写真のようにヨイショと後肢でお尻を持ち上げ、前肢に体重をかけてから立ち上がります。肥育牛ともなれば体重が何百kgにもなりますが、その体重の大部分が前肢にかかりながら起き上がります。前肢にかかる負荷は非常に大きいと言えます。例えば蹄が伸びていると、踏ん張りがきかないので起きづらくなります。起きづらいと牛はどうするでしょうか。（寝起きする牛をじっくり観察したことがあります。顔が真剣になる牛もいて



写真 起き上がる時の態勢

結構たいへんそうでした。中には足をプルプルふるわせて、必死になって起きあがろうとするものもありました）

お腹がすいたら飼槽に行ってエサを食べようとします。寝起きがしづらくなるとお腹がすいてもギリギリまで飼槽に行こうとしなくなり、いよいよ我慢できなくて頑張って起きあがると、お腹がぺこぺこなので濃厚飼料を一気に固め食いしてしまいます。こうなると胃の中のpHが一気に低下し、ルーメンの微生物が死滅してしまうこともあります。楽に寝起きできるように、削蹄は非常に重要です。

## 5. まとめ

新型コロナウイルスの影響で、和牛枝肉価格は大きく落ち込みました。しかし振り返ってみると、価格は1991年から2003年にかけての枝肉価格と同じ水準に回帰したと言えます。インバウンド需要や海外への高級牛肉輸出などで、枝肉価格は一時的に大きく上昇しましたが、外的要因により簡単に乱高下する危うさがあることを意識しなければなりません。和牛肉の国内消費を喚起するためには、安定価格で和牛肉の流通が図られることが重要です。そのため、子牛並びに肥育牛生産者は、適正価格で生産、出荷出来る経営体質となるよう、生産技術及び経営内容を見直す必要があります。

## 6. 参考資料

日本政府観光局HP  
独立行政法人農畜産業振興機構HP  
ホクレン家畜市場情報HP  
日本食肉格付協会データ  
日本畜産技術士会報 第73号