



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 024 Mar 14, 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

●BSE迅速検査、早ければ7月に終了

監視体制強化のため、昨年6月に動植物衛生検疫局 (APHIS) が開始したBSE検査は、早ければ今年7月に終了する。今年に入って週平均1万618頭の検査が進んでおり、2月13日時点で23万1,450頭が検査済み。このペースでいくと、3月2週目には当初目標の26万8,500頭、7月2週目には44万6,000頭に達する。この検査規模では99%の精度で、成牛1,000万頭当たり陽性牛1頭が発見でき、また感染リスクの高い対象牛全てを検査したことになる。しかし同局は、明確な終了期限はなく、できるだけ多数の対象牛を検査するのが目標としている。10月から始まる2006年度には、検査、研究、全米個体識別システム開発等の費用として6,600万ドルのBSE関連予算が計上されている。

※2005年2月21日 Cattle Buyers Weekly

●牛個体識別とトレーサビリティを支持 -国際家畜会議 (ILC)

2005年国際家畜会議 (ILC) が3月2~3日、テキサス州ヒューストンで開催された。この会議には米国の主要な生産者、パッカー、学識経験者、業界団体、海外からの招聘講演者など200名が参加し、個体識別システムやトレーサビリティの導入状況など、活発な情報交換と討論が行われた。

この会議では、米国での個体識別やトレーサビリティを「どこまでの広がり」を持って「どれほどの情報量」を「どの程度の精度」を基本に構築・維持すべきかが部会に分かれて討議された。討論の中では、コストの分担方法、規則の内容、移動記録の保持方法、義務化と自主プログラムの効果比較などについて話し合われた。

結論として、米国でも個体識別とトレーサビリティは義務化すべきであり、政府監督のもと導入達成率100%を目指すべきであるという意見でまとまった。

現在米国では、政府提唱による個体識別制度が任意プログラムとして存在するが、この動きが加速する可能性が明確となった。

※2005年3月8日 USMEFレポート

●米国産牛肉輸入再開協議について

在日米国大使館ホームページで、以下の資料がご覧いただけます。

「牛の月齢判別に関する米国農務省の最終報告」

<http://japan.usembassy.gov/pdfs/wwwf-beef20050119.pdf>

「BSEに関する質問と答え」

<http://japan.usembassy.gov/j/p/tpj-j20050304-50.html>



BSE関連ニュース

●**アジア各国の米国産牛肉輸入再開状況**

米国の最大マーケットであるアジア市場では、日本をはじめ韓国、台湾、中国などの今後の牛肉貿易再開は、日米交渉の成り行きが影響を及ぼすと見られており、明確な再開目処も不透明なままである。一方、アジアのその他の市場では、米国産牛肉輸入再開の動きが出てきている。最近ではベトナムが、ホテル・レストランでのボンレスビーフ使用目的のみの輸入を再開する事となり、USMEFもその記念イベントをホーチミン市で2月下旬に開催した。アジア各国の状況は以下のリストに示した通り。

限定解除

フィリピン	30ヵ月齢以下のボンレスビーフと一部バラエティーミートなどを解除
インドネシア	若齢牛のボンレスビーフとハツ、レバー等バラエティーミートを解除
ベトナム	ホテル・レストラン用ボンレスミートを解除

交渉中

韓国	2月末に話し合いがあったものの、日本の決定を見てからとして当面再開は見送り
台湾	リスク評価後の勧告を厚生省で検討中。3月上旬に関連省庁検討会
香港	カナダ産ボンレスミート(指定5工場から輸入)解除。米国とリスク軽減対策を専門家レベルで検討中
中国	昨秋、米国との精液・胚の輸入再開規約に基本合意したものの、中国の肉牛業界の規模とBSEリスク回避の意向から再開交渉は難しい。
シンガポール、タイ	米国は今春後半の正式交渉を目指すとしている。

※USMEFアジアオフィスのレポート

米国食肉市場ニュース

～ **牛肉** ～

牛肉市況(2月21日～25日)

- 週間と畜頭数:**57.4万頭(前年比1.5%減)。
- 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85.40ドル(前週比2.45ドル安)。
枝肉価格は平均139.20ドル(同0.10ドル安)。
- 牛肉価格:**歩留まり等級3(YG3)のチョイスは139.98ドル(前週比0.52ドル安)。YG2～3のセレクトは136.83ドル(同0.41ドル安)。

オクラホマシティー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)	2月21日～2月25日
400～500	125.00～153.00
500～600	113.00～129.50
500～600(若齢牛)	117.00～138.00
600～700(子牛)	101.25～113.00
600～700(若齢牛)	102.00～109.50
700～750(子牛)	97.50～103.00
700～800	97.25～103.25
700～1000	88.75～101.50

※2005年2月25日 Cattle Outlook (Glenn Grimes & Ron Plain)

～ **豚肉** ～

豚肉市況(2月21日～25日)

- 週間と畜頭数:**197.4万頭(前年比変化なし)。
- 肉豚の現金取引価格:(100ポンド[約45kg]当たり)**
主要市場の価格は横這いから前週比1.00ドル高の間で推移。枝肉価格は前週比で3.40ドル～3.70ドル高。

主要市場における100ポンド(約45kg)当たりの最高価格(US\$)

	2月25日
ペオリア	47.50
セントポール	51.00
スーフォールズ	51.00
ミズーリ東部	47.25

185ポンド物(約83.5kg)の枝肉平均価格(US\$)

	2月25日
東部トウモロコシ地帯	66.22
西部トウモロコシ地帯	71.03
アイオワ・ミネソタ	71.35
全 国	69.31

※2005年2月25日 Hog Outlook (Glenn Grimes & Ron Plain)

市況ニュース

●**牛肉価格、底入れはまだか**

牛肉の卸価格は、高い供給量を受けて安定。周期的な底入れにも見えるが、断定するにはあと数週間様子を見る必要があり、この先1ヵ月の価格は生産量に左右されるという見方もある。牛肉需要は少なく、3月後半まで上昇の見込みはない。需要が下がると、パッカーは必要以上の頭数を処理



市況ニュース

する傾向があり、1頭当たり30～50ドルの赤字にも関わらず、2月3週のと畜頭数は57万から58万頭と予想される。2月3週、チョイスカットアウトの100ポンド当たり価格は2.73ドル安だったが、週頭4日間の販売量は前週全体の販売量を上回った。こうした動きと価格の安定を受けて、4週後半には、肥育業者はパッカーが示した生体価格は低いとして拒んでいる。

※2005年2月28日 Cattle Buyers Weekly

●2004年度全米精肉売場調査結果

全米肉牛生産者・牛肉協会 (NCBA)、全国豚肉委員会 (NPB)、Cryovac Food Packaging社は、2004年初め、売場の状況と消費者の購入傾向を調査した。(全米29州43主要都市部104カ所の小売店) その結果、食肉加工品、オーガニック製品、ケースレディーミート、パッケージ貼付情報に高いニーズのあることが確認された。(数字は前回調査の2002年と2004年の対比)

【牛肉・豚肉・鶏肉】フレッシュミートケース面積で90%、パッケージ数で91%を占める。

【ケースレディー製品】パッケージ数でフレッシュミートケースの60% (11%増) を占める。

【パッケージ数】ボンレス57%、オーガニック製品22%、味付け製品21%の割合。

【ケース面積】フレッシュミート・鳥肉が6%減少し、一方で食肉加工食品(ソーセージ・ハム)、その他加工食品・インスタント食品(heat-and-serve)、半加工食品(ready-to-cook)、付加価値食品等が1～2%増加。

【パッケージ貼付情報:栄養表示】10%増の44%、調理方法は3%減少。

※2005年2月28日 Meatnews.com

セーフティー関連
ニュース

●牛挽肉O-157大腸菌43.3%減少

米国農務省 (USDA)・食品安全検査局 (FSIS) は、昨年実施した牛挽肉検査8,101件の結果、腸管出血性大腸菌 (O-157:E-coli) の陽性反応を示したサンプルの割合が、前年比で43.3%、2000年対比では80%減少したと発表した。同局は、これまで実施してきた食品安全対策の成果であると述べている。

2002年以来、全米の牛肉工場の食品安全計画の見直しとHACCP (危害分析・重要管理点監視システム) 実施状況の検証を行ってきた結果、大半の工場で新テクノロジー導入等の大幅な改善や検査頻度の増加 (20%) が見られた。2004年には、検査・コンプライアンス担当官研修プログラムの開始、検査官評価育成システムの開発、食品安全の傾向や要対応地域が把握できるソフトの導入がなされ、中小規模工場を対象に予防強化ワークショップを開催した。

また昨年4月に疾病管理・予防センター (CDC) が発表した、米国内での食品媒介による疾病についての年次報告書によると、O-157に起因した疾病は2002～2003対比で36%減少し、O-157関連のリコールは2003年の12件から、2004年には年6件へと半減している。

※2005年2月28日 米国農務省・食品安全検査局ニュースリリース&2005年3月1日 meatingplace.com

This project partially funded by US beef producers.