

USMEF Presentation

September 27, 2005

米国食肉輸出連合会 (USMEF)



日本・米国両政府による牛肉及び牛肉製品の 貿易の再開に係る共同記者発表（骨子） (2004年10月23日)

米国への日本産牛肉の輸出

米国は、規則制定手続を経て日本産牛肉等の輸出を認める。

日本への米国産牛肉の輸出

米国は暫定的貿易プログラム(牛肉輸出証明(BEV)プログラム)を設ける。

- ・ 特定危険部位(SRM)はあらゆる月齢の牛から除去する。
- ・ 牛肉は、個体月齢証明等の生産記録を通じて20か月齢以下と証明される牛由来とする。
- ・ 両国の専門家は、枝肉の生理学的月齢を検証するため、枝肉の格付け及び品質属性に関する協議を継続する。
この検討のため特別研究を行い、結果を提供する。

国内手続と貿易再開のタイミング

日米両国は、可能な限り速やかに国内の承認手続に着手し、双方向の貿易を再開するよう努力する。



日本・米国両政府による牛肉及び牛肉製品の 貿易の再開に係る共同記者発表（骨子） (2004年10月23日)

共同の科学的協議の継続

- ・ BSEに関し、日米の専門家による共同の科学的協議を継続する。
- ・ 国際獣疫事務局(OIE)及び世界保健機関(WHO)の専門家を含む国際的な専門家が、協議への参加を招致されうる。
- ・ 協議は直ちに始まり、その情報はBEVプログラムの検証(下記E)のために提供される。

BEVプログラムの検証

BEVプログラムは、2005年7月をめどに日米両国により検証される。OIE及びWHOの専門家による科学的検証を考慮。検証は両政府の一致した判断によって結果を出し、日本の場合その結果は食品安全委員会の審議を条件とする。

貿易の攪乱の防止

少数の追加的な発生が確認されても、科学的根拠がなければ、輸入停止にはつながらない。

査察システム

日米両国は、相手国施設の定期的な査察に協力する。



共同記者発表の重要項目

肉および牛肉製品の貿易再開



- HACCP(危害分析重要管理点方式)またはSSOP(衛生標準作業手順)で管理されている施設の管理プログラムをUSDAが証明する
- 特定危険部位(SRM)はすべての月齢の牛から除去しなければならない-USDAが認証
- 内臓肉等を含む牛肉品目は、20か月齢以下であると証明された牛のものでなければならない。AMSがこの要件の証明に利用する記録は以下の基準の1つ以上を満たしていなければならない
 - 個体の月齢証明
 - 集団月齢証明
 - 承認済のUSDA工程証明個体識別および年齢等データ収集サービスに登録された牛

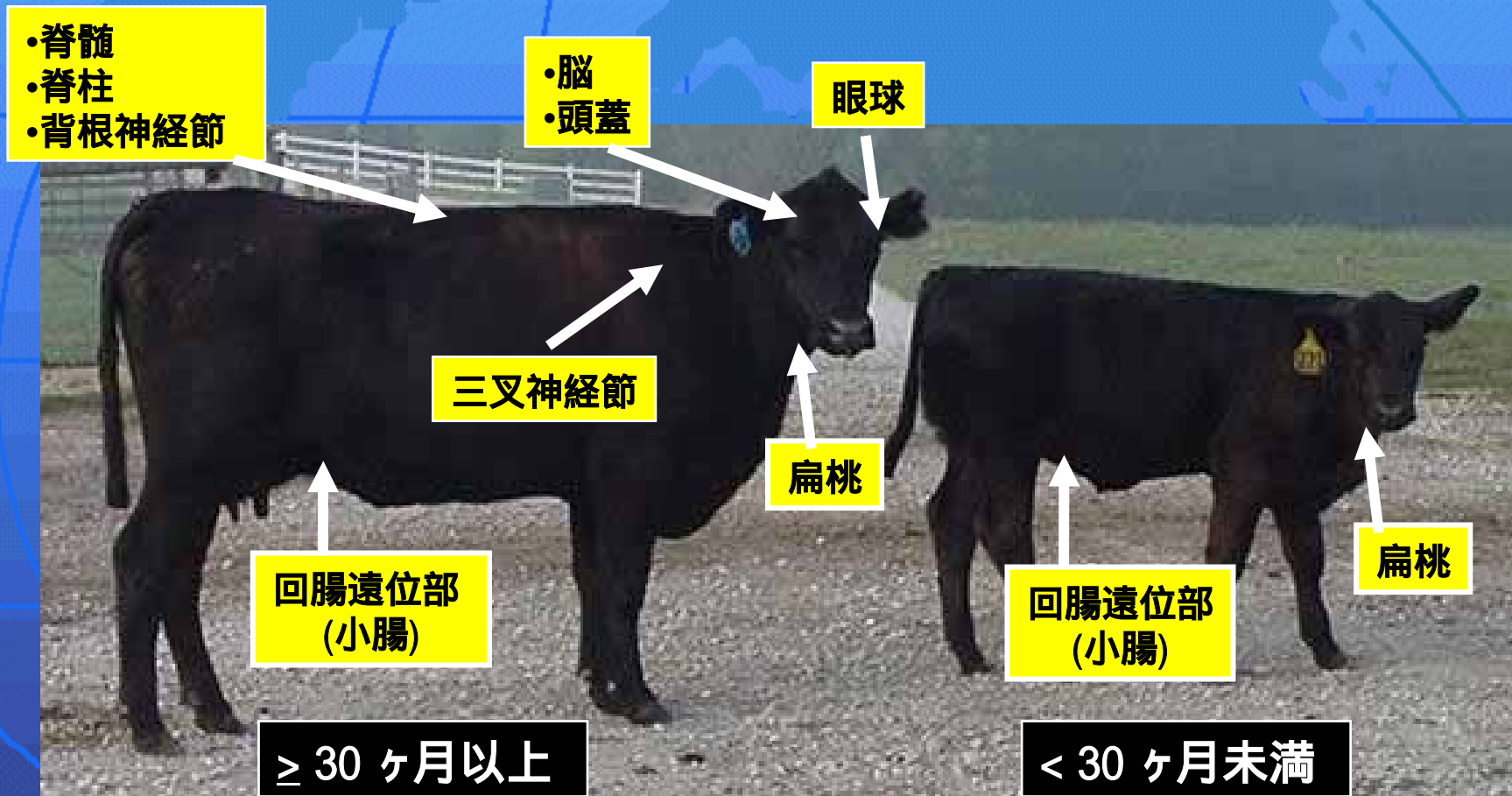


米国のSRM除去



米国の特定部位 (SRM)

2004年 1月12日発表



SRMの除去

ビデオプレゼンテーション



U.S. Meat Export Federation

牛肉の成熟度と アメリカンビーフの品質等級



BEVプログラム

内臓肉等を含む牛肉品目は、20か月齢以下であると証明された牛のものでなければならない。

AMSがこの要件の証明に利用する記録は以下の基準の1つ以上を満たしていなければならない

- ・ 個体の月齢証明
- ・ 集団月齢証明
- ・ 承認済のUSDA工程証明個体識別および年齢等データ収集サービスに登録された牛 **(成熟度)**



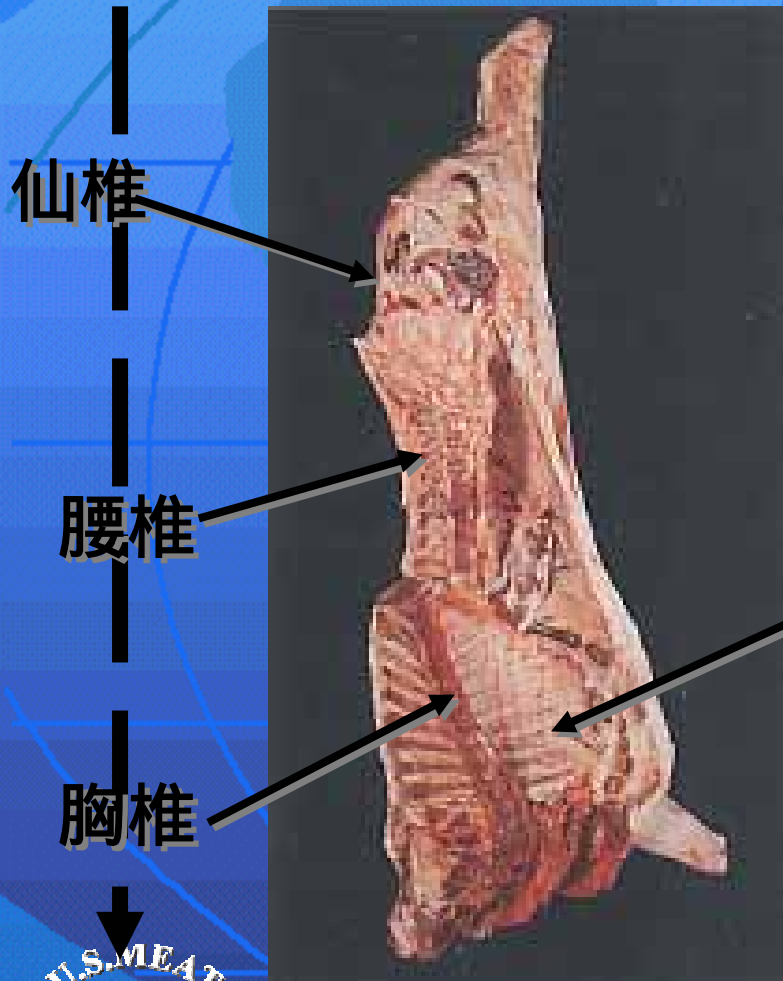
成熟度

枝肉成熟度因子

- 骨格
 - 骨と軟骨 - 特に分割された背骨 - の大きさ、形、骨化の評価により判定
 - 肋骨の大きさと形
- 赤身肉
 - 赤身肉の色と質感
 - 実施する評価
 - 背最長筋
 - 第12/13肋間
 - 屠畜後24～48時間



骨格の骨化の進行



- 骨格の骨化は枝肉の後方から前方に向かって起こる
- 枝肉は進行性に成熟する
 - 骨化性変化
 - 仙椎の骨と軟骨・腰椎・胸椎

腰椎の評価

肋骨



A⁴⁰



A⁵⁰



成熟度「A」分類モデル



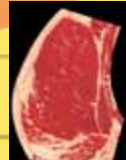

	成熟度				
	A	B	C	D	E
仙椎	はっきりした分離	完全に融合	完全に融合	完全に融合	完全に融合
腰椎	骨化なし～骨化の形跡	ほとんど完全に骨化	完全に骨化	完全に骨化	完全に骨化
胸椎	骨化なし～骨化の形跡	何らかの骨化	部分的に骨化している。	かなりの骨化 (棘突起の末端軟骨は確認できる)	大規模な骨化 (棘突起の末端軟骨はほとんど確認できない)
脊柱の断面	多孔性で柔らかい、赤い	わずかに赤く、わずかに柔らかい	赤みがさし、わずかに硬い	かなり白く、ある程度硬い	白く非多孔性
肋骨	わずかに平坦	わずかに幅広く、わずかに平坦	わずかに幅広く、適度に平坦	適度に幅広く、適度に平坦	幅広く、平坦
赤身の質感と色	明るい赤、繊細	明るい赤色～わずかな暗赤色、繊細	適度な赤色～適度な暗赤色、標準的	適度な暗赤色～暗赤色、やや粗い	暗赤色、粗い

	成熟度			
	A00	A40	A50	A100
仙椎	はっきりした分離	明確な分離、上部に相当な軟骨の形跡	分離、上部に軟骨の形跡	完全に融合
腰椎	骨化なし	上部が部分的に骨化	上部がほぼ骨化	ほとんど完全に骨化
胸椎	骨化なし	骨化なし	骨化なし	多少骨化の形跡
脊柱の断面	柔らか、多孔質、非常に赤い	柔らかい傾向、多孔質、赤	やや柔らかい傾向、多孔質	わずかに赤い、わずかに柔らかい
肋骨	わずかに平坦になる傾向	平坦になる傾向	やや平坦に、また狭くなる傾向	わずかに幅広く、わずかに平坦
赤身の質感と色	非常に繊細、明るい灰赤色	非常に繊細、明るい赤色	非常に繊細、やや明るい赤色	繊細、やや明るい赤色



最終的品質等級の決定

最終的品質等級の決定

脂肪交雑	成熟度				
	A 9~30ヶ月齢	B 30~ 	C 42~6年齢	D 6~8年齢	E 8年齢以上
Abundant (豊か)	Prime				
Moderately Abundant (おおむね豊か)					
Slightly Abundant (やや多い)					
Moderate (適量)	Choice			Commercial	
Modest (並)					
Small (少ない)	Select			Utility	
Slight (わずか)					
Traces (形跡あり)					
Practically Devoid (ほとんどなし)	Standard			Cutter	Canner

歩留まり等級

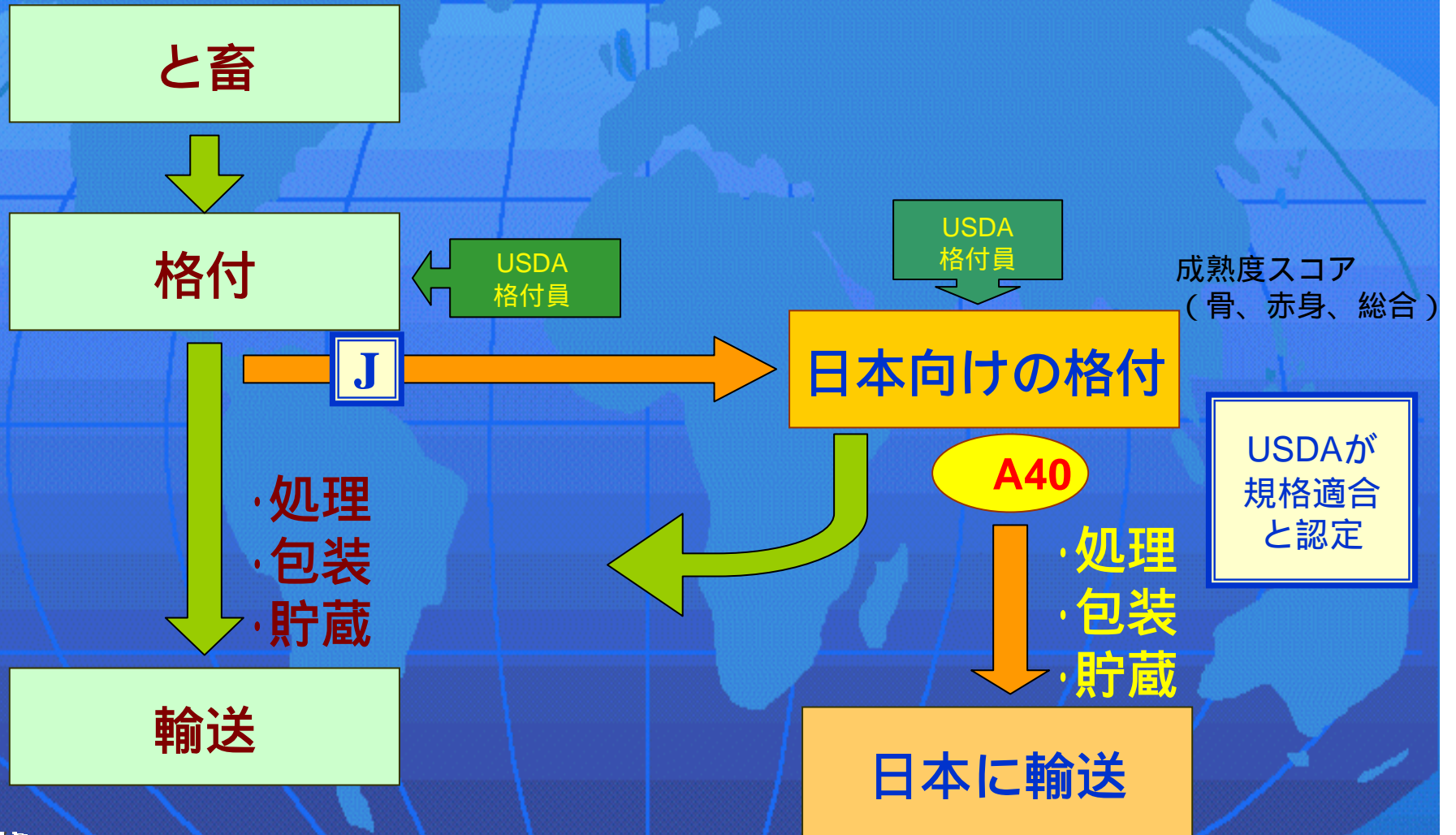
イールドグレード	歩留まり(%)
Y1	52.4%以上
Y2	52.3 ~ 50.0%
Y3	50.0 ~ 47.7%
Y4	47.7 ~ 45.4%
Y5	45.4%未満

年間と畜数3500万頭

- 81%が去勢牛と未經産牛
- 95%を格付
 - 98%が成熟度A



枝肉評価による月齢証明



トレーサビリティ 全米家畜認証システム (NAIS)



米国に於ける家畜識別 トレーサビリティ制度構築への原動力

(1) 家畜の保護

疾病とバイオテロへの備え

(2) 消費者の信頼促進

海外マーケットへのアクセス確保とブランド商品の提供

(3) 供給側への恩恵・利益

利益増加につながる重要な情報の獲得改善



動物用識別技術

- 識別方法:
 - 標識・タグ
 - RFID (無線方式によるID)
 - ICチップ
 - GPS
 - バーコードタグ
 - 網膜パターン
 - DNA
 - ルーメン挿入式
無線応答機



家畜情報の移転

• 全米家畜認識システム (NAIS)

- 牛だけではなく豚、鶏、羊、馬などあらゆる家畜の個体識別を可能とするトレーサビリティ・システムであり2009年の完成を目指す。
- 万が一問題が起り、追跡調査が必要な場合、その個体の出所や飼育環境などの追跡調査を48時間以内に完了することを目指す。
- 全国レベルのデータベース—USDA or NCBA

• データサービス提供・運営管理企業

- 電子的に家畜情報を収集し全国データベースへ供給
- 現在数社がこのサービスを提供



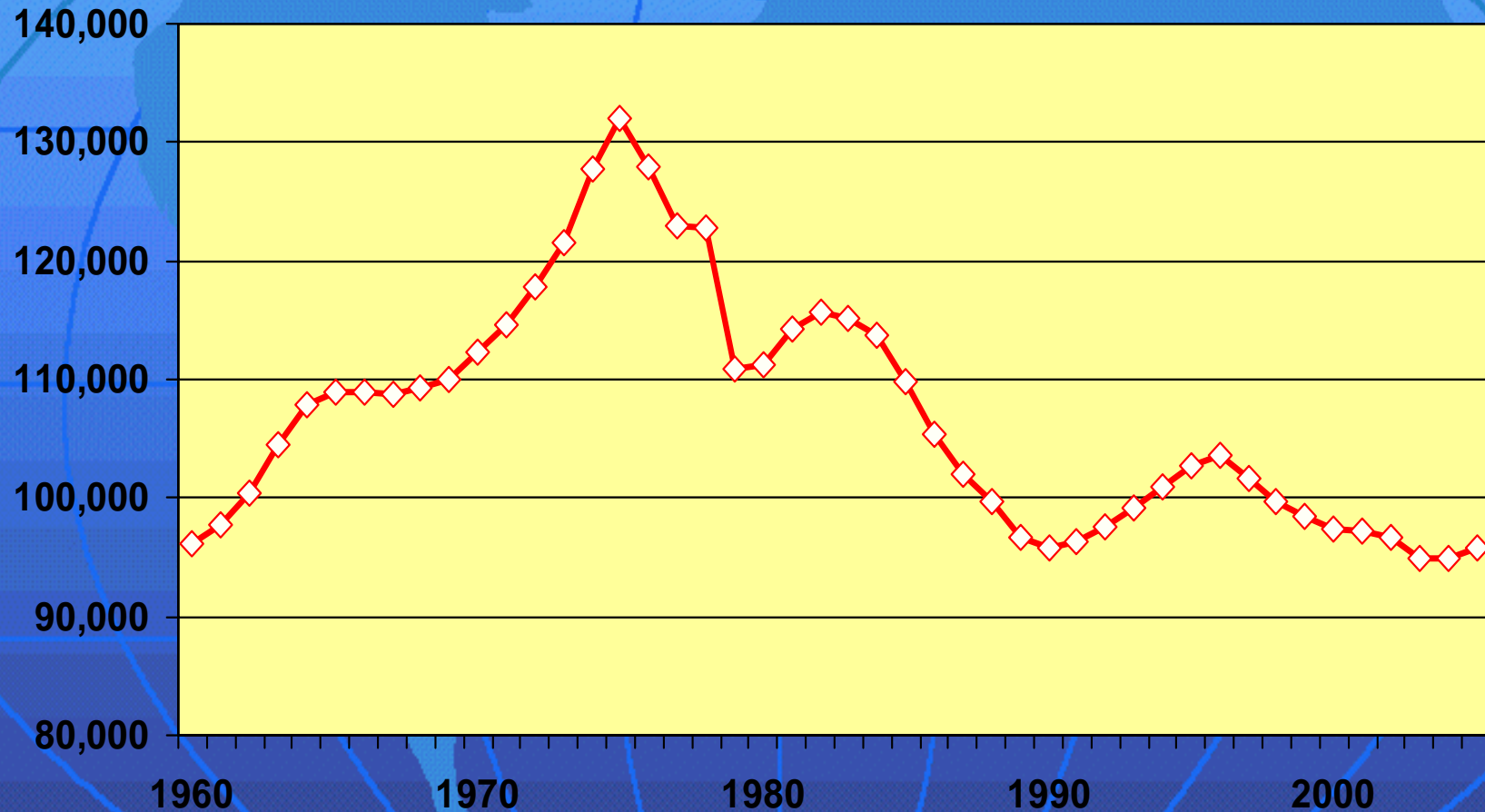
Product Guideの紹介



米国の牛肉生産の効率性



全米 生体牛飼養頭数

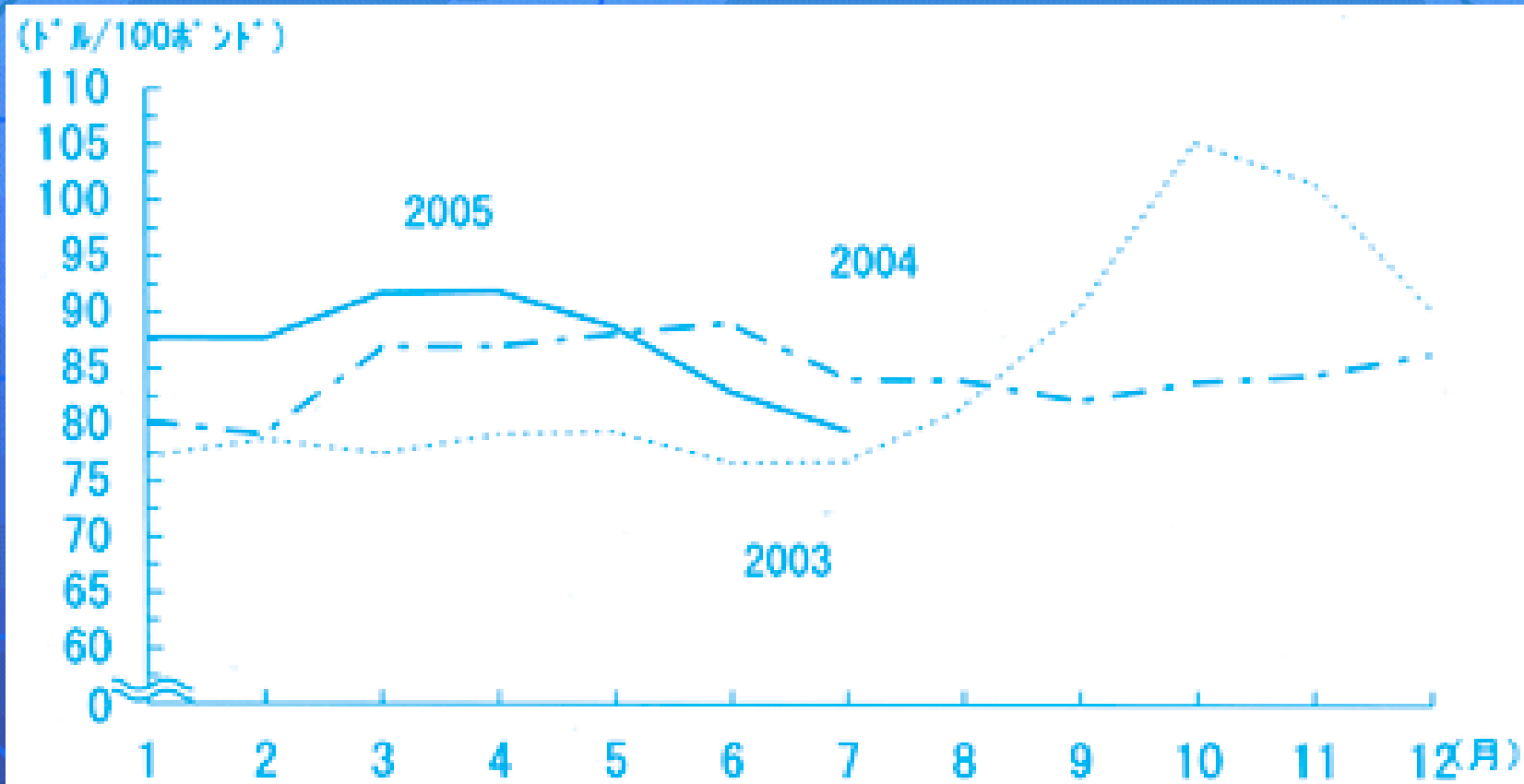


フィードロットにおける牛飼養頭数 (主要7州の計)



生体牛価格

(ネブラスカ州チョイス級 1100 ~ 1300Lb)



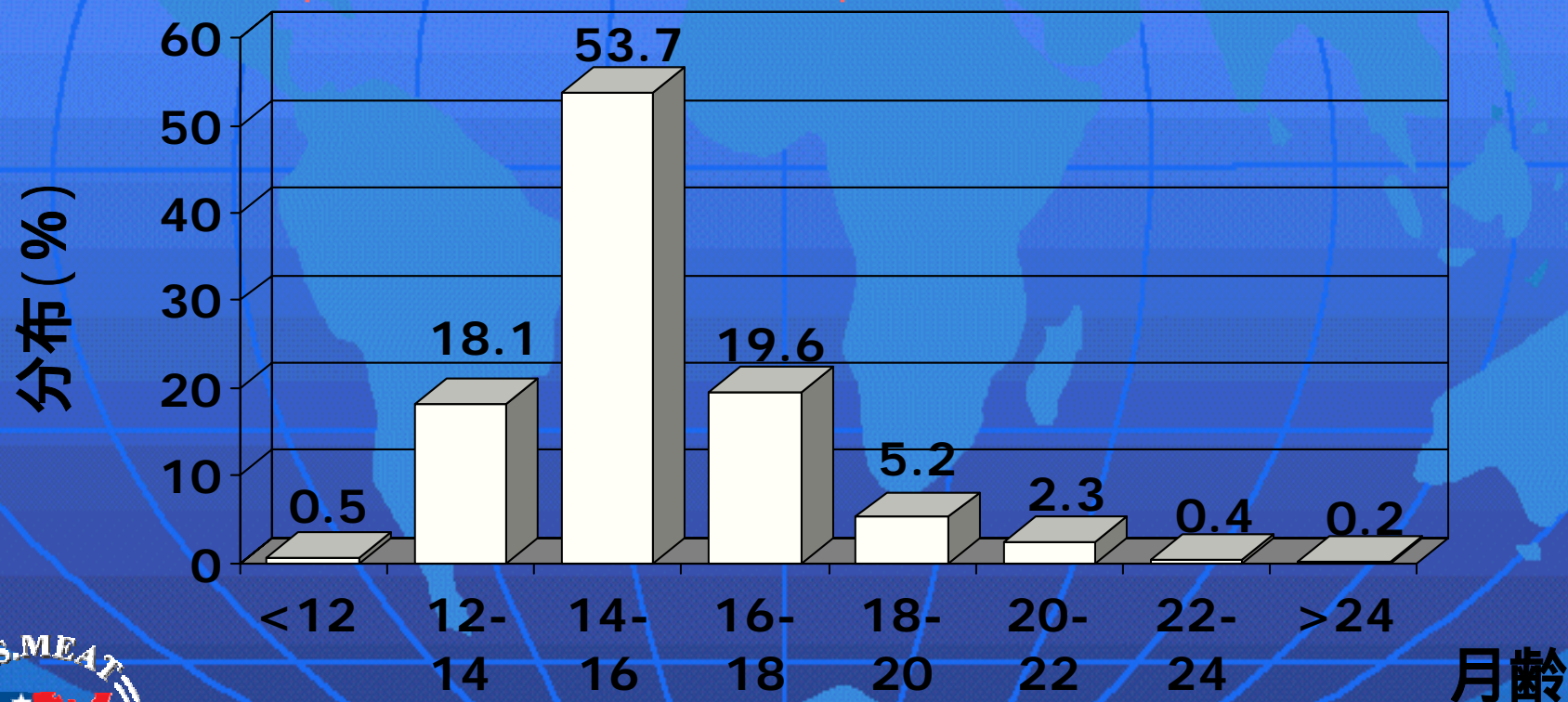
•2005年7月は、前年同月比5.5%安の
100ポンド当たり79.7ドル



と畜時に於ける月齡の分布

英国種及び、英国系交雑種

> 90 % N=77,082



日本向けアメリカンビーフの供給見込み

2004年の夏頃より生体相場は概ねUS ¢ 80/lb台中盤～US ¢ 90/lb台前半と高値推移。2005年5月以降、相場が下落し始め、現在はUS ¢ 80/lb台を割り込む。

95年以来、キャトルサイクルは右肩下がりだったが、10年ぶりに増加に転じる。

成熟度A40は年平均9%程度

現状においてIDによる月齢判別の出来る牛は全米平均で7～10%ではないかと推測。(USMEF東京調べ)

A40と家畜IDによる20ヶ月齢以下証明可能な牛の供給量は合算で15～20%以上。

2009年の全米家畜IDプログラムによるID義務化とそれ以前でのボランティアとしても加速度的にIDの普及率は高まり、個体履歴が進むと予測

20ヶ月齢以下の肥育牛供給量は増大の見込み。

世界的基準である30ヶ月齢になれば、将来的な供給量はさらに増大



Product Guide製作主旨

- 米国内・日本国内での牛肉の需給バランスの悪化、希望数量確保の懸念
- 現状における20ヶ月齢以下を証明できる牛および牛肉の供給量・価格への懸念
- 単一アイテムのみに需要が集中すると、焼肉商材などのポピュラーアイテムの価格高騰、入手可能率の低下に対する懸念
- メニューのバリエーションや販売アイテムの展開・開発力の不足に対する懸念
- 仕入や導入における長期的展望・展開に対する懸念

ポピュラーアイテムのみに固執しない新たな発想

長期的視野から見た開発力・展開力の拡大

安定的な利益の確保

New Alternatives ~ 新たな選択肢 ~

再開後の米国産牛肉を有効に使っていただくため、様々な米国産牛肉アイテムを活用した商品開発を重点的にご提案



Product Guideの趣旨

ポピュラーアイテムに比べて、これまで使用頻度が低かったアイテムにスポットをあて、その原因や問題点をクリアにすることが重要。

使用頻度が低かった理由の例

- 希望するアイテムの単品大量による需給状況の安定
- 作業効率の観点から利便性のあるアイテムへの集中
- 規格細分化の限界
- 知識の欠乏と忘却
- 自由化以降の関税や需給状況の変化

既存規格の再発見とカッティング・処理方法の再認識

長期的視野から見た開発力・展開力の拡大

安定的な利益の確保



提案例1

NAMP No.120 Brisket



問題点を解決することによる
選択肢の拡大



120 Brisket全体をスライスカットとして
使用することも可能であるが筋繊維
方向や肉質が不規則。
2分割することにより用途は広がる。



120A Brisket Flat Cut

焼肉・牛丼・角煮などに適する

120B Brisket Point Cut

牛丼などのスライス材に適する



提案例2

No.114D Top Blade (Flat Iron) & No. 121D Inside Skirt



用途を見直すことによる
選択肢の拡大



代替品としての再評価とともに
新たなメニューや販売アイテム
としての選択肢の拡大

