



Partly Funded by the Beef Checkoff

American Beef

# Over Thirty Months

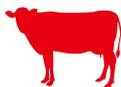
プログラム

アメリカン・ビーフ《もうひとつの魅力》

## ビーフカウ&ミルクカウ ガイド



# アメリカン・ビーフのもう一つの魅力 「カウビーフ」のご紹介



アメリカン・ビーフの輸入条件における月齢制限が撤廃（2019年5月）され、  
30カ月齢以上の牛肉の輸入が可能になりました。

これを契機に、日本向けに再肥育したカウ（経産牛）の輸入も増加しています。

米国のカウは①ビーフカウ＝アンガス、ヘレフォードなど肉用種の経産牛

②ミルクカウまたはデイリーカウ＝ホルスタインやジャージー種など

乳用種の経産牛の2つに大別されます。

それぞれの生産状況や肉質の特徴などを紹介してみます。

## I カウ（経産牛）のと畜動向

### カウのと畜頭数

ビーフカウ・ミルクカウともに全体の約1割

米国の2019年の牛と畜頭数は3306万頭。このうちカウのと畜頭数はビーフカウ319万頭、ミルクカウ322万頭で、それぞれ全体の約1割を占めています。つまり、米国で生産される牛肉の約2割はカウ由来の牛肉です。

カウのと畜頭数は、牧草地（天候含む）の状況や生体牛・牛肉価格の

見通しに影響されます。基本的には、牧草の状況と肥育素牛の市況が良好な時は、繁殖牛（後継牛含む）として保留が増え、逆な場合は出荷（淘汰）が促進されます。これによって、米国の牛群は「キャトルサイクル」と呼ばれる周期（8～12年）が発生します。

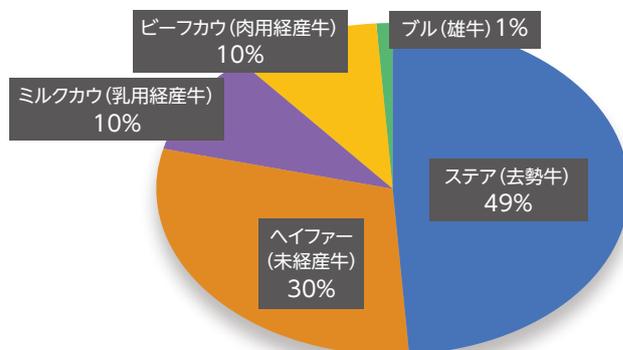
米国の牛と畜頭数（年間）

単位：千頭

区分	2018年	2019年	前年比
ステア（去勢牛）	16,636.7	16,297.8	98%
ハイファー（未經産雌牛）	9,166.8	9,818.9	107%
ミルクカウ（乳用種経産牛）	3,153.0	3,224.2	102%
ビーフカウ（肉用種経産牛）	3,024.1	3,189.8	105%
ブル（雄牛）	537.6	538.7	100%
合計	33,069.4	33,069.4	102%

出典：USDA

米国の牛と畜頭数の内訳（2019年）



### 対日輸出パッカー

認定施設のみから輸出、30カ月齢以上は42工場（2020年4月時点）

米国から日本向けに輸出される牛肉は、日米合意による貿易条件に沿って、米国政府の輸出認証（EV）を取得している工場／施設からのみ輸出されます。EVプログラムの認定工場／施設は、30カ月齢未満

（LT-30）と30カ月齢以上（OTM）で別々に認定されており、リストはUSDA・AMSのウェブで公表されています。2020年4月時点の30カ月齢以上の認定工場／施設は42カ所に達しています。

## Ⅱ カウ(経産牛)の飼養状況

### カウの飼養動向

**ビーフカウは総飼養の約3割、ミルクカウは日本の約7倍**

米国の牛の総飼養頭数は約9441万頭(2020年1月1日)。このうち、カウ(経産牛)の飼養頭数は約4065万頭で全体の43%を占めています。内訳はビーフカウが約3131万頭で、全体の約3割を占めます。

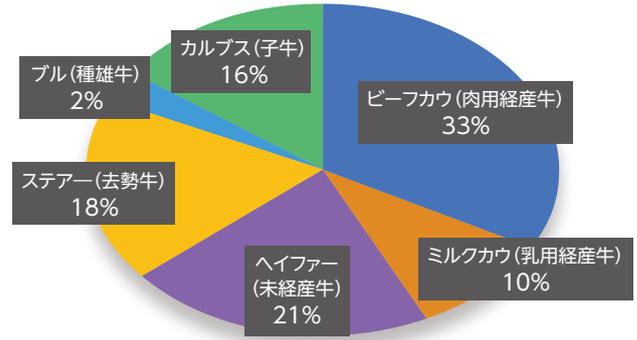
ミルクカウは約933万頭、全体の約1割ですが、これは、日本の乳用牛飼養頭数の約7倍に相当します。

米国の牛飼養頭数(単位:千頭)

	2019年	2020年	前年比
総飼養頭数	94,804.7	94,413.3	100
繁殖雌牛	41,044.1	40,651.3	99
ビーフカウ(肉用種経産牛)	31,690.7	31,316.7	99
ミルクカウ(乳用種経産牛)	9,553.4	9,334.6	100
未経産牛	20,210.0	20,114.4	100
肉用繁殖後継牛	5,884.9	5,771.9	98
乳用繁殖後継牛	4,701.5	4,637.0	99
その他の雌牛	9,623.6	9,705.5	101
去勢牛	16,757.7	16,671.2	99
種雄牛	2,253.0	2,237.4	99
子牛	14,539.9	14,739.0	101
フィードロッド飼養頭数	14,367.9	14,667.7	102

出典:USDA 各年1月1日現在

米国の牛飼養頭数の内訳(2020年1月1日)



### カウの生産地

**肉牛繁殖は全米各地、酪農は大消費地の近くに集積**

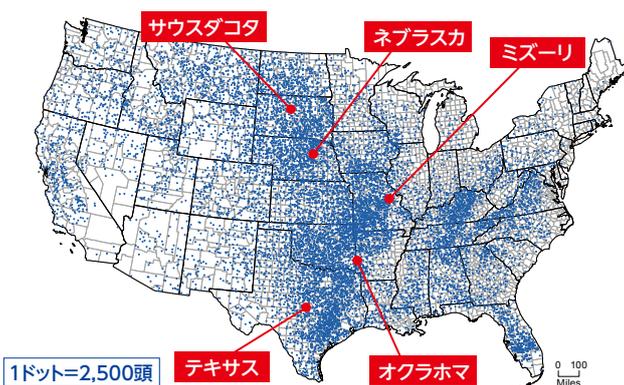
米国の肉牛の繁殖は放牧で行われているため、牧草地との関連性が強い産業です。中西部の穀倉地帯で大規模なフィードロッドが多い肥育部門とは異なり、繁殖農場は全米各州の牧草地に散在する比較的小規模な農場(約70万戸)に支えられています。

肥育牛飼養の上位5州のシェアが70%に達しているのに対して、ビーフカウの飼養頭数上位5州=①テキサス(14.6%)②オクラホマ

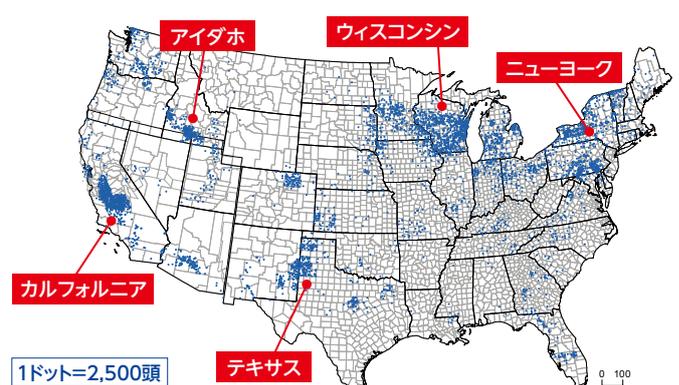
(6.7%)③ミズーリー(6.7%)④ネブラスカ(6.1%)⑤サウスダコタ(5.7%)のシェアは38.9%に留まっています。

一方、酪農から発生するミルクカウの飼養地は、乳製品の消費地圏の隣接エリアに集積しています。カルフォルニア、ウィスコンシンが2大産地で、次いでアイダホ、ニューヨーク、テキサスが上位になっています。

ビーフカウの飼養分布(農業センサス2017年)



ミルクカウの飼養分布(農業センサス2017年)



ビーフカウ(肉用経産牛) 米国の経産牛飼養頭数上位州(単位:千頭) ミルクカウ(乳用経産牛)

州名	2019年	2020年
1 テキサス	4,655.0	4,570.0
2 オクラホマ	2,150.0	2,099.0
3 ミズーリー	2,059.0	2,083.0
4 ネブラスカ	1,941.0	1,922.0
5 サウスダコタ	1,818.0	1,773.0
6 カンザス	1,529.0	1,433.0
7 モンタナ	1,448.0	1,428.0
8 ケンタッキー	1,017.0	1,021.0
9 ノースダコタ	975.0	995.0
10 アーカンソー	935.0	915.0
全米計	31,690.7	31,316.7

州名	2019年	2020年
1 カルフォルニア	1,730.0	1,725.0
2 ウィスコンシン	1,270.0	1,260.0
3 アイダホ	614.0	635.0
4 ニューヨーク	625.0	625.0
5 テキサス	545.0	580.0
6 ペンシルバニア	505.0	480.0
7 ミネソタ	450.0	445.0
8 ミシガン	422.0	427.0
9 ニューメキシコ	325.0	330.0
10 ワシントン	280.0	282.0
全米計	9,353.4	9,334.6

出典:USDA

# Ⅲ カウ(経産牛)の生産サイクル

## ビーフカウの生産サイクル 出荷前に90日以上再肥育も

同じ経産牛でも、ビーフカウとミルクカウでは本来の役割と品種が異なるため、食肉用に出荷されるサイクル・月齢などが異なります。

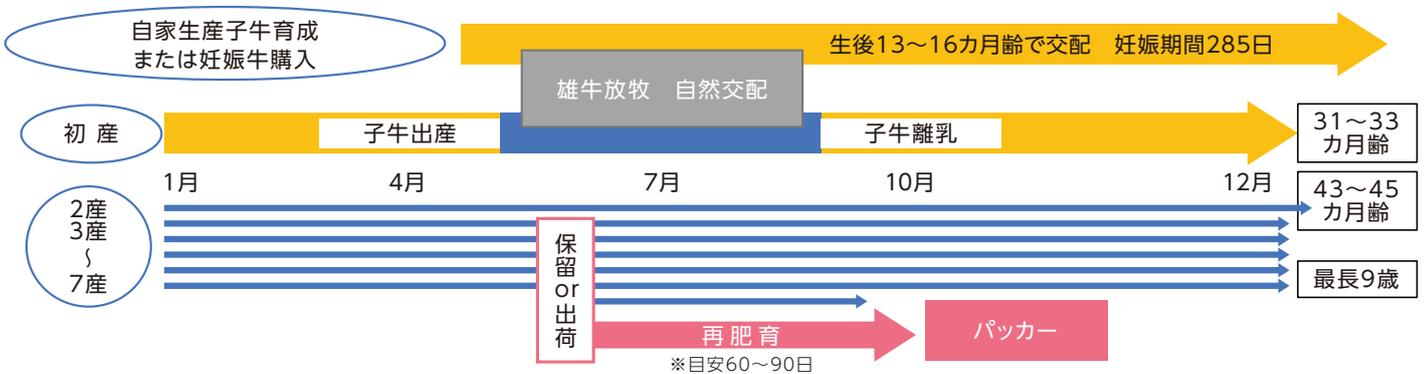
ビーフカウは肥育素牛となる子牛を生産するのが目的です。放牧・自然交配で行われる米国の子牛生産は「春子」が約8割を占め、残り2割の「秋子」は比較的温暖な南部地域で生産されます。

一般的に、肉牛の繁殖牛は生後13~15カ月齢になってから種付けが行われます。妊娠期間は約285日で、初回の分娩は生後23~25カ月齢

になります。「春子」の生産では、6~8月に放牧地に種雄牛(まき牛)を放ち、自然交配させます。従って、2産目は33~35カ月齢、3産目は42カ月齢以上になり、最長でも7産・9歳で役割を終えます。



### ビーフカウの生産サイクル(春子生産の場合)

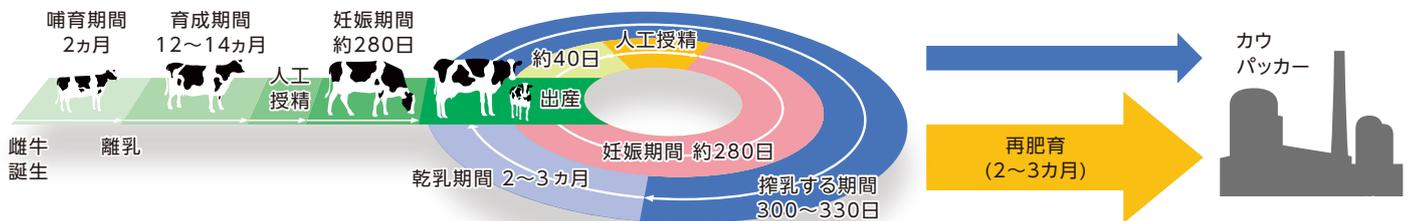


## ミルクカウの生産サイクル 出荷は3~4産後に、濃厚飼料で長期飼養

一方、ミルクカウは搾乳牛としての役割を終えた牛が食肉用となります。乳用牛の雌は生後に哺乳期(2カ月)、育成期(11~14カ月)を経て人工授精・妊娠(10カ月)後に分娩します。分娩から40~60日後

に再び授精させます。泌乳期間(280~300日)の後に、乾乳期(60~90日)を設けます。2産目からはこの12~15カ月を1周期として3~4産し、5~6歳で役割を終えます。

### ミルクカウの生産サイクル(ホルスタインの場合)



出産から次の出産まで1回12~15カ月。これを3~4回繰り返す。

**【再肥育】** 役割を終えたカウは、そのまま食肉用に出荷される場合と、いわゆる「飼い直し」「再肥育」を行ってから出荷される場合があります。再肥育の期間は生産者によって異なりますが、肉質や

脂肪色の向上を図る上で「60~90日」が目安とされています。ビーフカウは肉質向上のため再肥育期間をさらに長くするケースもあります。

# Ⅳ カウ(経産牛)の肉質とグレーディング

## カウ(OTM)の肉質とメリット リーズナブルな価格、ロイン以外にも活用余地

ビーフカウとミルクカウでは、品種や飼養方法が異なるため、肉質の特長や形状(ロイン等)も異なります。主な特長は下記のとおりですが、やはり最大の魅力は、肥育牛よりも総じて価格が安価であることです。

米国でのカウの需要はひき材・加工用が主体ですが、日本市場ではロイン系に加え、焼肉アイテムやバラエティーミート(タン、アウト・ハンテン、ミノ等)を含めて、多くの部位が活用できる余地があります。

- 通常の肥育牛と比較して、リーズナブルなコスト(特にロイン系はコスト差が大きい)
- 月齢(肥育期間)が長いいため、肉色は濃い目なものの味わいが深い(濃い)
- 雌牛のため、去勢牛と比較して、肉繊維のキメが細かい
- 穀物で再肥育したカウは、脂肪も白く、グラス臭がない(White Cow)
- パッカーにより独自のプログラム(ブランド)があり、品質の個体差も少ない
- 乳用種(ホルスタイン等)のカウは、トレサビが可能
- 上ミノ等の肉厚のあるトライプがとれる
- 通常の肥育牛で供給に限りのある牛タン、ハラミ、サガリの供給が可能(コストメリットがある)



## カウのグレーディング パッカーの独自基準で選別・区分

米国の牛肉は農務省(USDA)により厳格な格付が行われています。ただ、カウ(経産牛)の場合は、政府の格付を実施しない(いわゆるアングレ・ノンロール)で、パッカーが独自の基準で選別・区分しているケースが多いのが特徴です。

政府の格付は①肉質等級②歩留まり等級によって決定されます。肉質等級は牛の種類、性別、成熟度(マチュリティー)、脂肪交雑によって8つの等級に分かれます。

このうち「成熟度」は仙骨・腰椎など5カ所の骨化や形状と、赤身の質感と色によって、およその月齢を判定し「A」「B」「C」「D」「E」(各00~100)の5つに分類されます。肉質等級上位の「プライム」「チョイス」は、「A」「B」が条件となります。

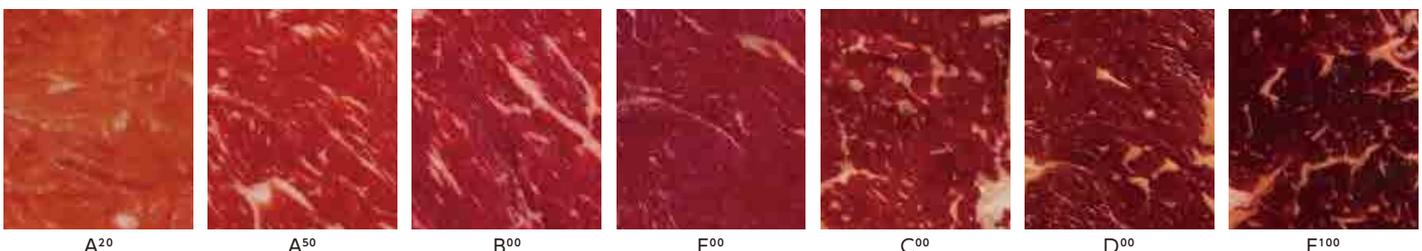
生産サイクルで記述したように、カウの出荷月齢は2産(一部3産)までなら「B」に相当しますが、ほとんどが「C」または「D」となります。再肥育で肉質や脂肪色の改善が図られても「プライム」「チョイス」にはなりません。従って、パッカーは政府の格付けを行わず、独自の選別基準を設けて区分しています。

選別基準としては①赤身の肉色②脂肪色③脂肪交雑などに焦点を当てています。脂肪色はいわゆる白上がり重視され、特にミルクカウは脂肪色の白いものは「ホホワイトカウ」として区分されます。対日輸出パッカーの中には、日本のカラースタンダードを用いて選別を行っているケースもあります。

### 枝肉の成熟度と月齢、赤身の肉色

成熟度	月齢	リーンカラー(赤身の肉色)	リーンテクスチャー(歯ざわり)
A	9~30カ月	ライトチェリーレッド	ベリーファイン(非常に細かい)
B	30~42カ月	ライトチェリーレッドからややダークレッド	ファイン(良い)
C	42~72カ月	ややライトグレーレッドからダークレッド	モデレードファイン(やや良い)
D	72~96カ月	やや濃いレッドから濃いレッド	スレイトリーコアース(やや粗い)
E	96カ月以上	濃いレッドから非常に濃いレッド	コアース(粗い)

### リーンカラー



A<sup>20</sup>

A<sup>50</sup>

B<sup>00</sup>

E<sup>00</sup>

C<sup>00</sup>

D<sup>00</sup>

E<sup>100</sup>



# American Beef Over Thirty Months Program



Partly funded by the Beef Checkoff



## アメリカン・フーズ・グループ American foods group, LLC

544 Acme Street Green Bay, WI 5430302  
Phone: (092)436-6549

工場番号 253

工場番号 2460

工場番号 5511

工場番号 410 / 18076



### 企業概要

アメリカン・フーズ・グループ (AFG) は、牛のと畜能力で全米第5位のビーフパッカー。酪農の一大産地・ウィスコンシン州を本拠地とし、カウのと畜では全米No.1の実績を誇る。従業員は4500人、非上場会社で70年以上の社歴を有する。

### 工場/製造

4工場(5施設)が30カ月齢以上の日本向けEVプログラム認証を取得している。

- ① Green bay(ウィスコンシン州・工場番号410/18076)=2700頭/日。1500頭が去勢牛、残りが経産牛と雄
- ② Gibbon(ネブラスカ州・5511)= 2000頭/日。「去勢牛・未經産牛」と「経産牛・雄」が約半々
- ③ Long Prairie(ミネソタ州・253)=2000頭/日と
- ④ Yankton(サウスダコタ・2460)=650頭/日は、いずれもほぼ全量が経産牛。

### ブランド/商品の特長

対日向けの主力はグリーンベイ(ホルス主体)とギボン(アンガス主体)の2工場。枝肉の成熟度判定でA・BはUSDA格付け、同C・D・Eは独自基準でハウスグレーディングを行い、複数のプログラムで多様なニーズに対応。品質保証のオンライン検査基準には肉色、脂肪色、脂肪交雑、ロース芯のサイズ、トリムの仕様などが含まれる。

グリーンベイの「AFG Fed Cow」のうち脂肪が白上がりな「White Cow」は100日前後の再肥育牛。ギボンの「America's Heartland Beef Ungraded ANGUS」のうち、枝肉でチョイス級の脂肪交雑を選別したものが「ANGUS GOLD」となる。



## カーギル社フレスノ工場 Cargill Meat Solutions

3115 S. Fig Avenue Fresno, CA 93706  
Phone: (559) 256-3860



工場番号 354

### 企業概要

カーギル・プロテイン社は米国内でビーフ6工場(他に加工専門3工場)を有し、日本向けEVプログラムの30カ月齢以上の認定は、ひき肉専用工場を含めた8施設が取得している。フレスノ工場は2006年にBeef Packers Inc.から買収したカウ専用工場。敷地内にひき肉専用工場(対日輸出認定施設)とペットフード製造工場も有する。



### 工場/製造

と畜能力は1600頭/日。年間のと畜頭数は40万頭。工場が立地するサン・ホアキン・バレーは全米でも屈指の酪農地帯で、と畜牛は工場の半径200マイル圏から80%を集荷。約40%は地域の酪農家から直接購入している。と畜牛の割合は乳用種(ホルスタイン・ジャージー)のカウ(経産牛)70%、同ステア(去勢牛)15%=30カ月齢以下、その他のカウ15%(ショートホーン、アンガスなど)。乳用種のカウは4~5産、肉用種は6~7産が多い。

### ブランド/商品の特長

製品は「エクセル」「サークルT」のブランドで供給されるが、カーギルグループの加工工場への販売が多い。また、敷地内のひき肉工場ではマクドナルド向けのパーティを生産しており、西海岸全域のマクドナルドに供給。

輸出は全体の5%程度。カナダ、メキシコ、日本、韓国、アンゴラ、フィリピン、香港など18カ国に100件の顧客をもつ。主な輸出品目はショートプレート、ショートトリブ、スカート類、ロイン系、タンなど。





# American Beef Over Thirty Months Program



Partly funded by the Beef Checkoff



## セントラルバレーミート社 Central Valley Meat Company, Inc.

10431 8 ¼ Avenue Hanford, CA 93230  
Phone: (559) 583-9624



### 企業概要

セントラルバレーミート社は1981年にCoelho Meat Companyとして発足。1993年にHanford Meat社を買収し、新工場を建設。2012年に新しいと畜フロア、2017年には新しいカット場、製品保管庫を建設。2018年に2つの枝肉保管庫を新設。2019年4月にハリスランチ社からビーフ部門を買収した。



対日輸出の代理店はAGRI-WEST International Inc 電話:210-384-3432、E-mail:hrecio@agri-west.com

### 工場/製造

と畜能力は1500頭/日。週当たりの平均と畜頭数とグレード別割合はフェッドキヤトル4400頭・61%（プライム1%、チョイス15%、セレクト5%、ノンロール40%）、ユーティリティキヤトル1300頭・18%、カッターキヤトル1370頭・19%、ブル130頭・2%。

### ブランド/商品の特長

**Western Premium Beef** グレード:USDAプライム、チョイスならびにセレクト。赤身の色、脂肪の色、枝肉の状態で選別、48時間のチリング後に格付け。マチュリティはA・B



**Blue diamond Beef** グレード:アングレードの「ノンロール」ホワイトカウ。黄色い脂肪と赤身のダークカッターは排除。高品質の肉質と骨格を確認。ホルスタイン種の再肥育が主体。肉用種は、出荷前に白い脂肪を得るために「60～90日」穀物肥育。ホワイトカウの出荷年齢は乳用種4～6歳、肉用種6～8歳。すべて赤身の色、脂肪色、枝肉の状態により厳しく選別。チョイスに相当するマーブリングのある肉質を確保している。



**Central Valley** 成熟した牛。と畜後にノンロールまたはグレード判定。高品質の牛ひき肉の原料としての供給が主体で、一部は赤身のカット肉として供給される。



## CS ビーフパッカーズ社 CS Beef Packers, LLC

17365 South Cole Road Kuna, ID 83634  
Phone: (208) 810-7509



### 企業概要

CS ビーフパッカーズ社は2015年1月、Caviness Beef Packers(本社・テキサス州)とJR Simplot Company(同・アイダホ州)のパートナーシップで設立された。全米最新鋭となる牛肉加工工場の建設に着手し、2017年5月から操業を開始した。

### 工場/製造

と畜能力は1800頭/日。内訳は30カ月齢以下5% 30カ月齢以上95%。肥育牛20%、経産牛80%。それぞれの内訳は肥育牛=ホルスタイン30%、アンガス・ヘレフォード等の肉用種60%、その他10%。経産牛=ビーフカウ60%、ミルクカウ40%。

経産牛のうち、ホワイトカウの発生率は約25%。ホワイトカウプログラムは①ファットカバー(色が白く、厚さが1/4インチ以下)②枝肉重量(725～1000ポンド)などで選別している。

### ブランド/商品の特長

CSビーフ社とCaviness Beef 社の販売ブランドは下表のとおり。ホワイトカウプログラムである「PALO DURO PREMIUM」は白箱で提供されている。

ロゴ	ブランド	月齢	飼養形態	等級	品種
	PALO DURO	30カ月齢以上	グラスフェッド	ユーティリティ	ホルスタイン、アンガス、ヘレフォード、シャロレイなど
	PALO DURO PREMIUM	30カ月齢以上	グレインフェッド	ユーティリティ	ホルスタイン、アンガス、ヘレフォード、シャロレイなど
	CAVINNESS PACKING COMPANY	全ての月齢	全て	アングレーディング	全て
	CAVINNESS FARM FRESH	30カ月齢未満	グレインフェッド	プライム、チョイス、セレクト、ノーロール	アンガス、ヘレフォード
	CAVINNESS TOP SHELF	30カ月齢未満	グレインフェッド	プライム、チョイス、セレクト、ノーロール	アンガス、ヘレフォード



# American Beef Over Thirty Months Program



Partly funded by the Beef Checkoff



## デムコタ ランチビーフ社 New Angus, LLC dba Demkota Ranch Beef

13 135th Street SW Aberdeen SD 57401  
Phone:(605)262-2333 ×1087



### 企業概要

サウスダコタ州アバディーンで、アンガス種の経産牛を主体に処理加工し、世界各国に供給している。牛は工場の半径400km以内の緑豊かな中西部の草原で育つ経産牛を集荷している。「CAB」プログラムも取得している。関連会社がフィードロットを有している。



### 工場/製造

と畜能力は1500頭/日。このうち、ブラックアンガス種を再肥育(90~120日)した「Legacy Angus」は週当たり約1000頭を処理加工している。工場は2012年から稼働を開始した比較的新しい牛肉加工プラント。

### ブランド/商品の特長

自社設定の基準により「Elite」「Gold」「Legacy」「Legacy Angus」の各ブランドおよび「CAB」を供給している。「Legacy Angus」は品種をブラックアンガス種に限定。マーブリング(脂肪交雑)が「Modest」以上の枝肉を選別することにより、USDAの「チョイス」以上のマーブリングを確保している。ダークカッターやイエローファットは排除される。



## JBS USA フード・カンパニー社 JBS USA Food Company

1770 Promontory Circle Greeley, CO 80634  
JBS日本事務所:(03)5412-7580



### 企業概要

JBS USA LLCでは、米国内では9つのビーフ工場を有し、うち5工場でOTMプログラムを実施している。該当工場合計のと畜能力は9,100頭/日で、対日向けのOTMプログラムとしては、現在3ブランドを供給している。

### 工場/製造

年間を通じて生産は行っているが、供給量は10月~2月頃がピークシーズンとなる。OTMプログラムでは主にミドルミートを対日向けに輸出しているが、内臓類を含めたその他の部位も需要に応じて対応している。全ての工場がBRC認証を取得している。

### ブランド/商品の特長

基本的にはカウなどの品種での選別は行っておらず、肉色・脂肪色で選別基準を設けている。主力3ブランドの主な特徴は以下のとおり。カット規格もプレスロインや100VLストリップロイン、その他、内臓類を含めたアイテムなど需要に応じて柔軟に対応している。

**Clear River Farms クリアリバーファームプレミアム**  
Premium Beef

- 脂肪交雑 スモール以上を保証—USDA チョイス以上と同等レベル
- 赤身&脂肪色(日本の判定基準)のNo.0~4の範囲内設定
- プル不可
- ダークカッター・黄色い脂肪色不可

**Clear River Farms クリアリバーファーム**

- 脂肪交雑 スライト以上を保証—USDA セレクト以上と同等レベル
- 赤身&脂肪色(日本の判定基準)のNo.0~6の範囲内設定
- プル不可
- ダークカッター・黄色い脂肪色不可

**FourStar ★★BEEF★ フォースタービーフ**

- ロインアイテム(190&190Aテンダーロイン、リブアイロール、1x1ストリップロイン、ぐり剥きストリップロイン)を中心に、その他トップバット&クワレット(イチボ)なども用意
- 高い赤身率であることから、挽材用原料向けとしての使用も多い  
※抗生物質・ホルモン剤生涯不使用のナチュラルプログラムもご用意しています
- 生産者の宣誓供述書による認証
- オマハ(EST532)の1工場のみで生産



## 米国食肉輸出連合会 (USMEF)

〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-2-20 第3虎の門電気ビル12階  
TEL 03-3501-6328/FAX 03-6205-7330/http://www.americanmeat.jp