

北海道の経産牛の流通実態と 有効活用の取組み



2018年6月14日
二子口畜産株式会社
菅野晴一



- 本社
- 札幌工場
- 発寒物流センター
- 名寄工場
- 十勝工場



ニチ口畜産株式会社 会社紹介

【設備能力】

- 名寄市立食肉センター

[家畜処理]80頭/日(大動物のみ)

- ニチロ畜産名寄工場

[加工処理]60頭/日(牛肉加工)

- ニチロ畜産十勝工場

[加工処理]60頭/日(牛肉加工)

[加工製造]20t/月(ローストビーフ・未加熱ハンバーグ・味付け肉 等)

日本には数種類の国産牛がいます。



国産牛の種類を大きくふたつに分けるとしたら……？

肉用牛



和牛等々

乳用牛



ホルスタイン 雌（♀）

乳用種



ホルスタイン

雌(♀)



牛乳を搾る

雄(♂)



去勢して肉牛

(ホルヌキ)

和牛



和牛

雌(♀)



肉牛

雄(♂)



去勢して肉牛

国産牛の種類

食肉事業 事業概要・設備能力

【事業概要】

- 当社は北海道でと畜される廃用牛(乳量の低下した乳牛、出産能力が失われた経産牛など)を仕入れ、加工・製造・販売を行っています。
- 年間取扱頭数＝約26,000頭

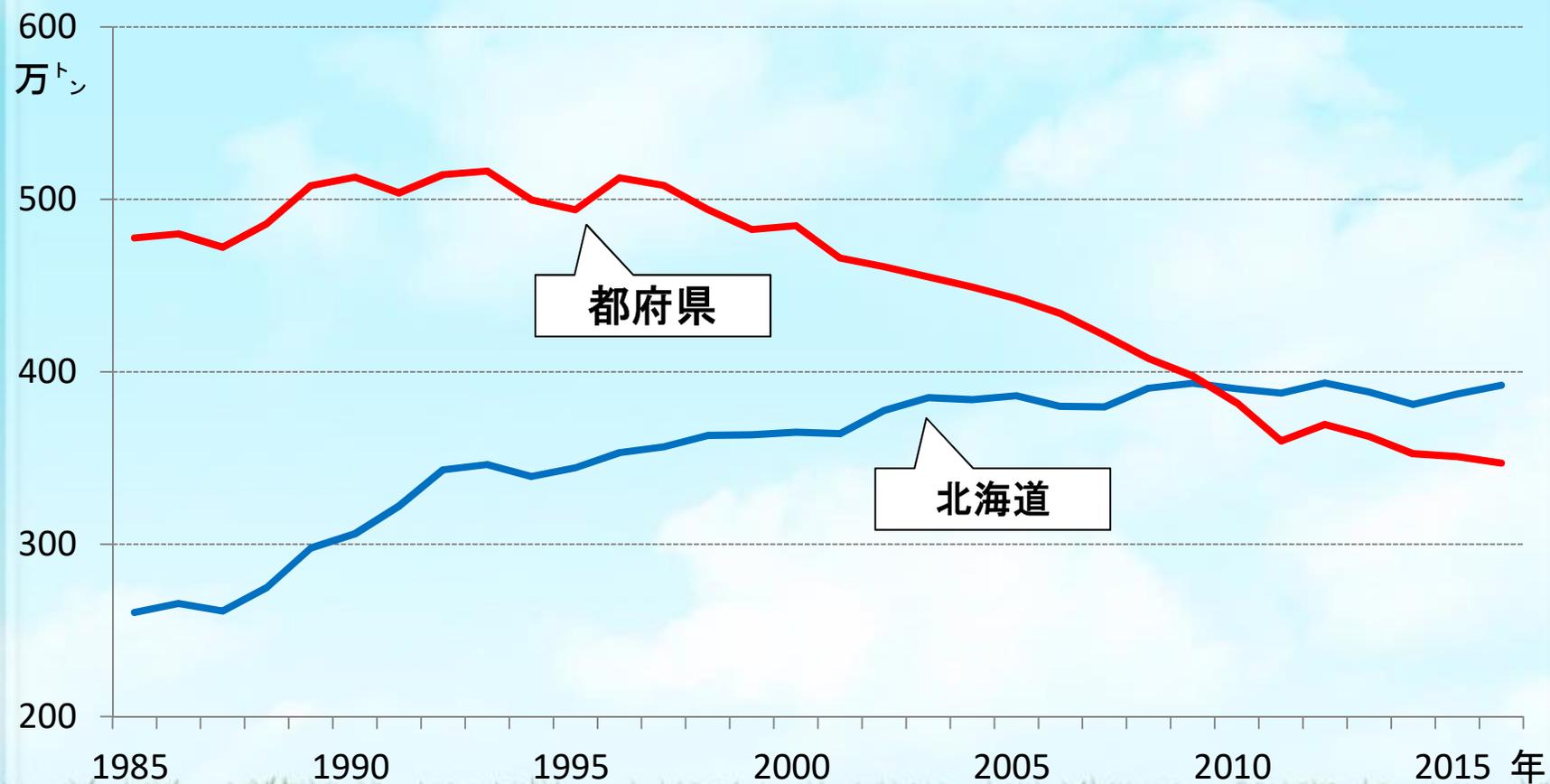
原料は生体、及び枝肉で仕入れを行い、名寄食肉センター(と畜場)の指定管理認定を受け、と畜場運営も行っています。

加工した牛肉は北海道の量販店、及び全国メーカー、問屋等へ販売しており、一部は原料としてハンバーグ、ローストビーフ等に加工製造し、廃用牛肉の付加価値化と販路拡大を進めています。

強み：生体と畜から製品までの一貫生産。

目標：北海道産牛肉を価値ある製品に。

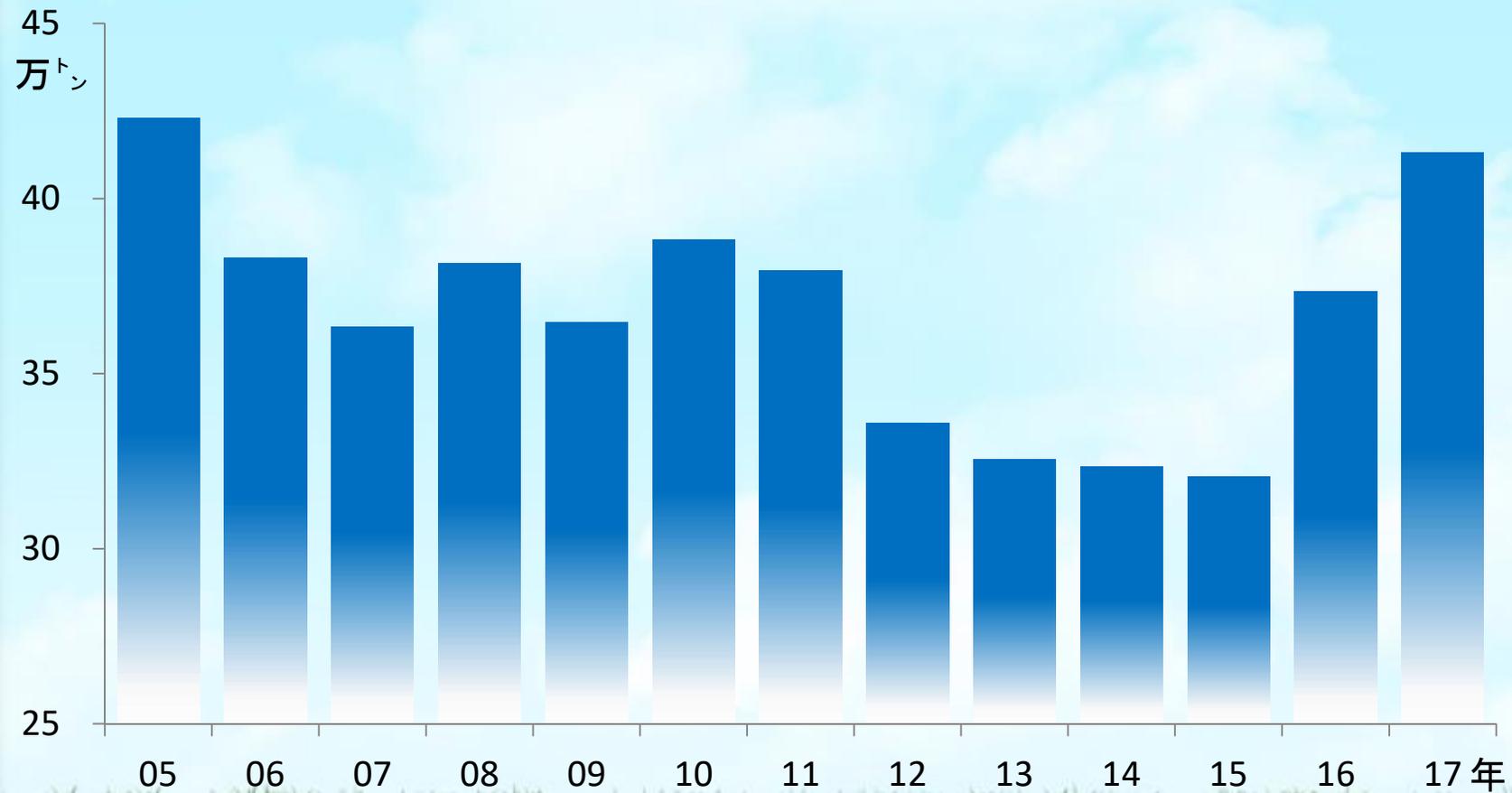
乳生乳生産量の推移 ※農林水産省調べ



北海道の酪農状況①

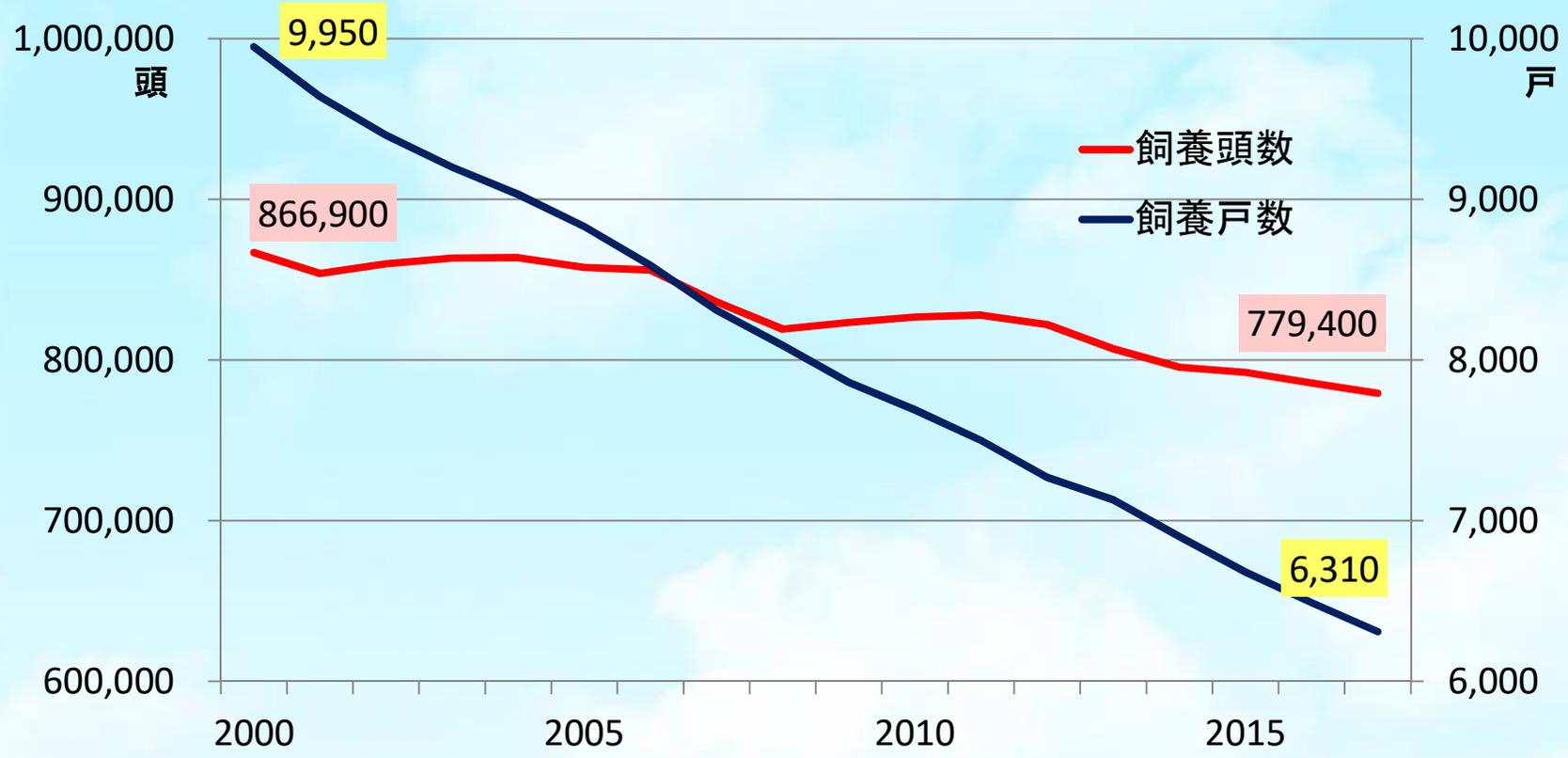
北海道から都道府県への生乳の移出量

※農林水産省調べ
(2017年はホクレン移出量のみ)



北海道の酪農状況②

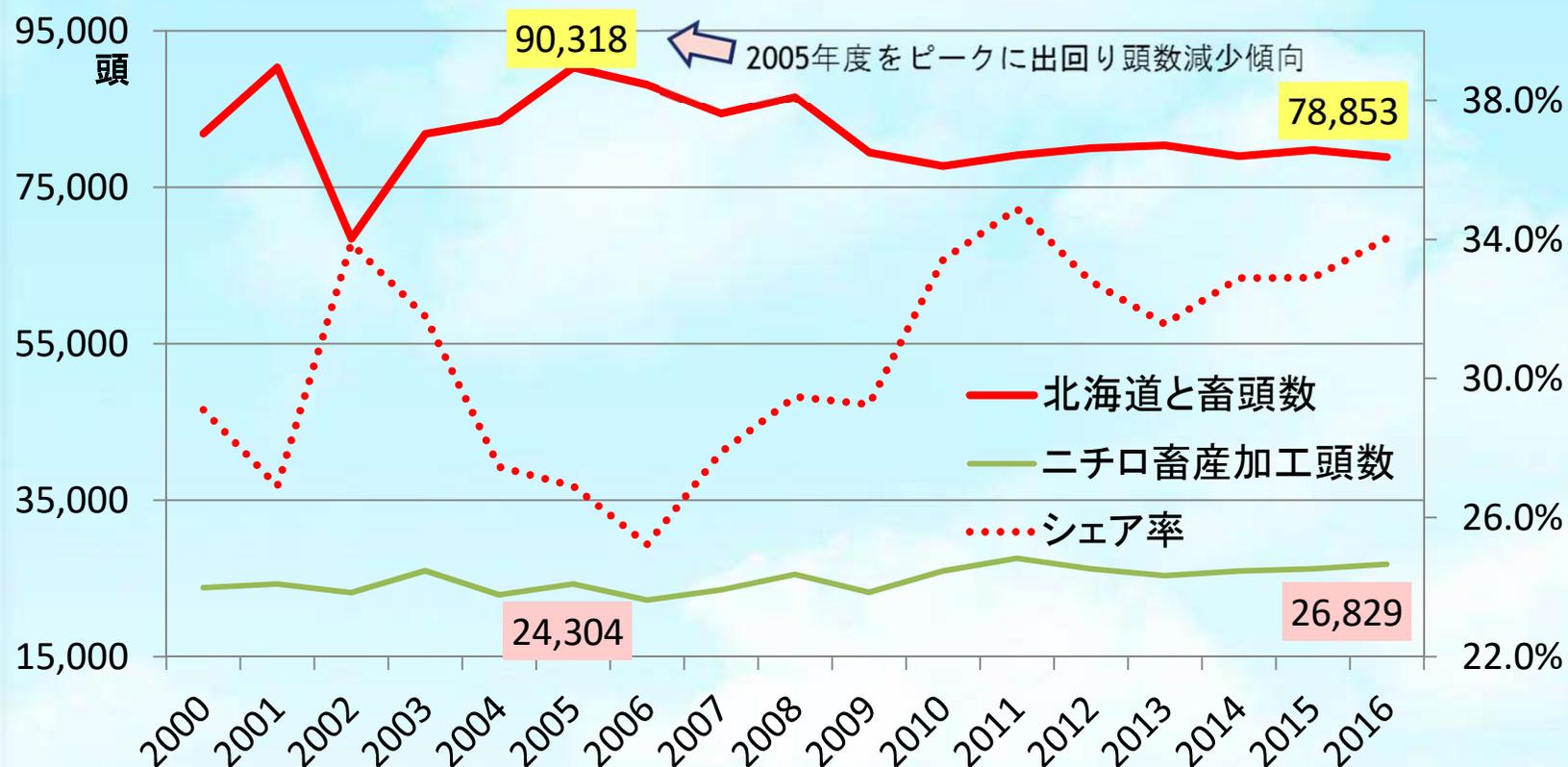
乳用牛(雌)の飼養頭数推移(北海道)



※2017年/2000年 飼養頭数:90% 飼養戸数:63%

北海道の酪農状況③

乳用牛（雌）と畜頭数実績（北海道）



※ 2016年度/2005年度 北海道と畜頭数:87% ニチロ畜産加工頭数:110%

北海道の酪農状況④



経産牛/廃用牛

加工頭数=26,000頭/年間

北海道と畜=78,000頭/年間

北海道シェア=33%



ニチロ畜産(株)

廃用牛の肥育事業

(1) 事業のねらい

・酪農家の高齢化等により離農が進み、道内の乳用牛が減少し、廃用牛、及び肥育用素牛(雄)の出回りも減少していく状況にある。

また日豪EPAによる関税の段階的引下げ、アメリカ産牛肉の輸入量増加等により輸入牛肉とは価格競争が更に激化している。

この状況下、廃用牛の肥育によりホルス去勢牛(国産牛テーブルミート)、廃用牛(国産挽き材)の中間価格帯テーブルミートのポジションを創設し、**廃用牛の価値向上を図る。**

【日豪EPA】

牛肉関税率削減 ～2014年:38.5%→2018年:26.9%→2031年:19.5%

ホルスタイン雌



ホルスタイン雄去勢



和牛雌・雄去勢



国産牛挽肉



国産牛肉



和牛肉

国産牛肉の価格帯



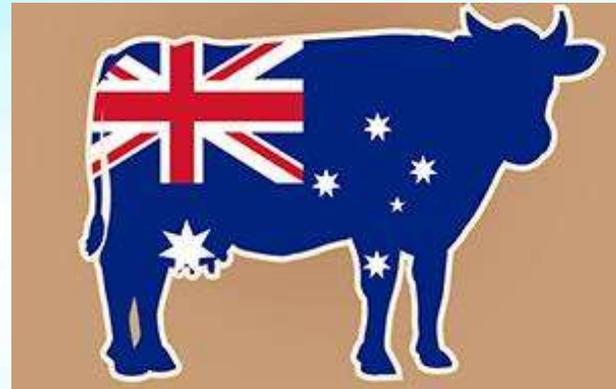
国産肥育牛肉



アメリカ産ビーフ



国産廃用牛肉



オーストラリア産カウミート

国産牛肉と輸入牛肉との競合

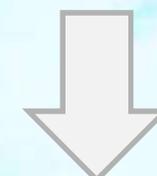
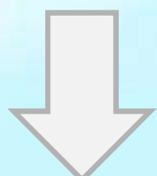
ホルスタイン雌



ホルスタイン雄去勢



和牛雌・雄去勢



国産牛挽肉

国産牛肉

和牛肉

廃用牛肥育

国産牛肉の価格帯



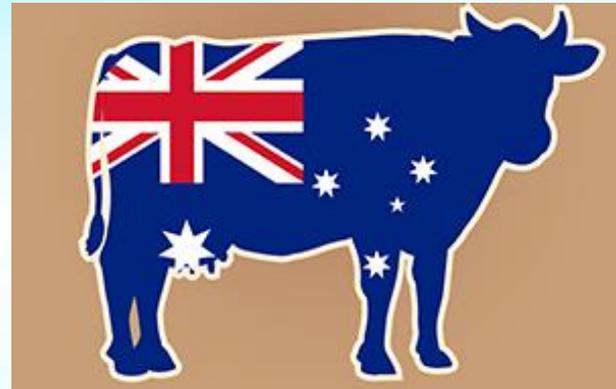
国産肥育牛肉



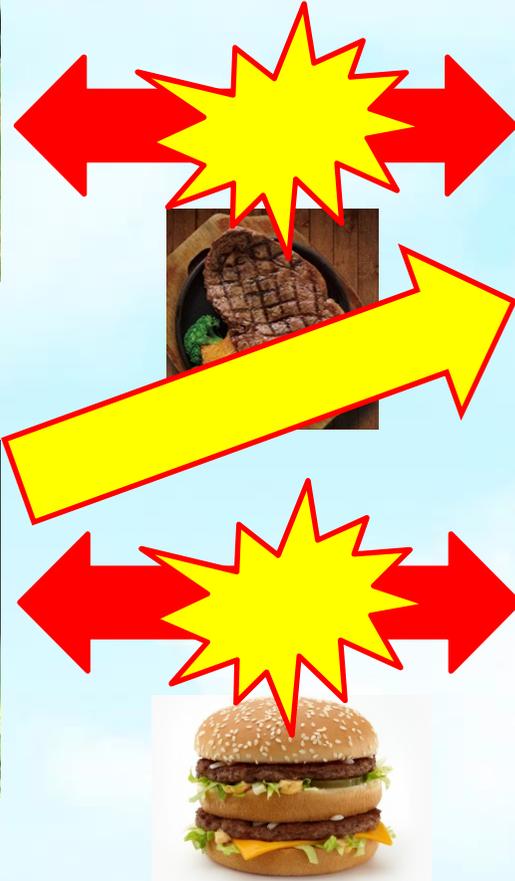
アメリカ産ビーフ



国産廃用牛肉



オーストラリア産カウミート



国産牛肉と輸入牛肉との競合

(2) 経緯

- **2016年2月から廃用牛の肥育を試験的に開始（4頭/月）。**
- **2～3週間の乾乳後4か月程度、配合飼料、アマニ・エゴマ成分を含む飼料にて飼養。**
- **1kg以上の1日増体量、肉質改善、脂肪色沢改善、内臓肉の品位向上等が認められたため、事業化を進める。**

未肥育廃用牛と肥育廃用牛の重量とパーツ肉の対比

	未肥育廃用牛	肥育廃用牛	増減
生体重量	559kg	745kg	+186kg
枝肉重量	235kg	391kg	+156kg
枝肉歩留	42.0%	52.5%	+10.4P
正肉重量	152kg	257kg	+105kg
正肉歩留	64.7%	65.7%	+1.0P
正肉重量増率	-	-	169%
パーツ肉	25Kg	179Kg	+154kg
パーツ肉比率	16.6%	69.6%	+53.0P

肥育による正肉重量増とパーツ比率

肥育廃用牛の脂肪酸組成分析

(フィードワン(株)調べ 2017.2.17)

	7月21日 報告分 肥育118日 (9頭平均)	11月17日 報告分 肥育153日 (10頭平均)	12月19日 報告分 肥育159日 (10頭平均)	乳用肥育	和牛
オレイン酸	46.4%±2.9	48.8%±6.1	50.3%±3.1	44.5%	51.8%
不飽和脂肪酸	56.0%±5.3	58.3%±7.3	61.3%±4.9	54.7	61.2%
飽和不飽和比	0.80	0.74	0.64	0.82	0.64

※乳用肥育・和牛は日本食品標準成分表2015年版(七訂)より引用。

・12月19日報告分 分析結果の傾向

- ① **オレイン酸** +13%(乳用肥育対比)
- ② **不飽和脂肪酸** +12%(乳用肥育対比)

肥育廃用牛の品質

・各分析項目のポイント

①オレイン酸

オレイン酸は牛肉の風味に強くかかわるとされている脂肪酸。一般的に、オレイン酸の多い牛肉は食味評価が高いとされている。

基本的に数値が高いほど良いとされており、牛肉のおいしさを科学的に評価する試みとして平成19年に開催された全国和牛能力共進会でもオレイン酸含有量が計測されている。

②不飽和脂肪酸

オレイン酸を含む不飽和脂肪酸含有量。不飽和脂肪酸

含量が牛肉のおいしさや風味に關与しているといわれている。
一般的に数値が高いほどよいとされている。

③飽和不飽和比

飽和不飽和比は酸化のしやすさや、くちどけ(融点)の影響要因となる。一般的に値が低いほど融点が低く口どけのよい脂質であるとされている。

(3) 進捗状況

- 2017年度出荷実績(4月～1月)
出荷頭数: 150頭



13823-18493
12月21日 旭川
548 kg
1月28日～才効



導入初期牛



導入後期牛

① 函名TPファーム

30頭/月出荷の生産体制

- ・市場より購入した廃用牛生体の中から素牛を選別し、隣接の函名TPファーム株式会社に預託し肥育。

※ 函名TPファーム

肥育施設拡大、牧草収穫用農地所有を目的とし、
有限会社昭和運輸が設立した株式会社。

2017年7月3日に**農地所有適格法人**(旧農業生産法人)格を取得。



函名TPファーム 1号牛舎:42頭、2号牛舎:32頭、
3号牛舎:72頭 合計:146頭

②飛騨野牧場

- ・2017年5月より、名寄市内の離農農家 飛騨野牧場に預託し、肥育を開始。



飛騨野牧場 繋ぎ:40頭 (夏季放牧:100頭可)規模

- 自社販売ブランド名決定、商標登録出願中
「名寄天牛(なよろあまうし)」



- 地域ブランドを活用し、名寄市内のイベント等を皮切りに、全国にて販促活動を開始。
- 大学との共同研究等により、肥育素牛選別の効率化（東北大学）、付加価値栄養成分を科学的に評価・検証（名寄市立大学）し、事業拡大につなげる。



名寄天牛(商標登録出願中)コンセプト

なよろ「あまうし」について

北海道産の乳用牛にオメガ3系脂肪酸を豊富に含んだアマニ由来の飼料を与え肥育した牛肉です。
従来、硬くて挽肉用が中心の廃用牛の肉質を改善し市場価値を高めることで、資源の活用化、及び街の特産品としてブランド化による新たな価値を市場に提供することを目的とした商品です。



「あまうし」の名称の意味について

3つの「あま」の特性を内包したネーミング

- 天の牛(天塩川、天文台、天文字焼で有名な名寄で飼育された牛)
- 甘の牛(肥育によって肉質を改善させた牛)
- 亜麻仁の牛(アマニ由来の飼料によって育てられた牛)



- ・生産量日本一を誇る地元名産もち米の屑米飼料化（米ぬか）、及び地域事業所・団体との協働による屑米（精米）の高付加価値化（加工品製造・販売）を検討中。



屑米(玄米)



屑米(米ぬか)



牛飼料



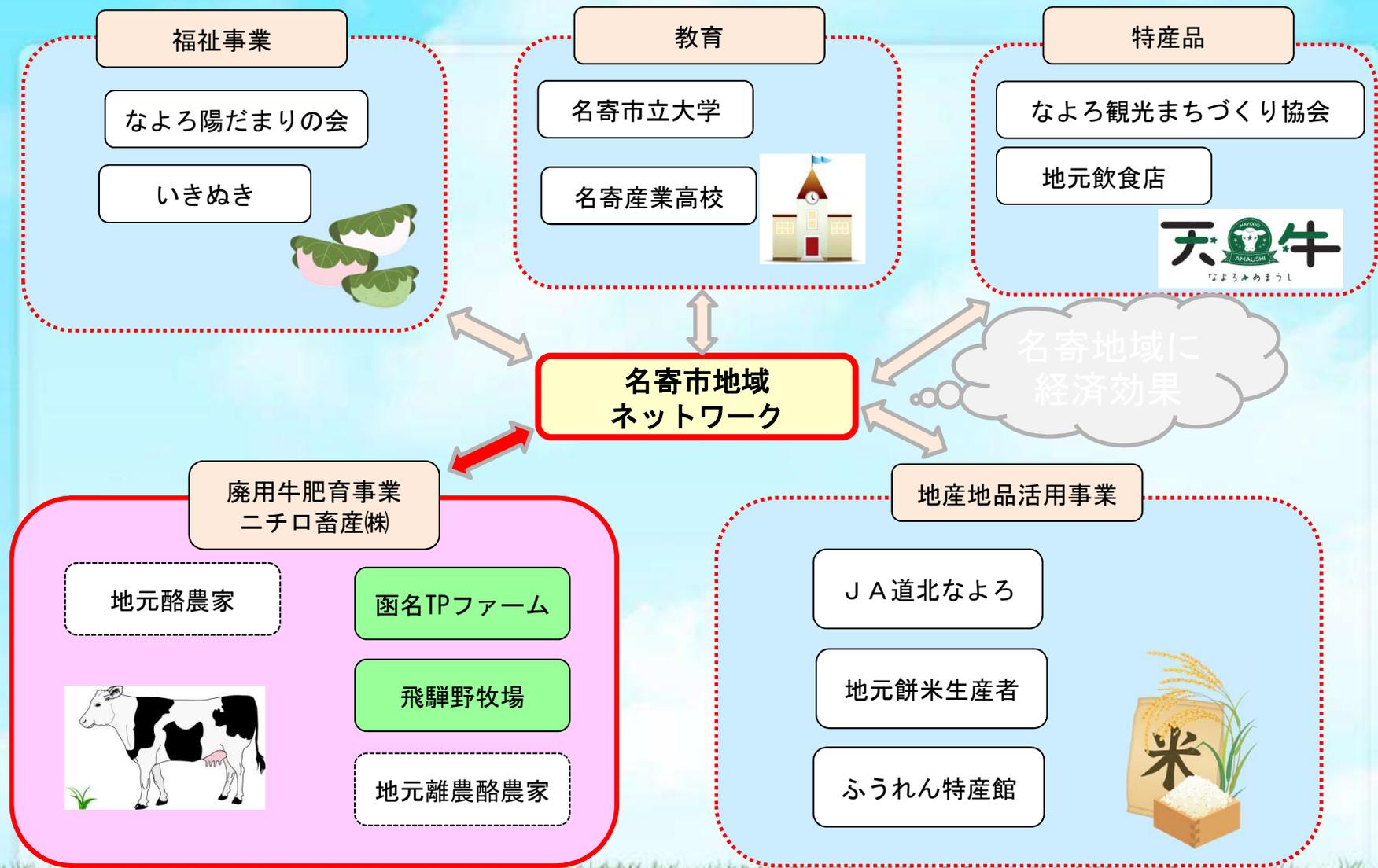
屑米(精米)



もちベーコン？



中華ちまき？



(8)地域ネットワークイメージ

(5) 今後の展望

- **販路の確立、肥育牛舎の増築により、将来的に500頭飼養・100頭/月 出荷を目指す。**
- **「飛騨野牧場」と同様に離農、または搾乳作業継続困難となってきた高年齢酪農家と協働し、事業規模拡大、及び地域産業貢献を図る。**
- **国内販路確立後、アジア諸国への輸出も視野に入れ、と畜場、加工場の整備、品質管理向上を進める。**

以上