2014 年度　日本農業経済学会大会（2014 年 3 月 29 日）　〔農業経済研究　第 86 巻，第 2 号，2014〕
報　告　Ⅱ

食品関連産業における輸入食料の品質・安全性向上策

豊　　智　行[1]

Measures to Improve Quality and Safety of Imported Foods in Food-related Industries

Tomoyuki Yutaka（Kagoshima University）

To make an approach to this report theme, the imported food focused on is imported beef from Australia and America. Quality is defined as attributes for which the direction of good evaluation by all buyers is identical, and safety is included in quality. To resolve this issue, practices of improving beef quality and safety in the imported beef food system, from cattle production to its import are surveyed, with an explication of vertical relations among players and market structure for each stage in the food system. Finally, choices concerning imported beef quality and safety level are considered, analyzing some performances and their factors for improving imported beef quality and safety.

Key words：imported beef, Australia, America, food quality and safety, food system

1. は　じ　め　に

輸入食料の中でもオーストラリアとアメリカからの輸入牛肉を取り上げ，牛肉の輸入から肉牛の飼養に至る輸入肉牛フードシステムにおける品質・安全性向上の取り組みを，そのフードシステムを構成する主体間の垂直的関係と各段階間の市場構造を把握しながら，明らかにする．

新山（2001）は，牛肉のフードシステムを日米欧の比較により総合的に検討し，「フードシステム全体としてみたとき，その成果（供給面の品質向上，各段階のマージンの適正化）に向かって，競争依存システムと垂直的連携システムがとられている」と述べている．このことから，輸入牛肉についても「品質向上」，「各段階のマージンの適正化」，そして，「フードシステムにおける構造と行動」の 3 つは関係し合っており，1 つが変われば 3 つにもたらされる成果や影響も変わるのではないかと考える．

本報告では，食料属性のうちすべての買い手の「良い」と判断する評価方向が一致している属性を「品質」とし，安全性は品質に含まれるものと捉える．甲斐（2008）は，フードシステムの改革として「従来の「コスト競争」から，食の安全性を確保し，消費者に安心感を与えて購買意欲を引き出す「安全性確保競争」，さらに，その安全性やブランドが信頼に足るものであるかを保証する「信頼性確保競争」への転換」を述べている．世界に競争が広がり，激化しつつある中，近年の食の安全・安心への関心の高まりをみれば，牛肉の品質の中でも特に安全性を高めることへの取り組みは注目に値する．

課題に接近するために，ほかにも輸入牛肉の品質・安全性向上のいくつかの成果とそれらの要因を分析することにより，オーストラリアとアメリカからの輸入牛肉の品質・安全性の水準の選択について考察する．

2. 輸入食料の「食品衛生法」違反の実態と特徴

生源寺（2003）は，「食品安全政策については，情報の非対称性にまつわる非効率性に関する問題意識，したがって競争政策の見地だけでなく，国民の健康の

[1]鹿児島大学
yutaka@agri.kagoshima-u.ac.jp

第1表　輸入食品の「食品衛生法」違反の推移

	届出件数 A	検査総数 B	検査率 (B/A)×100	違反件数 C	違反率 (C/B)×100
1983年	334,829	32,835	9.8	469	1.43
1988年	655,806	99,659	15.2	1,000	1.00
1993年	848,319	124,578	14.7	798	0.64
1998年	1,276,994	104,918	8.2	881	0.84
2003年	1,683,176	170,872	10.2	1,430	0.84
2008年	1,759,123	193,917	11.0	1,150	0.59
2009年	1,821,269	231,638	12.7	1,559	0.67
2010年	2,001,020	247,047	12.3	1,376	0.56
2011年	2,096,127	231,776	11.1	1,257	0.54
2012年	2,181,495	223,380	10.2	1,053	0.47

註：厚生労働省『輸入食品監視統計』より作成.

第2表　輸入食品の食品別違反条項

（上段：件数）

	第11条（食品または添加物の基準および規格）	第10条および第11条	第6条（販売を禁止される食品および添加物）	第18条（器具または容器包装の基準および規格）	第10条（添加物等の販売等の制限）	第9条（病肉等の販売等の制限）	第9条および第10条	全体
加工食品	353 66.0%	2 0.4%	63 11.8%	45 8.4%	52 9.7%	19 3.6%	1 0.2%	535 100.0%
生鮮食品	106 26.6%	0 0.0%	292 73.2%	0 0.0%	1 0.3%	0 0.0%	0 0.0%	399 100.0%
全体	459 49.1%	2 0.2%	355 38.0%	45 4.8%	53 5.7%	19 2.0%	1 0.1%	934 100.0%

註：1）期間は2013年の1月～10月.
　　2）厚生労働省ホームページ「輸入食品等の食品衛生法違反事例」より作成.

保持を望ましいとする価値判断が，その基礎にある」とみており，「食品衛生法」第1条に掲げられた目的，「公衆衛生の向上及び増進に寄与すること」をもって，政策の基本思想であると素直に受け止めるべきであろう」と述べている.

輸入食品の，この「食品衛生法」違反の推移を示したものが第1表である．これをみると，1983年から2012年にかけて，輸入食品の届出件数は増加したが，違反率（違反件数を検査総数で除したもの）は減少した．違反件数自体は2009年をピークに減少の傾向にある.

第2表は加工食品と生鮮食品に分けて，2003年1月から10月の期間の違反条項を表しているが，その傾向は両者の間で同じでない．それは，加工食品は第11条（食品または添加物の基準及び規格），一方，生鮮食品は第6条（販売を禁止される食品及び添加物）違反が多いことからいえる．第11条違反の多くは食品の製造に起因するものと考えられる．第6条違反は輸送中の環境条件によるカビ，腐敗等も多く該当しており，生鮮食品の輸送中の品質管理の困難性も表している．食品全体でみると，第11条と第6条の違反が違反全体の87%と多くを占めている.

第3表は食品別に違反発見の検査方法をみたものであるが，これも食品別に違いがみられる．加工食品の違反発見の検査方法は自主検査が多く，生鮮食品については命令検査が多い．自主検査とは輸入者が自主的に検査を実施するものであるが，検疫所の食品衛生監視員が輸入者に対し，輸入貨物の安全性を確認するよ

第3表　輸入食品の食品別違反発生の検査方法

（上段：件数）

	命令検査	自主検査	モニタリング検査	行政検査	不明	全体
加工食品	97	324	72	37	5	535
	18.1%	60.6%	13.5%	6.9%	0.9%	100.0%
生鮮食品	258	14	60	67	0	399
	64.7%	3.5%	15.0%	16.8%	0.0%	100.0%
全体	355	338	132	104	5	934
	38.0%	36.2%	14.1%	11.1%	0.5%	100.0%

註：1）期間は2013年の1月～10月.
　　2）厚生労働省ホームページ「輸入食品等の食品衛生法違反事例」より作成.

う自主的に検査を実施するよう指導することもある．命令検査とは厚生労働大臣が，違反のおそれがあると認められる食品に対して，検査を受けるように命ずる検査で，輸入者は検査の費用を負担し，厚生労働大臣登録検査機関に検査を依頼するものである．なお，モニタリング検査は食品衛生監視員が年間モニタリング計画に基づき実施するものであり，行政検査は食品衛生監視員が衛生法上の問題がある等，検査を必要と判断した場合，実施するものである．食品全体の違反の74%が命令検査と自主検査により発見されている．

3. 輸入牛肉の調達システム

1）垂直的関係と市場構造

第1図と第2図は食肉加工・卸業者3社からの聞き取りを基に作成した輸入牛肉の調達システムを表している．両図には肉牛や牛肉の購買・販売に関わる主体を描いている．存在する主体とそれら主体間の購買・販売関係はオーストラリアとアメリカで同様である．

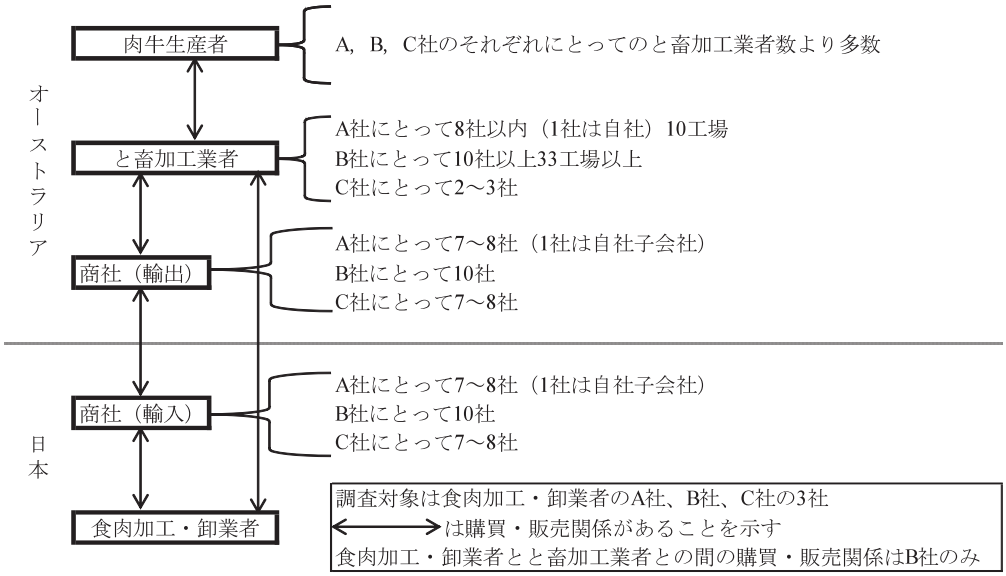
また，次のことも同じである．A社とC社は商社（輸入）のみから購入しているが，B社は商社（輸入）に加えて，と畜加工業者からも直接購入している．商社（輸出）は日系海外現地法人が多く，商社（輸入）とそれらは同傘下で購買販売される傾向にあるが，その枠を超えた取引もある．食肉加工・卸業者3社とも，オーストラリア産牛肉もアメリカ産牛肉も商社（輸入）の7社以上から購入している．

取引の実態として，B社がと畜加工業者から購入する場合は，1つのコンテナに1つの規格が入り，コンテナ単位で価格と量は決まることが多いが，と畜加工業者とまず量を決めて，そして，いくらなら買う，いくらなら売るというやり取りを1日で何回か行い，納得できる価格で合意できる場合に購入している．また，B社が商社（輸入）から購入する場合は，基本的にはコンテナ単位で価格を決めるが，例えばコンテナ内の半分や特定の部位を買わないかという商社（輸入）からの提案もあり，その際にはその単位で価格を決めている．

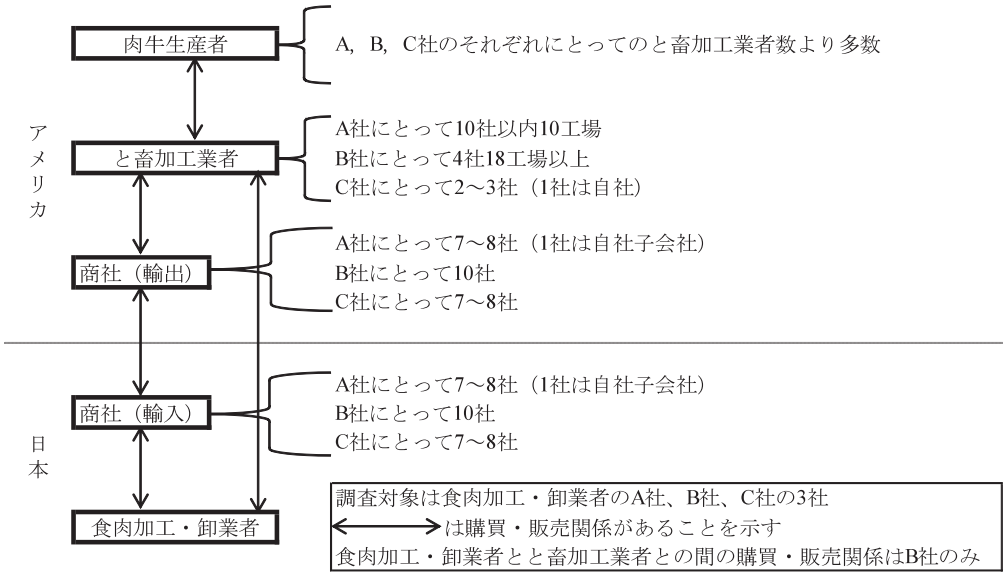
オーストラリアとアメリカで異なるのは，B社が調達先とするオーストラリアのと畜加工業者は10社以上あるが，そのアメリカのと畜加工業者は4社と少なく，しかも大手上位4社ということである．新山（2001）は，アメリカの牛肉フードシステムにおけると畜加工業者の「高位集中においては，価格協調の危険が増すが，現在のところ肉牛生体においても部分肉の取引においてもその事実はみられず競争状態にあるととらえられている」と述べているが，聞き取り先の食肉加工・卸業者も牛肉の供給に関してこれと同様の評価をしており，また，オーストラリアのと畜加工業者の牛肉供給についても競争状態にあるとみている．

2）日本企業の海外進出

第4表はオーストラリア牛肉関連産業に進出して長期に事業を継続する日本企業の業種と出資を示したものである．進出した事例は，1991年の日本における牛肉輸入自由化後の1993年には全体で22件あったが，それは2013年には10件まで減少した．1993年，2003年，2013年のいずれにおいても事業を行った事例は7件か8件（事例1～7）のみである．1993年と2003年は1つの事例が2部門に進出しており，それを2件と数えたために，部門計は7件ではなく8件としている．継続して事業を行っている事例は，食肉加工・卸業者によるものが多く，商社と小売によるものは表中の事例1と事例2のそれぞれ1件のみである．木立（2011）は「小売主導型流通システムは，メーカー主導型流通システムと比較すると，実需にかんす



第１図　日本の食肉加工・卸業者のオーストラリア産牛肉の調達システム
註：聞き取り調査より作成.



第２図　日本の食肉加工・卸業者のアメリカ産牛肉の調達システム
註：聞き取り調査より作成.

る情報力を基礎とする消費者起点性，そして売買集中による品揃え形成といった小売本来の機能特性において優位性を有する」が，「総合的な品揃えを行う小売業者ほど，垂直統合は部分的とならざるをえず，そこには卸売業者などの中間流通が介在する余地が大きい」と述べている．確かに，事例２は総合的な小売業が肉牛生産に進出しているものであるが，この小売業による他部門への進出はない．出資については，日本企業の１社が，現地で事業を行う企業（現地法人）に直接出資する場合とその企業とは別の海外現地法人を介して間接出資する事例がみられるが，いずれにせよ100％ 出資していることが多い．オーストラリアの肉

第４表　オーストラリア牛肉関連産業に進出して事業を長期継続する日本企業の業種と出資

進出部門	1993 年	2003 年	2013 年
肉牛生産	進出８件うち長期継続２件 事例１　商社１社直接間接 50% 以上 100% 未満 事例２　小売１社商社１社直接 100%	進出７件うち長期継続３件 事例１　商社１社直接間接 100% 事例２　小売１社直接 100% 事例３　食肉加工・卸１社間接 100%	進出４件うち長期継続３件 事例１　商社１社直接間接 100% 事例２　小売１社直接 100% 事例３　食肉加工・卸１社間接 100%
と畜加工	進出８件うち長期継続２件 事例４　食肉加工・卸１社間接 100% 事例５　食肉加工・卸１社直接 100%	進出６件うち長期継続２件 事例４　食肉加工・卸１社間接 100% 事例５　食肉加工・卸１社直接 100%	進出２件うち長期継続１件 事例４　食肉加工・卸１社間接 100%
食肉流通	進出６件うち長期継続４件 事例３　食肉加工・卸１社間接 100% 事例５　食肉加工・卸１社直接 100% 事例６　食肉加工・卸　不明 事例７　食肉加工・卸１社直接 100%	進出４件うち長期継続３件 事例５　食肉加工・卸１社直接 100% 事例６　食肉加工・卸１社直接 100% 事例７　食肉加工・卸１社直接 100%	進出４件うち長期継続３件 事例５　食肉加工・卸１社直接 100% 事例６　食肉加工・卸１社直接 100% 事例７　食肉加工・卸１社直接 100%
部門計	進出 22 件うち長期継続８件	進出 17 件うち長期継続８件	進出 10 件うち長期継続７件

註：1）長期継続とは，進出して 1993 年，2003 年，2013 年に事業があったことを意味する．
　　2）週刊東洋経済『海外進出企業総覧（国別編）』各年より作成．

第５表　アメリカ牛肉関連産業に進出して事業を長期継続する日本企業の業種と出資

進出部門	1993 年	2003 年	2013 年
肉牛生産	進出０件	進出０件	進出０件
と畜加工	進出７件うち長期継続１件 事例１　食肉加工･卸１社直接商社１社直接間接 100%	進出３件うち長期継続１件 事例１　不明	進出４件うち長期継続１件 事例１　食肉加工･卸１社直接間接 100%
食肉流通	進出８件うち長期継続１件 事例２　食肉加工・卸１社直接 100%	進出５件うち長期継続１件 事例２　食肉加工・卸１社直接 100%	進出７件うち長期継続１件 事例２　食肉加工・卸１社直接 100%
部門計	進出 15 件うち長期継続２件	進出８件うち長期継続２件	進出 11 件うち長期継続２件

註：1）長期継続とは，進出して 1993 年，2003 年，2013 年に事業があったことを意味する．
　　2）週刊東洋経済『海外進出企業総覧（国別編）』各年より作成．

牛生産，と畜加工，食肉流通の３つの部門で長期的に事業を継続している事例３，事例４，事例６の食肉加工・卸業者は同一の企業であるが，進出の理由は，安くて安全・安心な牛肉を生産したかったこと，疾病の問題がなかったこと，ほかに冷蔵で日本に輸送できる国がなかったことである．長期的事業継続の理由として３つの部門が自社の管理下にあるため，内部での肉牛や牛肉の取引においては市場価格変動のリスクがなかったことが考えられる．

第５表はアメリカについて示しているが，アメリカにはオーストラリアと比べると牛肉関連産業への進出が少なく，肉牛生産には進出の事例がない．事業を長期継続している事例に，日本企業１社が直接または間接の方法で 100% 出資している傾向はアメリカにも当てはまる．アメリカでのと畜加工部門で事業を継続する食肉加工・卸業者の進出理由は，それまでは牛内臓肉の輸入は冷凍が中心であったので，牛内臓肉を日本に鮮度のよい状態で輸入するためであった．この牛内臓肉の製造により，他者の牛肉と差別化を図れていることが長期事業継続の一因ではないかと考えられる．

日本企業によるオーストラリアとアメリカの牛肉関連産業を構成する部門に特化した進出は，それぞれの部門の企業数合計からみれば僅かであり，両国の牛肉関連産業への日本企業進出の影響も，牛肉関連産業への外部からのインパクトが牛肉関連産業に進出した日本企業に与える影響も限定的であるといえるだろう．

4. 輸入牛肉の安全性向上と肉質差別化の取り組み

1）安全性向上の取り組みと輸入食品検査にみる成果

日本における牛肉の輸入に際しては，「家畜伝染病

第6表　輸入牛肉の「食品衛生法」違反の推移

	輸入届出件数 A	検査件数 B	検査率 (B/A)×100	違反件数 C	違反率 (C/B)×100
2012年度					
オーストラリア	34,582	351	1.0	0	0.00
アメリカ	24,149	5,313	22.0	7	0.13
その他	9,039	354	3.9	0	0.00
2011年度					
オーストラリア	34,293	418	1.2	0	0.00
アメリカ	21,275	4,270	20.1	5	0.12
その他	8,890	283	3.2	0	0.00
2010年度					
オーストラリア	37,857	386	1.0	0	0.00
アメリカ	18,031	4,121	22.9	1	0.02
その他	10,233	472	4.6	0	0.00
2009年度					
オーストラリア	37,648	458	1.2	0	0.00
アメリカ	14,026	3,452	24.6	4	0.12
その他	7,647	342	4.5	0	0.00
2008年度					
オーストラリア	39,147	458	1.2	0	0.00
アメリカ	12,895	4,154	32.2	1	0.02
その他	8,673	339	3.9	2	0.59
2007年度					
オーストラリア	41,240	469	1.1	0	0.00
アメリカ	9,163	3,669	40.0	9	0.25
その他	7,501	303	4.0	0	0.00
2006年次					
オーストラリア	43,454	349	0.8	0	0.00
アメリカ	2,241	2,241	100.0	0	0.00
その他	7,537	238	3.2	0	0.00

註：厚生労働省『輸入食品監視統計』より作成.

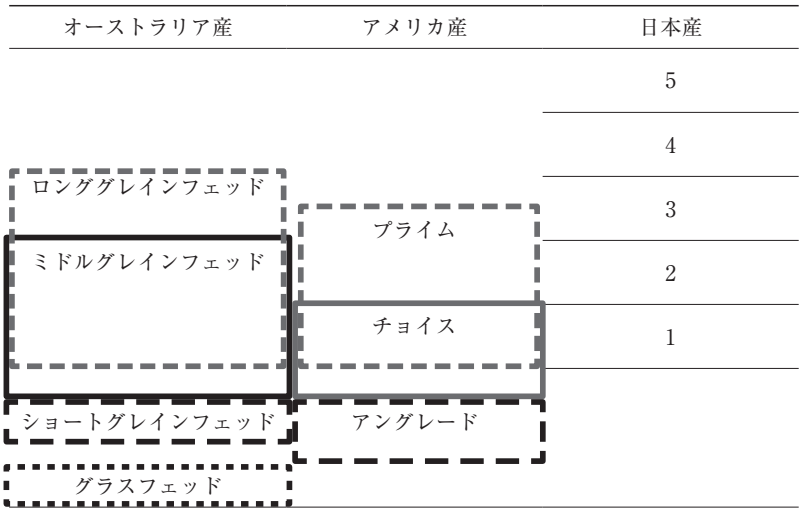
予防法」に基づく畜産物の輸入検査,「食品衛生法」に基づく食品等輸入検査を受ける必要がある.

「家畜伝染病予防法」に基づき，動物検疫所へ輸入検査申請書と輸出国検疫機関発行の検査証明書の必要書類とともに届け出る必要がある．検査証明書の輸出国における検査項目や検査証明書の記載事項は，事前に輸出国と日本との間で協議され「家畜衛生条件」として取り決められている．検査の結果，合格すれば輸入検疫証明書が交付される.

また,「食品衛生法」に基づき，厚生労働省検疫所輸入食品監視担当へ食品等輸入届出書に必要書類（商品説明書，原材料，成分表，製造工程，保存方法等を示す資料，既に輸入実績のある場合は指定検査機関分析の成績表等）を添付して届け出る必要がある．審査・検査の後，同法上問題がなければ，届出済証が返却されるので，輸入申請時に税関に通関書類とともに提出する．その他，牛肉の輸入には輸出国政府機関発行による衛生証明書の添付が必要な場合がある.

「家畜衛生条件」には一般条件，指定施設の条件，日本向け輸出牛肉等の条件等があり，日本政府による査察，証明書の発行についても記されている．オーストラリアとアメリカで大きく異なる点は，アメリカ政府はBSEの侵入防止，まん延防止および摘発のための措置を継続するという条件があるが，オーストラリ

第7表　牛肉輸入担当者による肉質規格比較評価



註：聞き取り調査より作成.

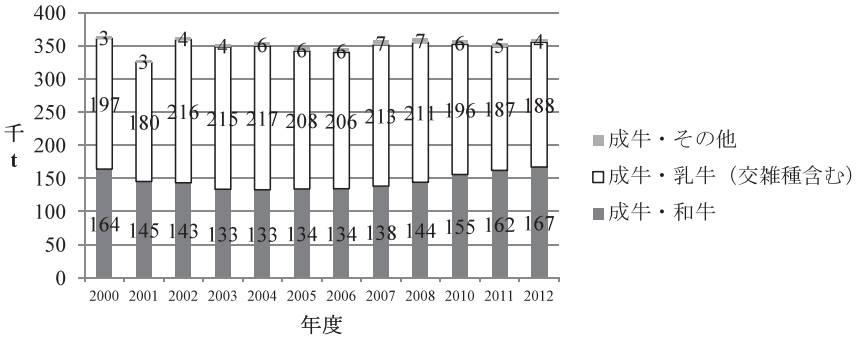
アにはBSEに関する条件はないことである．それを除くと両国との条件は類似している．

以上のことに問題がなければ，オーストラリアとアメリカから牛肉が輸入されることになるが，オーストラリアは，牛肉生産に占める輸出の割合が高く，輸出の成果が牛肉関連産業に与える影響は大きく，日本への輸出条件をクリアするだけに留まらない牛肉の積極的な安全性向上に努め，輸出相手国からの信頼を得ようと取り組んでいる．肉牛の飼養から牛肉の輸出に至る各段階とそれらの間の輸送において安全性を確保し，品質を保証することを目的とした制度を策定し，農場段階からと畜加工段階を追跡できるトレーサビリティシステムが構築されている．

牛肉を輸出する場合，前者の制度のうち，肥育場は「全国肥育場認定制度」(National Feedlot Accreditation Scheme）に参加することが義務付けられており，食肉と畜加工場は法律で規定された「オーストラリア規格」(Australian Standard）の基準を遵守しなければならない．なお，豊ら（2002）は，オーストラリアのニューサウスウェールズ州における食肉と畜加工場の安全性向上へのインセンティブ制度「食肉安全プログラム」の成果を分析しているが，その制度では食肉安全管理の監査結果が良ければ，監査頻度が減るプログラムの下，食肉と畜加工場が負担することになっている監査料金合計（1回当たりの監査料金×監査回数）が削減可能となっている．中嶋（2004）は，フードシステムにおける品質管理について，「管理と検査は代替的な関係があると考えることができる．しかし検査にくらべて管理すべき点の数は多く，管理だけで対応することは実際に不可能である．管理は検査を容易にする，反対に検査は管理を容易にする」と述べているが，「食肉安全プログラム」はこの考え方を内包している．

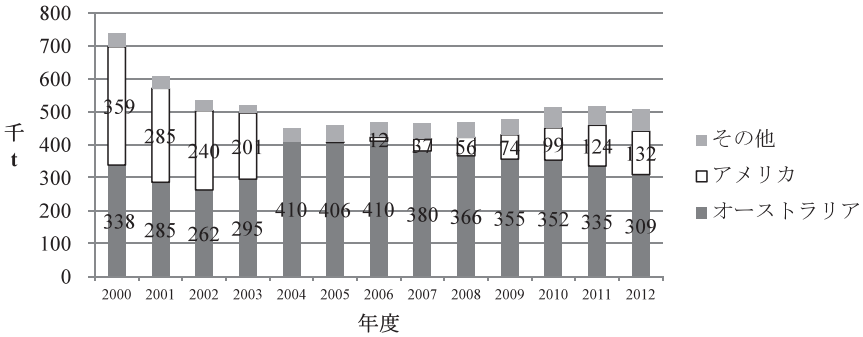
トレーサビリティシステムについては，オーストラリアでは電子タグを使った「全国家畜識別制度」(National Livestock Identification System）により肉牛についてのトレーサビリティが2005年から義務化されているが，輸出の場合はそれに加えて，と畜加工場における肉牛と牛肉との対応付けがなされなければならない．

このような安全性向上への取り組みの成果をみるために，第6表に輸入牛肉の「食品衛生法」違反の推移を示している．アメリカからの輸入牛肉に対する検査率は2006年次の100%からは低下しているが，検査率は高い．違反はすべて行政検査により判明したものであるが，2007年以降毎年アメリカからの輸入牛肉には違反がある．それらは，衛生証明書の不添付，衛生証明書と同等の貨物でない，対日輸出条件（20カ月齢以下）に適合しない21カ月齢に由来するものの混入といった，すべてBSEに絡んだ第9条（病肉等の販売等の制限）に反するものである．ただし，アメリカからの輸入牛肉の違反率は，第1表で示した輸入食品全体のそれと比べると低い水準にはある．一方，オーストラリアからの輸入牛肉の違反件数はゼロであり，これはオーストラリアの強みといえるだろう．



第3図　牛肉国内生産量の推移

註：1）部分肉ベース.
　　2）2009年度は成牛・乳牛（交雑種含む）を算出できないため削除.
　　3）農林水産省『食肉流通統計』より作成.



第4図　牛肉輸入量の推移

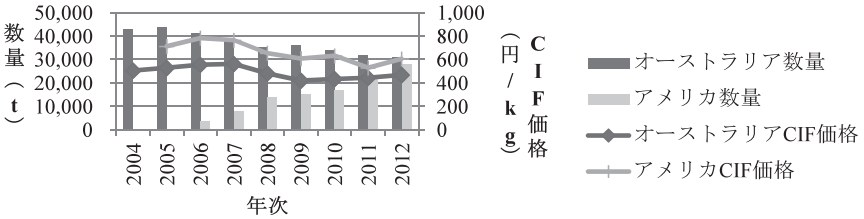
註：1）部分肉ベース.
　　2）財務省『貿易統計』より作成.

2）肉質規格と輸入担当者による評価

牛肉の規格には部位，生鮮および冷蔵・冷凍の別があるが，肉質の規格として実際の取引において一般的に用いられている規格を取り上げ，食肉加工・卸業者3社の牛肉輸入担当者にオーストラリア産とアメリカ産の規格を日本産の規格との比較により評価してもらった結果を第7表に示している.

日本産の5，4，3，2，1は日本食肉格付協会による肉質等級であり，脂肪交雑，肉の色沢，肉の締まりおよびきめ，脂肪の色沢と質から付けられる等級を表している．オーストラリア産のロンググレインフェッドは穀物肥育日数200日以上，ミドルグレインフェッドは同150日以上，ショートグレインフェッドは同100日以上，グラスフェッドは牧草のみで飼養されたことを表す規格である．現在は，これに代わり新たにMLA（Meat and livestock Australia）がその使用権を付与する消費者の食味評価に基づく規格の普及が図られているものの，MLAの狙いに反して，輸入牛肉の実際の取引においては根強くこの肥育の方法と日数による規格が用いられている．アメリカ産のプライム，チョイス，アングレードは，米国農務省の格付検査官により格付けされる肉質等級である．それは牛の脂肪交雑と肉色，肉のきめ，肉の締まりなどの評価を含めた成熟度によって決定され，8つに分けられているが，牛肉輸入担当者は，プライム，チョイス，チョイスより下の等級を一括してアングレードとして扱っている.

日本産の5，4と同水準の評価の肉質規格はオーストラリア産とアメリカ産にはなく，日本産の3，2，1と同等の規格は存在し，それらはオーストラリア産のロンググレインフェッド，ミドルグレインフェッド，アメリカ産のプライム，チョイスである．日本産の1よりも低いと評価される規格もあり，オーストラリア産のショートグレインフェッド，グラスフェッド，アメリカ産のアングレードがそれらに該当する．グラスフェッドは加工用に仕向けられることが多い.



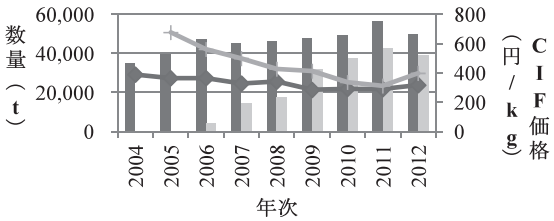
第5図　ばら（生鮮および冷蔵）の輸入

註：財務省『貿易統計』より作成.

3）市場評価への肉質差別化と安全性向上の反映

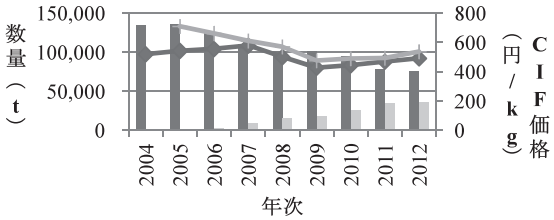
第3図は牛肉国内生産量，そして第4図は牛肉輸入量の推移を示している．これらを併せてみると，2000年度には部分肉ベースで牛肉国内生産量は36万4千トン，アメリカ産牛肉輸入量35万9千トン，オーストラリア産牛肉輸入量33万8千トンと量的に拮抗していた．2001年9月の日本における初のBSE発生により，牛肉国内生産量のみならず，アメリカとオーストラリアからの輸入量も低下した．2002年度には国内生産量は2000年度と同水準に回復し，その後は35万トン前後で推移している．一方，牛肉輸入量は，2003年12月にアメリカでのBSE発生による同国からの牛肉輸入停止により，さらに減少するが，アメリカからの輸入牛肉に代替するようにオーストラリアからの牛肉輸入量は増えた．2005年度にアメリカ産牛肉の輸入が月齢20カ月以下の条件付きで再開されてから，次第にアメリカからの輸入量は増えている．2013年2月にアメリカ産輸入牛肉の月齢が30カ月以下に緩和されたことにより，今後の牛肉輸入の動向が注目される．なお，オーストラリアではこれまでBSEの発生はない．

第5図から第8図は牛肉の部位別，生鮮および冷蔵・冷凍別の輸入をみたものであるが，どれをみてもCIF価格はアメリカ産がオーストラリア産より高い．これは，アメリカからは肉質規格のチョイスの輸入量が多く，オーストラリアからはそれより評価の低いショートグレインフェッドとグラスフェッドが多くなっているためと考えられる．CIF価格は高いにもかかわらず，アメリカ産の輸入量は増え，オーストラリア産の水準に近づいてきている．アメリカではプライムを狙った肉牛の飼養がされているが，結果的にチョイスが多くなっているという．オーストラリアではより長期に及んで穀物を給与するミドルグレインフェッドやロンググレインフェッドはより費用がかかる割には，それらの日本向けの価格は低いために，そのような肥育は少なくなっている．アメリカ産のチョイスやプライムがその分を代替するようになっていると考えられる．



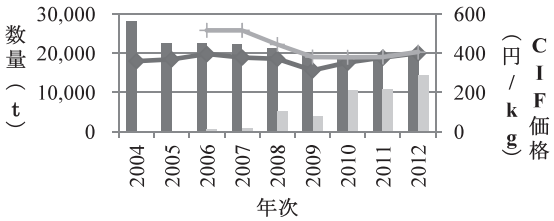
第6図　ばら（冷凍）の輸入

註：1）財務省『貿易統計』より作成.
　　2）凡例は第5図に同じ.



第7図　かた，うでおよびもも（生鮮および冷蔵）の輸入

註：1）財務省『貿易統計』より作成.
　　2）凡例は第5図に同じ.



第8図　かた，うでおよびもも（冷凍）の輸入

註：1）財務省『貿易統計』より作成.
　　2）凡例は第5図に同じ.

第6表でみた通り，安全性向上の輸入食品検査にみ

るこれまでの成果はオーストラリアがアメリカより良いが，それだけで輸入価格の水準もオーストラリアがアメリカを上回るということにはなっていない．牛肉の賞味期限についても，MLA「オージー・ビーフブランディングセミナー 2013」によると，オーストラリア産 77 日，アメリカ産 62 日，日本産 61 日とオーストラリア産が最も長くなっているが，輸入価格はアメリカ産より低くなっている．安全性の高さや賞味期限の長さが価格水準を高める作用は，肉質と比べると小さいといえそうである．

輸入牛肉と国産牛肉は肉質規格の差別化が図られている．換言すれば，輸入牛肉は和牛と同程度を目指した肉質規格の向上が目指されているわけではない．すなわち，オーストラリア産はグラスフェッドとショートグレインフェッド，アメリカ産はチョイスとプライム，日本産は 3，4，5 という棲み分けがなされている．ただし，日本産の 1 と 2 はアメリカ産のチョイスとプライムと競合する．日本食肉格付協会『牛枝肉格付結果』（2013 年 1 月～11 月）より牛種別の肉質等級結果をみると，和牛の最も発生確率が高いのは 4（36.4%），続いて 3（26.0%），乳用牛については 2（83.7%），1（13.7%），交雑牛については 2（47.3%），3（37.4%）となっている．このことから最近は，和牛は外国産から棲み分けされる確率が高くなっているが，乳用牛についてはアメリカ産と競合する確率が高く，交雑牛については，その両方が起こり得るといえそうである．

福田（2011）は，1991 年の日本の牛肉輸入自由化のインパクトとして，「和牛の「サシ志向」による高級化は輸入牛との製品差別化をもたらし，品質的に競合する乳雄から F1 への代替という形での肥育部門の構造変化を引き起こした」ことを明らかにした．また，堀田（2005）は，日本の牛肉の小売市場を分析した結果，「品質，信頼を重視した戦略と低価格を重視した戦略の方向が存在し，両者は小売市場のなかで棲み分けが明確に行われている」と述べている．これらは本分析結果からも支持できるものである．

5. お　わ　り　に

食料の品質・安全性向上のためには，それへの信頼を揺るがす問題の防止が必要であろう．なぜならば，そのような問題が発生すると関係する食料への需要は減少し，市場価格も低下する中でその取り組みは実行し難くなると考えるためである．

精緻な実証分析による解明が切望されるが，聞き取り調査においては，日本の食肉加工・卸業者から輸出国のと畜加工業者までの各段階間の市場で，ある段階から価格交渉力が発揮されているという見解は，オーストラリアとアメリカの両国に関してなかった．このことから，輸入牛肉フードシステムを構成する，少なくとも日本における商社（輸入），オーストラリアとアメリカの商社（輸出），オーストラリアとアメリカのと畜加工業者は競争的に行動しているのではないかと考える．

日本企業による食品の開発輸入の事例もみられるが，日本企業のオーストラリアとアメリカの牛肉関連産業を構成する部門へ特化した進出状況をみるかぎり，その数は少なく，日本企業主導で飼養，と畜加工された輸入牛肉と国産牛肉の間での品質・安全性競争，コスト競争の関係は希薄であり，日本市場におけるこれらの競争は，外国出資の事業者と日本の事業者の間で繰り広げられるものと捉えてよいであろう．

品質のうち肉質については，アメリカとオーストラリアも費用に見合った価格が期待できる肉質の水準を選択することから，必ずしも高価格を得るために肉質の向上が一辺倒に目指されているわけではない．選択される肉質の水準は，肉牛飼養の与件変化により左右されることに留意しなければならないが，最近は一部で競合はあるものの，日本産，オーストラリア産，アメリカ産の間で棲み分けがされている状態である．安全性については，オーストラリアとアメリカも日本に輸出するための条件を満たすために，国内消費向けより高い水準の安全性確保に取り組んでいるが，オーストラリアはその条件を超える安全性向上に取り組んでいる．

品質競争が公平になされ，高品質財が市場に多く供給されるためには，市場において高品質財と低品質財が正しく判別される確率を高めていかなければならないだろう．

引　用　文　献

福田晋（2011）「わが国農業構造の到達点と展望―水稲・畜産・野菜の比較検討を通して―」『農業経済研究』，83(3)，175-188.

堀田和彦（2005）『食の安心・安全の経営戦略』，農林統計協会.

甲斐諭（2008）『食農資源の経済分析―情報の非対称性解消をめざして―』，農林統計協会.

木立真直（2011）「食品小売市場の再編と小売主導型流通システム―PB 食品をめぐる関係性を中心に―」『農業市場研究』，20(3)，24-34.

中嶋康博（2004）『食品安全問題の経済分析』，日本経済評論社.

新山陽子（2001）『牛肉のフードシステム　欧米と日本の比較分析』，日本経済評論社.

生源寺眞一（2003）「フードシステムの政策ジャンル」白石正彦・生源寺眞一編『フードシステムの展開と政策の役割』，農林統計協会，19-34.

豊智行・甲斐諭（2002）「豪州牛肉産業における安全性確保・品質保証制度の経済分析」『農業経済研究』，74(1)，1-9.

要旨：本報告課題に接近するために，輸入食料はオーストラリアとアメリカからの輸入牛肉に対象を絞り込む．また，食料属性のうちすべての買い手の「良い」と判断する評価方向が一致している属性を品質とし，安全性は品質に含まれるものと捉える．課題解明のために，まず，牛肉の輸入から肉牛の飼養に至る輸入肉牛フードシステムにおける品質・安全性向上の取り組みを，そのフードシステムを構成する主体間の垂直的関係と各段階間の市場構造を把握しながら明らかにする．そして，輸入牛肉の品質・安全性向上のいくつかの成果とそれらの要因を分析することにより，オーストラリアとアメリカからの輸入牛肉の品質・安全性の水準の選択について考察する．

キーワード：輸入牛肉，オーストラリア，アメリカ，食料の品質・安全性，フードシステム