

I-6 輸入食肉

(1) 輸入食肉の検査

動物検疫の動向

動物検疫には、次の目的があります。

- ・ 海外から輸入される動物、畜産物を介して家畜の伝染性疾病が国内に侵入することを防止する。
- ・ 海外に家畜の伝染性疾病をひろげる恐れのない動物・畜産物などを輸出することによって、わが国の畜産の振興及び海外の家畜衛生の向上を図る。
- ・ 輸出入される犬・猫等の動物を介して狂犬病が伝播されること並びに輸入されるサルを介してエボラ出血熱及びマールブルグ病が伝播されることを防止することにより公衆衛生の向上を図る。

また、動物検疫では、輸入水産動物を介したコイヘルペスウイルス病等の疾病の伝播を防止するために水産動物

の輸入許可業務を行っています。

これらの検疫業務を実施するため、横浜に動物検疫所本所を置き、成田、中部空港、関西空港、神戸、門司、沖縄の各支所を設置するとともに、全国に十七出張所、六分室を配置しています。

畜産物の輸出入検査の流れなど

(1) わが国は、家畜の伝染性疾病のうち、一旦侵入するとわが国の家畜に被害をもたらす口蹄疫（こうつていえき）（※8）、牛疫（※9）及びアフリカ豚コレラ（※10）などの悪性家畜伝染病を輸入禁止対象疾病として定めています。当該疾病を国内に持ち込む可能性の高い偶蹄類の動物やこれらの動物から生産された肉などについて、国、地域を定めて輸入禁止措置を講じています。

また、輸入禁止対象疾病ではあ

りませんが、海外でBSE（牛海綿状脳症）や高病原性鳥インフルエンザが発生した場合は、発生国・地域からの牛肉や家きん肉などの輸入停止措置が講じられています。

(2) 家畜伝染病予防法の規定に基づき指定された地域からの動物やその産品を輸入する場合は、動物検疫所に輸入検査申請書を提出し、家畜防疫官の検査を受ける必要があります。申請の際には、輸出国政

〔口蹄疫〕（※8）

家畜の伝染病の一つで、偶蹄類（牛、水牛、めん羊、山羊、豚など）が感染するウイルス性の急性伝染病をいう。

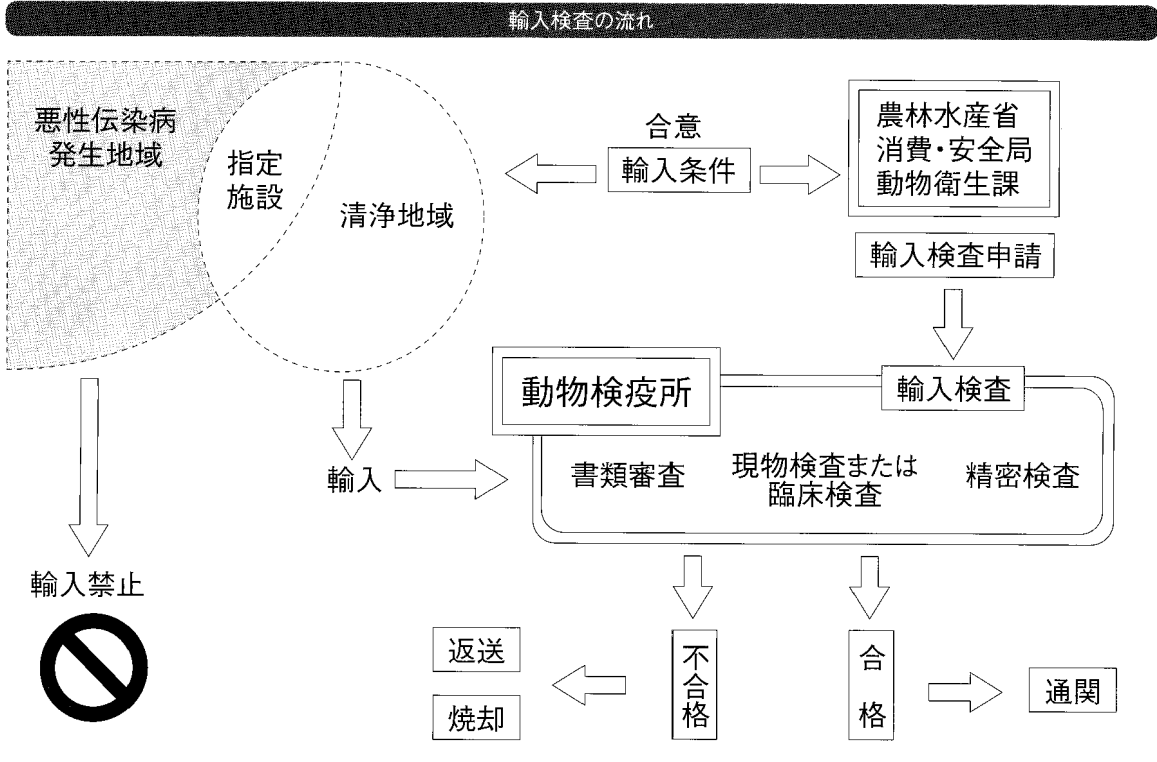
〔牛疫〕（※9）

牛疫ウイルスによる感染を原因とする偶蹄類の感染症をいう。

〔アフリカ豚コレラ〕（※10）

アフリカ豚コレラウイルス感染による豚の熱性伝染病をいう。アフリカで発見され、その後、ヨーロッパ、中南米で発生した。

図1 動物検疫のしくみ



○検査の対象となる畜産物(右記動物由来)等

- 肉、臓器、骨、角、皮、毛、卵、生乳、糞など
- 肉などを原料とするハム、ソーセージ、ベーコン
- 肉などの加工品

- 牛、豚、羊、山羊、鹿などの偶蹄類動物
- 馬、ロバなどの馬科の動物
- 家さん(鶏、うずら、だちょう、七面鳥、かも目の鳥類)
- うさぎ、みつばち
- 犬

■肉類の輸出入の動向

府機関(日本の動物検疫所にあたる機関)により発行された検査証明書が添付が必要で、これは貨物・携帯品・郵便物などの輸送形態、量の多少、お土産・個人消費などの用途に関係なく必要となります。(図1)なお、指定検疫物の輸入ができる港又は空港は指定されております。

畜産物のうち、平成二十四年の肉類の輸入(枝肉ベース)については、牛肉、豚肉、家きん肉が大半を占めております。豚肉は一一万二千トン(前年比九八・二%)、牛肉は七三万五千トン(前年比九九・四%)、家きん肉が四二万九千トン(前年比九〇・一%)とやや減少したこともあり、肉類全体の輸入量は二三万二千トン(前年比九六・八%)と減少しました。(図2)

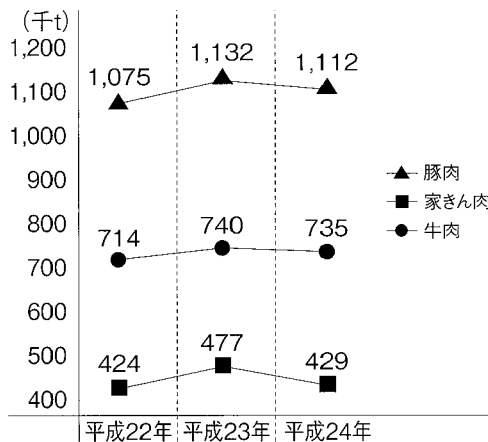
輸出数量(枝肉ベース)については、肉類のうち牛肉と豚肉が、牛肉千二三三三トン(前年比一五二・三%)、豚肉千三三二トン(前年比二〇〇・五%)と増

輸入食肉（牛肉・豚肉）は、輸入商社を通じて輸入されるのが一般的ですが、量販店や食肉加工メーカーなどが直接輸入する場合があります。特に近年、消費者の安全・安心志向の高まり

流通形態

(2) 輸入食肉の流通形態

図2 主な肉類の輸入動向(枝肉ベース)



加しており、肉類全体で九千三二三トン（前年比一五四・〇％）となっています。

から、量販店や食肉加工メーカーが現地に直営牧場を保有し、厳しく生産管理された牛肉や豚肉を輸入するケースも見受けられます。

輸入食肉（牛肉・豚肉）は、そのほとんどが部分肉の形で輸入されており、日本向けの特別なもの以外は、現地のカット方式により分割・処理されています。（図3・図4・55頁）

また、その輸入形態からチルドと呼ばれる冷蔵品とフローズンと呼ばれる冷凍品に大別されています。

冷蔵品は、現地でカットした後、真空パックしてマイナス1℃～1℃の温度で保存・輸送されます。輸送中に熱成が進み、風味と旨味は増しますが、保存期間は短くなります。

冷凍品は、現地でカットした後、マイナス四五℃で急速凍結したもので、長期保存はできませんが、熱成が不十分のまま冷凍するのでやや風味に欠けます。現在は解凍システムが開発され、解凍での品質の劣化は最小限に抑えられています。また、冷蔵品を国内で急速冷凍したり、現地で熟成させた後に

急速冷凍したエージドビーフと呼ばれる輸入牛肉も流通しています。

輸入鶏肉の場合も、牛・豚肉と同じように輸入商社を通じて輸入されるのが一般的で、そのほとんどが冷凍品で主に部分肉の形で輸入されています。

このように、輸入食肉には様々な流通形態があり、買う側のニーズに合わせて使い分けられています。

主な輸入先

牛肉の主な輸入先上位三カ国（平成二十四年実績）は、一位オーストラリア、二位米国、三位ニュージーランドとなっています。

豚肉の主な輸入先（同）は、一位米国、二位カナダ、三位デンマークとなっており、この三カ国で総輸入量の約八割を占めています。

鶏肉の主な輸入先の上位二カ国は、一位ブラジル、二位米国となっています。

図4 牛枝肉各部位の分割(豪州)

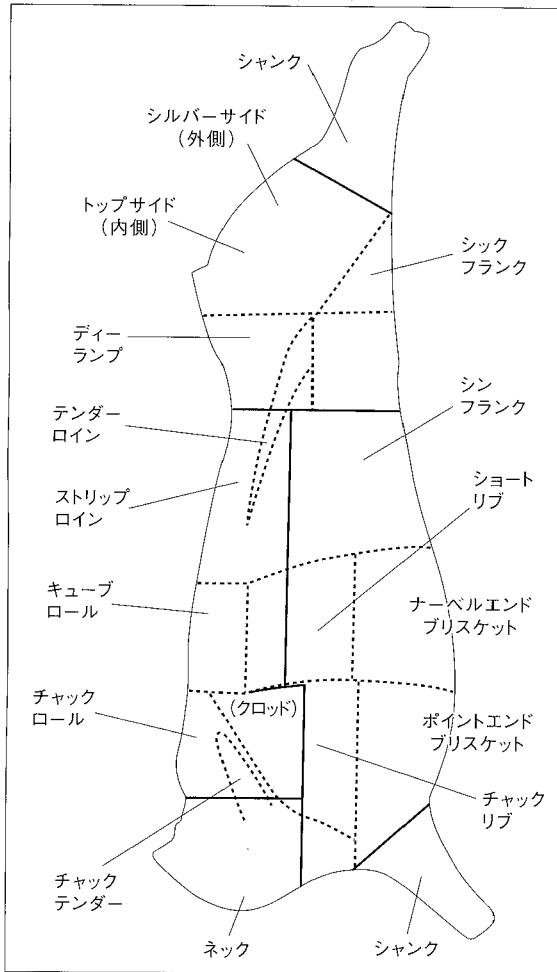


図3 牛枝肉各部位の分割(米国)

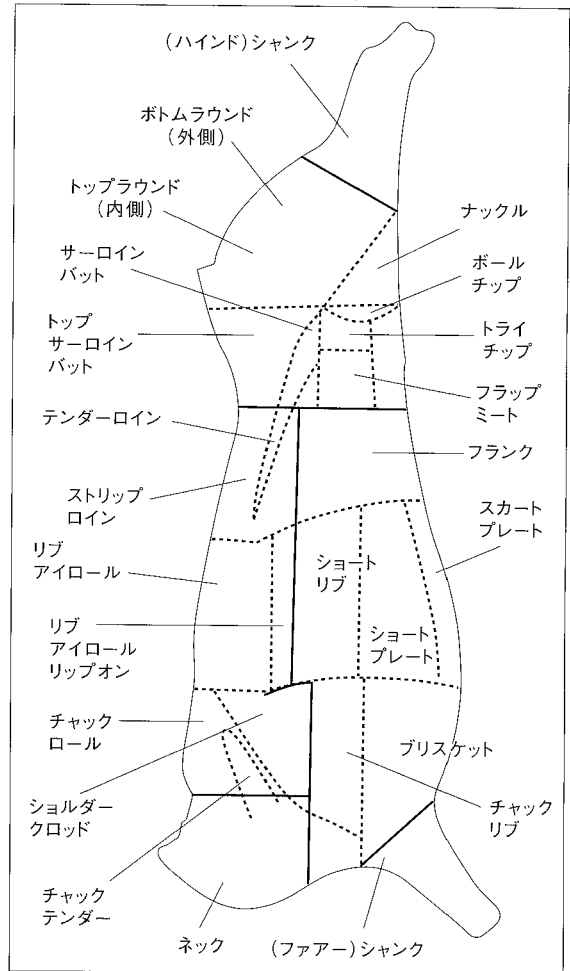


図7 豚枝肉各部位の分割(米国)

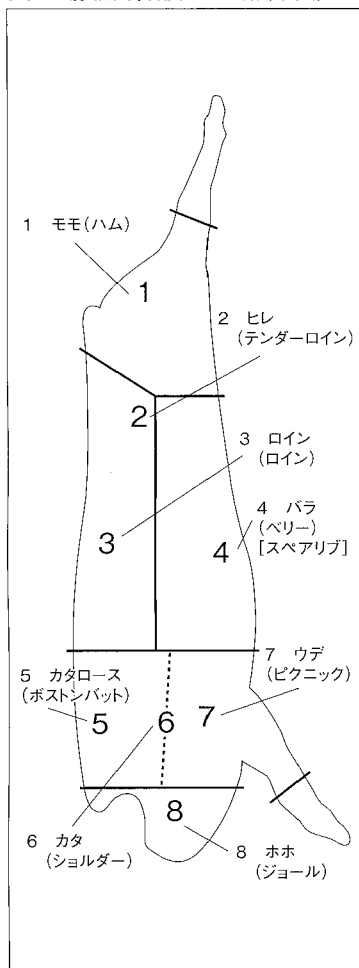


図6 豚枝肉各部位の分割(カナダ)

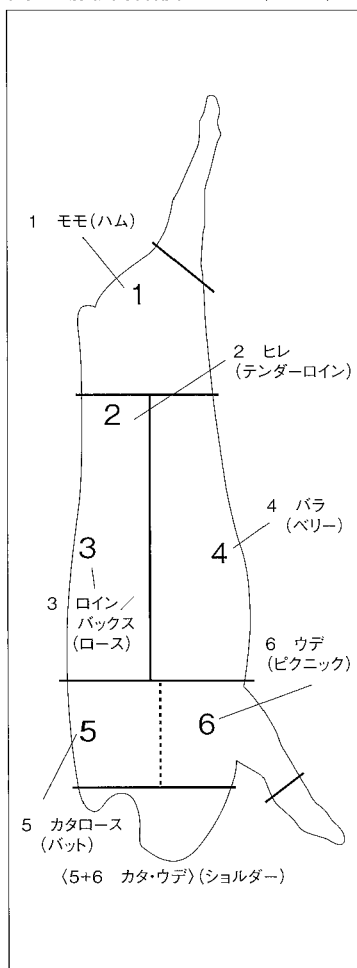


図5 豚枝肉各部位の分割(デンマーク)

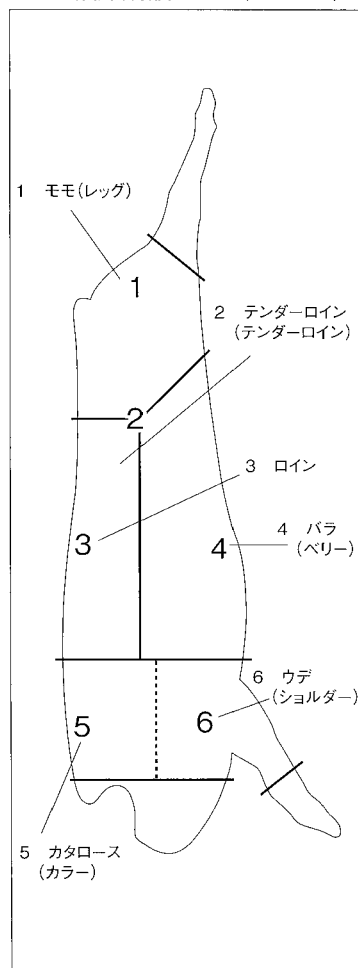
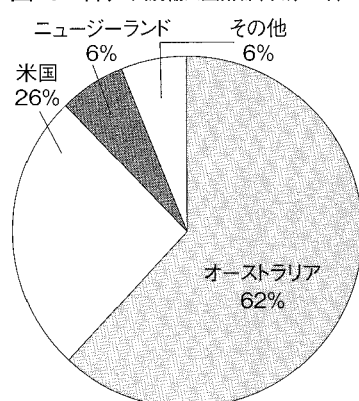
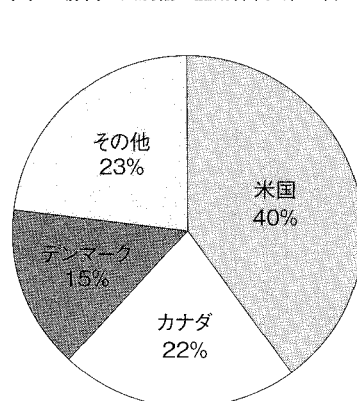


図10 牛肉の国別輸入量割合(平成24年)



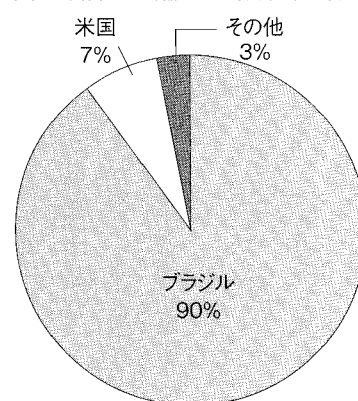
資料:財務省「貿易統計」
注:部分肉ベース。煮沸肉、ほほ肉、頭肉を含む

図9 豚肉の国別輸入量割合(平成24年)



資料:財務省「貿易統計」
注:部分肉ベース。くず肉を含む

図8 鶏肉の国別輸入量割合(平成24年)



資料:財務省「貿易統計」