

焼肉のフロになるための
焼肉料理の
調理・接客サービス
技法

資料集

焼肉のプロになるための

焼肉料理の調理・接客サービス技法

資料集

目次

トピック

1

地理的表示法とGI登録された牛肉…………… 3

トピック

2

ジビエの利用状況…………… 4

トピック

3

アニマルウェルフェアとは…………… 5

トピック

4

エコフィードとは…………… 6

トピック

5

豚熱とは
高病原性鳥インフルエンザの発生状況…………… 7

牛肉の生産量の推移、牛肉の消費量（推定出回り量）の推移…………… 8

牛肉の輸入量の推移、牛肉の輸出量の推移…………… 9

豚肉の生産量の推移、豚肉の消費量（推定出回り量）の推移…………… 10

豚肉の輸入量の推移、豚肉の輸出量の推移…………… 11

鶏肉の生産量の推移、鶏肉の消費量（推定出回り量）の推移…………… 12

鶏肉の輸入量の推移…………… 13

肉類の自給率の推移、都道府県別肉用牛の飼養頭数トップ10…………… 14

都道府県別豚の飼養頭数トップ10、
都道府県別ブロイラーの飼養羽数トップ10…………… 15

国産牛肉の全国の小売価格動向、
輸入牛肉の全国の小売価格動向、豚肉の全国の小売価格動向…………… 16

都道府県庁所在地及び政令指定都市食肉消費量トップ20、
焼肉店売上動向…………… 17

世界と日本の牛肉生産量、牛肉の国別輸入量の動向…………… 18

病因物質別食中毒の発生状況…………… 19

地理的表示法と G I 登録された牛肉

地理的表示(G I :Geographical Indication)とは、農林水産物・食品等の名称について、その名称から製品の産地が特定でき、その製品の品質等の確立した特性が産地と結びついていることを特定できる名称の表示です。1900年代初頭にヨーロッパで創設され、国際的にも知的財産の1つとして位置づけられており、100カ国を超える国でこの保護制度が導入されています。

日本で導入された地理的表示法とは、正式名称「特定農林水産物等の名称の保護に関する法律」といい、特定の産地と品質等の面で結びつきのある農林水産物・食品等の名称を知的財産として保護する法律です。生産業者の利益の増進と需要者の信頼の保護を目的としており、生産者団体が定めた生産地や生産方法等の基準を満たす産品にのみ、その名称の表示[地理的表示(GI)]を使用可能とします。不正な使用については行政が取り締まります。

2015年6月に制度が開始され、2022年3月末日現在で41都道府県の116産品、2カ国の3産品の計119産品が登録されています。G I 登録された牛肉は、2022年3月末日時点で以下の10品です。

名称	特定農林水産物等の生産地
但馬牛	兵庫県内
神戸ビーフ	兵庫県内
特産松阪牛	2004年11月1日当時の行政区画名としての22市町村
米沢牛	山形県置賜地方
前沢牛	岩手県奥州市前沢区
宮崎牛	宮崎県内
近江牛	滋賀県内
鹿児島黒牛	鹿児島県内
くまもとあか牛	熊本県
比婆牛	広島県

ジビエの利用状況

現在日本では、野生の鳥獣による農林業への被害が深刻で、その被害額は年間160億円にのぼります（2020年度）。被害全体の約7割がシカ、イノシシ、サルによるもので、森林の被害に関しては約8割を占めています。

こうした被害を防止するため、近年イノシシやシカの捕獲頭数が増加しています。このうちジビエとして食用にされているのは1割程度しかなく（2018年度）、ほとんどが廃棄処分されています。しかし、現在は農林水産省等の関係省庁によって、ジビエの利用拡大に向けて、様々な取り組みや支援策が行われており、ジビエ利用量は徐々に増加しています。

また、農林水産省によって「野生鳥獣資源利用実態調査」として、ジビエの利用量等の調査結果が発表されています。

野生鳥獣のジビエ利用量

2020年度

単位：トン

合計	食肉処理施設が販売						解体処理のみを 請け負って 依頼者へ 渡した食肉	自家消費 向け 食肉
	計	食肉				ペット フード		
		小計	イノシシ	シカ	その他 鳥獣			
1810	1674	1185	427	743	15	489	24	112

資料：農林水産省「野生鳥獣資源利用実態調査」

国産ジビエの流通拡大に伴い、より安全なジビエの提供と消費者のジビエに対する安心の確保を図ることを目的として「国産ジビエ認証制度」が2018年5月に農林水産省により定められました。

「野生鳥獣肉の衛生管理に関する指針（ガイドライン）」（2014年11月厚生労働省策定）に基づいた衛生基準の遵守、カットチャートによる流通規格の遵守、適切なラベル表示によるトレーサビリティの確保等、自主的な衛生管理を適切に取り組む食肉処理施設に認証を行うのがこの制度の概要です。なお、認証事業者は、ジビエ製品やジビエを使用した加工食品等に認証マークを貼付することができ、消費者がジビエ製品を選ぶ際の指標になり、取引先からの信頼獲得にもつながります。2022年6月現在、30の食肉処理施設が認証されています。

アニマルウェルフェアとは

アニマルウェルフェア (Animal Welfare) とは、家畜ができる限りストレスなく、自由にのびのびと健康的に生活できる飼育方法をめざすことと理解されており、「動物福祉」「家畜福祉」等と直訳されます。この考え方は、1960年代のヨーロッパにおいて、密飼いや等の工業的な家畜の飼育法を見直そうという動きが発端となっており、家畜だけでなく、動物園や水族館等の展示動物の他、実験動物やペット、野生動物等にも当てはまるとされています。

アニマルウェルフェアの中心的概念として「5つの自由」が国際的に認められており、アニマルウェルフェア実現に役立つ指針となっています。

「5つの自由」

- 1 飢え、渇き及び栄養不良からの自由
- 2 恐怖及び苦悩からの自由
- 3 物理的及び熱の不快からの自由
- 4 苦痛、傷害及び疾病からの自由
- 5 通常の行動様式を発現する自由

アニマルウェルフェアについては、日本も加盟しているOIE・国際獣疫事務局(※)が国際的なガイドラインを策定・勧告しており、OIEでは、アニマルウェルフェアがよい状態のときを「動物がその生活している環境にうまく対応している状態をいう」と定義しています。

アニマルウェルフェアの考え方に対応した家畜の飼養管理(快適性に配慮した家畜の飼養管理)を行うと、畜産物の生産性や安全の向上につながり、家畜の能力を引き出し、治療費等のコストの軽減にもなり、生産者にとってもメリットが見込めます。日本では公益社団法人畜産技術協会が「アニマルウェルフェアの考え方に対応した家畜の飼養管理指針」を策定しており、普及を図っています。この飼養管理指針では、最も重視されるべきは日々の家畜の観察や記録、家畜の丁寧な取り扱い、適性な飼養管理によって家畜が健康であることとしています。

※OIE (Office International des Epizooties) は、1924年にフランスで発足した世界の動物衛生の向上を目的とする政府間機関。動物衛生や人獣共通感染症に関する国際基準の作成等を行っている。

エコフィードとは

エコフィード(ecofeed)とは、環境にやさしい(ecological)や節約する(economical)等を意味するエコ(eco)と飼料を意味するフィード(feed)を組み合わせた造語です。具体的には、食品の製造過程で得られる副産物や売れ残り食品、野菜くず等の調理残渣、規格外農産物等を活用した飼料のことです。

現在の日本では、食品廃棄物が2019年度では1756万トンも発生しており、廃棄処理をめぐる様々な問題が指摘されています。廃棄物をなるべく減らし、再生利用を進めるため、2001年に食品リサイクル法が制定されました。廃棄食品を再生利用する方法の1つがエコフィードです。

また、日本の畜産業では、使用する飼料の原料の約75%を輸入に頼っており、2020年の飼料自給率は25%にとどまっています。農林水産省では、エコフィードを活用することで飼料自給率を向上させ、穀物相場に左右されない畜産経営を実現させる施策の一環と位置づけています。

エコフィードを利用することには、畜産業にとっては、飼料コストの削減、品質や生産性等の向上というメリットがあり、食品産業にとっては、廃棄食分にかかる費用の削減、C S R (Corporate Social Responsibility・企業の社会的責任)やSDGs (Sustainable Development Goals・持続可能な開発目標) 推進のアピール等のメリットがあります。さらに、畜産業や食品産業には畜産物のブランド化というメリットが生まれます。

一定の基準を満たした飼料を「エコフィード」として認証する、エコフィード認証制度が2009年3月から運用されています(認証機関は一般社団法人日本科学飼料協会、2020年3月末現在22事業者34銘柄が認証)。エコフィードの取組みに対し、社会の認識と理解を深めることを目的に、一定の基準を満たした畜産物を「エコフィード利用畜産物」として認証する制度が2011年5月より開始されています(認証機関は公益社団法人中央畜産会、2022年3月末現在5銘柄が認証)。

豚熱とは

豚熱(旧称豚コレラ)はC S F (Classical Swine Fever)ウイルスによって豚やイノシシに起こる熱性伝染病です。強い伝染力と高い致死率が特徴で、治療はなく、発生した場合は家畜業界へ甚大な影響があることから、家畜伝染病法によって家畜伝染病に指定されています。人に感染することはない、仮に豚熱にかかった豚を食べても人体に影響はありません。また、C S Fに感染した豚の肉が出回ることはありません。

日本は、長年発生がなく、2015年からはC S F 清浄国に認定されていましたが、2018年以降、野生イノシシや飼養豚への感染の事例が確認されています。海外の豚熱発生地域からの豚やイノシシ肉、それらの肉製品の輸入、持ち込みは禁止されていますが、不法に持ち込まれたウイルス汚染畜産物から野生イノシシに感染して拡散し、養豚場の豚も感染したと考えられています。

対策として、飼養豚へのワクチン接種、飼養豚と野生イノシシの隔離、飼養衛生管理の徹底、畜産物の違法な持ち込みへの対応の厳格化等が行われています。

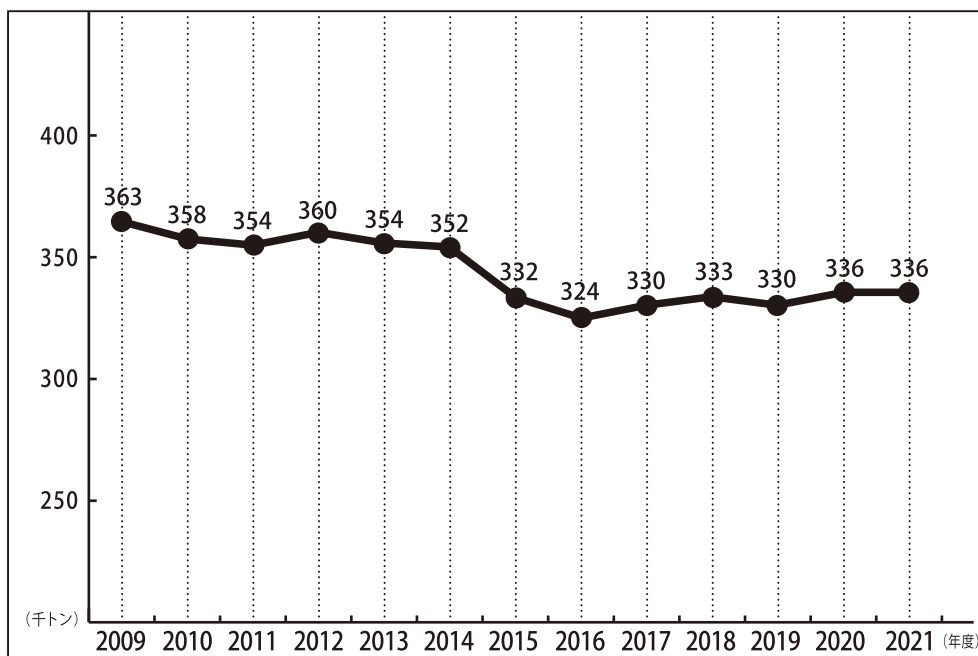
なお、アフリカ豚熱(A S F :African Swine Fever)は豚熱(C S F)とは別の病気です。アフリカやヨーロッパ、アジアを中心に感染が広がっていますが、日本では発生していません。

高病原性鳥インフルエンザの発生状況

日本国内の家禽飼養農場でも高病原性鳥インフルエンザが発生しており、野鳥からもウイルスが確認されています。

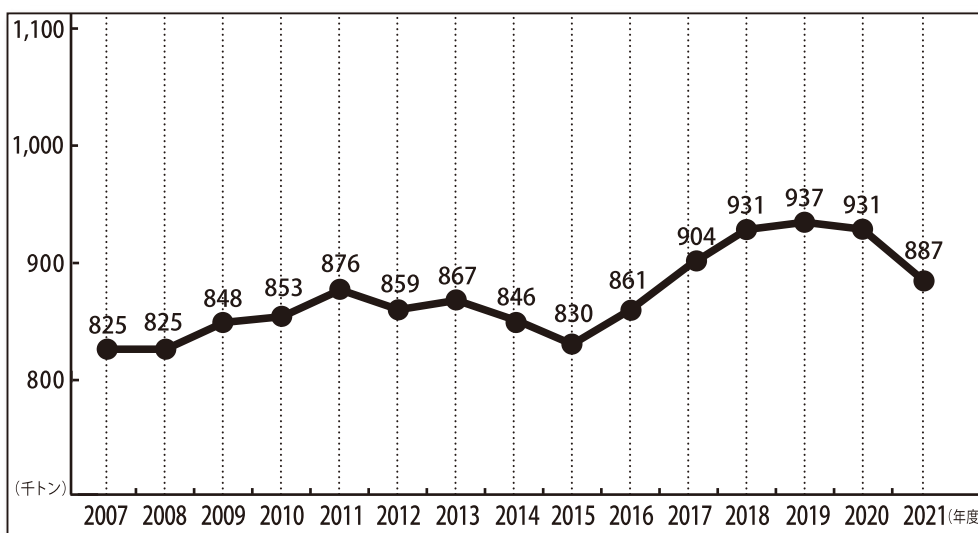
2021年シーズンの野鳥における高病原性鳥インフルエンザの陽性確認件数は、1道1府5県で107件、家禽の発生件数は、1道11県で25件です(2022年6月現在、環境省)。

牛肉の生産量の推移



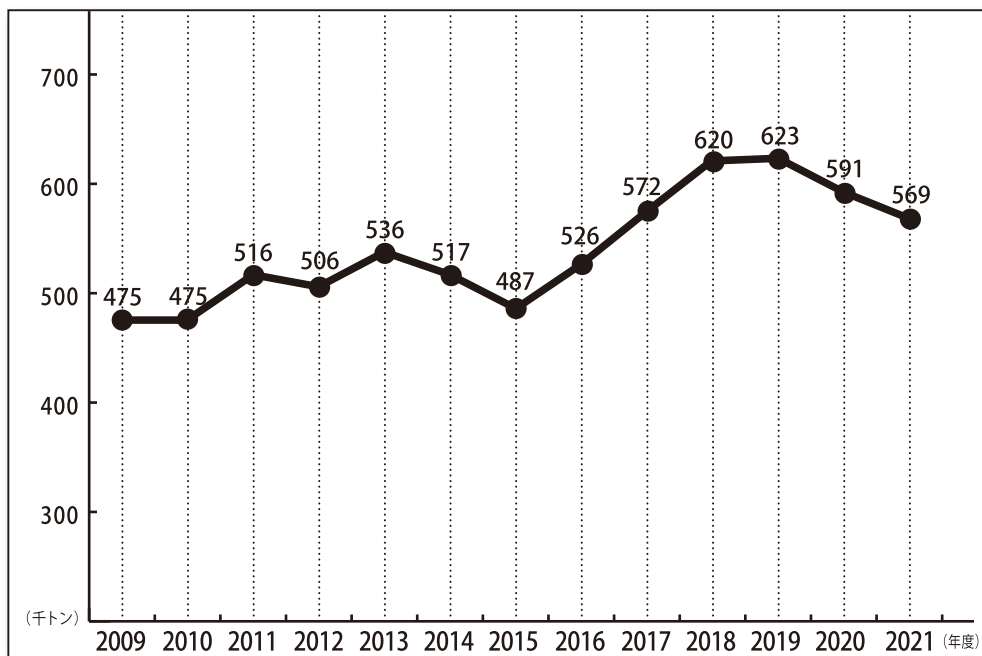
資料：農林水産省「畜産物流統計」「食料需給表」

牛肉の消費量(推定出回り量)の推移



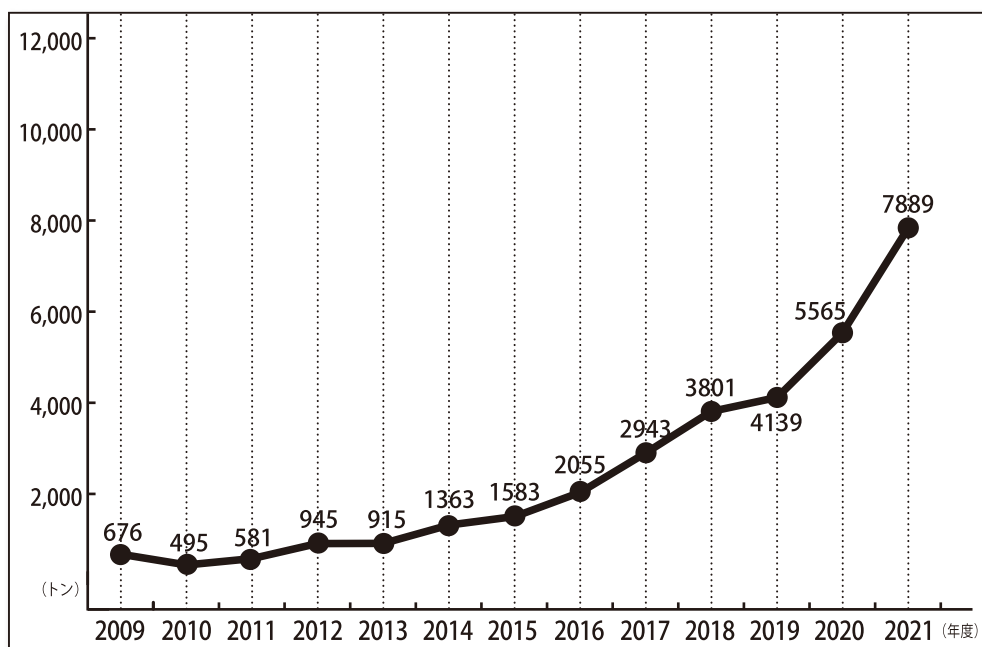
資料：農林水産省生産局畜産部畜産企画課「畜産の動向」 2022年6月
推定出回り量＝生産量＋輸入量＋前年度在庫量－当年度在庫量－輸出品

牛肉の輸入量の推移



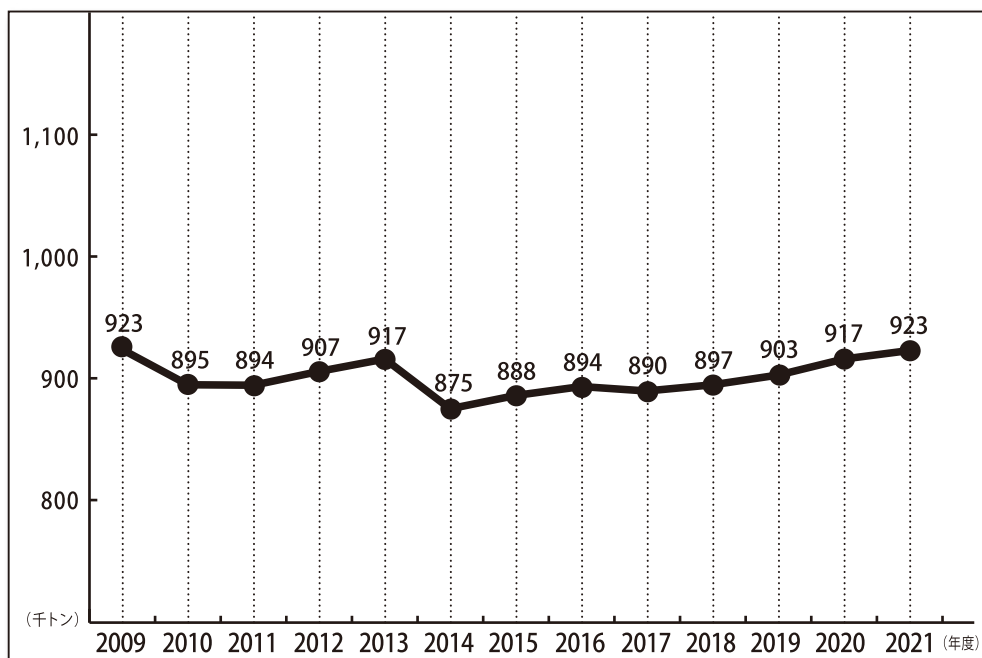
資料：農林水産省「畜産物流統計」「食料需給表」

牛肉の輸出量の推移



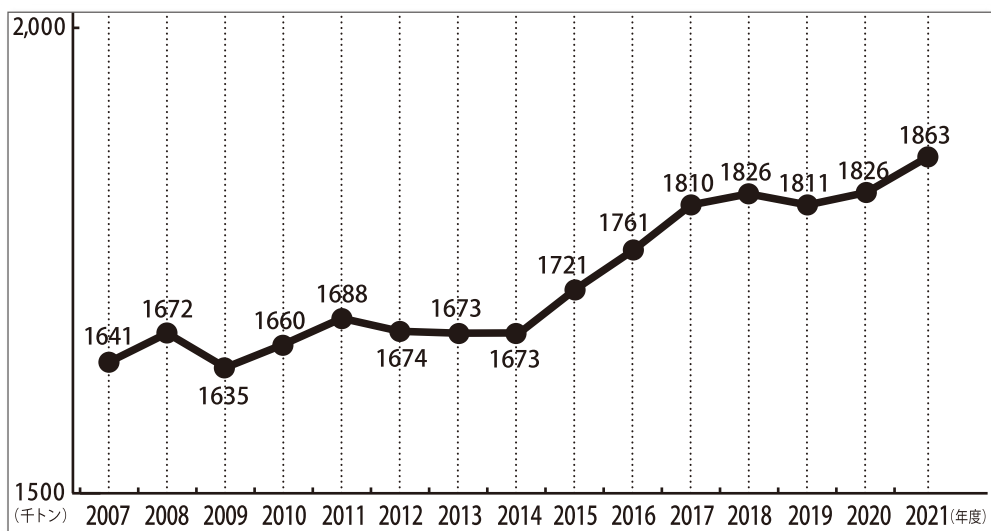
資料：財務省「日本貿易統計」、農林水産省「食料需給表」

豚肉の生産量の推移



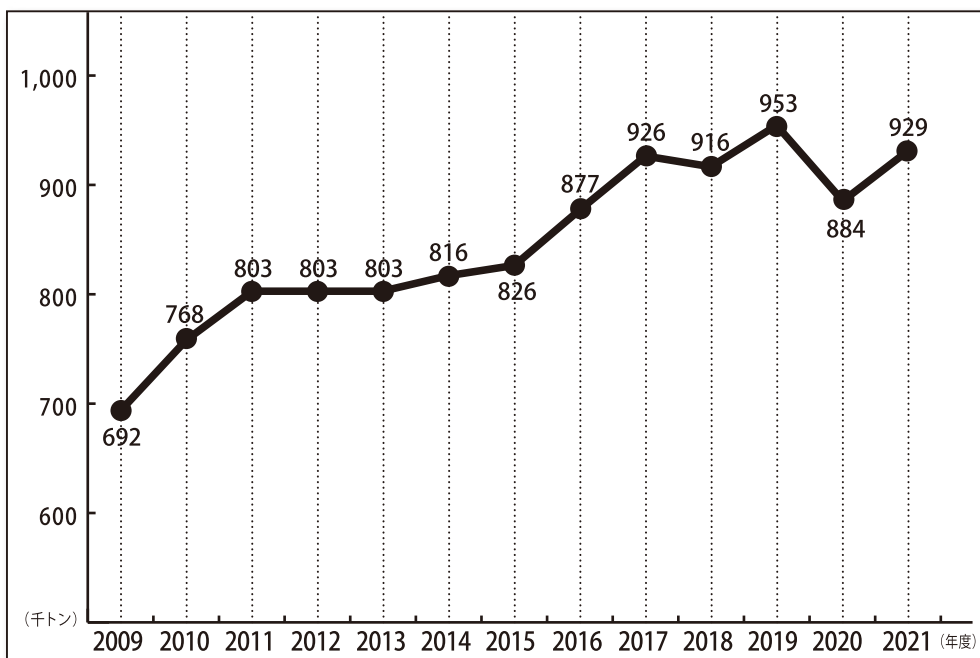
資料：農林水産省「畜産物流統計」「食料需給表」

豚肉の消費量(推定出回り量)の推移



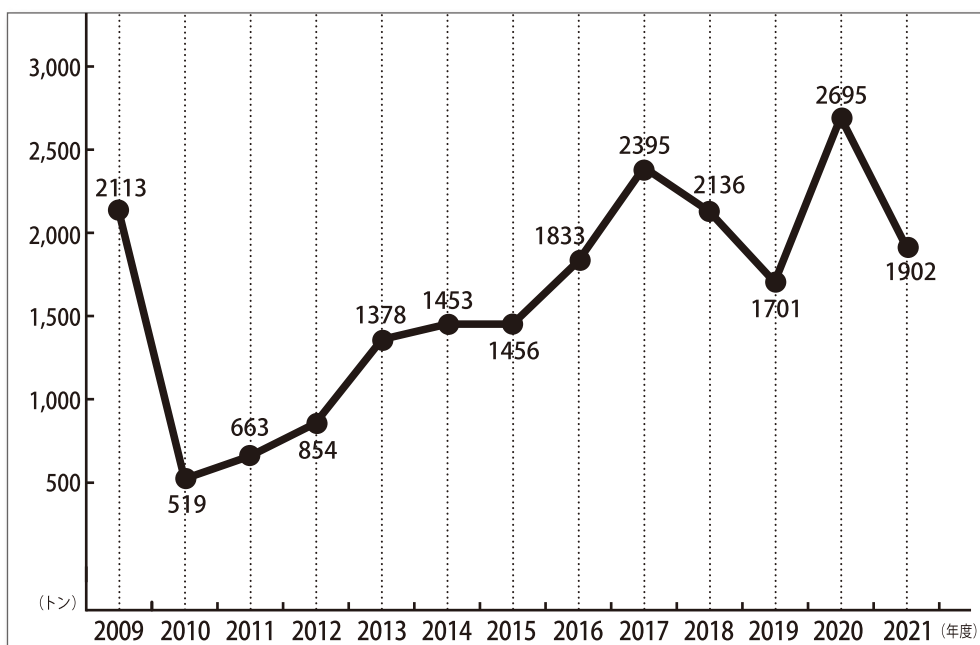
資料：農林水産省生産局畜産部畜産企画課「畜産の動向」 2022年6月
推定出回り量＝生産量＋輸入量＋前年度在庫量－当年度在庫量－輸出品

豚肉の輸入量の推移



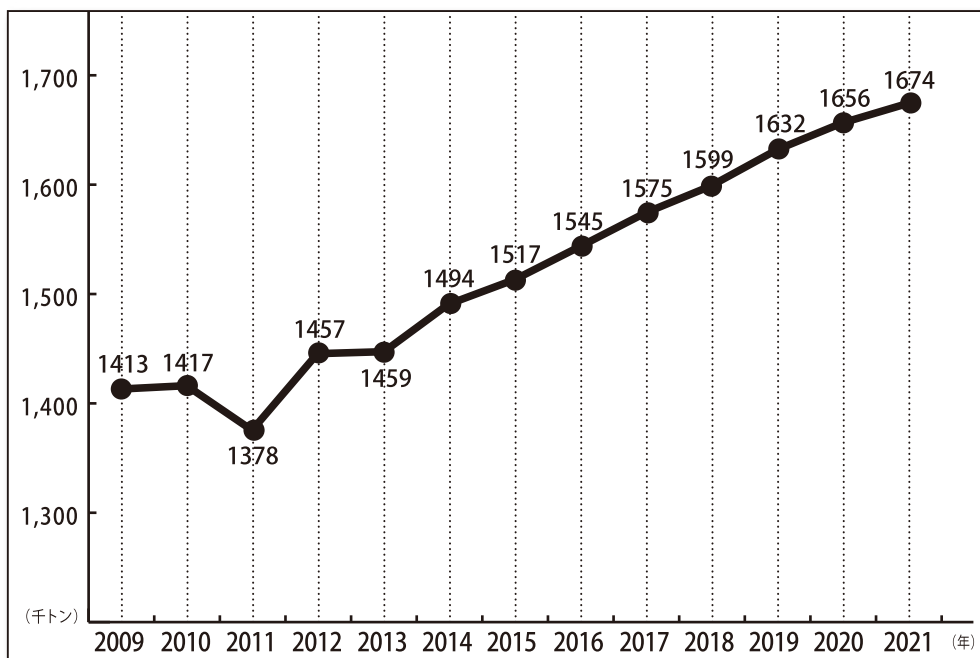
資料：農林水産省「畜産物流統計」「食料需給表」

豚肉の輸出量の推移



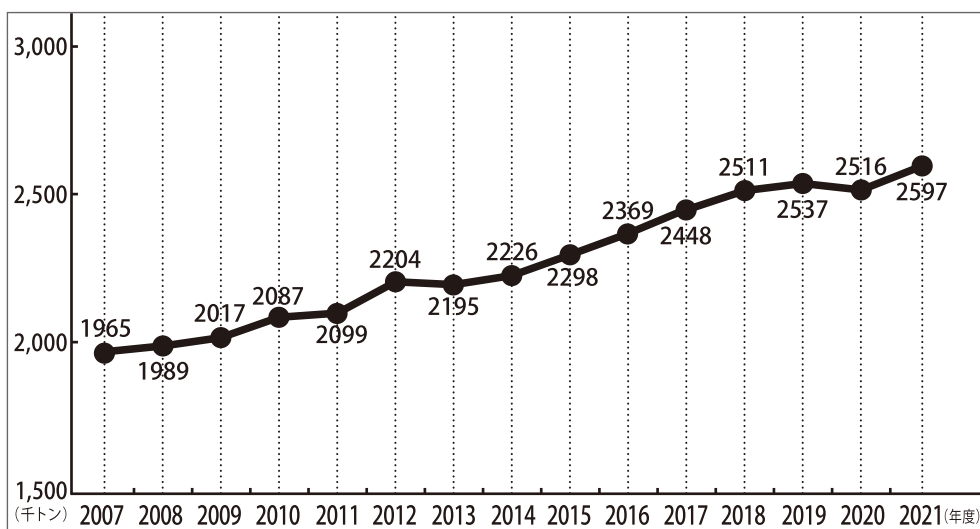
資料：財務省「日本貿易統計」、農林水産省「食料需給表」

鶏肉の生産量の推移



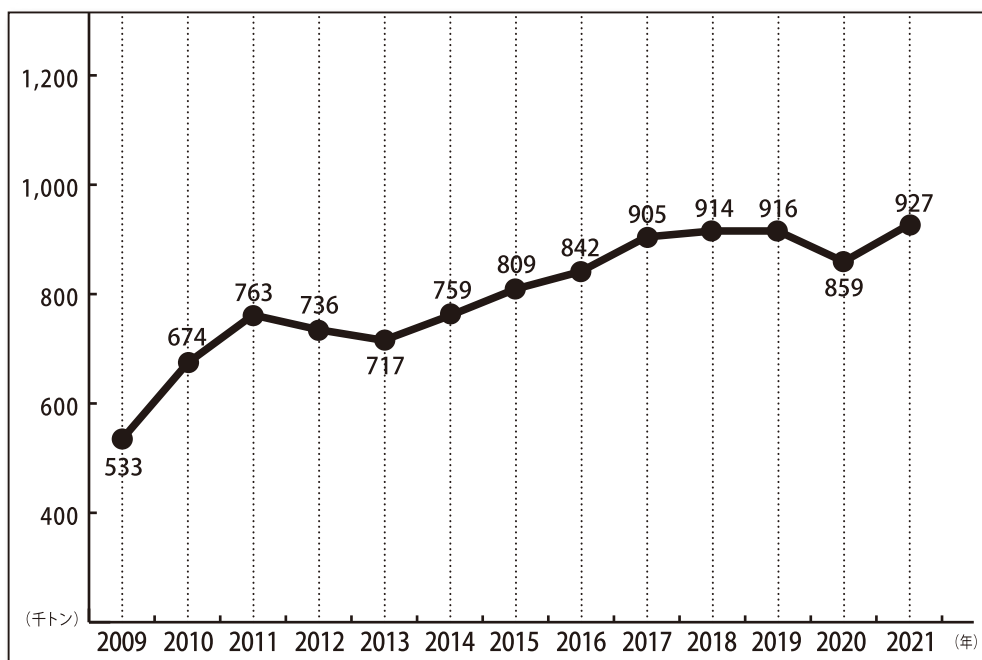
資料：農林水産省「畜産物流統計」「食料需給表」

鶏肉の消費量(推定出回り量)の推移



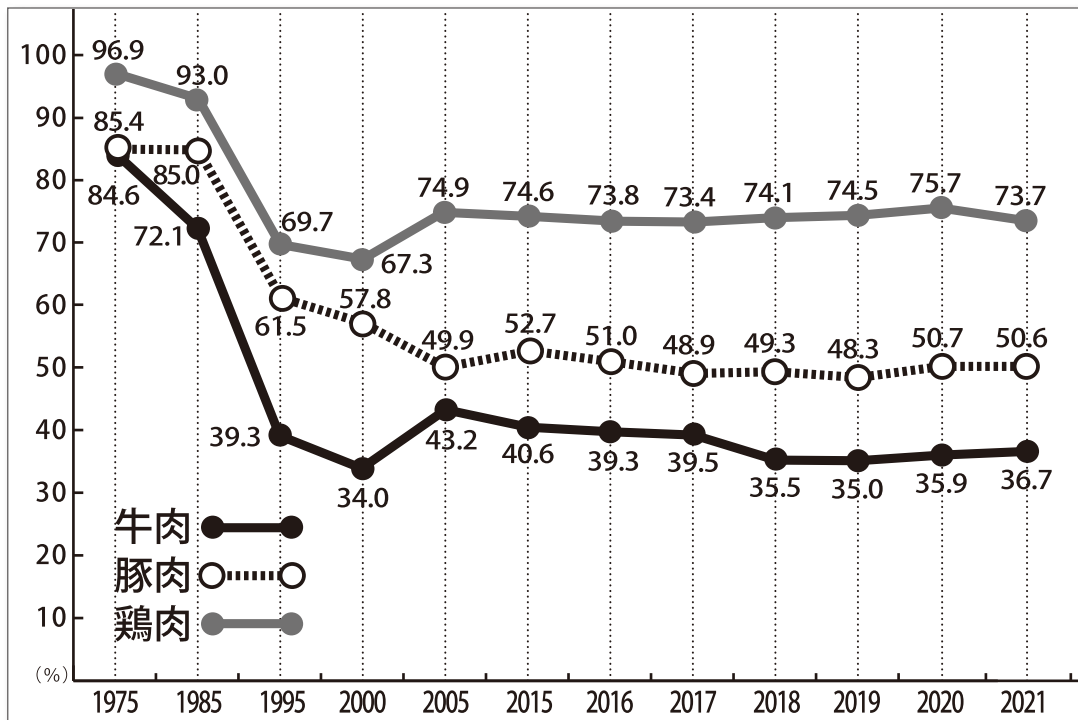
資料：農林水産省「食料需給表」

鶏肉の輸入量の推移



資料：農林水産省「畜産物流統計」「食料需給表」

肉類の自給率の推移 重量ベース、単位：％



資料：事業協同組合全国焼肉協会 調べ

都道府県別 肉用牛の飼養頭数 トップ10

2021年2月1日現在

順位	都道府県名	飼養頭数
1	北海道	536,200
2	鹿児島県	351,100
3	宮崎県	250,000
4	熊本県	134,700
5	岩手県	91,000
6	長崎県	90,600
7	栃木県	82,400
8	沖縄県	81,900
9	宮城県	80,000
10	兵庫県	57,300

資料：農林水産省「畜産統計」

都道府県別 豚の飼養頭数 トップ10

2021年2月1日現在

順位	都道府県名	飼養頭数
1	鹿児島県	1,234,000
2	宮崎県	796,900
3	北海道	724,900
4	群馬県	643,500
5	千葉県	614,700
6	茨城県	513,400
7	岩手県	485,100
8	栃木県	427,300
9	青森県	352,700
10	愛知県	291,900

資料：農林水産省「畜産統計」

都道府県別 ブロイラーの飼養羽数 トップ10

2021年2月1日現在

順位	都道府県名	飼養羽数 (千羽)
1	宮崎県	28,012
2	鹿児島県	27,085
3	岩手県	22,600
4	青森県	7,087
5	北海道	5,087
6	熊本県	4,217
7	徳島県	3,908
8	岡山県	3,768
9	佐賀県	3,751
10	鳥取県	3,222

資料：農林水産省「畜産統計」
年間出荷羽数3,000羽未満の飼養者を除く数値

国産牛肉の全国の小売価格動向 (円/100g 消費税含む)

年度	和牛の通常価格				交雑種の通常価格				その他の牛の通常価格			
	かたロース	ばら	サーロイン	もも	かたロース	ばら	サーロイン	もも	かたロース	ばら	サーロイン	もも
2017	1,002	774	1,351	789	764	600	960	576	516	440	626	391
2018	1,033	778	1,380	785	761	596	956	578	516	422	657	382
2019	1,036	774	1,368	783	756	582	959	598	553	385	683	375
2020	1,028	746	1,296	767	741	588	946	595	542	404	647	400
2021	1,034	752	1,303	779	756	612	945	588	558	443	661	387

資料：独立行政法人農畜産業振興機構調べ

輸入牛肉の全国の小売価格動向

(円/100g 消費税含む)

年度	オーストラリア産牛の通常価格				アメリカ産牛の通常価格	
	かたロース	ばら	サーロイン	もも	かたロース	ばら
2017	253	245	425	248	292	255
2018	254	262	410	252	279	284
2019	255	229	394	255	286	251
2020	262	223	401	252	278	245
2021	284	258	462	265	278	251

資料：独立行政法人農畜産業振興機構調べ

豚肉の全国の小売価格動向

(円/100g 消費税含む)

年度	国産豚肉の通常価格			輸入豚肉の通常価格
	かた	ロース	もも	ロース
2017	150	269	180	147
2018	150	271	180	153
2019	146	266	175	151
2020	145	266	176	144
2021	144	266	177	144

資料：独立行政法人農畜産業振興機構調べ

都道府県庁所在市及び

政令指定都市食肉消費量トップ20 2019～2021年平均、単位g

順位	牛肉		豚肉		鶏肉	
	全国	6,821	全国	22,241	全国	17,994
1	奈良市	9,951	新潟市	27,442	熊本市	23,818
2	大阪市	9,724	相模原市	25,533	福岡市	23,420
3	山口市	9,693	静岡市	25,247	宮崎市	22,503
4	堺市	9,638	札幌市	25,233	山口市	21,759
5	広島市	9,450	横浜市	24,939	広島市	21,290
6	京都市	9,395	福島市	24,927	鳥取市	21,027
7	大津市	9,150	さいたま市	24,713	大分市	20,865
8	北九州市	9,020	浜松市	24,563	大津市	20,488
9	和歌山市	8,952	山形市	24,512	佐賀市	20,480
10	山形市	8,923	川崎市	24,355	北九州市	20,139
11	熊本市	8,765	青森市	24,255	岡山市	20,102
12	佐賀市	8,666	金沢市	23,888	札幌市	20,097
13	松山市	8,414	仙台市	23,712	京都市	19,965
14	福岡市	8,372	秋田市	23,624	鹿児島市	19,854
15	津市	8,227	千葉市	23,610	金沢市	19,705
16	金沢市	8,198	甲府市	23,282	神戸市	19,582
17	岡山市	8,107	広島市	23,241	松江市	19,448
18	神戸市	7,960	盛岡市	22,971	大阪市	19,050
19	徳島市	7,922	熊本市	22,957	高知市	19,017
20	大分市	7,816	長野市	22,621	奈良市	18,878

資料：総務省「家計調査」

焼肉店売上動向 対前年比%

順位	売上高	客数	客単価
2018	105.6	105.2	100.3
2019	104.7	104.1	100.5
2020	89.1	89.5	99.6
2021	90.8	92.1	98.6

資料：一般社団法人 日本フードサービス協会「外食産業市場動向調査」

世界と日本の牛肉生産量 単位:トン

国名	生産量
アメリカ合衆国	12,357,232
ブラジル	10,100,000
中華人民共和国	6,034,215
アルゼンチン	3,168,472
オーストラリア	2,371,600
メキシコ	2,081,262
ロシア	1,633,742
フランス	1,434,590
カナダ	1,381,940
パキスタン	1,179,000
ドイツ	1,091,000
南アフリカ	1,038,688
日本	477,463
世界計	73,929,030

資料:FAO 2020年の生産量(部分肉ベース)

牛肉の国別輸入量の動向 単位:トン

年	アメリカ合衆国	オーストラリア	カナダ	ニュージーランド	メキシコ	その他
2017	239,676	288,260	18,722	15,768	9,400	2,152
2018	247,570	312,452	21,271	13,959	12,453	847
2019	241,148	294,280	42,930	18,605	14,538	4,935
2020	255,077	263,313	38,021	20,206	13,963	10,552
2021	232,852	238,626	49,722	27,303	19,419	17,353

資料:農林水産省「農林水産物輸出入概況」

病因物質別食中毒の発生状況

物質別	年次	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
総 数		1,100	931	976	1,202	1,139	1,014	1,330	1,061	887	717
細菌（総数）		419	361	440	431	480	449	467	385	273	230
	サルモネラ属菌	40	34	35	24	31	35	18	21	33	8
	ブドウ球菌	44	29	26	33	36	22	26	23	21	18
	ボツリヌス菌	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	腸炎ビブリオ	9	9	6	3	12	7	22	0	1	0
	病原大腸菌	21	24	28	23	21	28	40	27	11	14
	腸管出血性大腸菌	16	13	25	17	14	17	32	20	5	9
	その他の病原大腸菌	5	11	3	6	6	11	8	7	6	5
	ウエルシュ菌	26	19	25	21	31	27	32	22	23	30
	セレウス菌	2	8	6	6	9	5	8	6	1	5
	エルシニア・インテロコリカ	3	1	1	0	1	1	1	0	0	0
	カンピロバクター・ジエニコリ	266	227	306	318	339	320	319	286	182	154
	ナグビブリオ	1	3	1	0	0	0	0	0	0	0
	コレラ菌	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	赤痢菌	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
	チフス菌	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0
	パラチフスA菌	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	その他細菌	6	7	5	3	1	3	0	0	1	0
ウイルス（総数）		432	351	301	485	356	221	265	218	101	72
	ノロウイルス	416	328	293	481	354	214	256	212	99	72
	その他のウイルス	16	23	8	4	2	7	9	6	2	0
寄生虫（総数）		—	110	122	144	147	242	487	347	395	348
	クドア	—	21	43	17	22	12	14	17	9	4
	サルコシステリス	—	1	0	0	0	0	1	0	0	0
	アニサキス	—	88	79	127	124	230	468	328	386	344
	その他の寄生虫	—	0	0	0	1	0	4	2	0	0
化学物質		15	10	10	14	17	9	23	9	16	9
自然毒（総数）		97	71	79	96	109	60	61	81	84	45
	植物性自然毒	70	50	48	58	77	34	36	53	49	27
	動物性自然毒	27	21	31	38	32	26	25	28	35	18
その他		107	0	1	1	3	4	3	4	3	1
不明		30	28	23	31	27	29	24	17	15	12

資料：厚生労働省 「食中毒統計資料」

焼肉のプロになるための
焼肉料理の調理・接客サービス技法
資料集

事業協同組合 全国焼肉協会

発行日：2022年7月8日