

天眼鏡

多様化がすすむ食肉需要

9月とはいえまだまだ暑い時であったが、畜産関係団体OBのY氏と盃を酌み交わした。その際、Y氏が「おみやげ」といつてくれたのが日本食肉格付協会による「和牛枝肉格付け結果」なる1枚紙。1998年以降、直近までの約25年にわたる推移表であった。畜産関係者にとっては”常識”“であるのかもしれないが、若干の距離がある者にとってはびっくり仰天の数値。すなわちこれを10年刻みで見ると、2003年の和牛枝肉格付け全体に占めるAの割合は86.5%で、A-5だけの割合だと13.2%。これが13年では同じく91.3%、21.9%。そして23年だと96.8%、62.8%と、A全体の割合が増加しているとともに、特に最上位のA-5が占める割合が急上昇しているおり、直近では格付けされる和牛枝肉の6割以上がA-5という圧倒的な数値となっている。

これについて農水省の資料で確認してみると、「脂肪交雑を重視し、生産者・関係者が改良努力を行ってきた結果、近年、脂肪交雑の改良は飛躍的に進展」とある。まさに種雄牛の選抜や飼料内容も含めた技術の改良・進展と畜産農家のたゆまぬ努力の結果だと理解されるが、それにしてもその急激な変化・テンポには驚かされるばかりである。

ちょうどこの頃、9月10日付の日本農業新聞で「農家の特報班」なる特集が掲載され、「赤身肉に潜在需要」

「全世代で『霜降り派』上回る」そして「和牛繁殖『濃厚飼料なし』」なる見出しが躍った。ここでは日本食肉消費総合センターが実施した、20～70代の1800人以上が回答した意識調査結果（2023年度）が紹介されている。その中で赤身肉はどれだけの需要があるのかを探るために、赤身肉と霜降り肉を比較しての好みを聞いている。これによると「赤身肉派」は34%と、「霜降り派」の26%を大きく上回っている。ただし、「どちらも同じ程度好き」が40%で最多となっており、単

純には判断し難いと言えなくもないが、女性だけに限ると「赤身肉派」は38%、また年齢層別に見ても全世代で「赤身肉派」が「霜降り派」を上回っていることも紹介されており、どうも「赤身肉派」に分がありそのような調査結果となっている。

これに関連して九州大学大学院農学研究院では乾草と放牧だけで黒毛和種を肥育する技術の実証に当たっていることも取り上げられている。ここでは乾草と放牧だけでの肥育は繁殖・肥育の一貫経営では可能であっても、これで育てた子牛を肥育農家が飼養するのは難しいかもしれないとしている。その一方では、「愛媛あかぬ和牛」を取り上げ、既にブランド赤身肉の生産・販売を軌道に乗せた産地もあることが紹介されている。

加えて農水省の資料の中では、牛肉のおいしさの3つの要因、すなわち①味（うま味、脂肪味、甘味等）、②香り（和牛香、脂肪酸組成等）、食感（弾力、脂肪の口溶け等）、が取り上げられている。そして「脂肪交雑以外の『おいしさ』に関する形質としてオレイン酸（一価不飽和脂肪酸。脂肪酸に占める割合が高いほど、脂肪の融点が低下し、舌触りがよくなり多汁性が増す）、小ザシ（特に細かい脂肪が分布。脂肪含有量を抑えられる）について紹介されており、これにリンクした指標によるブランド化の取組が普及しつつあることも報告されている。

このように見てくると、食肉の世界、畜産技術や畜産のあり方も含めて時代は大きく変化しつつあるようだ。畜産農家にとっては負担が大きくなる要因も多かるうが、食肉需要の多様化は消費者との距離を縮めつつあるとも言えるのではないか。広報の強化を必須とするが。明くる年には消費者との交流が促進され新たな世界が広がることを期待したい。

（農的社会デザイン研究所 代表 蔦谷栄一）