

別添資料 1

和牛、乳用種、交雑種の流通経路の分析

公表された銘柄牛・牛肉のカタログ等としては、食肉通信社の銘柄牛肉ハンドブックと食肉消費総合センターの「銘柄牛肉検索システム」があり、これらの重複部分を排除し、独自のデータベースを作成して、和牛、乳用種、交雑種を区別して、生産地から解体処理場、販売店までの流れをたどった。

産地食肉センターを含む食肉卸売市場を経由する牛肉は、黒毛和種 74%、交雑種 47%、乳用種 19%となった。

品種別「と畜」場所

	和牛	交雑種	乳用種
卸売市場	100,748頭	20,815頭	17,100頭
	43.9%	19.8%	15.8%
卸売市場および 産地食肉センター	68,597頭	29,100頭	4,033頭
	29.9%	27.7%	3.7%
産地食肉センター	60,043頭	54,978頭	8,6947頭
	26.2%	52.4%	80.4%
合計	229,388頭	104,893頭	108,080頭
	100.0%	100.0%	100.0%

品種別販売店への搬入数量

	和牛	交雑種	乳用種
高級店	156,461頭分	22,598頭分	4,350頭分
	68.2%	21.5%	4.1%
お手頃店	72,927頭分	82,295頭分	102,680頭分
	31.8%	78.5%	95.9%
合計	229,388頭分	104,893頭分	107,030頭分
	100.0%	100.0%	100.0%

注：高級店は百貨店、総合スーパー、ホテル、専門店

お手頃店は食品スーパー、生協、Aコープ

データの信頼性や項目の少なさから大胆な推定にならざるを得ないが、黒毛和種については、消費地にある卸売市場に生体で送られ、流通業者を経て、小売り店、料理店に繋がるルートが多く、乳用種は、生産地にある食肉センターで解体処理され、消費地に搬送さ

れるルートが多い。交雑種はその中間にあるといえる。

また、小売り販売では、和牛が高級店での取扱が多いこと（68.2%）、お手頃価格での販売店での取り扱いは、乳用種 95.9%、交雑種 78.5%と多いことが改めて示された。

3 種の牛肉の移動経路について、生体か枝肉・部分肉を区別して、各銘柄ごとに日本地図上に描くと和牛は生体で移動する割合が高いこと、乳牛は肉で移動する割合が高いことが見て取れる。交雑種はその中間となっている。