
EU・英国への農林水産物・食品の 輸出に関するカントリーレポート (牛肉)

2024年3月
EU輸出支援プラットフォーム ジェトロ・ブリュッセル事務所

目次

- E Uの食肉消費 3
- 欧州の食肉消費形態 4
- 欧州への和牛輸出状況 5
- 欧州における和牛輸入商社の例 7
- 欧州における和牛のレストランや小売店一覧 8
- 欧州における日本食材及び食肉輸入・販売業者 8
- 和牛・Wagyu価格の事例 9
- 欧州のWagyu事情 10

EUの食肉消費

単位：1000t, kg/年・人

		2010①	2021- 23平均②	①→② 増減	日本23年	EU/日本
牛肉	生産量	7,956	6,954	-13%	480	14.5 倍
	1人当たり消費量	16.4	10.2	-38%	6.2	1.6 倍
豚肉	生産量	22,333	22,258	0%	1,318	16.9 倍
	1人当たり消費量	52.4	40.8	-22%	13.2	3.1 倍
家きん肉	生産量	11,646	13,270	14%	1,678	7.9 倍
	1人当たり消費量	23.2	23.7	2%	14.4	1.6 倍

資料："EU AGRICULTURAL OUTLOOK" 各年版

注1：EU 1人当たり消費量は精肉換算数量、日本は純食料ベース

EUの精肉換算係数。枝肉から牛は×0.7、豚は×0.78、家きんは×0.88

注2：EUデータには、2010年はクロアチア未加盟、2021-23年は英国含まない

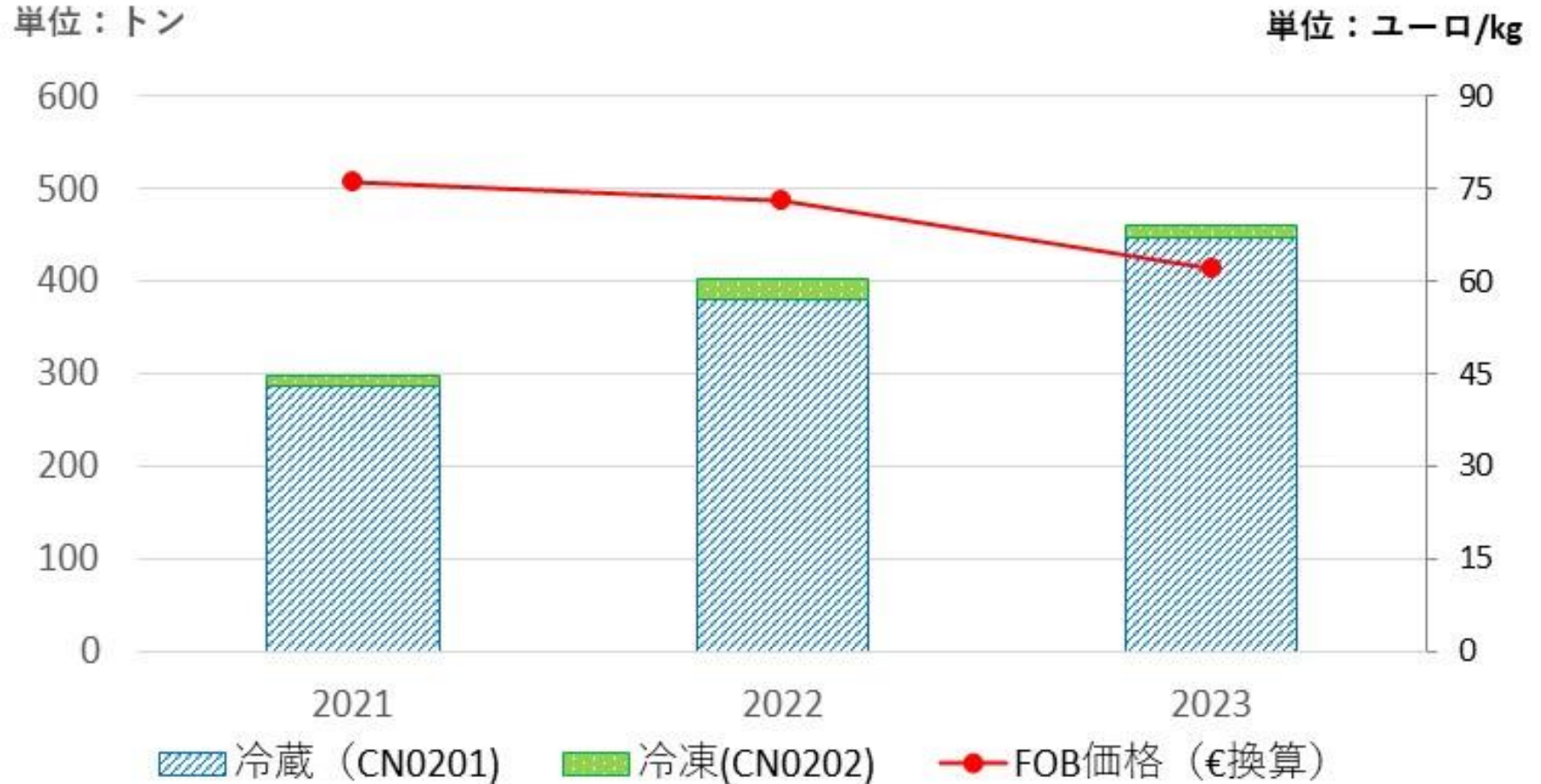
- EUの牛肉消費量は減少傾向だが、依然として1人当たり年間消費量は日本の1.6倍
- 牛肉、豚肉などの赤身肉の消費量は減少する一方、家きん肉の消費は増加
- EUの家計消費支出に占める外食比率は2018年で7.0%、日本は5.0%

欧州の食肉消費形態

- 「生鮮」「焼く」「煮込む」「オーブンで焼く」「ひき肉」+加工品
 - 生鮮：タルタルステーキ
 - 焼く：ステーキ
 - 煮込む：牛肉については、赤ワイン（Boeuf Bourguignon）、ワインビネガー（Sauerbraten）、ビール（Carbonnade）煮込みなどあり
 - オーブン：ローストビーフ
 - ひき肉：肉団子、パイや野菜の詰め物、煮込み、（パスタ）ソース、ラグー（グラタン）、ブリトー、ミートローフ、パテ、スープの具など多様な使い方
 - 加工品：ハム、ベーコン、サラミ、ソーセージ、ハンバーガー
- 脂肪分の少ない赤身肉をおいしく食べる料理がメインだが、脂を否定しているわけではない（スーパーではステーキ用赤身牛肉にハーブ入りバターを添えて販売することも一般的）。「さし」をアピールして販売する会社も存在
- 欧州でも、日本よりも肉厚ながら薄切り肉を利用するカルパッチョ（Carpaccio）のような料理方法がある。スライサーも販売されているが、利用部位はフィレのような脂身がほとんどない部位が多い。

欧州への和牛輸出状況

EU（27カ国）への和牛輸出状況



欧州への和牛輸出状況

- 輸出量の多くはロイン。2020年の実績では輸入量のうち87%を占めると推計されている（日本食肉生産技術開発センター（[JAMTI](#)）資料 7頁）。
- 聞き取りによれば、和牛の販売先はレストランなどフードサービス分野で8～9割、残りが小売ルートと推計されており、フードサービス業界の影響を大きく受ける構造となっている。
- 近年、少量であるが冷凍での輸出も行われている
- 23年のEUへの輸出量は、輸出需要について米国の低関税輸入枠が早期に消化され輸出が滞ったこと、物価上昇や景気の不透明感による消費者による牛肉の買い控えから、国内の和牛の枝肉価格が安値で推移したことに加え、為替が円安傾向であったことから、EU向けの和牛輸出量は増加した。
- 2024年1月16日、輸出企業の自主検査により消毒成分である「塩化ジデシルジメチルアンモニウム」がEUの基準値を超えて検出されたため、飛騨牛の輸出を一時停止。岐阜県が検体採取時に使った器具から消毒成分が肉に付着したことが原因。同年2月3日から輸出を再開した。
- 岐阜県 報道発表
（2024年1月19日） [「飛騨牛の輸出の停止・自粛について」](#)
（2024年2月3日） [「飛騨牛の輸出の再開について」](#)

出所：[全農「和牛を取り巻く状況」](#) およびヒアリングからジェット口作成

欧州における和牛輸入商社の例

会社名	場所
NH Foods UK (日本ハム)	英国 ロンドン
全農インターナショナル欧州	英国 ロンドン
スターゼンヨーロッパ	デンマーク オーフス
Anzco (伊藤ハム)	ベルギー ブリュッセル
WAGYU MASTER EUROPE (エスフーズ)	ドイツ ミュンヘン

また、ベルギーやオランダに日本産和牛に力を入れているオンライン販売サイトが存在する

- [OS meatshop](#)
- [The Butchery](#)

その他水産系の会社などが輸入している事例も見られる

欧州における和牛のレストランや小売店一覧

- 下記のサイトで和牛を食べる・買えるお店が検索可能

一般社団法人 日本畜産物輸出促進協会「[WAGYUNAVI](#)」

欧州における日本食材及び食肉輸入・販売業者

- EU における主要な日本食材の輸入業者
- ドイツにおける主な食肉輸入業者 / 販売業者
- ドイツの大手食品小売企業
- ベルギーにおける主な食肉輸入業者 / 販売業者
- ベルギーの大手食品小売企業
- デンマークにおける主な食肉輸入業者 / 販売業者
- デンマークの大手食品小売企業

については、下記の報告書にリストの記載あり

日本養豚協会「[EU の豚肉現地調査報告書](#)」

和牛・Wagyu価格の事例

品名・部位・スペック	価格 (ユーロ/kg)
鹿児島 リブロースA5 160 g	320
鹿児島 リブロースA4 190 g	290
豪州Wagyu リブロース8+ 1100 g	229
米国 リブロース アンガス	79
ウルグアイ リブロース アンガス	52
鹿児島 テンダーロインA5 200 g	300
鹿児島 テンダーロインA4 200 g	275
豪州Wagyu テンダーロイン 450 g	110

出所：オランダの食肉卸 [The butchery \(2023年6月12日時点\)](#)

鹿児島産和牛ロインの価格は豪州産Wagyuロインの2.5倍～2.7倍であった

欧州のWagyu事情

- 欧州では、実質的に機能している wagyu の業界団体はあまり存在せず、wagyu の頭数や戸数について信頼できるデータがない。欧州のwagyu繁殖農家は、豪州や米国の協会に登録し、遺伝資源をそれらの国に頼る傾向にある
- 放牧がおこなわれるなど、日本の飼育方法と異なる。霜降りによる等級分けはあるが、統一の基準はない
- 欧州の生産者はwagyu を実効的に証明する制度や機関が機能していないため、まがい物が流通する懸念を持っている

出所：畜産技術協会「[平成30年度 Wagyu 肉生産・流通実態調査事業について](#)」
※欧州のWAGYU事情については、こちらの報告書が詳しい

欧州のWagyu事情

● 英国

➤ [英国和牛生産者協会 \(British Wagyu Breeders Association\)](#)

- 2014年発足。2020年7月に英国和牛品質保証制度を導入。
- 「和牛遺伝子を50%以上含む」「食肉解体月齢が24カ月以上」「DNA鑑定の実施」「血统証明の提出」「指定された去勢方法の実施」などの条件を満たすとロゴを発行。
- 英国産Wagyuの2023年の出生頭数は3万5550頭（前年の1万7083頭）と倍増。英国で生まれる子牛の1.8%に達した。枝肉重量を350kgとすると、3年後12,000トンの枝肉生産量に相当
- 【参考】
ジエトロ [「生産拡大と独自ブランド化が進む英国産「Wagyu」](#)
ジエトロ [「英国産「Wagyu」の出生頭数が1年で倍増」](#)

● ドイツ

- ドイツ家畜協会 (Bundesverband Rind und Schwein e.V.)
家畜の登録を行っている。和牛に限らない。
- [ドイツ和牛協会](#)
会員として93社がリストされている

欧州のWagyu事情

● セルビア

- セルビアで初めてのWagyu農場が、中西部のチャチャク地方で23年10月に設立された。設立者は、ロンドンで牛肉流通会社トウスレタを経営するネマニャ・ボルジャンオビッチ (Nemanja Borjanovic) 氏
- 同農場は豪州から導入した2頭の未経産牛と100本の精液を導入済みで、人工授精と受精卵移植により年間50頭～75頭を増殖させていきたいと述べている。

出所 : ministerie van landbouw, natuur en voedselkwalitei

[「The Serbian Wagyu cattle」](#)

欧州のWagyu事情

● ベルギー（Wagyu飼育農場の事例）

➤ Hof van Ossel 農場

- 豪州の遺伝資源（胚）を導入し、2007年からWagyu飼育。飼育頭数は180頭（雄牛3頭含む）。
- 豪州の受精卵は1個1000ユーロで受胎成功率は50% 分娩間隔385日
- 経営面積は60ha。
- 牧草とトウモロコシを中心とした飼料に加え、ビートパルプなどの副産物も与える。飼料中の粗タンパク質は13-14%に抑えている
- 出荷時年齢は3歳で生体体重600-650kg、枝肉重量350kg
- 直接販売は行っていない
- 出所：（上記情報は2020年8月時点）
[Hof Van Ossel zoekt geld voor “kaviaar onder rundsvlees”](#)
[Meysmans zoekt zelf zijn weg met Belgische wagyu](#)

➤ HOF TE LANDEGEM農場 (Time to Meat)

- [見学可能](#)
- [公式ウェブサイト](#)：

欧州のWagyu事情

- スペイン

- [スペインWagyu協会](#)

- 和牛遺伝子を50%以上含む牛に対して、品質マークを発行しトレーサビリティを担保する予定（未実施）
- [Finca de Santa Rosalia社](#)が和牛生産大手とされている

- フランス

- [Wagyu協会](#)

- 23社の繁殖農家が加盟し、繁殖用の牛として931頭が登録されている

- イタリア（Wagyu飼育農家の事例）

- [Wagyu 繁殖農家Ca' Negra](#)

- 繁殖牛52頭（純血）を飼育。その他代理母牛も多く飼育。農場全体で822頭飼育。
- 2009年胚を輸入して事業開始（1個あたり550～800ユーロ）。
- 28～30か月齢、720～750kgで出荷

【免責条項】

- 本資料は、事業者へのインタビューの他、各種統計・資料を基に作成していますが、作成後に改定・変更され本資料の内容と異なっていることもあり得ます。
- 本資料の正確性の確認と採否はお客様の責任と判断で行ってください。JETROは、本資料に起因して発生した損害・不利益等について、一切責任を負いません。
- 実際の輸出・販売を行う際には、関係機関および各専門家に照会される等、最新情報の確認をお勧めします。
- 本資料を無断で引用・転載することは禁じます。

【本資料に関するお問い合わせ先】

日本貿易振興機構（JETRO）ブリュッセル事務所

TEL: +32-(0)2-282-05-00

Email: belinfo@jetro.go.jp