

AHDB 英国産肉を日本市場にアピール①（全2回）

厳格な生産基準をクリアした高品質な牛・ラム・豚を訴求



AHDB（英国農業・園芸開発委員会）は英国産肉（牛、ラム、豚）の日本市場での拡充に注力している。2019年1月からは、英国産牛肉とラム肉の日本への輸出再開に伴い、活動を活性化（豚肉は15年から輸出再開）。英国産肉の主な特徴は、グラスフェッド（牛肉・ラム肉）や肥育ホルモン剤フリーにより、安全かつ高品質であること。さらに、英国は世界的に有名なアンガス種、ヘレフォード種、ショートホーン種などを含む原産地として知られる。

先だって開催した英国大使館での披露会でも好評を博しており、関心も高まってきている。英国産肉の魅力や市場動向、日本でのプロモーション活動について、アジア太平洋担当責任者のジョナサン・エクレイ氏（写真）に聞いた。

（聞き手 小倉泉弥）

——英国産肉の市場について
牛肉は、食肉処理頭数が約200万頭、牛肉生産量が

90万トン。輸出量は13万5000トンとなっている。

ラム肉は、プライム・ラム食肉処理頭数が1200万頭、ラム肉生産量が28万5000トン。輸出量は9万トン。

豚肉は、畜頭数が1000万頭、豚肉生産量が93万5000トン。輸出量は30万トンだ。（いずれも22年）英国は島国のため国土に限りがあるが、家畜の生産は一大産業となっている。英国内や欧州が主な市場で、近年はアジアやアメリカの輸出も拡大しており、重要性が高まってきている。この10年間は特に輸出に注力しており、世界における英国産肉のプレゼンスは向上している。23年の輸出は牛肉、ラム肉、豚肉の総計で17億ポンドに達した。



輸出する国ごとに求められる肉の部位が異なるため、それぞれの国の需要に合わせた柔軟な対応をしているのも英国産肉の強みだ。先日は都内の英国大使館で英国産肉を初披露したが、大変好評だった。

日本でのプロモーション活動を開始してからほどなくコロナ禍となってしまったが、それでも取引が順調に進んだのは両国の関係が非常に良好だからだ。グローバルビジネスには信頼関係が必要だ。

——主な輸出国について

牛肉はオランダが最も多いが、アジアではフィリピン、香港、日本が多い。ラム肉はフランスをはじめ欧



州が中心で、香港、シンガポール、日本など高価格帯の市場でも伸びている。アメリカ市場も好調だ。豚肉の最大の輸出先は中国だ。ほか、アジアでの引き合いも多く、フィリピン、台湾、日本でも求められている。アメリカ、カナダ、メキシ

——輸出に注力し始めたきっかけは

英国産肉は従来、主に欧州で消費されてきた。だがこの10～15年で、世界中で人々の行き来が活発化してきたことから、これまで

食べたことのない肉の部位を口にする機会が増えてきたようだ。そのため、世界各地で需要が伸び始めてきたと分析している。私たちの販売先も多様化してきている。

——EU離脱時の影響は当初は混乱も見られたが、比較的早い段階で標準化した。数多くの消費財を輸出する必要も出てきており、中長期的にアジア地域の経済は伸びていくと予想されるなか、欧州も様々な国と協定を結ぶ努力が必要だ。日本市場にも大きな可能性を感じている。

——20年からスタートした日本市場へのプロモーションについて

19年に英国産牛肉と豚肉の市場が開放されて以来、英国産肉の輸出総額は62



00万ポンドを超えた。日本市場は心強いけん引役だ。高品質が求められ、いずれの肉も輸出量が増加している。開始当初はコロナ禍という逆境に見舞われたが、耐えきることができた。とても良い手応えだ。グローバルな舞台で多くのチャレンジャーがあっても市場で結果を出している。

英国産肉の品質基準が高いことも好意的に受け止められている。農場は厳しい食品安全管理基準を順守しており、消費者の信頼に込められる製品だ。引き続き品質管理についてしっかりと消費者に伝え、高品質な製品を市場に送り出していきたい。

肉は——日本で好まれている牛タンは日本が最大の市場だ。伝統的なステーキ肉も好まれている。牛肉は全てグラスフェッドで、高品質な肉質だ。ちなみに、英国では豚肉のロイン(骨付きロース)がとても好まれていて、ほとんど海外には出回らない。

英国は温暖で雨がよく降るため、牧草がよく育つ。それが肉によりフレバーを与えてくれる。伝統を重んじる家族経営の農家が高品質な肉を作り続けている。4年間プロモーションをするなか、最も訴求してきたのは品質の高さだ。コロナ禍でもオンラインで70社のインポーターや卸と商談会を実施した。昨年はようやく日本のインポーターを英国に招いて農場見学をしてもらえたほか、食肉加工業者とディナーができた。英国側としても、提供できる食肉を知ってもらえるのは大きなメリットとなる。

——日本側からはどのような要望があったか
消費者が求めるのは、①信頼性や安全性の高さ ②バランスのよい栄養 ③脂身の多くない肉質——だった。

——英国の品質保証制度であるレッドトラクター認証について
英国最大の農場・食品認証制度で、食品生産の全ての面で厳しい基準を設けており、小売業者と消費者にとって重要な指標となっている。独立機関が審査しており、餌の原材料から、繁殖、

輸送、解体、加工、包装に至るまで、サプライチェーン全体を対象とする。動物への福祉、食品の安全性、トレーサビリティ、環境保護までチェックされる。全ての工程で高い品質と安全性を示すことができるため、日本の消費者の期待に応えることができるだろう。



日本では和牛など脂身の多い肉が好まれると思っていたので、この要望には驚いた。ラム肉も今までとは異なる新しいタイプのタンパク質と

【AHDB (英国 農業・園芸開発委員会)】

The Agriculture and Horticulture Development Board。サプライチェーンに属する農場経営者、生産者、その他の人々による資金提供により2010年に設立された団体。政府外公共機関として、英国の食肉および家畜(牛、ラム、豚)、園芸、牛乳、ジャガイモ、穀物や油糧種子の業界をサポートする。全英で10万を超える農業・サプライチェーン企業が対象。主な活動拠点はウォリックシャーのストンリー。

【レッドトラクター認証】

農場から店頭に至るまで、サプライチェーンの全工程を対象に、独立した検査機関が厳格な基準で検査を行うもの。レッドトラクター認証の基準は法律が定める基準よりも厳しく、「食品の安全性」「動物の健康と福祉への十分な配慮」「環境保護」「食品の生産から販売までの流通経路を一つまたは複数の農場まで遡って追跡できること」の4項目を保証するように設計されている。認証を受けている農場では、少なくとも1年間に5回の検査を実施。認証は数多くの食品で採用されており、季節ごとに最高の状態で提供される。

