オーストラリア産WAGYUの生産・輸出の現状と，オーストラリアへの日本産牛肉-特に和牛輸出の現状と課題

誌名	日本畜産學會報 = The Japanese journal of zootechnical science
ISSN	1346907X
著者名	吉田,詞温 山野,はるか 汪,斐然 木島,実 小泉,聖一 小林,信一
発行元	Zootechnical Science Society of Japan
巻/号	92巻2号
巻号補足	
掲載ページ	p. 205-212
発行年月	2021年5月

農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波産学連携支援センター
Tsukuba Business-Academia Cooperation Support Center, Agriculture, Forestry and Fisheries Research Council Secretariat

AgriKnowledge

〈一般論文〉

オーストラリア産 WAGYU の生産・輸出の現状と，オーストラリアへの日本産牛肉―特に和牛輸出の現状と課題

吉田詞温[1]・山野はるか[1]・汪　斐然[2]・木島　実[2]・小泉聖一[2]・小林信一[3]

[1]日本大学大学院生物資源科学研究科生物資源経済学専攻，藤沢市 252-0880
[2]日本大学生物資源科学部，藤沢市 252-0880
[3]静岡県立農林環境専門職大学短大，磐田市 438-8577

(2020. 8. 2 受付，2021. 1. 6 受理)

要　約　本稿は，(1) 海外で日本産牛肉と競合するオーストラリア WAGYU の生産・輸出の現状と展望，(2) オーストラリア（豪州）における日本産牛肉の輸入状況と今後の輸出増加の可能性，の 2 点を検討するため，豪州和牛協会や豪州の小売・卸売業者，レストランを対象に調査を行った．その結果，オーストラリア WAGYU の輸出量は日本産牛肉輸出の約 10 倍であり，今後も国際市場で大きな地位を占め続けると予想された．豪州への日本産牛肉輸出は 2018 年に再開されたが，豪州での調査では，日本産牛肉は小売店やレストランではほとんど扱われていなかった．その理由は，日本産牛肉の高価格と霜降りが「脂っこい」と捉えられているためだった．そのため，日本産牛肉の輸出を短期間に急増させることは難しいと考えた．今後の長期的な戦略として，すき焼きやしゃぶしゃぶなどの日本的な食べ方を広めることで，少しずつ輸出を増やすことが現実的であると考えた．

日本畜産学会報 *92(2), 205-212, 2021*

キーワード：オーストラリア（豪州），牛肉輸出，和牛，WAGYU 生産

日本政府は経済政策として 2013 年 6 月に「日本再興戦略」を閣議決定し，その戦略の中の農業政策の 1 つとして，2020 年までに農林水産物・食品の輸出額を 1 兆円規模へ拡大することを目標に掲げた（日本経済再生本部 2013）．これにより，同年 8 月には農林水産省が「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」（農林水産省 2013）を策定し，農林水産物・食品の輸出拡大に向けて本格的に動き出した．その後，2014 年 6 月に改訂された「日本再興戦略」においては，新たに 2030 年までに農林水産物・食品の輸出額を 5 兆円に拡大する目標が示された（日本経済再生本部 2014）．さらに，2015 年 6 月に改訂された「日本再興戦略」においては，2013 年に設けられた輸出目標を 1 年前倒しにし，2019 年までに農林水産物・食品の輸出額を 1 兆円規模に拡大する目標を決定した（日本経済再生本部 2015）．これらの政策の下に，農林水産物・食品の輸出が精力的に行われている．

日本においては少子高齢化に伴う人口減少により，食の市場規模が縮小傾向にある．その一方で，海外においては食の市場規模は拡大傾向にある．このことを背景として，政策的に行われている輸出拡大の狙いは，輸出によって日本の農林水産業者の所得向上や農林水産業の持続的な発展をさせていくことにある（農林水産物・食品輸出本部 2020）とされている．

牛肉は，「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」（農林水産省 2013）の中で重点品目に指定された．そして，その戦略の中で 2012 年の牛肉輸出実績 51 億円（863 トン）を 2019 年までに 250 億円（4,000 トン相当）に拡大するという目標を掲げ，2019 年にはそれを上回る実績を上げた．2019 年の牛肉輸出額は，カンボジアや香港，台湾を中心に 75%以上をアジアが占めており，牛肉輸出はアジアが中心となっている．また，筆者らのこれまでの調査（吉田ら 2019）では，日本から輸出されている牛肉の多くが和牛であることが示された．海外で行われているプロモーション（日本畜産物輸出促進協議会 2020）においても，牛肉については和牛を中心に行われている．しかし，筆者らの調査（吉田ら 2019）で，その輸出先市場では日本以外で生産された和牛，所謂 WAGYU と呼ばれるものが多くみられ，和牛と競合する存在となっている．

本稿では，日本で生産された黒毛和種，褐毛和種，日本短角種，無角和種及びこの品種間の交配による交雑種の和牛を「和牛」，日本以外で生産された和牛由来の遺伝子含有率が 50%以上のものを「WAGYU」と定義する．

現在では，さまざまな国で WAGYU が生産されているが，主な WAGYU 生産国はアメリカとオーストラリアで

連絡者：吉田詞温（e-mail : yoshidashion.n.u@gmail.com）

ある．オーストラリア和牛協会(以下, AWA)に対するメール調査によると世界全体（日本を除く）でフルブラッドWAGYU 雌牛の飼養頭数は約 10 万頭で，そのうち 6 割がオーストラリアで飼養されている．WAGYU 生産の始まりは，AWA（2019）によると，日本の和牛が初めてアメリカに輸出されたのは 1976 年で，その後アメリカを通じて 1990 年にオーストラリアに初めて和牛の遺伝子が持ち込まれ，1997 年にはフルブラッド和牛がオーストラリアに生体輸入されたとされている．オーストラリアで生産される WAGYU は，和牛由来遺伝子の含有率によって呼称が異なり，和牛由来遺伝子含有率 100%のものをフルブラッド，93%以上のものをピュアブレッド，50%以上のものをクロスブレッドと呼ぶ．

アジア圏での日本産牛肉，特に和牛の需要の多さは，和牛の販売ターゲットである中華系富裕層が広く存在することが要因と考えられる．一方で，欧米諸国では輸出量は伸び悩んでおり，これについては 2 つの要因が考えられる．1 つ目は，食肉文化の違いにより牛肉の調理法などが日本とは異なる部分が多いことである．筆者らが調査したロンドンの小売店においても，牛肉はステーキカットされたものしか販売されておらず，薄切り肉を使用する文化がほとんどない．そのため，和牛についてもステーキ肉として調理されることが多い．しかし，霜降りの多い和牛はステーキとして多量に食べることに適しているとは言い難く，日本畜産物輸出促進協議会でのプロモーションのように，薄切りにして利用することで和牛の良さを引き立てられると考える（日本畜産物輸出促進協議会 2020）．しかし，薄切りにスライスするにもカット技術や機械がなければ難しく，これらを普及する必要がある．また，この技術とともに日本の文化としての焼肉やしゃぶしゃぶなどの料理を現地の飲食業界に浸透させることで市場が成熟し，多様な部位が使用されることで日本産牛肉の輸出拡大に繋がると考えられる．2 つ目は，日本国内に欧米諸国に対する衛生条件を満たしている輸出認定施設の数が少ないことにより，輸出が限定的になっていることがあげられる．これは，「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」（農林水産省 2013）においても課題として挙げられており，HACCP やアニマルウェルフェアなどのすべての輸出要項を満たし，維持することは容易ではなく，輸出認定施設数の急激な増加は見込めない．

本稿では，まず日本産牛肉の輸出市場において競合するオーストラリア産 WAGYU の生産と輸出の現状について整理し，今後の展望を検討する．このことは世界市場への日本産牛肉輸出の展望を考える上での一助となると考える．これに加えて，オーストラリアは多文化主義で，アジアからの移民も多く，アジア諸国と欧米諸国の特徴を併せ持つ中間的な存在と考えられる．そのため，現在日本からの牛肉輸出が伸び悩んでいる欧米諸国への輸出戦略を考える上で意義があると考える．そこで，和牛を中心とする日本産牛肉が，オーストラリアにおいてどのように受け入れられ，また輸出先として市場を拡大していくことが可能か否かを検討することを目的とする．

材料および方法

本稿は，オーストラリアにおいて日本産牛肉や WAGYU を取り扱っている卸・小売業者を対象とした訪問調査，電話およびメール調査により，オーストラリア産 WAGYU の生産・輸出状況およびオーストラリア国内における日本産牛肉と WAGYU の販売状況を把握した．

オーストラリアにおける牛肉生産の動向については，Australian Bureau of Agricultural and Resource Economics and Sciences（以下，ABARES)の「Agricultural commodity statistics」（ABARES 2019），Australian Lot Feeders' Association（以下，ALFA) の「Feedlot Quarterly Survey Results」(ALFA 2019)，Meat & Livestock Australia（以下，MLA）の「Fast Facts Australia' s beef industry」（MLA 2018, 2019）のデータを用いて整理し，WAGYU 生産や輸出の動向については，オーストラリア和牛協会（AWA）へのメールによる調査結果を用いた．AWA への主な調査項目は，オーストラリア WAGYU の飼養形態，飼養頭数や生産量，生産農家数および今後の予測である．

卸売業者及び小売業者への主な調査項目は，日本産和牛やオーストラリア産 WAGYU の取り扱い状況，和牛の仕入れ先・仕入れ量，販売価格，顧客層，顧客の評価，販売時の問題点，今後の展望とし，半構造化面接法により実施した．オーストラリアにおける調査は 2019 年 5 月～2020 年 3 月に，シドニー市内を中心とする精肉店 9 店舗，デパート 1 店舗，卸売業者 2 社，レストラン 2 店舗の他に一般牛肉（アンガス，牧草肥育牛など）の価格調査のためにチェーンスーパーの精肉店 7 店舗を調査対象とした．

結果および考察

1. オーストラリアにおける WAGYU の生産と輸出の現状

図 1 は，近年のオーストラリアの肉用牛飼養頭数を表したものである．干ばつなどの影響により増減を繰り返しており，2013 年の 2,646 万頭をピークとし，2016 年は 2,231 万頭まで大幅に減少したが，現在は回復傾向にあり 2018 年は 2,377 万頭となっている．図 2 は近年の屠畜頭数と平均枝肉重量を表したものである．屠畜頭数について見ると，肉用牛飼養頭数と同様の傾向で，2014 年に 1,010 万頭をピークとし，2016 年に 742 万頭まで減少したが，現在は増加傾向にあり，2018 年は 870 万頭となっている．平均枝肉重量については多少の増減はあるものの，全体として増加傾向にあり，2018 年の平均枝肉重量は 270.2 kg である．

オーストラリアは牛肉輸出大国でもあり，United

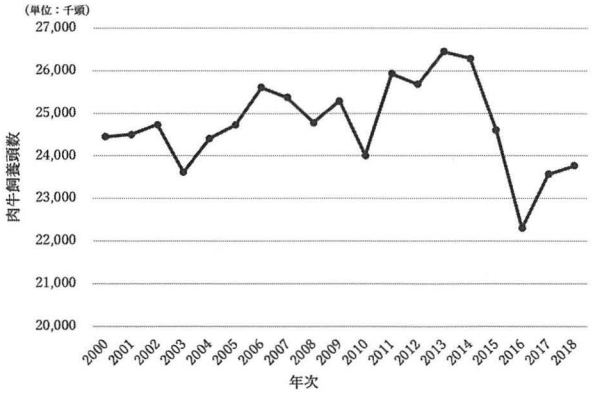

図1 オーストラリアの肉牛飼養頭数の推移.
資料：「Agricultural commodity statistics」より作成(ABARES 2019).

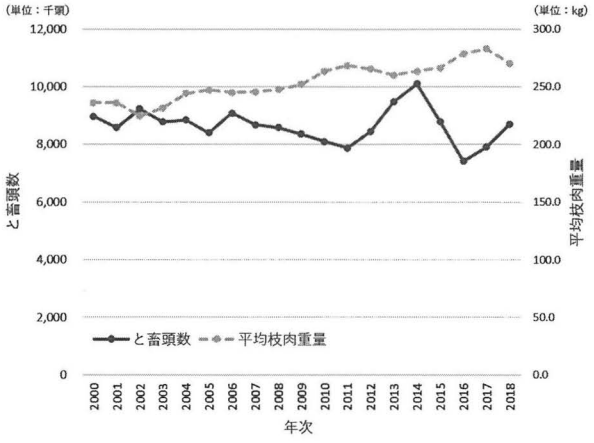

図2 オーストラリアの肉牛と畜頭数，および平均枝肉重量の推移.
資料：「Agricultural commodity statistics」より作成(ABARES 2019).

States Department of Agriculture（2020）によると牛肉の輸出量はブラジル，インドに次いで世界第3位となっている．ABARESの統計（ABARES 2019）によると，2018年のオーストラリアの牛肉輸出量は1,158千トンで，これは生産量の約50%にあたり，70か国以上に輸出している．牛肉輸出額は約80億豪ドル（1豪ドル＝約67円：2020年3月現在）で，肉牛の生体輸出も行っており，その輸出額約13億豪ドルと合わせて約93億豪ドルになり，オーストラリアの農産物貿易額の19.8%に当たる，重要な輸出農産物となっている．

ALFAおよびMLAの調査（ALFA 2019；MLA 2019）によると，フィードロットは2019年10月から12月の四半期で過去最高の123万頭を記録し，この四半期で12万頭（10.7%）増加している．長期間の広範囲にわたる干ばつの影響によって，過去2年でフィードロットの家畜頭数は100万頭を超えており，2019年末にはフィードロットの利用率が90%に達している．図3はオーストラリアのフィードロット収容頭数，およびWAGYUフィードロット収容頭数の動向について表したもので，2019年は全フィードロットのうちWAGYUは約15万頭とフィードロットの約12%を占有している．AWAへの調査結果によると2025年にはフィードロット受入許容頭数は145万頭になり，そのうちWAGYUは約20%を占める予測をしている．現在の穀物肥育牛年間出荷頭数は，穀物肥育期間が数か月間の短期肥育が主体なため，収容頭数の2回転以上である約300万頭である．しかし，フルブラッドWAGYUの穀物肥育期間は500日以上，それ以外のWAGYUでも350～400日肥育と長期に渡るので，出荷頭数は約13～14万頭と見られる．

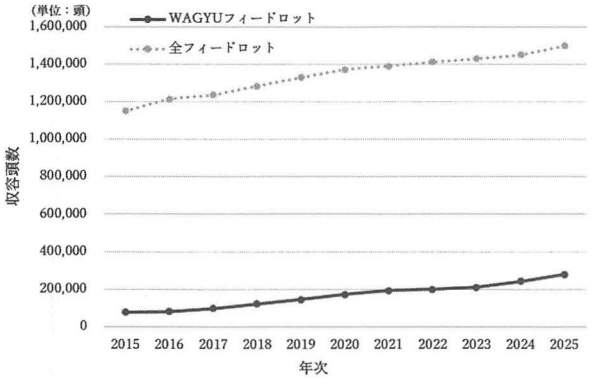

図3 オーストラリアのフィードロット収容頭数，およびWAGYUフィードロット収容頭数の動向.
資料：The Australian Wagyu Association（AWA）への調査結果より作成.
注：2020年以降は，予想値

図4はWAGYU経営の頭数規模別分布を表したもので，2020年は0-99頭規模の小規模経営が28%，100-499頭規模が43%，500-999頭規模が10%，1,000-4,999頭規模が12%，5,000頭以上の規模が6%となっている．2017年は0-99頭規模が54%，100-499頭規模が27%，1,000頭以上の規模が11%であるため，100頭以下の小規模経営は半減し，WAGYU生産経営の規模拡大が見られる．AWAの5年後の予測では，さらに0-99頭の小規模経営が13%まで減少し，1,000頭以上の大規模経営が27%となる見込みである．なお，WAGYU飼養農家数は，オーストラリア全体では約600農場で，シドニーを州都とするニューサウスウエールズ州が39%，最も肉牛飼養頭数が多いクイーンズランド州が29%，メルボルンが州都のヴィクトリア州が17%でほとんどを占めている．

図5はWAGYUの生産量について表したものである．2020年のオーストラリアのWAGYU総生産量は48,000トン(部分肉ベース)で，そのうち75%以上がクロスブレッド，25%未満がフルブラッドまたはピュアブレッドとなっている．また，総生産量のうち38,500トンは輸出されており，国内で消費されるのは9,500トンである．AWAへの調査結果によると，2025年にはWAGYUの総生産量は77,000トンとなり，そのうち70%以上がクロスブレッ

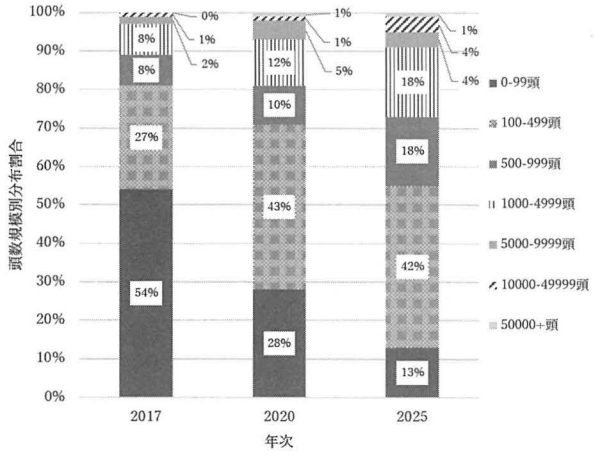

図 4　オーストラリアの WAGYU 飼養経営の頭数規模別分布の変化.
資料：AWA への調査結果より作成.
注：2025 年は，予想値

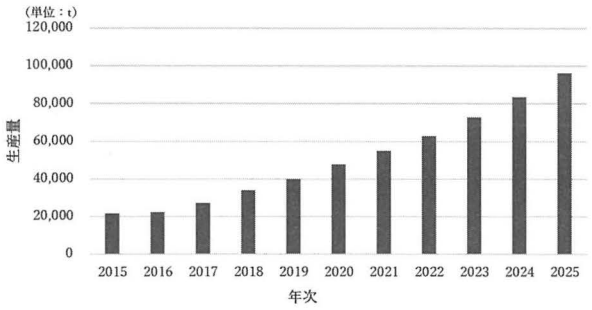

図 5　オーストラリアの WAGYU の生産量の動向.
資料：AWA への調査結果より作成.
注：2020 年以降は，予想値

ド，30%未満がフルブラッドまたはピュアブレッドとなり，また WAGYU 総生産量のうち 60,000 トンが輸出されると予測している.

したがって，オーストラリア WAGYU の生産・輸出量は，オーストラリア全体の牛肉生産・輸出量から見ればごくわずかな割合でしかないが，日本からの和牛輸出量の 10 倍近く，和牛との競合度が強いとみられるフルブラッドやピュアブレッドでも約 3 倍を輸出していることになる . さらに今後も増加が見込まれていることから，東アジアや中近東などでは WAGYU を含めたオーストラリア産穀物肥育牛肉は，現在以上の存在感を持つようになると予想される.

ただし，オーストラリアの肉牛生産は干ばつなどの影響を受けるため，現在回復傾向にあるものの，今後も継続して頭数が増加し続けられるか否かを予測することは難しい．オーストラリアの WAGYU 生産については，前述のように AWA によれば生産量は今後年間約 15%ずつ増加する見込みであるが，これも肉牛飼養頭数の推移に影響を受けざるを得ない．しかし，WAGYU などの穀物肥育肉牛は干ばつの影響を直接受ける牧草肥育肉牛よりも，その影響は少ないとも言える．問題は飼料穀物の量的確保とコスト問題であり，それは WAGYU などの穀物肥育牛肉の販売価格状況にも依存する．現在，WAGYU 生産量の 80%が輸出されており，WAGYU の生産は輸出市場の状況に大きく左右される．和牛についても当てはまるが，世界市場での穀物肥育牛肉は，飼料穀物多給に対する食糧問題，環境問題，さらにアニマルウェルフェアをめぐる批判にさらされており，今後急速に需要が増加するとは考えにくい.

2.　オーストラリアにおける日本産牛肉の参入状況と課題

日本産牛肉の輸出については，農林水産省の農林水産物輸出入統計を用いて整理を行った．日本からオーストラリアへの牛肉輸出は 2001 年に日本で発生した牛海綿状脳症（BSE）により輸出が停止していたが，2018 年 5 月末から輸出を再開している．そして，2020 年 6 月現在，対オーストラリア輸出施設は 10 施設存在する（農林水産省 2020）．2019 年の日本の牛肉輸出は全体で 4,340 トン(部分肉ベース)，金額は 296.7 億円となっている（図 6）．そのうち，オーストラリアへの牛肉輸出は 56 トン，2.7 億円で，数量ベースでは全体の 1.3%，金額ベースは 0.9%にすぎず，牛肉輸出金額の順位では 16 位に当たる.

オーストラリアにおける和牛の販売地域は主に，二大都市であるシドニーとメルボルンである．これらの地域では和牛のプロモーションが行われてきたが，日本産牛肉を扱っている卸売業者，小売店，レストランともに数は多くない．また，和牛を取り扱っている小売店やレストランであっても常時ではなく，限定的に仕入れられていることも多かった.

表 1 は和牛，WAGYU などの穀物肥育牛肉を販売しているシドニー市内を中心とする精肉店などで調査を行った店舗の主要部位の価格を一覧にしたものである．高級住宅街の一角にある店舗を高級精肉店とし，チェーンの精肉店や商店街にある店舗を一般精肉店とした.

シドニー市内の精肉店，小売店で和牛が取り扱われていることはなく，高級デパート内に設営される精肉店であっても，販売されているのはほぼオーストラリア産 WAGYU のみであった．また，小売店で日本産の和牛を販売しているところは，2 店舗しか見られなかった.

高級精肉店 A 社では，宮崎県産 A5 和牛の Scotch fillet が 550 豪ドル /kg（1 豪ドル＝約 67 円，2020 年 3 月現在）で，オーストラリアの高級 WAGYU ブランドとして知られる Blackmore の最高級品の FULL BLOOD WAGYU 600+DAY DRY AGED（600 日以上穀物肥育した黒毛和種 100%の WAGYU を徹底管理された熟成保管庫で 30 日以上かけて熟成されて旨味が凝縮されたもの）が 349 豪ドル /kg で販売されており，和牛はフルブラッド WAGYU を熟成させたものよりさらに高価格で販売さ

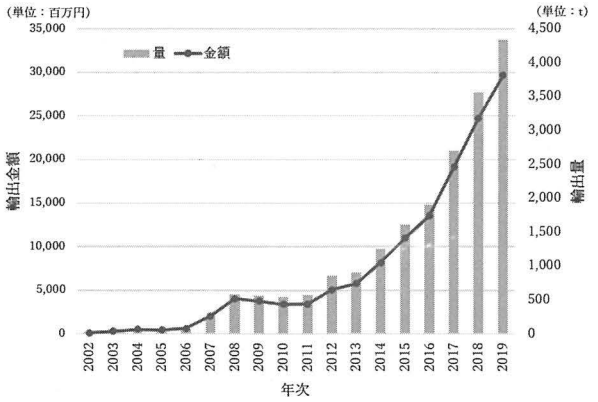

図6 日本の牛肉輸出額・量の推移.
資料：「農林水産物輸出入統計」より作成（農林水産省2019）.

れていた．また，日本産和牛は常時販売されているわけではなく，不定期に仕入れられており，聞き取り調査によると輸入解禁された2018年6月から調査時の2020年3月までに5回程度店舗に並んだ.

一般的な精肉店では，グラスフェッド（牧草肥育）のScotch Filletが50～60豪ドル/kg，その他にランプが40～50豪ドル/kg程度で販売されているので，単純に計算して日本産和牛は一般的な牛肉の約10倍の価格となり，価格の差が顕著に表れている．日本産和牛を取り扱っていたもう1店舗は日系の食料品店で，主に日本からの輸入食料品を取り扱っており，その中で日本産の牛肉も販売していた．牛肉は神戸牛や高森牛などのブランド牛肉がステーキ用にカットされたもの（300～500g）としゃぶしゃぶや焼肉用にスライスして小パック（250～400g）に詰められたものが冷蔵や冷凍で販売されていた.

卸売業者C社は日本産和牛もオーストラリア産WAGYUも取り扱う業者で，日系レストラン50%，韓国系レストランへ30%，中華系レストランへ20%程度とほとんどアジア系へ卸している．聞き取り調査の結果，C社では和牛の仕入れ価格は最高級WAGYUの約2倍で，客先への卸売り値になると2.5倍，カット方法によっては約3倍となるため，一般的なWAGYUの約3～5倍となり，販売時の価格差がかなり目立つ状況になっている．そのため，日本産和牛の輸入開始直後はレストランからの和牛の注文もあったが，現在ではレストランから注文はほとんどなく，単発的に注文が入る程度であるとのことであった.

2020年3月に行った聞き取り調査では，コロナウイルスの影響が出始めており，その影響から日本産牛肉の仕入れ価格は2割程度下がっていた．しかし，C社はもしこの価格が維持されることになったとしても，価格の差は大きいままであり，和牛の販売を精力的に伸ばすことは難しいと予想していた．C社ではオンラインでの販売が伸びてきており，和牛もこれによって焼肉やしゃぶしゃぶ用のものや野菜などとセットで販売することによって販売数を確保している．和牛販売のみの顧客層ではないが，全体セールスの顧客比率は90%が中国人（在豪中国人あるいは中華系オーストラリア人：以下同じ）となっている．シドニーでオンラインでの販売は5年前から始めており，和牛などの日本産牛肉の輸入が開始されてからさらに力を入れている．今後は販売地域を拡大していく方針で，和牛についてもこれを通じてある程度販売数を維持していく考えであった.

日系焼肉店D社は日本産和牛とオーストラリア産WAGYUの両方を提供しており，日本産の和牛は鹿児島県産を取り扱っている．D社の客層の80%が中国人であり，日本産和牛を注文するのも中国人であるとのことであった．日本産牛肉の輸入開始直後はさまざまな産地の和

表1 オーストラリア・シドニー市内の小売店におけるキログラムあたりの牛肉価格（豪ドル）

	日本産和牛			豪州産WAGYU			豪州産牧草肥育牛肉		
	Scotch Fillet	SIRLOIN STEAK	Rump Steak	Scotch Fillet	SIRLOIN STEAK	Rump Steak	Scotch Fillet	SIRLOIN STEAK	Rump Steak
1 高級精肉店	550	—	—	349.99	99.99～349	159.99	—	70.99	50.99
2 日系食料品店	—	—	150～200	—	—	60	—	—	—
3 デパート	—	—	—	—	169.95～189.95	79.95～94.95	—	—	—
4 高級精肉店	—	—	—	219.9	89.9～189.9	49.9	32.9～69.9	29.9～42.9	17.9
5 高級精肉店	—	—	—	90	80	—	54.99	44.99～36.9	34.95
6 一般精肉店	—	—	—	—	—	—	41.99	—	24.99
7 一般精肉店	—	—	—	—	99.99	36.95	49.95	—	—
8 一般精肉店	—	—	—	—	—	—	59.99	—	40.99
9 一般精肉店	—	—	—	—	—	—	51.99	51.99	—

注：2020年3月調査（1豪ドル＝約67円）

表 2 和牛の輸出における強みと弱み，考えうる機会と脅威

	強み（Strengths）	弱み（Weaknesses）
内部環境	・和牛にしかない霜降りという肉質の特徴 ・和牛は日本のオリジナル ・徹底管理されてきた和牛の血統（歴史） ・海外市場で求められる高級部位の輸出	・生産コストが高く，販売価格が高い ・生産量が少ない ・輸出市場先での地域ブランドによる産地間競争 ・輸出部位の偏り
	機会（Opportunities）	脅威（Threats）
外部環境	・各国の輸入解禁 ・日本食ブーム	・WAGYU の存在 ・牛肉消費量の減少 ・和牛生産量の減少 ・健康志向による霜降りの敬遠

牛が入ってきており，さまざまなレストランで和牛が提供されていたが，価格の高さから定着することはなく，現在では取り扱っている店舗は格段に減少している．また，現地での日本産和牛に対する反応として，「脂っぽい」「赤身の旨味がない」など否定的な意見も散見された．

以上のように和牛の販売店舗数自体が少ないため，調査対象数も少なかったが，仕入れ業者は同じ日系である場合が多く，どの店舗でも共通して主な販売ターゲットを中華系の富裕層としていた．白人の富裕層で和牛を選ぶのは一部の親日家で，ほとんどはオーストラリア産 WAGYU を選択するとのことであった．

遠山（2003）によると，オーストラリアは 1970 年代にそれまでの白豪主義から多文化主義に転換し，積極的にアジアからの移民も受け入れてきた．しかし，Australian Bureau of Statistics（2016）の統計の人口構成などから見ると欧米系人種の割合が高く，食文化も依然として欧米諸国に近い．本調査でも和牛はステーキを中心として販売されていた．しかし，焼肉などの店舗も存在し，アジア諸国の食文化も普及している．そのため，日本産牛肉の受け入れについても，アジア諸国と欧米諸国との中間的な存在であると考える．そのことから，オーストラリアは日本的な牛肉の食べ方を欧米諸国に普及するための一里塚的な存在と考えられる．

表 2 を用いて，和牛の輸出についての強みと弱み，考えうる機会と脅威の整理を行った．和牛は日本起源であり，血統管理されてきた歴史がある．そして，その血統により和牛は品質を高め，さらに格付け等級によってその品質が示されてきた．和牛は他の牛肉にはない霜降りが特徴であり，最大の強みとなっている．そこで，和牛はその徹底した血統管理によって，高い品質が保たれていることをプロモーションすることで WAGYU との差別化が可能となると考える．WAGYU が和牛の先駆けとして世界市場に参入していることによって，和牛の最大の特徴である霜降りが世界で受け入れられやすくなってきた．しかし，それにより和牛は日本が起源であるという認識が弱く，強みとして発揮されていない．その他にも，和牛は生産地ごとにブランドが存在し，それらが輸出先の市場で産地間競争を起こしているという弱みが存在する．このことについては，大呂（2016）によっても，供給力や生産コスト面で圧倒的に優位な米国やオーストラリアの海外産 WAGYU も存在する中で，日本の産地・ブランドが個別に競争することは困難であると指摘されている．さらに，和牛は生産コストが高く，これにより WAGYU との価格差が発生している．和牛は高価格であるため，販売ターゲット層が限定的になる．農林水産省（2013）は「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」において，日本の牛肉輸出ではヒレ・ロース部位中心で偏りがあることが問題であるとしている．しかし，吉田ら（2019）は，日本国内では高価格のため販売されにくくなっているロース・ヒレ部位が高価格で輸出されることによって，国内の牛肉価格水準が高位で維持出来るなどのメリットもあることを明らかにした．

先行研究（大呂 2016）でも指摘されていた通り，和牛は先駆けとなった WAGYU の知名度を利用し市場を広げつつも，WAGYU とは異なる和牛の品質によって高価格を維持しつつオーストラリア，そして世界の市場に参入する必要がある．

3. まとめ

農林水産物・食品の輸出は政策的に行われている．そして，2019 年の牛肉輸出額は，2019 年の政府目標である 250 億円を上回り，過去最高額の 296.7 億円を記録した．年々，日本の牛肉輸出額は増加しているが，輸出先の市場には日本以外の国で生産された海外産の WAGYU が競合相手として存在する．その WAGYU を生産している国の中で，オーストラリアは牛肉輸出大国であり，WAGYU も積極的に輸出している．オーストラリアの WAGYU 生産量は牛肉総生産量の 2%とごくわずかであるが，その WAGYU 生産量の 80%を輸出している．また，その WAGYU の輸出量は，和牛との競合度が強いとみられる

フルブラッドやピュアブレッドだけでも日本の牛肉輸出量の約3倍を輸出している．しかも，オーストラリアでは今後もさらにWAGYUの生産量の増加が見込まれていることから，オーストラリアWAGYUは世界の高級牛肉市場において，大きな位置を占め続けると考える．

オーストラリアでの和牛の参入状況は，小売店で和牛が取り扱われることはほとんどなく，高級デパート内にある精肉店であっても販売されている牛肉はオーストラリア産のWAGYUのみであることがほとんどであった．オーストラリアでは，日本産牛肉，特に和牛は食文化の違い，肉質の特徴や価格面から一般的に広く受け入れられるものではないと考えられる．現在のオーストラリア市場は，日本の牛肉輸出にとって影響力のある市場とは言い難い．しかし，日本産牛肉の受け入れについては，アジア諸国と欧米諸国との中間的な存在である考えられる．そのことから，オーストラリアは日本的な牛肉の食べ方を欧米諸国に普及するための一里塚的な存在として，牛肉輸出先の市場として重要な市場と考える．

日本産牛肉，特に和牛の需要の拡大には特に価格面が障壁となり，日本の生産面を考えると価格を下げて海外産のWAGYUと価格競争をすることは現実的ではない．そのため，和牛は血統管理されてきた歴史を含めた品質の高さとその高品質を保証する高価格を強みとして，顕示的消費を目的としたブランド品として需要拡大することが現実的である．和牛の国内市場が分厚く存在することから，一部の高級部位のみを輸出できる点を強みとして，スライスのカット技術や食べ方，レシピ提案も含めたプロモーションを継続的に行うことによって，時間は要するものの新たな需要を開拓することが出来る可能性があると考える．

謝　　辞

本研究は日本大学海外派遣奨学生としてシドニー大学に滞在した2019年4月から2020年3月の間に行いました．本研究の実施にあたり，この上ない研究環境を与えていただいたシドニー大学のPhil McManus教授をはじめとする地理科学学部のスタッフ，また多大なご助言，ご指導賜りましたWAGYU生産者の鈴木崇雄様，および本調査にご協力いただきましたすべての関係者に厚く御礼申し上げます．

文　　献

Australian Bureau of Agricultural and Resource Economics and Sciences (ABARES). 2019. Agricultural commodities and trade data. [homepage on the internet]. Australia Government, Australia; [cited 31 May 2020]. Available from URL: https://www.agriculture.gov.au/abares/research-topics/agricultural-outlook/data

Australian Bureau of Statistics (ABS). 2016. 2016 Census Community Profiles. [homepage on the internet]. Australia Government, Australia ; [cited 24 November 2020]. Available from URL: https://quickstats.censusdata.abs.gov.au/census_services/getproduct/census/2016/communityprofile/036?opendocument

Australian WAGYU Association (AWA) . 2019. WHAT IS WAGYU? [pdf file on the internet]. AWA, Australia ; [cited 12 September 2020]. Available from URL: https://www.wagyu.org.au/content/uploads/2019/11/AWA_What-is-Wagyu.pdf

日本経済再生本部. 2013. 日本再興戦略. [pdf file on the internet]. 首相官邸, 東京 ; [cited 11 September 2020]. Available from URL: https://www.kantei.go.jp/jp/singi/keizaisaisei/pdf/saikou_jpn.pdf

日本経済再生本部. 2014. 日本再興戦略改訂2014. [pdf file on the internet]. 首相官邸, 東京 ; [cited 11 September 2020]. Available from URL: https://www.kantei.go.jp/jp/singi/keizaisaisei/pdf/honbunJP.pdf

日本経済再生本部. 2015. 日本再興戦略改訂2015. [pdf file on the internet]. 首相官邸, 東京 ; [cited 11 September 2020]. Available from URL: https://www.kantei.go.jp/jp/singi/keizaisaisei/pdf/dai1jp.pdf

日本畜産物輸出促進協議会. 2020. LIVESTOCK JAPAN. [homepage on the internet]. 日本畜産物輸出促進協議会, 東京 ; [cited 16 September 2020]. Available from URL: http://jlec-pr.jp/ja/beef/

農林水産物・食品輸出本部. 2020. 農林水産物及び食品の輸出の促進に関する基本方針. [pdf file on the internet]. 農林水産省, 東京 ; [cited 13 September 2020]. Available from URL: https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-2/attach/pdf/index-3-12.pdf

農林水産省. 2013. 農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略. [pdf file on the internet]. 農林水産省, 東京 ; [cited 11 September 2020]. Available from URL: https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_kikaku/pdf/san1_senryaku.pdf

農林水産省. 2019. 農林水産物輸出入統計. [homepage on the internet]. 農林水産省, 東京 ; [cited 31 May 2020]. Available from URL: https://www.maff.go.jp/j/tokei/kouhyou/kokusai/

農林水産省. 2020. 認定施設 施設リスト. [pdf file on the internet]. 農林水産省, 東京 ; [cited 15 September 2020]. Available from URL: https://www.maff.go.jp/j/shokusan/hq/i-4/attach/pdf/yusyutu_shinsei_taiyosyu-9.pdf

Meat & Livestock Australia (MLA). 2018. Fast Facts. [pdf file on the internet]. MLA, Australia ; [cited 1 June 2020]. Available from URL: https://www.mla.com.au/globalassets/mla-corporate/prices--markets/documents/trends--analysis/fast-facts--maps/mla_beef-fast-facts-2018.pdf

Meat & Livestock Australia (MLA) . 2019. Fast Facts. [pdf file on the internet]. MLA, Australia ; [cited 1 June 2020]. Available from URL: https://www.mla.com.au/globalassets/mla-corporate/prices--markets/documents/trends--analysis/fast-facts--maps/mla-beef-fast-facts-2019.pdf

大呂興平. 2016. 牛肉輸出の現状と課題—顕示的消費財としての和牛輸出をめぐって. 農村と都市をむすぶ No.780. pp.42-49. 全農林労働組合, 東京.

The Australian Lot Feeders' Association (ALFA). 2019. Feedlot Qtrly Survey Results. [homepage on the

internet]. ALFA, Australia ; [cited 1 June 2020]. Available from URL: https://www.feedlots.com.au/post/feedlots-finish-2019
遠山嘉博. 2003. 白豪主義から多文化主義へ. 追手門経済論集 **38** (1), 1-18.
United States Department of Agriculture. 2020. World Markets and Trade. [pdf file on the internet]. Foreign Agricultural Service, USA ; [cited 15 September 2020]. Available from URL: https://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_poultry.pdf
吉田詞温, 山野はるか, 汪 斐然, 小泉聖一, 小林信一. 2019. 日本の牛肉輸出の現状, 課題と展望. 畜産経営経済研究 **18**, 48-56.

Production and export of Australian WAGYU and the current situation and problems of Japanese beef – especially Wagyu exports to Australia

Shion YOSHIDA[1], Haruka YAMANO[1], Feiran WANG[2], Minoru KIJIMA[2], Seiichi KOIZUMI[2] and Shinichi KOBAYASHI[3]

[1] Graduate School of Bioresource Sciences, Nihon University, Fujisawa 252-0880, Japan
[2] Nihon University College of Bioresource Science, Fujisawa 252-0880, Japan
[3] Shizuoka Professional University of Agriculture, Iwata 438-8577, Japan

Corresponding : Shion YOSHIDA (e-mail : yoshidashion.n.u@gmail.com)

In order to consider the following two points, the authors surveyed retailers, wholesalers and restaurants in Australia. First, to understand the current situation and prospects of production and export of Australian WAGYU, which competes in overseas markets with Japanese beef. Second, to consider the status of imported Japanese beef in Australia and the possibility of an increase in exports in the future. The export volume of WAGYU from Australia was about 10 times that of Japanese beef exports, and it was expected to continue to occupy a large position in the international market. Exports of Japanese beef to Australia resumed in 2018, but surveys in Australia showed that Japanese beef was rarely sold in retail stores and restaurants. The reasons for this were firstly, the high price; and secondly, the fact that marbling of Japanese beef is considered "greasy". Therefore, it was concluded that it would be difficult to rapidly increase exports of Japanese beef in a short period of time in the near future. As a long-term strategy for the future, we suggest that it would be realistic to increase exports little by little by promoting Japanese methods of cooking using thin slices of beef such as sukiyaki and shabu-shabu.

Nihon Chikusan Gakkaiho 92 (2), 205-212, 2021

Key words : Australia, beef exports, Wagyu beef, WAGYU production.