

食鶏の流通形態の変化と食鶏取引・小売規格(1)

誌名	畜産の研究 = Animal-husbandry
ISSN	00093874
著者	駒井, 亨
巻/号	66巻10号
掲載ページ	p. 982-986
発行年月	2012年10月

食鶏の流通形態の変化と食鶏取引・小売規格(1)

駒井 亨*

1. 食鶏の流通形態の変化

食鶏流通のもっとも原始的な形は生体流通である。多くの開発途上国では未だに鶏は生体のまま消費地に持ち込まれ、そのまま家庭にまで流通する場合もあるし、小売店や露天商が屠殺・解体して販売する場合もある。

日本でも昭和30年代までは食鶏は生体流通であって、農家から集荷された生体(生鳥)は消費地の卸売業者(食鳥問屋)で仕分け、値付けされて小売店に販売され、そこで屠殺、解体、販売されていた。

食鶏の流通量が急増した昭和40年代には、生体流通はと(屠)体流通に変わる。当初は消費地の食鳥問屋が屠殺、脱羽してと体を卸売していたが、それでは捌き切れなくなり、産地の処理場で処理して氷詰めにしたと体を消費地に搬送することになる。

しかし、昭和40年代の中頃(1970年代)から量販店(スーパー)での鶏肉販売が始まると、と体を解体する技能を持たないスーパーのために、産地処理場はと体を解体して解体品を製造・供給することになる。

昭和48年(1973年)には、それまでの食鶏取引規格に加えて食鶏小売規格が新しく設定され、食鶏の解体品の種類、名称、形態が整理、統一されて、鶏肉の大量生産、大量流通、大量販売が本格化する。

解体品の形態での流通が増えたと言っても、昭和50年代の初め頃(1970年代後半)はと体・中ぬき(と体から内臓を除去した丸どり)の流通がまだ半分を占めていた(表1)。

しかし昭和60年代に入ると、解体品の流通量は急増し、と体・中ぬきの形態での流通量は急速に減少して、平成元(1989)年には国内産食鶏流通量の20%を切り、平成11(1999)年には10%を下回った。

肉用若鶏(ブロイラー)だけについて見ると、平成20年には、解体品103万トンに対してと体・中ぬきの流通量は僅かに6万トン(5%)となっている。

表1 国内産食鶏(ブロイラーおよび成鶏)の流通量の推移

年次	と体・中ぬき	解体品	合計流通量
昭和52(1977)年	433 千トン	418 千トン	840 千トン
54(1979)	462	555	1,017
56(1981)	431	605	1,036
58(1983)	409	703	1,112
60(1985)	419	852	1,271
62(1987)	299	937	1,236
平成元(1989)年	226	958	1,183
3(1991)	191	950	1,141
5(1993)	162	954	1,115
7(1995)	134	915	1,048
9(1997)	125	909	1,034
11(1999)	102	934	1,036
13(2001)	101	928	1,029
15(2003)	98	983	1,081
17(2005)	97	1,005	1,101
20(2008)	97	1,009	1,196

(出所)農林水産省「畜産物流通統計」

2. 食鶏取引規格と食鶏小売規格

(1) 食鶏取引規格、食鶏小売規格の設定・改訂の経緯

昭和35年度において、農林省の予算措置により、畜産物取引規格設定協議会が設置され、食鶏部会で成案を得た食鶏取引規格は、昭和36年3月に設定され、昭和36年度から実施された(農林省畜産局長通達による)。

この食鶏取引規格設定以前の食鳥業界では、関東、関西など主な市場でそれぞれ独自の取引用語が慣用されていたが、昭和36年度以降は、これが取引規格に定められた種類および名称に統一された。

昭和30年代は未だ食鶏は生体流通が主体であったから、取引規格は生体中心の規格であって、食鶏の種類および名称は次の5種類に定められた。

ひな：ふ化後4カ月未満の鶏の両性

若めす：ふ化後4カ月以上、6カ月未満の雌鶏

若おす：ふ化後4カ月以上、6カ月未満の雄鶏

親めす：ふ化後6カ月以上の雌鶏

親おす：ふ化後6カ月以上の雄鶏

*京都産業大学名誉教授 (Toru Komai)

表2 食鶏取引規格における(屠)体の重量区分の推移

重量区分	ひな	若どり		
	昭和42・44改訂	昭和48年改定	昭和52・平成4年改定	平成23年改正
特大	1,900g以上	1,900g以上	2,100g以上	2,200g以上
大	1,700g " 1,900g未満	1,700g " 1,900g未満	1,700g " 2,100g未満	1,800g " 2,200g未満
大小	1,500g " 1,700g未満	1,500g " 1,700g未満	1,500g " 1,700g未満	1,600g " 1,800g未満
中	1,300g " 1,500g未満	1,300g " 1,500g未満	1,300g " 1,500g未満	1,400g " 1,600g未満
中小	1,100g " 1,300g未満	1,100g " 1,300g未満	1,100g " 1,300g未満	1,200g " 1,400g未満
小	900g " 1,100g未満	900g " 1,100g未満	900g " 1,100g未満	1,000g " 1,200g未満
小小	700g " 900g未満	700g " 900g未満	—	

(注) 昭和48年の取引規格の改定で「ひな」は「若どり」と改称された。

前記5種類の食鶏にはそれぞれ重量区分が設けられたが、たとえば「ひな」の重量区分は、次の5区分で、それぞれの用途(調理)に応じた区分であった。

- ひな特大：1,900g 以上……………正肉採取用
- ひな大：1,500g 以上, 1900g 未満
……………骨付きぶつ切りで調理する
- ひな中：1,100g 以上, 1,500g 未満
…2分割または4分割で調理する
- ひな小：900g 以上, 1,100g 未満 }
ひな特小：700g 以上, 900g 未満 }
……………丸どりで調理する

この主要用途別重量区分は今も基本的には変わっておらず、現行(平成23年1月改正)の取引規格では、ブロイラーの大型化で多少変化、簡略化されてはいるものの、また「ひな」は昭和48年度改定以降「若どり」と改称されたが、生体の重量区分は次の3区分となっている。

- 若どり大：2,000g 以上……………正肉解体用
- 若どり中：1,500g 以上 2,000g 未満…骨付き肉用
- 若どり小：1,500g 未満……………丸どり用

なお昭和36年度設定の食鶏取引規格には屠体(とたい)の種類、名称および重量区分も生体に準じて設定され、また生体および体の品質標準も設定されている。

昭和40年代に入ると、ブロイラーの生産が急増すると同時に、ブロイラー専用の鶏種が普及したため、流通量の激減した「若めす」と「若おす」は昭和42年改定の食鶏取引規格から廃止され、また鶏の早熟化を反映して、「ひな」は3カ月齢未満に、また「親めす」および「親おす」は5カ月齢以上に変更された。

昭和40年代は生体を放血・脱羽したと体が流通の主体となり、流通量も増大したため、昭和42年の

改定では「ひな」の生体及びと体の重量区分は、大ひなを大ひなと大ひな小、中ひなを中ひなと中ひな小、小ひなを小ひなと小ひな小に分割して7区分とした。

表2は、昭和42年改定、昭和44年改定、昭和48年改定、昭和52年改定、平成4年改定および平成23年改正の食鶏取引規格における「ひなまたは若どり」の「と体」重量区分の推移である。肉用若鶏(ブロイラー)の出荷生体重の増加(大型化)を反映して重量区分の下限重量が切り上げられてきているのがわかる。

と体が食鶏流通の主役であった昭和40年代、食鶏取引規格のと体の重量区分は、ブロイラーの需給調節とそれを通じてのブロイラー産業の発展に大きく貢献した。この時代はブロイラーの主なユーザーは外食など業務関係で、多様なサイズのブロイラーが必要され、しかもその需要は変動が激しかったが、各サイズ別の需給は、日本経済新聞に掲載される各重量区分別の相場(卸売価格)によって自動的に調節されたのである。たとえば、生産者は小型ものの価格が安い時は飼育期間を延長して中、大型ものまで育てて出荷したり、逆に大型ものの価格が安い時には早めに(中または小型もので)出荷することによってブロイラーの生産経営を安定させることができたのである。

食鶏の解体品については、昭和42年の取引規格で、中ぬき、部分肉(骨付肉)、正肉等の種類と名称が設定されていたが、昭和44年の改定では3つの型の中ぬきとその重量区分、手羽の分割、3つの型の骨付きむね、ももの重量区分、2種類の正肉、冷凍品の定義などが設定されて、業務用の食鶏解体品の取引の円滑化に大きく貢献した。昭和48年の取引規格の改定では中ぬき、骨つきむね、骨つきももの種類および重量区分が拡充された。

昭和40年代も後半になると、ブロイラー生産が一層増大し、昭和48年には生産羽数は4億羽を超え、それと同時に量販店での鶏肉販売が本格化し始めたが、当時は小売店での鶏肉の販売形態や名称がバラバラで混乱状態であったため、昭和48年度にははじめて食鶏小売規格が設定され、食鶏の小売品目の種類、名称、形態及び品質標準(品質の表示方法)が全国的に統一された。

この昭和48年の食鶏小売規格で設定された食鶏の種類は、丸どり、骨つき肉、正肉、その他の合計39品目で、これ等の食鶏の販売品目が全国的に整理統一されたことにより鶏肉の大量販売が円滑に促進された功績は大きい。

昭和52年度の食鶏小売規格の改定では、食鶏の小売品目は主品目17、副品目10、二次品目3の合計30品目となり、また平成4年度の改定では28品目となったが、平成23年度の改正では、主品目に「手羽はし」、副品目に「もつ」と「なんこつ」、二次品目に「手羽なか半割り」を追加して合計32品目となっている。

食鶏取引規格については、昭和52年度の改定で、新しく解体品の袋詰、箱詰規格を設定し、中ぬきを3つの型から5つの型に多様化、手羽もとと手羽さきに重量区分を設定、骨つきむねは四種類から二種類に変更、ささみに重量区分を設定などの変更を加え、また平成4年度の改定では、生体の品質標準がA級、B級および級外の3等級であったものを「標準品」のみとし、と体・中ぬきのそれはA級およびB級のみに改めた。ブロイラー専用種の改良が進み、また飼育技術、処理加工技術も進歩、熟達して、食鶏が斉一化されたからである。骨つき肉については手羽に「手羽なか」を追加し、骨つきむねを二種類から一種類に、骨つきももは三種類から二種類に改めた。

平成23年の改正では、中ぬきI型およびII型の重量区分を廃止し、と体・中ぬきの品質標準をA級・B級からA級・格外に改めた。また解体品には「手羽はし」、「はらみ」、「なんこつ」、「手羽なか半割り」を追加した。

昭和52年頃は解体品の流通量よりと体・中ぬきの形態の食鶏の流通量の方が多かったが、平成4年には解体品86%、と体・中ぬき14%となり、現在ではと体・中ぬきの流通量は5%に落ちて、鶏肉専門店でもと体を仕入れて解体する人は少なくなったと言う。

(2) 取引規格と小売規格

取引規格はいうまでもなく、食鶏生産者の庭先から食鶏の小売店に到達するまでの諸段階での取引の基準となる規格である。

したがって、取引規格は、生体、と体、中ぬきおよび解体品の規格を含み、重量区分や品質標準は、取引の行われる時点で、重量範囲や品質標準表の全項目が満足されることを要件としている。

これに対して小売規格は、小売店が消費者に販売する際の規格であるから、その対象は食鶏の解体品に限られ、その解体品は取引規格の解体品に更に手を加えた品目を含んでいる。

また、小売規格の品質標準は、言うまでもなく解体品が消費者の手に渡る時点での品質標準であるから、小売規格の等級を表示して販売する品目は、消費者の手に渡る時点で、品質標準表の全項目を満足していなければならない。

食鶏に取引価格と小売価格が設定されていることについては、往々にしていずれか一方が不要であるとする意見や、両者を合併せよという意見が聞かれるが、そのような意見は上記のような両規格の基本的な相違を理解していない。

端的に言えば、たとえば、小売店頭で販売できない生体やと体の規格を小売規格に含めることはできないし、小売規格の「解凍品」を取引規格に含めることはできない。

考えてみれば、もともと、取引規格の食鶏は生体、と体および中ぬきだけで、これ等の製造原料が卸売業者および食鳥処理場から小売業者に販売され、小売業者はこの原料を解体して解体品を製造して販売するのが本来の姿であったものが、解体技能を持たない小売業者(量販店)や外食・中食業者が自身では解体できないので、食鳥処理場や卸売業者から解体品を仕入れてそのまま販売するようになったところから上記のような混乱が生じたものと解釈される。

実際欧米では、と殺、中ぬきまでを処理する処理場(slaughterhouse)とそれ以上の解体を行う解体工場(further processing plant)を別々の施設に区分するのが一般だが、日本ではと体から正肉解体までを同一の処理場で行うのが普通だから、これも取引価格と小売価格を混同する一因になっているのかも知れない。

(3) 食鶏取引・小売規格の課題

食鶏取引規格は昭和36(1961)年の設定以来6回、

食鶏小売規格は昭和 48(1973)年の設定以来 3 回の改訂を経て、長年にわたって食鶏の取引、流通、販売の基準となり、生体、と体、中ぬき、解体品の公正・円滑な取引と消費、健全な食鳥業界の育成、食鳥産業の発展に大きな役割を果たした。

しかし、昨今輸入鶏肉が食鶏流通量の半分(実質)を占めるようになり、鶏肉の外食・中食への多用・販売品目の多様化、そして何よりもデモグラフィの大きな変化に直面して、食鶏取引・小売規格はさまざまな課題を抱えている。

(ア) 多様化と規格化(標準化)

現在あらゆる商品について多様化と個性化は共通の一般的動向とされている。鶏肉製品についても、外食・中食の多様化は言うまでもなく、生鮮品の販売においても某総合スーパーの鶏肉取扱品目数を調べたところ、実に 500 品目近くに及び驚くほかなかった。もともとこのように販売品目が多いのは、一般ブロイラー(若どり)だけでなく、銘柄鶏、地鶏の数多くの銘柄を販売しているからでもあるが、解体品の品目数自体も食鶏小売規格の品目数(現行 32)よりもはるかに多い。

食鶏小売規格の解体品は一般的に大量に販売されている標準的な品目に限って形態・名称を定めているに過ぎないが、それ以外の特殊または個別的商品の販売は自由である。

このような取引品目の増加は流通段階でも一般で、食鶏取引規格や小売規格による規格化(標準化)は多様化と個性化という一般社会的動向と逆行しているようにも思われる。

(イ) 自社規格

鶏肉の流通は、特に大口の場合、生産者(食鶏処理場)、荷受業者、卸売業者、小売業者、外食・中食業者等の間で固定化している場合が多く、このような場合、ユーザーの希望する形態の解体品を自社規格として慣用する。このような自社規格は差別化商品として販売上有利となるから汎用されるのも止むを得ない。

しかし、この場合、基本となっているのは取引規格の形態であって自社規格はこの基本に多少手を加えたに過ぎない場合が多い。

(ウ) 規格の国際比較

各国の食鶏の規格はいずれも各国の長年の伝統、慣習を反映しており、各国の市場のニーズに適合したものだから、各国共相違しているのは当然だ。

日本の食鶏規格で、欧米の規格と較べて特に相違しているのは、中ぬき丸どりに頸皮半分およびケヅメの直上で切断した「あし」を残していること、正肉解体の際、脊の中央を縦に分割して解体すること(欧米では脊の中央部は残す)、「骨つきもも」も同様に脊の中央を縦に分割し、かつケヅメの直上で切断した「あし」を残すこと、などである。日本は世界最大の鶏肉輸入国だから、輸出国は日本の規格に合わせる場合が多い。

食鶏の規格を国際的に統一しようという声は、今のところどこからも聞こえて来ない。

(エ) 正肉解体の自動化とむね肉・もも肉の整形

中ぬき後の鶏体から自動的に正肉を採取する自動脱骨機は、日本をはじめ諸外国でも開発・実用化されて日本では食鶏処理場の約 60%がこれを採用しているが、自動脱骨機によって製造されたむね肉およびもも肉はそのまま出荷されるのではなくて、食鶏処理場で整形(トリミング)してから出荷する。この整形はむね肉やもも肉の外周の皮や脂肪を切り取って形を整えるもので、この作業には人手がいる上にむね肉やもも肉が約 3%減量し、食鶏処理場の負担が大きい。

特に日本の場合には小売業者の検品がきびしくて極端な整形を要求される場合が多い。

しかし考えてみると、むね肉やもも肉をそのまま消費者包装して販売するならともかく、分割(ポーショニング)して切り身やぶつ切りにして販売する場合や外食・中食の食材として調理食品として販売する場合は、むね肉やもも肉の形態は自動脱骨機で製造されたままの形態でよいのではないか(整形する必要はないのではないか)。整形(トリミング)するのはむね肉やもも肉を一枚で(原形のまま)小売する場合に限ることにすれば、切り身用、ぶつ切り用、ひき肉用、外食・中食用のむね肉・もも肉は整形不要となり、この形態の取引規格を新設することにより、食鶏処理場の負担は大きく軽減されることになるのではないか。

本来、取引規格は生産者、食鶏処理場、荷受・卸売業者、小売業者、外食・中食業者等関係業者間の取引が公正、円滑に行われるように食鶏の生体、と体、中ぬきおよび解体品の種類、名称、形態、重量区分、品質標準等を定めるのが本務であり、また小売規格は、消費者のための食鶏の全国共通のわかりやすい名称、

使いやすい形態,そして安心できる品質標準を提示するのが目的である。

また,取引規格や小売規格は一旦設定してしまうと,かなり長年月にわたって食鶏の流通・販売がそれに準拠することになるので,将来の食鶏市場を良い方向に発展させるようなもの(先見性のあるもの)でなければならない。

これまでの食鶏取引規格および食鶏小売規格の設定,改定(改正)の経緯を振り返ってみると,それぞれの時期の関係業界代表者の協議を集約した規格の内容は,上述の本務,目的および先見性において満足すべきものであったかどうか反省を要するところであろう。

3. ブロイラーの大型化

ブロイラーの大型化(出荷生体重の増加)など今更多言を要しないが,一応過去半世紀の経過を振り返ってみると表3の通り,ブロイラーの平均出荷生体重は過去50年間に3倍近くにもなり,しかもこの間出荷日齢(餌付けから出荷までの日数)はほとんど短縮されて,1960年の70日齢から最近では50日齢未満にまでなっている。

ブロイラー専用鶏種の改良は1930年代のニューハンパシャー種の作出に始まり,主にアメリカの多数の種鶏家が係わってきたが,ブロイラー産業が発達して世界的に拡大し,世界のブロイラー生産羽数が数百億羽に増加すると,種鶏の供給は個人経営的種鶏家の手に負えなくなり,育種専門家とグローバル企業経営者による育種会社が担当することになる。

このようなブロイラー育種会社間の競争(丈夫でより速く発育するブロイラーの作出)は1960年代から激化し,優勝劣敗を繰り返して,現在では世界のブロイラー種鶏市場はアメリカのTyson社(銘柄名Cobb-Vantress)とドイツのAviagen社(銘柄名Ross)にほぼ寡占化されている。

育種会社(育種規模)が巨大化することによってブロイラーの産肉能力の改良は加速し,上記2銘柄の産肉能力はほぼ拮抗しているが,その過去20年間(1991~2010年)の

増体の記録(表4)は驚異的である。

徳島県畜産試験場(現・徳島県立農林水産総合技術支援センター・畜産研究所)では,昭和52(1977)年から継続して,代表的なブロイラー専用鶏種(銘柄)の産肉能力に関する試験を実施しており,同一環境(場所)での試験成績である故,ブロイラー専用鶏種の産肉能力の推移を知ることのできる貴重な資料である。

表4は上記徳島県畜産試験場(畜産研究所)で,1991年から2010年に実施されたブロイラーの産肉能力に関する試験での上述2銘柄の7週齢および8週齢の生体重であるが,7週齢生体重(雄雌平均)は,この20年間にRは910g(36%),Cは698g(27%),8週齢生体重(同)はRは1,073g(37%),Cは850g(28%)増加している。

表3 ブロイラーの1羽あたり平均出荷生体重と出荷日齢の推移

年次	平均出荷生体重	出荷日齢(注)
1960年	1,100 g	70日齢
1965	1,234	
1970	1,650	
1975	1,961	60
1980	2,240	
1985	2,413	
1990	2,558	55
1995	2,689	
2000	2,725	
2005	2,804	50
2010	2,895	

(出所) 農林水産省「畜産物流通統計」

(注) 筆者資料

表4 ブロイラーの代表的銘柄の産肉能力^(注)の推移(1991~2010年)

銘柄	性別	7週齢の1羽あたり平均生体重		8週齢の1羽あたり平均生体重	
		平成3(1991)年	平成22(2010)年	平成3(1991)年	平成22(2010)年
R	雄	2,806 g	3,708 g	3,273 g	4,352 g
	雌	2,210	3,128	2,599	3,666
	平均	2,508	3,418	2,936	4,009
C	雄	2,816	3,552	3,344	4,193
	雌	2,347	3,006	2,826	3,527
	平均	2,582	3,280	3,085	3,935

(出所) 徳島県畜産試験場,「徳島県畜産試験場報告」平成4年3月,70ページおよび,徳島県立農林水産総合技術支援センター・畜産研究所「畜産研究所研究報告」,平成24年3月,30ページ

(注) 雄,雌各50羽の7,8週齢平均生体重

試験実施時期は平成3年10月15日から12月10日まで,および平成22年9月14日から11月9日まで