

「畜産物消費者モニター令和6年度第1回アンケート調査」結果概要

令和7年1月8日
(一社)大阪府畜産会

I 「令和6年度第1回アンケート調査」の実施方法

○調査時期	令和6年11月～12月
○調査方法	メール・FAX・郵送方式により配布・回収
○調査対象者	(一社)大阪府畜産会「畜産物消費者モニター」152人
○調査票回答者	72人(調査票回収率・有効回答率47.4%)
○調査主要課題	値上がりした肉の代替えと牛肉及び豚肉に関する用語の知識について
○調査事項	別紙「調査票」のとおり

II 回答者の属性

(単位：人、%)

	合計	30代	40代	50代	60代	70代	80代	90代
男	10	0	1	2	1	4	2	0
女	62	1	1	10	22	19	9	0
合計	72 (100.0)	1 (1.4)	2 (2.8)	12 (16.7)	23 (31.9)	23 (31.9)	11 (15.3)	0 (0.0)

注：調査結果分析では20代・90代の回答者はなく、50代以上の回答者が主体となった。
また、男性の割合は前回より増加している。(12.1%→13.9%)

Ⅲ 調査結果の概要

1. 国産牛肉の価格について

近年、市場での牛枝肉価格は低迷しており、ひいては子牛価格まで下落している。そんな中、売り場ではどうなっているのか。スーパーや専門店などで販売されている国産牛肉の価格動向ではなく、消費者目線での感覚的な値上感を問う内容である。

「上がった」が70.8%、「変わらない」が27.8%であり、「下がった」とした回答はなかった。市場価格は低迷しているのに、販売価格は値上がりしているという現象が垣間見られる結果である。（無回答が1名あり、購入していないとのことだった）

2. 値上がりしても国産牛肉を買うかについて

いまだ不景気な世の中、牛肉は高いので豚肉に代替えしているケースが多いと聞く。それを踏まえて、モニターの目線を調査した。

それでも「買う」とした回答が31.9%、「値引き肉を買う」とした回答が33.3%、「輸入牛肉を買う」とした回答が6%、「他の肉を買う」とした回答が15.3%で、「買わない」とした回答はなかった。

3. 問2で「他の肉を買う」とした方の肉の種類について

前問で「他の肉を買う」とした回答があったが、その中で何の肉を購入するかを選択肢で回答するものとした。

「豚肉」とした回答が100%、「鶏肉」とした回答が72.7%で、「大豆肉」及び「その他」とした回答はなかった。（いずれも複数回答によるもの）

これにより、本調査においての牛肉の代替えについては豚肉が選択されることがやや多いということが示された。

4. 国産豚肉の価格について

近年、市場での豚枝肉価格は好調であり、売り場でも高値で販売されているだろう様子が想像される。果たして売り場における消費者目線での感覚的な値上感はどうだろうかを問う内容である。

「上がった」とした回答が79.2%、「変わらない」とした回答が20.8%であり、

「下がった」とした回答はなかった。市場価格同様、販売価格も値上がりしている実感があるという結果である。

5. 値上がりしても国産豚肉を買うかについて

一般的には牛肉が高いので、豚肉に代替えしているという話があるが、豚肉も高ければ、やはり代替えするのかどうか、モニター目線を調査した。

それでも「買う」とした回答が51.4%、「値引き肉を買う」とした回答が30.5%、「輸入豚肉を買う」とした回答が5.5%、「他の肉を買う」とした回答が4.2%で、「買わない」とした回答はなかった。

6. 問5で「他の肉を買う」とした方の肉の種類について

「鶏肉」とした回答が全てで、「大豆肉」や「他の肉」を選択した回答はなかった。近年「大豆肉」の認知度が徐々に上がっているようで、売り場でもよく見かけるが、モニターのなかでこれを利用している人はあまりいないようだ。

ネットでも「大豆ミート」の勢いに陰りが出てきたというニュースが出ているほどである。あえて価格の高い代替肉を食べることで大豆を摂取する必要がないというのが日本人に浸透しない要因ともいわれている。

7. 「A5ランク」という格付けについて

一般的な言葉になりつつある「A5ランクの牛肉」。はたして消費者モニターはこの意味を理解しているのかを問う設問である。

「知っていた」とした回答が18.0%、「畜産会に教えてもらった」とした回答が2.8%、「歩留等級だけ知っていた」とした回答が1.4%、「肉質等級だけ知っていた」とした回答が8.3%、「なんとなく知っていた」とした回答が30.5%で、「知らなかった」としたのは38.9%であった。

歩留等級：枝肉は第6肋骨と第7肋骨の間で切断し、胸最長筋（ロース芯）の断面積などから算出され、枝肉重量に対する部分肉重量の割合が予測されます。

この数値が、「歩留基準値」といい、歩留基準値72以上がA、69以上72未満がB、69未満がCとなる。

肉質等級：「歩留基準値」が予測された後、ロース芯の切断面の4つの項目（脂肪交雑、肉の色沢、締まりとキメ、脂肪の色沢と質）に従い、5等級・4等級・3等級・2等級・1等級に区分される。

8. 「国産和牛」とは何かについて

「国産和牛」を指す明確な定義があることがどれだけ知られているのかを問う設問である。「知っていた」とした回答が25.0%、「畜産会に教えてもらった」とした回答が6.9%、「国産和牛だけ知っていた」とした回答が6.9%、「国産牛だけ知っていた」とした回答が6.9%、「なんとなく知っていた」とした回答が20.8%で、「知らなかった」としたのは33.3%であった。

定義付けは設問のとおりであるが、「知らなかった」といった回答が最も多く、関係者やメディアがより正確に消費者に伝えられていない実情があると感じた。

9. 「国産牛」における乳用牛の食用再肥育について

搾乳を終えた乳用牛が、その後食肉用として出荷されていることを知らしめるとともに、そのことについてどれくらい認知されているのかを問うた設問である。

「知っていた」とした回答が20.8%、「畜産会に教えてもらった」とした回答が2.8%、「なんとなく知っていた」とした回答が23.6%で、「知らなかった」としたのは52.8%であった。

売場で「乳用種」と明記されているケースはほぼない。しかしながら、廃用牛だけでなく、乳オス牛も肉として供用されている。その事実を知らしめることも食育の一環と考える。

10. 「SPF(Specific Pathogen Free)豚」について

たまにyoutubeなどで「SPF豚」を無菌豚として紹介している動画がある。しかもその豚肉をほとんど生に近い状態で提供している店もあるようだ。そういったことを踏まえて「SPF豚」における消費者の認知度を問うた設問である。

「知っていた」とした回答が8.3%、「畜産会に教えてもらった」とした回答が2.8%、「なんとなく知っていた」とした回答が9.7%で、「知らなかった」としたのは79.2%であった。

「無菌豚」というのも確かに存在するが、Germ Free豚と呼ばれ特殊な装置の中でしか存在しない。従って一般に流通されるような豚ではない。

11. 牛肉及び豚肉生食に関する法律等について

牛肉の生食については平成23年に食品衛生法に基づく規格基準が設けられましたが、豚肉の生食については法律上で禁止されていることについて問うた設問である。

「知っていた」とした回答が36.1%、「畜産会に教えてもらった」とした回答はなく、「なんとなく知っていた」とした回答が23.6%で、「知らなかった」としたのは37.5%であった。

特にテレビ番組やYouTubeなどでも加熱が未完全なまま提供されている豚肉料理の映像が流れており、その全てが正しい低温調理方法でない可能性もある。ちなみに正しいとされる低温調理方は肉の中心部の温度が63℃で30分間以上、70℃で3分間以上、75℃で1分間以上とされている。

12. 「豚熱」の人への影響について

最近でこそ、やや発生件数は減っているが、いまだ発生が続いている「豚熱」の特性や、その肉が市場に出回ることがないことを知っているかを問うた設問である。

「知っていた」とした回答が26.4%、「畜産会に教えてもらった」とした回答が1.4%、「なんとなく知っていた」とした回答が26.4%で、「知らなかった」としたのは44.4%であった。

「知らなかった」の回答が最も多く、比較的専門的な疾病であり、その内容について解説するメディアも少なかったことがこうした結果につながったものと思われる。

13. 「三元豚」とは何かについて

近年、豚肉販売の店頭や飲食店内などで「三元豚」や「五元豚」という言葉を使ったポスターが目につく。しかしながら、これに関する説明が行われているケースが少なく、消費者が理解しているのだろうかを問うた設問である。

「知っていた」とした回答が23.6%、「畜産会に教えてもらった」とした回答はなく、「なんとなく知っていた」とした回答が22.2%で、「知らなかった」としたのは54.2%であった。

予想通り「知らなかった」とした回答が最も多く、意味を理解できぬまま購入もしくは飲食していた人が多いことがわかる。こうした情報についても、今後は機会あるごとに畜産会から発信していくべきであると感じた。

14. その他のご意見について

「その他のご意見」として求めたところ、49件の回答があった。

IV まとめ

1. 国産牛肉の価格に起因する最近の購買動向について

ロシアウクライナ情勢以降、特に飼料費の高騰により畜産経営はかなり苦しい経営を強いられている。中でも牛枝肉に関してはコロナ禍の影響もあり、ここ数年の間ずっと低空飛行が続いている。にもかかわらず、店頭での価格は高いままかえって値上がりしているケースの方が多いとも感じる。こうした状況をモニターの消費者目線でどのように感じているか、どう対処しているかを調査することが目的であった。

結果として牛肉の販売価格は値上がりしていると感じている人が多く、値下がりしているとした回答はなかった。また輸入肉へのシフトや他の肉へシフトする回答も少なく、「高くても買う」もしくは「値引き肉を買う」とした回答がほとんどを占めた。国産牛肉への安心感が導いた結果といえるのではないだろうか。

2. 国産豚肉の価格に起因する最近の購買動向について

豚肉については、牛肉の価格高騰が始まって以降、消費動向が牛肉から豚肉へシフトすることで需要が高まり、豚肉の価格が高騰しているとされる見方もあるようだ。そうした状況をモニターの消費者目線でどのように感じているか、どう対処しているかを調査することが目的であった。

結果としては牛肉の項目と同じような傾向であることがわかった。豚肉においても輸入肉にシフトするケースは少なく、ましてや大豆ミートへシフトする回答はゼロであった。豚肉においても国産への安心感が導いた結果といえるのではないだろうか。

3. 牛肉に関する言葉の意味や定義について

近年のテレビ番組において、数多くのバラエティ番組が放送されている。特にグルメを取り扱った番組が放送されない日はないと言っても過言ではないだろう。そんな中、かなり頻繁に専門用語が使用されているように見受けられるが、果たして一般消費者がそれら専門用語をどこまで理解しているのだろうか。そのことを調査する内容とした。

結果的に畜産物消費やモニターとして長く本会とお付き合いのある方々であることから、いわゆる一般消費者よりも「知っている」とする回答は多いのだろうと思われる。「A5ランク」については、時おりテレビ番組内で解説している場面も見受けられるが、「国産」の定義についてはかなり専門的な項目であり、特

に「国産和牛」と「国産牛」の違いを説明できる人はそう多くない。「なんとなく知っている」という回答はどれくらいのことを言うのかわからないが、双方を「知っている」とした回答はわずかに9.6%であった。

4. 豚肉に関する言葉の意味や定義について

豚肉に関する専門用語についてもどれくらい理解されているのかを調査する内容とした。

結果的に牛肉に関する専門用語ほど知られてはいないという傾向であった。しかしながら、スーパーなどでも「SPF豚」や「三元豚」といった用語を使用した宣伝用のポスターや生産農場の紹介などが散見される。今後は本調査結果を踏まえて、それらのポスターを見る観点が変わってもらえれば、本会としても目的の一つを果たしたといえる。

5. 総評

今回の調査内容は牛肉と豚肉に関する内容とした。

前半の設問においては、コロナ禍以降、牛肉も豚肉も小売価格は高騰しているようで、消費者目線から見ても、その傾向はうかがえる結果となった。

しかしながら、今回の調査結果においては特に小売価格が上がったからと言って輸入肉に代替えするといった回答は少なかった。また牛肉を豚肉に豚肉を鶏肉にと、より安価な肉に代替えする回答も少なかった。ただ、選択肢の中に「購入回数を減らす」や「購入量を減らす」などがあった場合、今回の結果とは違った傾向が見えたのかもしれない。

後半では近年メディアや販売店でよく見聞きするようになった、専門的な用語を一般的にはどれくらい理解しているのかを調査してみた。

殆どの用語を「知らなかった」とする回答が大半を占めるかと思っていたが、用語によっては「知っていた」とする回答が予想よりも多かった。また、牛肉関係の用語よりも豚肉関係の用語の方があまり知られていないということがわかった。長くアンケート調査を行っているので「畜産会に教えてもらった」の回答がもう少しあるかと思っていたが意外と少なかった。

次回のアンケート調査は「牛乳」と「鶏卵」について同様の内容で調査する予定である。