

なく、本州への出荷が盛んだったことに由来し、地元で和牛まで育てて出荷する肥育牛は3772頭と2割程度だ。

肥育牛に関してはここ10年でも徐々に割合が減少。要因は本州の生産頭数減による素牛価格の高騰。十勝の素牛市場平均価格は、去勢した雄牛が、ここ10年で最も安かった2009年の1頭35万円程度から、2017年は2.5倍の85万円近くまで上がっている。

出荷まで30カ月ほどかかる肥育に比べ、病気や死亡のリスクが少ない素牛生産に移る生産者もあり、十勝和牛の出荷頭数は減っている。例年1600頭ほど出荷していたのが、今年は1300頭ほどだという。十勝和牛振興協議会の富永章嗣肥育部会長（70）は「地元消費者に知ってもらわないと、主産地になれない。年間1500～1600頭程度は安定的に出荷したい」と危機感を募らせている。

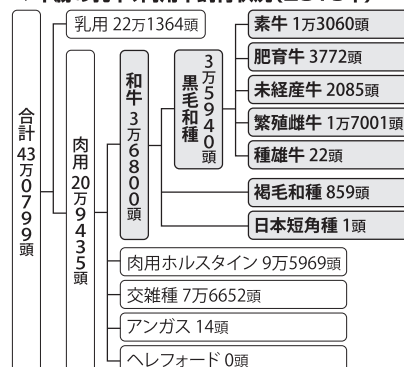
毎年夏に感謝祭

安定供給できないと飲食店や小売店での取り扱いがなくなり、消費者が十勝和牛を目にできなくなる。価格も上がり、数量を確保できず、従来「十勝和牛」として販売していた店も、他産地と合わせ「国産和牛」として売る恐れがある。

十勝和牛生産者には厳しい状況だが、振興協議会では地元での認知度を高めるため、毎年夏に十勝和牛感謝祭を開いている。また、管内焼き肉店が十勝和牛のメニューを提供する「十勝和牛を食べよう！」キャンペーンも開催中だ。

富永部会長は「2年半の手間をかけて育てるのが和牛。プロに料理してもらうのが一番おいしく食べられる。感動を誘いファンが増え、地元から十勝和牛の火がついてほしい」と話す。

◆十勝の乳牛、肉用牛飼育状況（2016年）



「十勝和牛を食べよう！」キャンペーンは26日まで行われている。参加店は次の通り。
▽焼肉ハウス大▽J U I C Y D I S H焼肉南大門▽和牛ダイニング マルイ商店▽焼肉はま屋
▽焼肉処・炉炭▽やきにく遊美館▽焼肉じゅうじゅう▽焼肉ハウス東大門▽平和園
▽旬の野菜と焼肉 大地の匠▽YAKINIKU c o c o c h i y a▽和食と焼肉 すず喜、

＜十勝和牛＞

道内で生まれ、十勝で肥育された牛。十勝の生産者約470戸でつくる十勝和牛振興協議会会員が肥育し、ホクレン十勝枝肉市場に上場したものをいう。2011年に食肉では道内初めて特許庁の地域団体商標を取得した。

＜和牛＞

牛の種類の一つで、他に乳用牛、交雑種がある。和牛は日本で飼われてきた牛を改良した肉専用種で、代表格が黒毛和種、これ以外に褐毛和種、無角和種、日本短角種もある。国産牛は国内で肥育された牛を指し、豪州産など外国産の和牛もある。

チーズ向け乳価73円 ハード4円増 ソフト5円増 ホクレン 2017年12月13日

【東京】ホクレンは12日に都内で生乳受託販売委員会を開いた。大手・中堅乳業メーカーとの2018年度の生乳取引価格（乳価）の用途別原料乳について、ハードチーズ向けを1キロ当たりで17年度比4円増、ソフトチーズ向けを5円増とし、ともに73円にすると発表した。飲用乳向けなどは据え置く。

飲用据え置き

◆2018年度の
主用途別乳価
1キロ当たり、税抜き

飲用牛乳向け		117円40銭
生クリーム向け		81円50銭
脱脂濃縮乳向け	据え置き	75円46銭
特定乳製品向け (バター・脱脂粉乳など)		75円46銭
ハードチーズ向け (チェダー・ゴータなど)	4円上げ	73円
ソフトチーズ向け (カマンベールなど)	5円上げ	73円

ホクレンの全取引先の約140社と9月下旬から個別交渉し、道内で取引のある大手乳業者4社、中堅乳業者11社と合意した。その他の乳業者との合意を経て正式決定する。当初は国の加工乳製品向け乳価への補給金単価決定前の11月下旬の合意を目標としていたが、ここ10年で最も早かった昨年と同時期の年内決着となった。

用途別では、1キロ当たり乳価（消費税抜き）で、飲

用牛乳向けが117円40銭など。

チェダーやゴータなどハードチーズ向けの引き上げ率は5.8%、クリームチーズなどのソフトチーズ向けは7.4%だった。平均単価（プール乳価）は、補給金単価決定前で試算しなかった。

16年度から試験的に実施する乳製品向け生乳の入札取引を18年度も継続する。公示・入札時期は18年度中で、数量は17年度より1トン減らし5万トンとする。

ホクレン酪農部は「現状のチーズ向け乳価は低く、乳業者には国産生乳のメリットも理解いただいた。牛の増頭や施設の増強など生乳の生産基盤の拡大支援につなげたい」としている。