

11. 肉用牛

(1) 肉用牛改良増殖目標（農林水産省令和12年度目標）

① 去勢肥育牛の能力に関する目標数値（全国平均）

	品 種	肥育開始 体 重	肥育終了 体 重	枝 肉 量 重 量	1日平均 増体重	肉 等 質 級
現 在	黒毛和種	kg 296	kg 782	kg 502	kg 0.79	4.2
	褐毛和種	302	769	506	0.96	2.9
	日本短角種	300	780	456	0.98	2.1
	乳用種	293	776	440	1.19	2.0
	交雑種	293	827	528	0.94	2.8
目 標 (令和12年度)	黒毛和種	280	760	480(545)	0.88	4
	褐毛和種	300	750	490(556)	0.99	3
	日本短角種	320	780	450(481)	1.01	2
	乳用種	290	780	450(483)	1.34	2
	交雑種	290	830	540(570)	0.99	3

注：1) 目標数値は、肥育期間の短縮等を目指したものであり、この場合の肥育終了月齢()内は肥育開始月齢)は以下のとおりである。

黒毛和種：26～28か月〔8か月〕 (現在)29.5か月〔9.2か月〕

褐毛和種：23か月〔8か月〕 (現在)26.1か月〔9.1か月〕

日本短角種：23か月〔8か月〕 (現在)24.6か月〔8.5か月〕

乳用種：19か月〔7か月〕 (現在)20.4か月〔7.1か月〕

交雑種：25か月〔7か月〕 (現在)26.4か月〔7.8か月〕

2) 目標の欄の()内は、現在値の肥育終了月齢に推計した枝肉重量である。

3) 「肉質等級」は、肉質の維持又は向上を目指しつつ、効率的な肥育を図るための目安である。

①脂肪交雑、②肉の色沢、③肉の締まり及びきめ、④脂肪の色沢と質の4項目ごとに等級(5段階：脂肪交雑ならば、「5」(かなり多い)から「1」(ほとんどない)までの5段階)を判定し、項目のうち最も低い等級に決定して格付けされる。

4) 交雑種とは、異品種間の交配により生産されたもので、多くはホルスタイン種の雌牛に黒毛和種の精液を人工授精すること等により生産されている。

5) 現在の数値は、畜産物生産費(平成29年度)、「牛枝肉格付情報(平成30年)」の数値である。

② 種雄牛の能力(育種価向上値)に関する目標数値（全国平均）

	品 種	日齢枝肉重量	脂 肪 交 雑
現 在	黒毛和種	g 0 (560)	B. M. S. No 0 (7.2)
	褐毛和種	0 (634)	0 (3.9)
	日本短角種	0 (568)	0 (2.2)
目 標 (令和12年度)	黒毛和種	+47	±0
	褐毛和種	+63	±0
	日本短角種	+34	±0

注：1) 育種価向上値は親牛がその子に及ぼす遺伝的能力向上効果のことであり、基準年を0として算出される。令和12年度の目標数値は、同年に評価される種雄牛のうち直近年度に生産された種雄牛の数値(育種価)と基準年(平成23年度)に生まれた種雄牛の数値(育種価)の差である。

2) 現在の欄の()内は、枝肉情報として収集した去勢肥育牛の値の平均値である。

3) B. M. S. No(Beef Marbling Standard)

牛肉の脂肪交雑の程度を示すもの。12段階に分かれ、数字が大きいほど、サシ(筋束や筋繊維間に蓄積された斑点状の脂肪組織)が細かくて多いとされる。

③繁殖雌牛の体型に関する目標数値（全国平均） ※成熟時

	品 種	体高	胸囲	かん幅	体重
現 在	黒毛和種	cm 130	cm 187	cm 47	kg 487
	褐毛和種	134	196	50	585
	日本短角種	133	199	49	585
目 標 (令和12年度)	黒毛和種	130	190	48	520
	褐毛和種	134	200	50	600
	日本短角種	133	203	51	600

注：1）現在値は、家畜登録機関の推計値。

2）高知系の褐毛和種及び無角和種については黒毛和種に準ずる。

④繁殖能力に関する目標数値（全国平均）

	初産月齢	分娩間隔 (日数)
現 在	か月 24.5	か月 13.2 (400日)
目 標 (令和12年度)	23.5	12.5 (380日)

(2)牛枝肉取引規格

歩留等級

歩留等級は、左半枝肉を第6-7肋骨間で切開して次式により歩留基準値を算出し、「A」「B」「C」の3クラスに決定されます。

$$\begin{aligned} \text{歩留基準値} = & 67.37 + [0.130 \times \text{胸最長筋面積 (cm)}] \\ & + [0.667 \times \text{ばらの厚さ (cm)}] \\ & - [0.025 \times \text{冷屠体重量 (半丸枝肉(kg))}] \\ & - [0.896 \times \text{皮下脂肪の厚さ (cm)}] \end{aligned}$$

等級	歩留基準値	歩 留
A	72以上	部分内歩留が標準より良いもの
B	69以上72未満	部分内歩留の標準のもの
C	69未満	部分内歩留が標準より劣るもの

ただし、肉用種枝肉の場合2.09を加算します。また、筋間脂肪が枝肉重量、胸最長筋面積に比べかなり厚いとか、「もも」の厚さに欠け、かつ、「まえ」と「もも」の釣り合いが著しく欠けるものは、歩留等級が1等級下になる場合があります。

肉質等級

①脂肪交雑

脂肪交雑評価基準の「1～1」の範囲が、総屠畜頭数の40%と最も多く分布しており、この範囲を等級「3」と定め、これを中心に正規分布するように全体を5区分しています。この結果、脂肪交雑の評価基準は緩和されることになります。また、判定は、牛脂肪交雑基準(B.M.S.)により決定されます。

②脂肪交雑の等級区分

等 級	脂肪交雑評価基準	B. M. S.
5	かなり多いもの	No.8～No.12
4	やや多いもの	No.5～No.7
3	標準のもの	No.3～No.4
2	やや少ないもの	No.2
1	ほとんどないもの	No.1

③B. M. S. 脂肪交雑評価基準及び等級区分の関係

B. M. S. No.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
脂肪交雑基準	0	0+	1-	1	1+	2-	2	2+	3-	3	4	5
等級区分	1	2	3		4			5				

②肉の色沢

この項目の判定基準は、肉色については、牛肉色基準(B. C. S.)で、光沢は、肉眼で判定して等級が決定されます。

○肉色及び光沢の等級区分

等級	肉色(B. C. S.No)	光 沢
5	かなり良いもの	かなり良いもの
4	やや良いもの	やや良いもの
3	標準のもの	標準のもの
2	標準に準ずるもの	標準に準ずるもの
1	劣るもの	等級5～2以外のもの

③肉の締まり及びきめ

この項目の判定基準は、肉眼で締まり及びきめを判定し、等級が決定されます。

○肉の締まり及びきめの等級区分

等級	締 ま り	き め
5	かなり良いもの	かなり細かいもの
4	やや良いもの	やや細かいもの
3	標準のもの	標準のもの
2	標準に準ずるもの	標準に準ずるもの
1	劣るもの	粗いもの

④脂肪の色沢と質

この項目の判定基準は、脂肪色については、牛脂肪色基準(B. F. S.)で、光沢及び質は、肉眼で判定して等級が決定されます。

○脂肪と色沢と質の等級区分

等級	脂肪色(B. F. S.No)	光沢と質
5	かなり良いもの	かなり良いもの
4	やや良いもの	やや良いもの
3	標準のもの	標準のもの
2	標準に準ずるもの	標準に準ずるもの
1	劣るもの	等級5～2以外のもの

肉質等級の決定

肉質等級は、以上の4項目のうち、最も低い等級に決定されます。

等級表示

規格の等級表示は、歩留等級と肉質等級のそれぞれを右の表示区分によって連記表示されます。

○等級区分

歩留等級	肉 質 等 級				
	5	4	3	2	1
A	A5	A4	A3	A2	A1
B	B5	B4	B3	B2	B1
C	C5	C4	C3	C2	C1

○等級表示例

A
5

瑕疵の表示

枝肉に瑕疵が認められたものは、その種類によって等級表示に付記されます。

○瑕疵の種類区分と表示

瑕疵の種類	表 示	瑕疵の種類	表 示
多発性筋出血(シ ミ)	ア	外 傷(アタリ)	エ
水 腫(ズ ル)	イ	割 除(カツジョ)	オ
筋 炎(シコリ)	ウ	そ の 他	カ

○筋炎表示例

A
5
ウ

(3)牛肉関係

①牛肉需給表

年度・月	推定期首在庫		生産量		輸入量		輸出品		推定期末在庫	
	トン	前年比%	トン	前年比%	トン	前年比%	トン	前年比%	トン	前年比%
2020年度	126,843	109.4	335,496	101.8	590,992	95.0	5,565	134.5	117,475	92.6
2021	117,475	92.6	335,942	100.1	569,107	96.3	7,889	141.8	127,825	108.8
2022	127,825	108.8	347,570	103.5	562,505	98.8	7,778	98.6	149,724	117.1
2023	149,724	117.1	351,397	101.1	501,898	89.2	8,651	111.2	124,337	83.0
2024年4	124,337	83.0	31,124	103.0	63,202	93.1	779	105.5	136,045	84.9
5	136,045	84.9	28,270	103.6	48,512	104.4	553	98.2	141,267	88.0
6	141,267	88.0	27,418	96.5	47,574	109.0	772	124.3	147,229	91.8
7	147,229	91.8	32,089	104.6	49,342	127.5	748	118.5	151,998	95.5
8	151,998	95.5	25,885	96.6	48,897	107.1	765	119.7	158,254	98.7
9	158,254	98.7	28,276	100.6	38,168	103.1	921	114.8	155,848	99.7
10	155,848	99.7	31,210	102.6	43,933	108.9	809	96.7	156,308	103.6
11	156,308	103.6	34,984	99.9	34,574	103.5	931	110.4	147,658	106.4
12	147,658	106.4	32,225	102.1	39,209	108.6	1,767	194.3	140,495	108.2
2025年1	140,495	108.2	27,305	100.0	32,541	75.2	637	105.8	136,231	101.8
2	136,231	101.8	26,345	97.9	29,353	94.7	749	107.9	133,085	103.1
3	133,085	103.1	28,305	98.6	30,955	80.7	975	126.5	132,208	106.3
年度累計	124,337	83.0	353,435	100.6	506,260	100.9	10,405	120.3	132,208	106.3

資料：農林水産省「食肉流通統計」、財務省「貿易統計」、在庫量は(独)農畜産業振興機構調べ。

注：部分肉ベース。輸入量は煮沸肉並びにくず肉のうちば肉および頭肉のみ含む。

年度・月	輸入品在庫		国産品在庫		推定出回り量		うち 輸入品		うち 国産品	
	トン	前年比%	トン	前年比%	トン	前年比%	トン	前年比%	トン	前年比%
2020年度	104,931	90.4	12,544	117.1	930,290	99.3	602,189	98.2	328,101	101.4
2021	114,655	109.3	13,170	105.0	886,809	95.3	559,383	92.9	327,427	99.8
2022	137,128	119.6	12,596	95.6	880,398	99.3	540,032	96.5	340,366	104.0
2023	111,229	81.1	13,108	104.1	870,032	98.8	527,797	97.7	342,235	100.5
2024年4	124,210	84.0	11,835	95.7	81,839	94.1	50,221	87.7	31,618	106.5
5	128,998	87.0	12,269	100.1	71,007	97.6	43,724	95.2	27,283	101.6
6	135,344	91.4	11,885	97.1	68,259	95.2	41,228	93.9	27,030	97.2
7	140,727	96.0	11,271	90.4	75,914	108.5	43,959	109.5	31,955	107.2
8	147,288	99.5	10,966	88.8	67,761	96.1	42,336	95.7	25,425	96.8
9	144,550	100.8	11,298	87.6	67,929	99.3	40,906	98.2	27,023	101.1
10	145,078	105.2	11,230	86.2	73,873	98.0	43,405	94.6	30,469	103.4
11	136,791	108.6	10,867	84.9	77,277	97.0	42,861	94.6	34,417	100.0
12	129,801	110.7	10,694	84.7	76,830	101.5	46,199	103.0	30,631	99.3
2025年1	126,100	103.2	10,131	87.2	63,473	96.3	36,242	94.8	27,231	98.3
2	122,960	104.5	10,125	88.5	58,094	93.7	32,493	91.3	25,602	97.0
3	121,690	109.4	10,518	80.2	59,162	83.3	32,225	71.9	26,937	102.6
年度累計	121,690	109.4	10,518	80.2	841,419	96.7	495,799	93.9	345,620	101.0

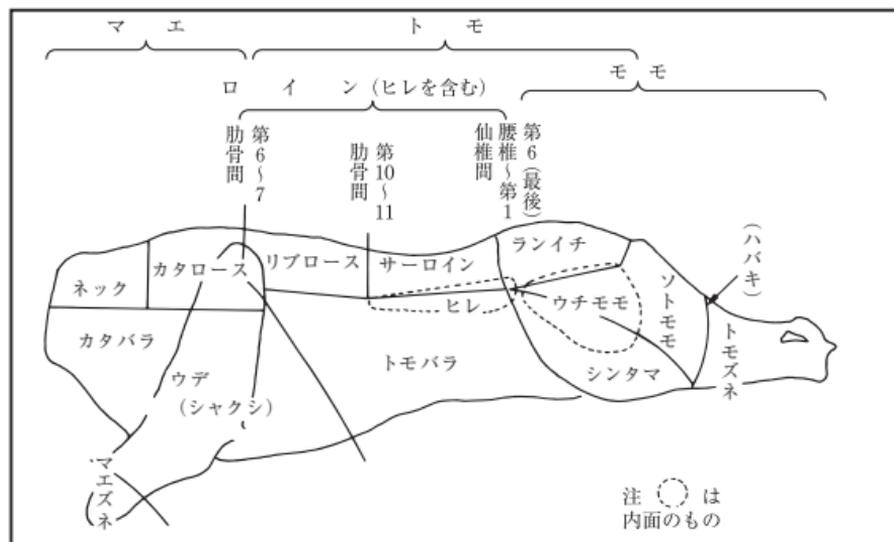
②種類別と畜頭数

年度・月	牛 計		成 牛									
			成 牛 計		和 牛							
	頭	前年比 %			頭	前年比 %	和 牛 計		和牛めす		和牛去勢	
頭			前年比 %	頭			前年比 %	頭	前年比 %	頭	前年比 %	頭
2020年度	1,056,931	101.4	1,052,650	101.5	483,384	105.3	218,289	104.8	264,795	105.6	300	109.5
2021	1,059,509	100.2	1,055,032	100.2	483,706	100.1	218,193	100.0	265,203	100.2	310	103.3
2022	1,098,406	103.7	1,092,485	103.5	494,283	102.2	225,512	103.4	268,355	101.2	416	134.2
2023	1,103,533	100.5	1,097,823	100.5	514,006	104.0	239,536	106.2	274,167	102.2	303	72.8
2024年4	90,750	106.9	90,392	107.0	42,119	113.8	19,078	115.7	23,013	112.3	28	96.6
5	79,791	101.3	79,404	101.2	36,039	102.3	16,222	102.3	19,783	102.3	34	103.0
6	84,304	97.3	83,866	97.3	38,516	96.8	17,770	96.8	20,722	96.8	24	104.3
7	92,210	96.7	91,819	96.7	45,014	97.9	20,143	98.1	24,850	97.6	21	105.0
8	81,895	100.5	81,532	100.4	35,605	99.8	16,383	99.6	19,183	100.0	39	177.3
9	85,633	98.7	85,249	98.7	37,836	98.4	17,218	98.6	20,583	98.2	35	140.0
10	90,730	96.4	90,378	96.4	40,562	94.0	18,126	91.7	22,416	96.1	20	55.6
11	106,805	101.2	106,451	101.2	52,696	98.7	22,907	97.7	29,768	99.5	21	70.0
12	97,743	100.2	97,365	100.2	47,362	100.2	20,968	100.3	26,379	100.1	15	136.4
2025年1	81,669	103.4	81,335	103.3	35,112	103.8	16,143	103.8	18,955	103.9	14	107.7
2	77,841	100.7	77,526	100.6	33,586	100.2	15,320	101.9	18,248	98.8	18	90.0
3	90,779	101.1	90,337	101.1	39,552	98.7	18,066	98.1	21,445	99.3	41	107.9
年度累計	1,113,498	100.9	1,107,970	100.9	547,776	106.6	265,624	110.9	281,829	102.8	323	106.6

資料：農林水産省「食肉流通統計」

年度・月	成 牛																	
	乳 牛								交 雑 牛								その他の牛	
	乳牛計		乳牛めす		乳牛去勢		乳牛おす		交雑牛計		交雑牛めす		交雑牛去勢		交雑牛おす			
頭	前年比 %	頭	前年比 %	頭	前年比 %	頭	前年比 %	頭	前年比 %	頭	前年比 %	頭	前年比 %	頭	前年比 %	頭	前年比 %	
2020年度	327,871	98.8	167,633	101.2	159,955	96.3	283	98.6	227,529	97.1	106,973	97.3	120,517	97.0	39	58.2	13,866	115.1
2021	325,310	99.2	173,618	103.6	151,443	94.7	249	88.0	231,959	101.9	109,999	102.8	121,922	101.2	38	97.4	14,057	101.4
2022	331,579	101.9	193,528	111.5	137,748	91.0	303	121.7	253,635	109.3	118,628	107.8	134,961	110.7	46	121.1	12,988	92.4
2023	313,952	94.7	183,007	94.6	130,566	94.8	379	125.1	260,021	102.5	122,465	103.2	137,498	101.9	58	126.1	9,844	75.8
2024年4	26,880	102.8	15,615	105.2	11,250	99.8	15	78.9	22,336	97.6	10,664	97.6	11,668	97.7	4	80.0	741	81.1
5	24,310	96.9	13,485	96.4	10,811	97.5	14	233.3	20,693	101.0	9,942	102.4	10,748	99.7	3	75.0	787	92.5
6	22,622	87.9	11,701	80.6	10,911	97.5	10	47.6	19,692	93.1	9,130	90.9	10,558	95.1	4	80.0	683	75.6
7	25,895	101.2	14,565	101.0	11,316	101.4	14	87.5	22,586	98.3	10,791	96.8	11,793	99.7	2	100.0	501	58.2
8	24,343	91.4	14,054	91.2	10,260	91.6	29	74.4	19,172	94.8	9,011	95.0	10,157	94.8	4	17.4	191	22.9
9	26,004	95.2	15,385	93.1	10,540	98.4	79	119.7	20,247	94.7	9,589	93.9	10,652	95.4	6	150.0	71	8.8
10	28,544	100.9	17,632	102.5	10,908	98.6	4	28.6	22,240	99.3	10,455	99.7	11,781	99.0	4	400.0	94	10.4
11	26,806	95.9	16,236	96.3	10,560	95.2	10	111.1	24,545	100.3	11,546	101.7	12,991	99.0	8	200.0	77	10.1
12	25,034	98.5	15,197	102.0	9,813	93.3	24	400.0	23,383	100.4	10,772	100.5	12,608	100.2	3	100.0	88	10.6
2025年1	23,885	95.0	14,790	98.8	9,071	89.3	24	114.3	20,528	102.7	9,556	100.2	10,967	104.9	5	250.0	62	9.0
2	22,506	91.9	13,500	95.9	8,977	86.5	29	80.6	19,854	100.5	9,387	103.9	10,464	97.7	3	150.0	43	6.0
3	23,836	91.1	14,572	95.3	9,231	85.9	33	26.2	20,833	99.3	9,789	100.0	11,036	98.6	8	266.7	82	10.6
年度累計	300,665	95.8	176,732	96.6	123,648	94.7	285	75.2	256,109	98.5	120,632	98.5	135,423	98.5	54	93.1	3,420	34.7

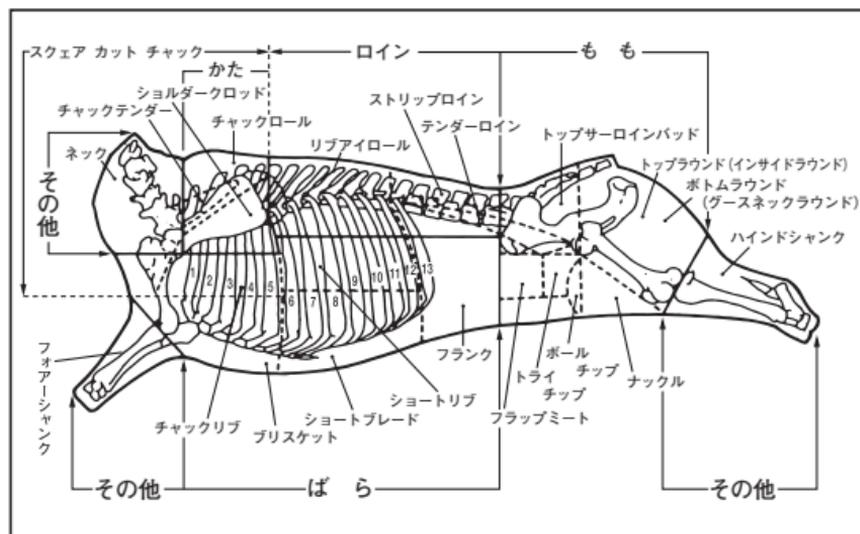
(4) 枝肉の部位と名称 (日本食肉格付協会)



(5) 輸入牛肉の代表的な部位の国別の名称及び規格の違い (各部位の比較)

大分類	アメリカ産		オーストラリア産		日本の部位名 (参考)	備考
	部位名	特徴	部位名	特徴		
フ	No116A チャック ロール	おおむね第3～4頸椎間でネックと分割されている。	チャック ロール	第5～6頸椎間でネックと分離し骨節や項軟帯も除去してある。	かたロース	
	No114 シヨルゲ アクト クロッド	「かた」に相当する部位から「とうがらし」を分割したものの。	クロッド	アメリカとほぼ同じ。	か た	「とうがらし」は「チャックテンダー」という部分肉が別途輸入されている。
	No120 フリス ケット	肋骨筋は付いておらず、頭部の硬い脂肪も除去されている。	ポイント エンド ブリスケット	アメリカとほぼ同じ。	かたばら	
	No112A リブアイ リップ オン	7本リブで「リップオン」つまりバラ先が付いている。	キューブ ロール	5本リブではアメリカと同じ部位だが、バラ先がなく表面脂肪もほとんど整形されている。	リブロース	
1	No123 背付 ショート ブ	第6～8肋骨間に相当するバラの部分で約25cm幅にカットしたものの。	なし		ともばらの 一部	
上記の他にNo116スクウェアカットチャック、No121Bショートプレートといった部位も輸入されている。						
ハ イ ン ド ク オ ー ター	No180 ストリップ ロイン	第13肋骨の1本リブで背脂肪の厚さが1.9～2.5cm以内に整形されている。	ストリップ ロイン	3本リブで背脂肪の厚さが1.2cmに整形されている。	サーロイン	
	No189 フルテン ダーロ イン	先端の細い部分の1/4は表面脂肪を除去してあるが、それ以外の太い部分は1.9cm以下に整形してある。	テンダー ロイン	表面脂肪がほとんど除去してある。	ヒレ	
	No184 トップ チー ロイン パット	日本の「らんいち」に相当する部位。	D-ランプ	アメリカとほぼ同じ。	らんいち	
	No167 ナックル	日本の「しんたま」に相当する部位。	シ ック フ ラン ク	アメリカとは同じだが、表面脂肪などの整形をよくしたものは、「ナックル」という名称で輸入されている。	しんたま	
	No170 ボトム ラウンド	日本の「そともも」に相当する部位。	シルバ ード サイ ド	アメリカとは同じだが、表面脂肪などの整形をよくしたものは、「アウトサイド」という名称で輸入されている。	そともも	
	No168 トップ ラウンド	日本の「うちもも」に相当する部位。	ト ップ サイ ド	アメリカとは同じだが、表面脂肪などの整形を良くしたものは、「インサイド」という名称で輸入されている。	うちもも	
	No185 ボトム チー ロイン パット	日本の「しんしん」、「かいのみ」及び「ともさんかく」の一部に相当する部位。	なし	「フルランプ」の一部に含まれて輸入されているが、単独の部位としては輸入されていない。	なし	
	上記の他にオーストラリアからはカウミート、マニユファクチュアリングといった加工用牛肉も輸入されている。					

(6)アメリカの牛枝肉カットチャート



□ 牛枝肉格付

クォリティーグレード (品質等級) = QG

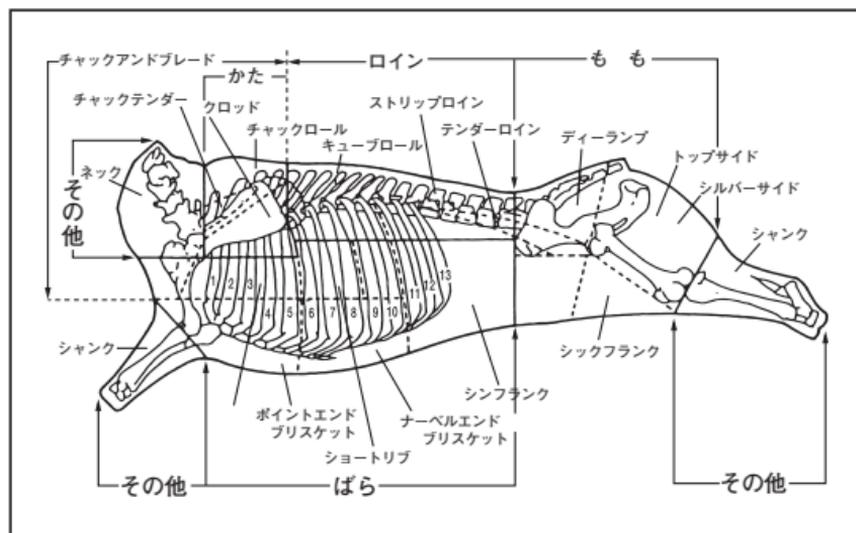
グレード名	霜降り格付	主な仕向け
プライム / PRIME	Abundant	高級スーパー 高級レストラン
	Moderately Abundant	
	Slightly Abundant	
チョイス / CHOICE	Moderate	テーブル ミート
	Modest	
	Small	
セレクト / SELECT	Slight	加工用
スタンダード / STANDARD		
コマーシャル / COMMERCIAL		
ユーティリティ / UTILITY カッター / CUTTER キャナー / CANNER		

	QG	YG	
Prime (1%) →			← YG 1 (6%)
	Choice (45%)	YG 2 (32%)	
	Select (11%)	YG 3 (32%)	
Standard & lower ↗ (less than 0.5%)	Ungraded (45%)	Ungraded (27%)	↘ YG 4 (3%) ↘ YG 5 (less than 0.5%)

イールドグレード (歩留等級) = YG

グレード	目安脂肪比率
YG 1	約 7.6%
YG 2	約12.7%
YG 3	約17.8%
YG 4	約22.9%
YG 5	約28.0%

(7) オーストラリアの牛枝肉カットチャート



□牛肉格付・チラーアセスメントの肉質判定基準

評価基準	記号	番号	番号の意味
脂肪交雑基準	MB (Marbling)	No 1 ~ No 12 (12区分)	サシ無し (No 1) ~ サシ多い (No 12)
肉色基準	MC (Meat Colour)	No 1 ~ No 9 (11区分)	・ 淡 (No 1) ~ 濃 (No 9) ・ No 1 は No 1 a, No 1 b, No 1 c の 3 段階
脂肪色基準	FC (Fat Colour)	No 0 ~ No 12 (13区分)	純白 (No 0) ~ 濃黄 (No 12)
「きめ」基準	T (Texture)	No 1 ~ No 3 (3区分)	粗い (No 1) ~ 標準 ~ 細かい (No 3)
「しまり」基準		No 1 ~ No 3 (3区分)	柔らかい (No 1) ~ 標準 ~ 堅い (No 3)

□グレインフェッド・ミニマム・スタンダード

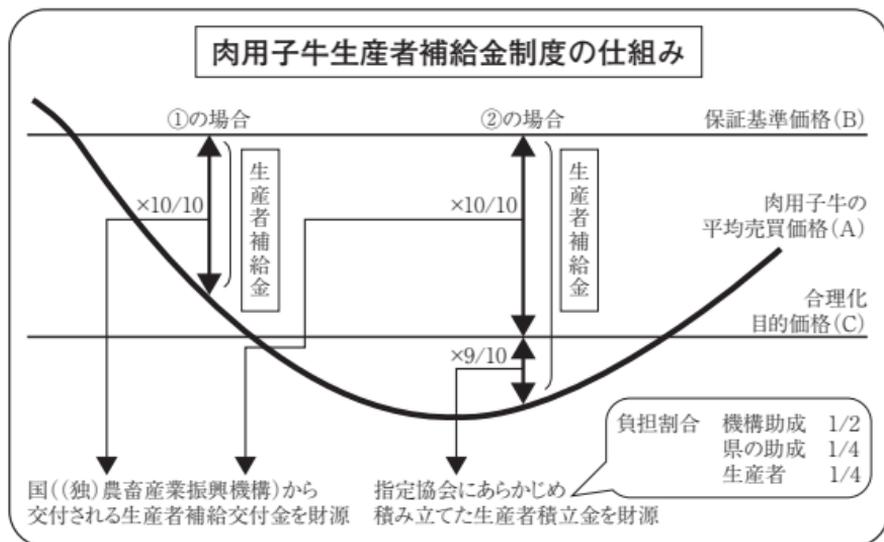
	フードロット肥育日数	永久歯数	脂肪厚	肉色	脂肪色
GF <グレイン フェッド・ ビーフ>	100日以上。うち80日以上は穀物の構成比が最も高く、ハイエネルギーで栄養的にバランスのとれた飼料を供与する。	6本以下	5%以上	No 1 ~ No 5	No 0 ~ No 5
GFYG <グレイン フェッド・ ヤング ビーフ>	70日以上。うち、50日以上は穀物の構成比が最も高く、ハイエネルギーで栄養的にバランスのとれた飼料を供与する。	2本以下	4%以上	No 1 ~ No 4	No 0 ~ No 4

(8)肉用子牛生産者補給金制度

制度の仕組みと事務手続

制度の仕組み

- 肉用子牛生産者補給制度は、肉用子牛の価格が低落し、保証基準価格を下回った場合に、生産者に対し生産者補給金を交付し、肉用子牛生産の安定等を図ることを目的としています。
- 生産者補給金は、肉用子牛の平均売買価格(品種別・四半期毎)が農林水産大臣が毎年度決定する保証基準価格を下回った場合に交付されます。



四半期毎に農林水産大臣が告知する肉用子牛の平均売買価格が保証基準価格を下回った場合に、その期間中に肉用子牛を販売または自家保留していれば生産者補給金が交付されます。

[生産者補給金の1頭当たりの交付額は、次のとおりです]

- ①平均売買価格(A)が保証基準価格(B)を下回り、合理化目標価格(C)以上の場合

補給金交付額 = 保証基準価格(B) - 平均売買価格(A)

- ②平均売買価格(A)が合理化目標価格(C)を下回っている場合

補給金交付額 = (保証基準価格(B) - 合理化目標価格(C))

+ (合理化目標価格(C) - 平均売買価格(A)) × 90%

指定肉用子牛保証基準価格及び合理化目標価格

(単位：円/頭)

		保証基準価格	合理化目標価格
令和4年度	黒毛和種	541,000	429,000
	褐毛和種	498,000	395,000
	その他の肉専用種	320,000	253,000
	乳用種	164,000	110,000
	交雑種	274,000	216,000
令和5年度	黒毛和種	556,000	439,000
	褐毛和種	507,000	400,000
	その他の肉専用種	325,000	256,000
	乳用種	164,000	110,000
	交雑種	274,000	216,000
令和6年度	黒毛和種	564,000	444,000
	褐毛和種	514,000	404,000
	その他の肉専用種	328,000	258,000
	乳用種	164,000	110,000
	交雑種	274,000	216,000
令和7年度	黒毛和種	574,000	446,000
	褐毛和種	523,000	406,000
	その他の肉専用種	334,000	259,000
	乳用種	164,000	110,000
	交雑種	274,000	216,000

※保証基準価格及び合理化目標価格は、令和元年10月の消費税率引き上げを反映させた価格である。

補給金交付実績

	黒毛和種		褐毛和種		その他の肉専用種		乳用種		交雑種		
	売買価格	補給金	売買価格	補給金	売買価格	補給金	売買価格	補給金	売買価格	補給金	
R 4. 1/4	668,500	-	553,100	-	252,300	67,630	210,000	-	293,300	-	
	2/4	605,400	-	536,800			-	149,500	14,500	275,400	-
	3/4	614,000	-	534,100			-	127,400	36,600	301,400	-
	4/4	613,600	-	523,500			-	148,100	15,900	308,200	-
R 5. 1/4	586,800	-	534,000	-	232,100	90,510	170,200	-	304,200	-	
	2/4	521,600	34,400	553,000			-	196,900	-	299,600	-
	3/4	522,500	33,500	574,500			-	182,900	-	326,600	-
	4/4	562,200	-	585,300			-	173,600	-	347,700	-
R 6. 1/4	541,400	22,600	606,100	-	278,100	49,900	177,500	-	318,500	-	
	2/4	498,900	65,100	649,800			-	201,700	-	299,500	-
	3/4	521,900	42,100	677,100			-	201,300	-	329,400	-
	4/4	589,700	-	670,700			-	205,200	-	389,400	-