

わが国の鶏卵輸入の実態と構造的変化

— 鶏卵加工調製品輸入の観点から —

杉山道雄・信岡誠治*

1. はじめに—目的と方法—

わが国の鶏卵の国内自給率は農林水産省が公表している食料自給表では96%(2004年食料自給率レポート)であるとされている。だが、2005年の殻付き卵の輸入量は、2004年と比較して10倍以上に激増し、養鶏生産者に衝撃を与えた。加えて、鶏卵の輸入増加はこの殻付き卵だけにとどまらない。近年、鶏卵の加工品の輸入が急増し、国内鶏卵市場を浸食してきていることが懸念されている。そこで、本論では殻付き卵だけでなく最近の加工卵や調理済みの鶏卵加工調製品を含めたわが国輸入鶏卵の実態と構造的変化を明らかにすることを目的とした。これまで鶏卵輸入量については、輸入通関統計で明確に把握できるのは全粉卵、卵黄粉、卵白粉、凍結全卵、凍結卵黄、凍結卵白、殻付き卵の7品目のみで、鶏卵を調理加工した調製品な

どは分類が不明確で把握できていないのが実態である。そこで、鶏卵輸入の構造的変化を明らかにするため貿易統計をベースに鶏卵調製加工品の輸入の実態に迫ってみた。

2. 鶏卵輸入の現状

まず、わが国の鶏卵の輸入量の現状はどうか。これまでは貿易統計により鶏卵の輸入は液卵、粉卵を中心にした加工卵の輸入量で把握されてきた。そしてこの加工卵の輸入量は毎年10万t台(殻付き卵換算)でほぼ一定であるとして鶏卵業界は国内需給に大きな影響を与えるものではないとしてきた。しかし、近年様相が急変している。そこで、改めて鶏卵の輸入量の実態を調べてみると、加工卵や鶏卵加工調製品を含めると2005年の鶏卵の輸入量は殻付き卵換算で約22万tにも達してい

表1 鶏卵(加工卵、殻付き卵、調理済卵等)の輸入実績

	全卵粉			卵黄粉			卵白粉			凍結全卵			凍結卵黄			凍結卵白		
	数量 t	金額 千円	単価 円/kg	数量 t	金額 千円	単価 円/kg	数量 t	金額 千円	単価 円/kg	数量 t	金額 千円	単価 円/kg	数量 t	金額 千円	単価 円/kg	数量 t	金額 千円	単価 円/kg
2004年合計	2,918	1,437,430	493	2,332	1,114,001	478	10,923	9,484,467	868	2,695	880,464	327	10,977	2,416,556	220	2	600	300
2005年1月	239	115,490	482	169	63,236	374	989	825,650	835	283	79,978	282	1,916	397,213	207	-	-	-
2005年2月	312	135,370	434	258	100,995	391	722	563,885	781	360	79,473	221	1,928	390,606	203	-	-	-
2005年3月	450	171,077	381	165	60,723	369	744	559,409	752	758	149,809	198	1,609	321,970	200	127	12,756	100
2005年4月	421	163,004	388	215	95,927	447	945	691,896	732	520	106,904	206	1,722	345,500	201	218	21,849	100
2005年5月	539	206,732	384	178	65,287	368	964	659,210	684	466	108,991	234	1,661	332,920	200	421	41,038	97
2005年6月	505	185,325	367	181	70,579	390	946	614,883	650	357	89,229	250	1,808	366,662	203	402	39,635	99
2005年7月	431	166,282	385	235	91,366	389	789	496,520	629	466	113,718	244	1,596	352,049	221	272	28,681	105
2005年8月	390	152,024	390	190	83,824	441	987	613,897	622	481	132,454	275	1,727	371,922	215	290	31,068	107
2005年9月	438	168,718	385	173	70,806	410	664	403,358	607	433	119,614	276	1,244	265,341	213	163	17,843	109
2005年10月	565	228,586	405	215	95,549	444	1,049	638,687	609	481	134,773	280	1,038	221,329	213	221	23,547	107
2005年11月	357	154,872	433	188	73,645	391	970	593,317	612	399	114,044	286	573	117,169	204	384	40,786	106
2005年12月	505	219,071	433	141	64,412	455	718	460,420	642	428	124,576	291	423	95,077	225	165	16,858	102
2005年合計	5,152	2,066,551	401	2,308	936,349	406	10,486	7,121,132	679	5,432	1,353,563	249	17,247	3,577,758	207	2,663	274,061	103

殻付き卵換算係数	×4.4	×2.2	×8.6	×1.1	×1.0	×1.2
05年殻付き卵換算t	22,550	5,078	90,182	5,975	17,247	2,077
前年比(倍)	1.76倍	0.99倍	0.96倍	2.02倍	1.57倍	865倍

以上6品目の殻付き卵換算輸入量

04年殻付き卵換算t	12,839	5,130	93,935	2,965	10,977	2
04年殻付き卵換算計	125,848					
05年殻付き卵換算計	143,108					
05/04年	1.14倍					

加工卵の輸入は凍結卵白の激増と全卵粉、凍結全卵、凍結卵黄の輸入増加が目立っている。

05年の鶏卵の輸入量は加工卵14万3千t、殻付き卵1万4千t、調理済卵6万3千t(推定)の合計22万t

*東京農業大学

表2 2005年鶏卵加工調製卵輸入量(推計値)

HSコード	品名	数量(kg)	価額(千円)	鶏卵含有率(%)	卵使用品割合(%)	殻付き換算係数(倍)	鶏卵輸入量(殻付きkg)
0202.30-030	ビーフパテ	52756851	19454948	2.75	10	1.275	184,979
1602.32-290	鶏肉調製品	329088099	119272217	5.65	25	1.275	5,926,671
1602.41-090	豚肉調製品	4352825	1629038	2.44	13	4	55,229
1602.49-290	とんかつ	67602421	23938394	0.48	13	4	168,736
1602.50-700	ハンバーグ	13833975	6373477	8.54	25	1.2	354,426
1605.20-029	エビフライ	42181258	31495227	4.5	45	1.2	1,025,005
1605.90-294	たこ調製品	48455711	24526844	6.37	16	1.2	592,633
1901.20-232	パン生地	20505269	4273950	3.2	77	1.2	606,300
1901.20-235	ベーカリー生地	2136310	537343	3.6	67	1.2	61,833
1901.20-243	小麦粉調製品	11543513	2752394	1.92	73	4	647,176
1901.90-242	小麦粉調製品2	29144683	2755778	5.75	18	4	1,206,590
1902.20-219	エビぎょうざ	5991080	2750137	3.5	35	1.2	88,069
1902.20-229	ぎょうざ	16173643	4278178	2.46	48	1.2	229,174
1904.90-130	チャーハン・親子丼	185182	110352	14	15	1.2	4,667
1905.90-312	クッキー・ビスケット	21874438	7254335	9.5	28	1.275	741,872
1905.90-319	ケーキ	23017064	6762528	8	83	1.275	1,948,625
1905.90-329	お好み焼き	23772963	5867364	13.81	70	1.2	2,757,759
2004.90-299	野菜調製品	59914715	14857305	11.64	21	1.2	1,757,466
2104.10-020	スープ調製品	13097406	4769906	82.53	23	4	9,944,546
2105.00-113	アイスクリーム	19861343	6186586	3.2	62.5	1.2	476,672
2106.90-279	レトルト煮卵・厚焼き卵	25214322	3971008	25.8	15	1.2	1,170,953
2106.90-299	鶏卵調製品	79446174	54870561	100	35	1.2	33,367,393
	計	910,149,245	348,687,870				63,316,772

注1:品名はコード中の代表的品名を表示
 注2:鶏卵含有率、卵使用品割合は推定したもの

る。これは政府が発表している輸入量の数字や鶏卵業界で常識的に思われていた輸入量の数字と比べれば約2倍の規模である。

表1は加工卵(全卵粉、卵黄粉、卵白粉、凍結全卵、凍結卵黄、凍結卵白)の2005年の輸入実績であるが、この輸入量は殻付き卵換算で14万3,107t(前年比14%増)である。表2は調理済みの加工調製鶏卵であるが、同6万3,317t(推定値、前年比26%増)である。表1は殻付き卵の輸入量の推移であるが、2005年とくに輸入が急増した殻付き卵は1万3,784t(前年比11.2倍の増加)で、合計すると約22万tとなる。

この数字は世界的にみても世界最大の鶏卵輸入国であるドイツの24万6,000t(2004年)と肩を並べる輸入量で、日本は一挙に世界第2位の鶏卵輸入国となったことになる。また、22万tを採卵鶏の飼養羽数に換算すると1,100万羽分に相当する規模となる。この数字で鶏卵の自給率を試算してみると91.5%となる。96%の高い自給率を誇っていたわが国養鶏業界の国際競争力に陰りが生じているのであろうか。

3. 輸入鶏卵急増の背景

2005年の鶏卵輸入の急増の要因は直接的には2004年にわが国で79年ぶりに発生した高病原性鳥インフルエンザ(AI)のショックによる餌

付け羽数の急減とそれに伴う需給バランスの失調による一時的な卵価の急騰によるものとされている。2005年に11.2倍も輸入が激増した殻付き卵は、国内の原卵不足に対応した加工卵(割卵)メーカーの緊急輸入にあったことは間違いない。確かに、卵価が落ち着いてくるとともに殻付き卵の輸入は減少してきており、一時的な急増であったとみられる。だが、加工卵、鶏卵加工調製品を含めた鶏卵輸入総量としてはどうなのか、果たして一時的な輸入増大なのであろうか。

とくに注目すべきは絶対量としては圧倒的に多い加工卵、調理済み鶏卵の中味と輸入量の動向である。輸入量の動向をみると両方とも近年高い伸びを示している。これは一時的な問題としてはすまされない大きな地殻変動が鶏卵マーケットに生じつつあることを示しているとみられる。そこで、この実態を見てみよう。

4. 鶏卵需要の4分の1は加工卵市場 一液卵加工メーカーは養鶏産業の生命線一

日本の鶏卵消費は供給純食料ベースで210万t(2004年度)である。これは殻付き卵ベースの供給量260万tから種卵7万tと減耗量5万tを差し引き、歩留まり85%を乗じた数量である。この数字自体は、近年伸びはほとんどなく

横ばいである。

この中味をみると卵焼きやゆで卵などテーブルエッグとして家庭消費されているのが111万t(53%)、加工向けが50万t(24%)、外食向けなど業務用が49万t(23%)である。すなわち、4分の1は加工向けである。

わかりやすくするため、これを一人当たりで見るとテーブルエッグは年間で174個(約2日に1個の消費)、加工向けは78個、外食向けは77個消費している。傾向としてはテーブルエッグが減り加工向けや外食向けが増えつつあるのが実態である。

この加工卵マーケットの50万tのうち2005年の段階で14万t強が輸入ものであるので、輸入もののシェアは29%に達している。すでに、3割程度が輸入ものであるということは加工卵市場が輸入ものに席卷されつつあるとみられる。加工卵の裾野は表2にみるようになりかなり広い。麺、惣菜、冷凍卵加工品、製粉、水練、畜肉、乳業、フラワーペースト、油脂、マヨネーズ、製菓、製パン、その他飼料や健康食品などあらゆる用途に広がっている。このうちどこの分野が問題なのか調べることが対策の出発点となる。

一例を述べると、加工卵の輸入でとくに目立っているのは、全卵粉の輸入急増である。昨年全卵粉の輸入量は5,152t(前年比77%増)である。殻付き卵換算では2万2,550tという数量となる。これは決して無視できる数字ではない。これは一時的な国産の液卵不足に対応して製菓メーカーや製パンメーカーが液卵の代替として全卵粉を使ったのが要因であるとされている。しかし、彼らが全卵粉を使いこなすようになってくると当然のこととして国産液卵のマーケットは縮小することとなる。

これは国内の液卵加工メーカーの存立にかかわる由々しき事態である。液卵加工メーカーが出口(製品の販路)を失うことになるからである。

国産の粉卵の製造で対処すれば良いと考えられるが、粉卵の製造コストの半分はエネルギー代である。したがって、エネルギーコストの高い(海外の約1.5~2倍)日本では残念ながら粉卵の国際競争力は弱い。液卵加工メーカーが

出口を失えば、その影響はもろにテーブルエッグにも及ぶことになる。何よりも懸念されるのは、液卵加工メーカーが成り立たないようになると、鶏卵需給と価格の調整弁そのものが失われることである。その意味で、液卵加工メーカーはわが国養鶏産業の生命線である。液卵メーカーが国内からなくなると、ミカンやネギなどの二の舞となる恐れがあることである。

ミカンはオレンジジュースの輸入自由化に伴いミカンジュース加工場の撤退の結果、加工部門なき産業となり、毎年の生食用のミカン価格は不安定で消費離れも引き起こしている。ネギは現在、中国からの輸入ネギで打撃を受けているが、これはかつて不作で国産ネギが高騰したことから加工ネギメーカーが中国へ工場移転し、国内の加工部門を失っただけでなく、生食用のネギそのものも輸入するようになったのである。これを鶏卵産業は繰り返してはならない。

5. 輸入鶏卵加工調製品の種類は多様

輸入されている鶏卵調製加工品を正確に把握することは困難である。しかし、通関統計の品目分類情報を検索すれば、その量と拡がり把握できるのではないかと考えられる。

そこで、品目分類情報の中から、「卵」を検索すると「382品目」が抽出できた。これらには何らかの形で卵を混入したもので、例え使用量が極わずかであっても抽出されている。なお、ここではこの検索で抽出できた鶏卵類(全卵粉、卵黄粉、卵白粉、凍結全卵、凍結卵白)のHSコード0408類の一部を紹介するが、鶏卵の使用量が多いと考えられるHSコード2104.10-020、同2106.90-279、同2106.90-299については別の機会に発表したい。

主だった品目の概要を紹介すると次の通りである。

○ビーフパテ(冷凍) HSコード0202.30-030
牛肉(バラ肉成形くず)に卵白、乳性タンパクなどを加えたもの。ハンバーガー用のつなぎとして卵白を2.04%~3.5%混入。用途はハンバーガー用。

○全卵粉 HSコード0408.91-010 鶏卵の殻

を除き、スプレードライしたもので、成分は全卵粉100%（水分5%以下）。用途は家畜の飼料添加物。

○水煮鶏卵 HSコード0408.99-000 卵を水煮し、殻を取り、調味液とともに袋に入れ浸漬したもの。内容は鶏卵（殻なし）50.25%。用途はサラダ、サンドイッチ、おでんの具材。

○ゆで卵（タレ入り） HSコード0408.99-000 卵を水煮し、殻を取り、調味液とともに袋に入れ浸漬したもの。内容は鶏卵（殻なし）50%。用途は業務用で食用。

○ゆで卵 HSコード0408.99-000 卵を水煮し、殻を取り、調味液とともに袋に入れ浸漬したもの。内容は鶏卵（殻なし）50%。用途は業務用で食用。

○酢漬けゆで卵 HSコード0408.99-000 鶏卵をボイルした後、酢水とともに充填して加熱殺菌したもの。内容は鶏卵（殻なし）50%。用途は業務用食材としてグラタン、コロッケに使用。

○鶏肉調製品 HSコード1602.32-210 豚肉をもととするソーセージを、鶏肉、豚脂、全卵、えび、たまねぎ等を練り上げて板状に薄くスライスしたもので巻いて冷凍したもの。スライス肉に全卵9%が含まれる。用途は総菜用。

○鶏肉調製品 HSコード1602.32-290 卵白、でん粉等を混合した液に浸漬した鶏肉で味噌や調味料からなる具材としその葉を包み、蒸し、焼いた後、更に蒸して冷凍したもの。成分に卵白5.65%が含まれる。用途は総菜用、オーブンで焼いて食べる。このほか多数の類似の鶏肉調製品が輸入されており、その中には卵が7.41%～4.04%含まれている。

○鶏そばろ弁当 HSコード1602.32-290 鶏そばろ、鶏照焼き、味付けしいたけ、錦糸卵を炊き込みご飯に盛付けた弁当。錦糸玉子が3.33%含まれている。用途は解凍後、加熱して弁当として販売。

○鶏五目丼（冷凍） HSコード1602.32-290 炊いた五目ご飯を丸く成型し、味付けした鶏肉・ごぼう・にんじん等を盛り付け、冷凍したもの。冷凍液卵8.91%を含むどんぶり弁当。この他にも類似の弁当が多数あり、卵が7.5%～

2.66%含まれている。

○チキンフライドライス HSコード1602.32-290 炊飯米、炒めた野菜、グリーンピース、炒り卵を混ぜ合せ調味料で味付けし鶏肉を混ぜ合せ冷凍したもの。炒り卵3.93%を含む。用途は業務用ピラフ。

○鶏肉調製品（親子丼） HSコード1602.32-290 鶏肉、たまねぎ等を加熱調味付け卵とじし、容器詰めした米飯にのせ、つゆをかけ、冷凍したもの。卵12.37%を含み業務用の冷凍食品。

○チャーシュー炒飯 HSコード1602.42-090 豚肉（肩ロース）、卵、野菜等を炊いた米を炒めたチャーハンに混合したもの（冷凍）。鶏卵4.39%と卵白3.39%を含む。用途は業務用。

○牛肉調製品 HSコード1602.50-320 牛ばらミンチ肉、豚ミンチ肉、ソテーしたたまねぎ、生たまねぎ、卵、パン粉等を混合、成型したハンバーグ（冷凍、気密容器入りのもの）。全卵4.88%を含み、用途は業務用。

○ハンバーグ HSコード1602.50-700 牛豚合挽肉、たまねぎ等よりなるハンバーグ。鶏卵12.2%～3.99%を含み、用途は業務用、小売りの冷凍ハンバーグ。

○鮭ちらし弁当 HSコード1604.11-010 ご飯の上に、調理済のさけの切り身、カットしたしいたけ、グリーンピース、にんじん、赤パプリカ、錦糸玉子、さけフレークを盛り付けて冷凍した弁当。錦糸卵5g（2.47%）を乗せ、弁当として販売。類似品としてウナギ弁当、ウナギ丼などがある。

○いそべ揚げ HSコード1604.20-020 たらのすり身、えび、くわい、ながいも等に調味料を加え、均一化し、ひとくちサイズに成型したものにのりを巻き冷凍したもの。卵白13.43%を含み、用途は家庭用、冷凍のまま油で揚げて食す。

○えび調製品 HSコード1605.20-029 パン粉の衣を被せたフライ用の調製品。卵5.0%、卵白1.7%を含む。用途は冷凍食品、解凍し加熱し食す。類似のえび調製品は数多く卵白が3.78%～5.22%含まれる。

○いか調製品 HSコード1605.90-219 卵白1.1287%を含み、用途は油で揚げて食す（量販

店惣菜売場にて販売用)。

○たこ調整品 HSコード1605.90-294 鶏卵6.37%を含む。用途は冷凍お好み焼き、鉄板で加熱調理後食す。

○たこ焼き HSコード1605.90-294 全卵6%を含む。用途は電子レンジまたは油で揚げ調理して食す。

○チョコレート(詰物をしたもの) HSコード1806.31-000 卵を3%含む。用途はチョコレート菓子でそのまま食す。

○米粉調製品 HSコード1901.20-128 米粉、粉末固形卵、ベーキングパウダー等を混合したもの。粉末固形卵2.16%を含む。用途はドックフード用原料(水を加えて成形、焼成し、クッキーにする)。

○小麦粉調製品 HSコード1901.20-139 小麦粉、粉末固形卵、バニラ粉末、ベーキングパウダー等からなるベーカリー製品製造用の混合物。粉末卵4.33%を含む。用途はドックフード用(水を加えて成形・焼成し、クッキーにする)。

○デニッシュ生地(冷凍) HSコード1901.20-232 小麦粉、マーガリン、卵、砂糖、ショートニング油脂、イースト等からなる冷凍デニッシュ生地。卵8.6%を含む。用途は国内店舗、工場等で解凍、パン焼成して販売。デニッシュのほか、類似製品としてクロワッサン(卵2.6~3.2%)、パイ(同1.8~3.8%)、アップルパイ(同5.9%)、冷凍パン(同4.2%)、ベーカリー(同2.8~3.2%)、ドーナツ(同2.97%)など数多くの冷凍パン生地が輸入されている。

○脱脂粉乳調製品 HSコード1901.90-132 卵黄粉末40.1%を含む。用途:焼き菓子(クッキー等)、プリン、アイスクリーム等に0.30~0.4%添加し風味を改善する。

○クリーム調製品 HSコード1901.90-137 卵黄5.0%を含む。用途はスパゲティソース用(カルボナーラソース)。

○小麦粉調製品 HSコード1901.90-242 乾燥全卵5.75%を含む。用途はパン、菓子用。これに類似した数多くの小麦粉調製品があり粉末固形卵3.97%などを含む。

○でん粉調製品 HSコード1902.20-199

鶏卵を6.97%含む。用途は食用、成形したでん粉の皮に、具を包んだパスタ調製品である。

○しゅうまい(冷凍) HSコード1902.20-199 全卵3.33%を含む。用途は家庭用調理冷凍食品(電子レンジ、蒸し調理して食す)。

○えび餃子 HSコード1902.20-219 鶏卵白を2.58%含む。用途は冷凍食品の小売用、加熱して食す。類似品としてえび焼売、えび小籠包などがある。

○野菜餃子 HSコード1902.20-229 鶏卵3.4%を含む。用途は冷凍食品の小売用、加熱して食す。

○米調製品 HSコード1904.10-300 粉末卵黄を6.84%含む。用途は菓子製造用。

○卵粥 HSコード1904.90-110。卵を10.6%含む。用途は小売用インスタント食品。

○チャーハン HSコード1904.90-130 鶏卵14.0%を含む。用途は冷凍食品。電子レンジ等で解凍・加熱後、食す。

○親子丼(米調製品) HSコード1904.90-130 卵を12.37%含む。用途は業務用の冷凍食品。

○寿司(えび天ぷらジャンボにぎり寿司) HSコード1904.90-130。卵を5g(3.7%)含む。解凍してそのまま食す。

○ビスケット HSコード1905.90-312 卵を14.08%含む。用途は食用(最終のビスケットの水分は4%)。

○クッキー HSコード1905.90-312 卵を9%含む。用途は小売用のベーカリー製品。

○エッグロール HSコード1905.90-312 卵を14.97%含む。用途は小売用のベーカリー製品。

○スポンジケーキ HSコード1905.90-319 卵を8.3%含む。そのまま食べるベーカリー製品。

○チーズケーキ(冷凍) HSコード1905.90-319 卵を8%含む。そのまま食べる。

○レモンタルト(冷凍) HSコード1905.90-319 卵を9%含む。そのまま食べる。

○たこ焼き HSコード1905.90-319 卵を2.26%含む。用途は業務用(飲食店、レストラン等)。

○チョコケーキ(ジャンドゥーヤ) HSコー

ド 1905.90 - 319

- ホットケーキ HSコード 1905.90 - 319
- マフィン(チョコレート入り) HSコード 1905.90 - 319
- お好み焼き(冷凍) HSコード 1905.90 - 319
- タルト HSコード 1905.90 - 329
- ロールキャベツ(冷凍) HSコード 2004.90 - 299
- 野菜調製品(冷凍野菜かき揚げ) HSコード 2004.90 - 299
- アイスクリーム HSコード 2105.00 - 113
- ドッグフード HSコード 2309.10 - 091
- リゾチーム HSコード 3507.90 - 000

この他にも、類似の数多くの鶏卵加工調製品が輸入されているのが実態である。この鶏卵加工調製品を見ると次のことが指摘できる。

第1は、外食産業向けの調理食材にからんだものが多いことである。ハンバーガー用のビーフパテ、ゆで卵、鶏肉調製品、チャーシュー炒飯、チキンフライドライス、たらのすり身、たこ調製品、たこ焼き、でんぷん調製品、親子丼、寿司、ロールキャベツ、野菜調製品などがそれに該当する。国内の調理加工場が海外に移転して、そこで調理加工したものを輸入して、日本では加熱して顧客に提供する形態が増加してきているのではないかと推察される。

第2は、弁当、惣菜、冷凍食品、菓子など量販店や小売店で消費者が直接購入して利用するものも多岐にわたっていることである。鶏そばろ弁当、鶏五目丼、冷凍ハンバーグ、いそべ揚げ、えび調製品、いか調製品、冷凍お好み焼き、たこ焼き、しゅうまい、えび餃子、野菜餃子、卵粥、野菜調製品、ビスケット、クッキー、エッグロールなどがある。いずれも大手量販店で売られているもので、海外で調理加工したものを輸入して販売する形態である。

第3は、食品産業というよりは外食産業に分類した方が良いと思われるのが、冷凍パン生地の輸入の増加である。焼きたてのベーカリーショップが増えているが、そのパン生地は海外で調製加工して輸入し焼いて販売している。パン職人の人件費と労働時間の問題から生じた現象と考

えられる。

このほか、輸入の家畜の飼料添加物やドッグフードなどに含まれる卵もある。

この結果からわかることは鶏卵の加工利用の裾野は広くそれが多種類の鶏卵を含む調理加工品となって輸入されていることである。加工向けの原料卵は国内に余るほどあっても外食産業、食品産業、量販店などは経営の論理から、その調理場を海外にシフトしており、国内原料を使わずに海外の原料(鶏卵)に依存する結果となっていると考えられる。

6. 鶏卵加工調製品の輸入実態

以上のほかに、鶏卵を原料にした調製加工品が多いHSコードとして「2104.10 - 020」、「2106.90 - 279」、「2106.90 - 299」があるのでみてみよう。

すなわち、HSコード 2104.10 - 020 の代表的品目は「スープ調製品(卵スープ)」、同 2106.90 - 279 は「レトルト煮卵」、同 2106.90 - 299 は「卵調製品」である。

1) スープ調製品(卵スープ) HSコード 2104.10 - 020

品目分類情報でHSコード 2104.10 - 020 にリストアップされるのは37品目である。このスープ調製品には様々な種類があるが、卵を利用したものは次の粉末卵スープ(2種類)、スープ用調製品、ふかひれスープ麺の4品目である。

○粉末卵スープ

のり、かき卵、菜の花、調味液を混合し、フリーズドライしたインスタントスープの素。かき卵が81.78%を占め、用途はインスタントスープの素(カップ等の器にあけて、お湯をかけてそのまま食す)。

○粉末卵スープ

のり、かき卵、菜の花、調味液を混合し、フリーズドライしたインスタントスープの素。かき卵が82.53%を占め、用途はインスタントスープの素(カップ等の器にあけて、お湯をかけてそのまま食す)。

○スープ用調製品

鶏卵、ほうれん草、にんじん、しいたけ等からなる真空凍結乾燥したスープ用調製品。鶏卵を38.88%含み、お湯を注ぎスープとして食す。
○ふかひれスープ麺（ふかひれスープ及び麺用粉末スープ）

レトルトパックのふかひれスープと、麺及び麺用粉末スープを化粧箱に同梱したもの。麺に卵を20%含み、ふかひれスープと麺をセットで小売販売。

このスープ調製品は、近年輸入量が急増しており2005年は1万3,000 tに達している。このうち卵の関係を推計すると、卵使用品割合が23%で、その鶏卵含有率が82.53%（粉末卵スープ）であるとする、殻付き卵換算での輸入量は9,945 tとなる。米国と中国からの輸入が75%を占めているが、特に中国から輸入増大が目立っている。

2) レトルト煮卵 HSコード2106.90-279
品目分類情報でHSコード22106.90-279にリストアップされるのは40品目である。この調製食料品も様々な種類があるが、これを「卵」で検索すると抽出されるのは次の6品目である。
○うずらの卵（醤油漬け）

うずらの卵を醤油、砂糖、かつおエキス等の調味液に漬けたもの。うずらの卵を50%含み、用途は料理用。

○レトルト煮卵

卵を水煮し、殻を取り更に調味液にて煮込みレトルトパウチに真空包装したもの。鶏卵（殻無し）が25.8%、水64.5%、醤油6.5%、上白糖2.6%、精製塩0.6%で用途は加工食品の具材。

○タイカスタードW/パンプキン

ココヤシ、卵、パームシュガー、かぼちゃ等からなるタイ国風デザート。卵を20%含み、そのままデザートとして食す。

○調製食料品

にんじん等の野菜、塩等の調味料、大豆たんぱく、大豆油等を十分練り、混合、成形、加熱し、調理したにんじん等をのせ冷凍したもの。鶏卵2.54%、乾燥卵白0.26%を含み、用途は冷凍食品。

○植物性たんぱく調製品（大豆ウインナー）

大豆たんぱく、小麦たんぱく、小麦でん粉、大豆油、砂糖等を混ぜてコラーゲンケーシングに充填し、加熱後冷凍したもの。つなぎとして卵白粉末を8.2%含み、そのまま食す。

○厚焼き卵

「改訂新版 輸入食品の分類実務」（関税分類問題研究会編 日本関税協会発行 1997.10）によると、厚焼き卵は2106.90-279のその他の調製食料品に分類されている。分類理由として、0408項（殻付きでない鳥卵及び卵黄）の除外規定(b)に、「調味料、香辛料又はその他の添加剤を含有する卵の調製品（2106項）」に分類すると例示されているからである。厚焼き卵は、卵が98%で食塩（全重量の2%以下）、醤油及び味噌などの調味料並びにでんぷんを使用して焼き上げて、冷凍したものである。

このレトルト煮卵や厚焼き卵など、その他の調製食料品に分類されているものの特徴は砂糖が添加された調製食料品で、その輸入量は、2万5,000t程度で、輸入先は米国、フィリピン、インドネシア、タイ、中国、台湾が主などところである。とくに近年はインドネシアと中国からの増加が目立っている。このうち卵の関連を推定すると、卵使用品割合が15%で、その鶏卵含有率が25.8%とする、輸入量は、殻付き卵への換算で1,171 tの輸入となる。

3) 鶏卵調製品 HSコード2106.90-299

品目分類情報でHSコード22106.90-299にリストアップされるのは281品目である。この調製食料品も非常に様々な種類があるが、「卵」で検索すると抽出されるのは25品目である。その主なものは次のとおり。

○うずらの卵（くん製）

うずらの卵を醤油、砂糖等の調味液で加熱し、燻製化。うずらの卵を95%含み、用途は料理用。

○調製食料品

調理した山芋の生地に、調味付けしたシュリンプとアスパラをのせ蒸煮し、冷凍したもの。全卵を12.36%、卵白を1.69%含み、加熱して食す。

○コロケ

具には鶏卵を4.6%含み、バター10%添加の中には鶏卵を30%含む。用途は冷凍コロケとして小売用。

○ごはんチーズのフリット

ごはんプロセスチーズを混合し、ボール型に成型し打ち粉しバター液をつけ、油で揚げたもの。バター液24.68%添加の中に卵白を1.88%含む。用途は業務用、揚げて食す。

○味付き卵

鶏卵を水煮し、殻を取り、調味液と共にポリエチレン袋に浸漬し、包装したもの。鶏卵(殻無し)50%で、用途は業務用。

○串団子 鶏卵、えび、野菜等を調製、団子状にして串に刺したもの。鶏卵を25.61%含み、用途は業務用。

○アスパラとおくらのカツ

グリーンアスパラガスを約7cmにカットしたもの2本とおくら1本とミンチの棒状鶏肉2本を並べて、衣をつけて冷凍したもの。卵を3.08%含み、業務用。

○アスパラカツ

グリーンアスパラガスを約7cmにカットしたもの3本とミンチの棒状鶏肉2本を並べて、衣をつけて冷凍したもの。卵を2.8%含み、業務用。

○目玉焼き(冷凍)

鶏卵を割り、油をひいた鍋で焼き、冷凍したもの。卵100%で、業務用。

○調味ゆで卵

調味をしたゆで卵(冷蔵)。卵100%で、業務用。

○調製食料品

白菜、たけのこ、にんじん、いか、えび、豚肉と調味液を混合したもの。粉末卵黄2%を含む。中華丼の具として小売。

○調製食料品(中華丼の具)

いか、えび、鶏肉と野菜及び調味料からなる中華丼の具。うずらの卵を9.5%含む。ボイルして食す小売用。

○味付けゆで卵(冷凍)

調味をしたゆで卵(冷凍)。卵92.2%で、業務用。

○味噌汁の具(冷凍)

豚つくね、ごぼう、まいたけ、しめじ、なめこを調味液とともに真空包装し冷凍したもの。卵を3.62%含み、味噌汁の具材で業務用。

○卵調製品

うずらの卵を水煮し味付けした後、燻製液に漬けたもの。うずら卵が82%で、ラーメン、チマキなど業務用の食材。

○健康食品原料

リン酸カルシウム、炭酸カルシウム、酵母、海藻等を混合し乾燥させたもの。卵黄パウダーを0.62%含む。健康食品の原料。

○湯葉調製品

にんじん、たまねぎ、インゲン、鶏卵、えび等を混合した後、湯葉に包み加熱、冷凍したもの。鶏卵を6.02%、乾燥卵白を0.6%含む。冷凍食品で小売用。

○卵調製品

ボイルした卵、にんじん及び菜の花に、寒天を加えた調味液で固めたもの。卵を29.1%含む。珍味メーカーの食材原料。

○調製食料品(茶碗蒸しの具)

調味液及び水を加えた液卵と加熱調理した鶏肉、ほうれん草、たけのこ、しいたけ、えび、銀杏、すり身を混合して真空パックに詰めたもの。液卵を17.8%含む。用途は食品加工原料で茶碗蒸しの具材。

○鶏卵調製品

鶏卵を割り型枠に入れ蒸し、パン粉等で覆い冷凍したもの。鶏卵を58%含む。用途は解凍して食す。

その他の調製食料品に分類されているなかにも卵加工調製品が数多く含まれている。味付き卵、調味ゆで卵、目玉焼きなど卵料理そのものに加え、串団子、中華丼の具、茶碗蒸しの具など卵が多く含まれているが、砂糖が添加されていないのが特徴である。これらは、近年輸入量が急拡大しており、2003年には7万9,000tを超えている。このうちどの位が卵の関連であるかを推計すると、卵使用品割合が35%で、鶏卵含有率が100%とすると、殻付き卵への換算係数は調味ゆで卵や目玉焼きでは1.2倍であるこ

とから、3万3,367 tが輸入されていることになる。とくに中国からの輸入急増が目立っている。

以上の結果、上記の3つの分類コードの中では大ざっぱに見て殻付き卵換算で4万4,500 t近くが輸入されていると推定される。この水準は、現在の加工卵の輸入量の32%を占める量である。

また、鶏卵加工調製品のところで紹介した、ハンバーガーのビーフパテ、調理食材、惣菜、弁当、パン生地などに含まれる卵も無視できない量がある。その輸入量（殻付き換算）は1万8,000 t弱である。種類は多岐にわたっているが、前記の4万4,500 tと合わせると6万3,317 t程度の鶏卵が形を変えて鶏卵加工調製品として輸入されているのが実態である。

以上、3つのHSコード中の卵の関連した品目を見てきたが、圧倒的に業務用の用途が多いのが特徴である。

7. 外食・中食に調理済み鶏卵が浸透

輸入鶏卵対策で一番やっかいな問題は外食・中食で利用されている調理済み鶏卵の輸入増加への対応である。食品企業の中国などへの海外移転が進んでいるが、加えて最近では中食や外食の調理場そのものが海外へ立地し現地で食材を調達・調理するようになってきていることが背景にあるからである。

この方面の輸入量は中国を軸に近年着実に増加しており、調理済み食品の輸入量は2005年には総量で91万tに達している。調理済みの形態で輸入しているので、これに含まれている鶏卵の輸入量はこれまで把握されてこなかった。輸入している当事者にとっても調理済み食品の形態なので鶏卵が含まれていても、卵を輸入しているという意識は全くないのが実態である。

また、こうした中食の弁当や惣菜の中に含まれる調理済み鶏卵の輸入量、外食産業に利用される調理済み鶏卵の輸入量については公式の数字は一切ないのが実情である。前述で推計したように2005年の鶏卵加工調製品の輸入量は6万3,317tである。

2006年10月から生鮮食品に近い加工食品にも原料の原産地表示が義務づけられたが、これは原材料に含まれる重量割合が50%以上のものに限定されている。卵ではゆで卵や温泉卵などに限られ、多くの調理済み鶏卵加工調製品はこの義務付けから外れる。したがって、原産国表示だけでこうした動きを抑制しようというのは困難であるのが実情である。

8. まとめ 輸入卵への対応策

－加工メーカーとの契約取引の構築－

そこで輸入卵への有効な対応策として第1の課題となるのは、液卵加工メーカーへの原料卵の安定的取引関係の構築である。加工メーカーはわが国養鶏産業の生命線であるとしたが、今後とも国内で存立していけるように液卵加工メーカーとの間で年間一定量の原料卵供給を継続していく契約取引を締結していくことが必要である。その場合の問題となるのは原料卵の取引価格であるが、価格設定はある一定のゾーン（範囲）を設定して取引していく方法や新たな加工原料卵相場を作っていく方法などが考えられる。

液卵加工メーカー筋によると液卵相場は出口でkg当たり200円である。そうすると加工メーカーが仕入れる国内の原料卵価格は最高でkg当たり170円が目安となる。他方、原料卵不足に対応した液卵加工メーカーの2005年の殻付き卵（アメリカ、ブラジル、オランダなど）の平均輸入価格は121円である。海外からの原料卵価格がこの相場であるなら、液卵加工用の原料卵相場はキロ当たり120～170円の範囲であれば折り合えると考えられる。もちろん、商売であるからには鶏卵生産者は1円でも高く売りたい、液卵加工メーカーは1円でも安く仕入れをしたいというのが本音であるが、共通目標として国産鶏卵の競争力を高め海外からの鶏卵の輸入を抑制していくためには、お互いが手を取り合って協調していく必要がある。

具体的な目標としては、現在、加工卵として輸入されている14万tの半分程度の7万t（350万羽分）を国産原料卵の供給で置き換えていく目標を設定し、鶏卵産業と加工メーカーが一体

的に連携できる戦略的システムを構築していくことが必要である。その場合、鍵となるのはお互いの信頼関係と経営資源の依存関係を構築するとともに、売り手、買い手の単なる取引関係でなく鶏卵の品質保証を含めた一体的な関係を構築することである。

これが実現できれば、テーブルエッグへの供給過剰の圧力を減らせることができ、卵価の極端な低下を防ぐことが期待でき、ひいてはテーブルエッグの有利販売にも結びつけられると考えられる。

第2の課題は、調理済み鶏卵加工調製品への対応力の強化である。鶏卵だけの問題ではない大きな問題の中にあつて、どう対応するかは困難でやっかいな問題であるが、その実態を解明し一つ一つ克服していくしかない。例えば、調理済み鶏卵の輸入で最も多いものに焦点を絞り国産鶏卵で代替できないかその可能性を探り、具体的に対策を実施していくことが必要であると考えられる。

参考文献

- 1) 農林水産省：「食料自給率レポート」2004.
- 2) 関税分類問題研究会編「輸入食品の分類実務」日本関税協会、1997
- 3) Michio Sugiyama : International Egg Market Review NO,73. Japanese situation and Outlook June 30,2005. pp50 ~ 51,88.

— 食物栄養学科 —