中国の牛肉需給の現状と課題
～国産牛肉と輸入牛肉の比較から～

内蒙古財経大学　准教授　阿拉坦沙（アラタンシャ）
日本獣医生命科学大学　研究生　多藍（オオアイ）
内蒙古財経大学　准教授　格根哈斯（ゲゲンハス）

【要約】

中国は、牛肉の生産・消費大国であるとともに主要な輸入国であり、その市場動向は世界的に関心を集めている。

本稿では、拡大する国内需要を背景に、国産牛肉と輸入牛肉の競合関係を、生産コスト、加工技術、格付け制度などの観点から比較分析した。両者には明確な差があり、輸入牛肉は生産国に差があるものの、高い品質と信頼性を強みに高価格帯市場で優位である一方、国産牛肉は食文化との親和性と価格競争力を背景に大衆市場を基盤とする。消費者の品質への意識の高まりと国内産業の高度化により、今後両者が競争しつつも補完・共存していく道筋が、市場の重要な焦点となるであろう。

1　はじめに

中国の牛肉市場は、拡大する牛肉需要に対して国内供給が追いつかず、輸入への依存度が高まっている。これは、国内の牛肉産業の基盤に影響を及ぼす重要な構造的課題である。中央政府はこの状況に対し、国内産業の保護と持続的な成長を図るため、2026年より輸入牛肉に対するセーフガード措置の実施を決定した。本稿では、中国の国産牛肉と輸入牛肉の競合・共存関係が、今後どのような市場を形成していくのか、需給動向と市場構造の観点から考察する。

2　中国の牛肉需給

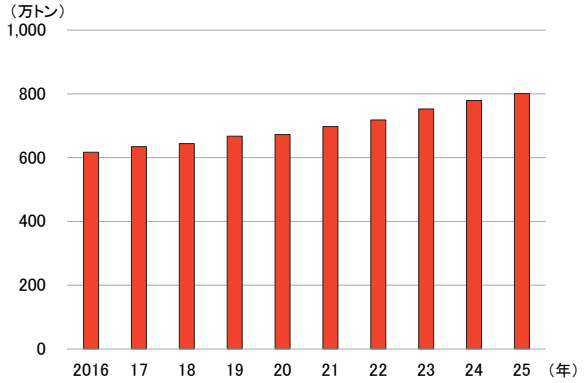
中国の牛肉需給は、国内生産と輸入、消費から構成される。経済成長と食生活の多様化を背景に、牛肉消費は近年著しく拡大している。中国では、消費量の単独統計はないが、供給量（国内生産量＋輸入量）は消費量とほぼ等しく、増加の一途をたどっている。特に都市部の購買力向上や外食産業の発展が需要をけん引し、牛肉は日常的なたんぱく源として定着しつつある。しかし、国内生産は、飼料コストの高騰に加え、環境規制の強化による制約が大きい。具体的には、家畜排せつ物管理に伴う水質汚濁や土壌汚染の防止、過放牧を防ぐための牧草地利用規制、と畜場における排水処理や衛生管理の厳格化などが挙げ

られる。これらの規制への対応は、生産コストを押し上げ、生産規模の急速な拡大や効率化においてボトルネックとなっているため、消費の伸びを輸入で補う構造となっている。市場では国産牛肉と輸入牛肉が競合し、価格・品質・安全性を巡る消費者の選択が産業全体に影響を与えている。

（1）中国産牛肉

国産牛肉の生産構造は、伝統的な小規模経営から大規模・集約化を軸に転換してきている。国内消費、特に都市部を中心とした急速な需要拡大がけん引役となったことでこの10年間は安定的な成長を遂げ、2025年の生産量は801万トンと16年比で29.8％増（184万900トン増）に達した（図１）。

図１　中国の牛肉生産量



資料：中国国家統計局
注：枝肉重量ベース。

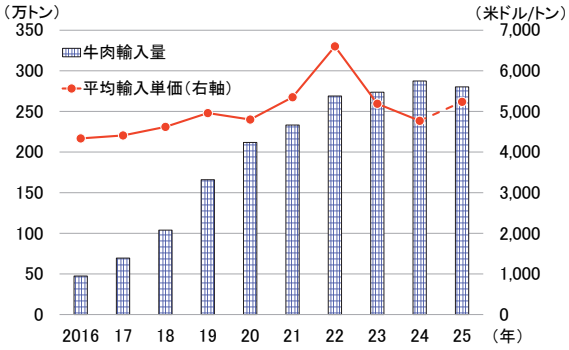
近年の生産拡大は、複合的な要因による構造的変化の結果である。第一に、経済成長と食生活の多様化に伴う国内需要の急拡大が、最大の原動力となった。第二に、中国政府が食料安全保障と産業振興の観点から、大規模化・集約化への転換を支援する政策を推進した。第三に、品質・安全性に対する市場ニーズに対応する形で、家畜改良や飼養管理技術が進展した。第四に、これらにより国産牛肉の市場評価が向上し、生産拡大への投資を促す好循環が生まれた。すなわち、「国内需要のけん引」、「政策的後押し」、「技術的革新」、「市場の好評価」という四つの要因が相互に作用し、増加基調を確立している。

一方、今後の生産拡大には明確な制約が存在する。飼料価格の高騰、厳格化する環境規制、限られた土地・水資源が生産コストを押し上げ、規模拡大を強く抑制している。加えて、生産性向上に向けた技術的・経済的限界もあり、増大する国内需要を国内生産だけで賄うのは困難である。従って、中長期的には輸入への依存度がさらに高まることが避けられない状況にある。

（2）輸入牛肉

中国では、国産牛肉だけでは国内需要を満たせず、輸入への依存度が急速に高まっている。2016年から25年までの牛肉輸入量は5.9倍に増加し、この間には前年対比60%という高い増加率を示した年もあった（図２）。

図２　中国の牛肉輸入量および平均輸入価格（CIF）の推移



資料：中国海関総署、商务部反倾销调查公开数据、华经产业研究院海关汇总数据、必孚BTC全年海关数据、全国肉牛牦牛产业技术报告、智研咨询海关进出口统计のデータを基に筆者が作成
注１：製品重量ベース。
注２：平均輸入単価について、2025年は１～９月の速報値。

一方、25年の牛肉輸入量は280万2000トンで、前年比2.5%減少した。中国政府による輸入影響調査が調整要因となり、わずかに落ち込んだものの、過去２番目の高水準を維持している。25年の月ごとの輸入量は、年間を通じて変動が顕著で、24年に比べて年初は減少し、年半ばには増加に転じた後、年末は再び減少傾向となった。平均輸入単価（CIF）は変動しながら上昇し、25年１～９月は１トン当たり5237米ドル（83万260円：１米ドル＝158.54円（機構注））、単月の価格は5000～5600米ドル（79万2700円～88万7824円）の間で推移した。25年の牛肉輸入市場は「総量微減、価格上昇」の構図を示した。輸入先の構成比は変化し、全体として安定せず、国際価格の変動や国際的な政治・外交・安全保障上の緊張や対立が牛肉輸入の安定性を直接脅かす地政学リスクとなることから、輸入拡大には慎重な対応が求められる。

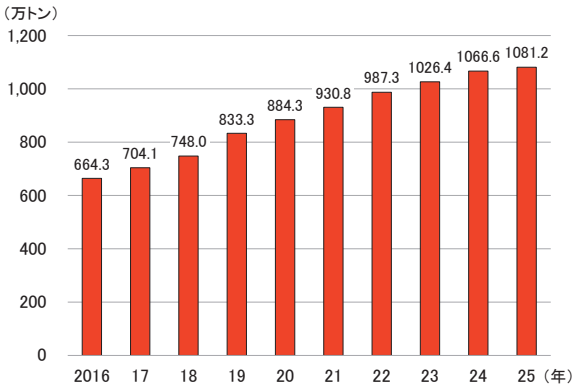
（機構注）三菱UFJリサーチ＆コンサルティング株式会社「月末・月中平均の為替相場」の2026年10月末TTS相場。

（３）牛肉の消費動向

中国の牛肉消費は、経済成長に伴う購買力向上、都市化の進展、および外食産業の発展や西洋食文化の浸透を背景に、増加を続けている（図３）。

過去10年間、牛肉消費量は年間平均約６％で増加し、16年の664万3100トンから25年には1081万2000トン（16年比62.8％〈416万8900トン〉増）に達した。消費構成比は大きく変化しており、国産牛肉のシェアは、16年の92.9％から25年には74.1％（同18.8ポイント減）に低下した。これに伴い、輸入牛肉のシェアは約４分の１まで拡大している。

図３　中国の牛肉消費量



資料：中国国家統計局、中国海関総署
注：年間の牛肉消費量は、当該年の国内牛肉生産量（枝肉重量ベース）と輸入牛肉（製品重量ベース）の合計。

消費の拡大は都市部、特に上海市などの沿岸地域の大・中都市に集中している。これらの地域では、中・高級国産牛肉と輸入牛肉への需要が旺盛である。また、内陸部では伝統的に豚肉消費が主流だが、都市化に伴い牛肉消費が浸透しつつあり、潜在的な成長市場となっている。消費形態は多様化の進展が顕著で、専門チェーン店の拡大やEC（電子商取引）チャネルの発達が消費を後押しするとともに、家庭では調理済み製品などの需要が増加傾向にある。

今後の消費は、量の拡大から質の向上へと移行すると予想される。具体的には、商品グレードや加工度合いによるすみ分け、加工・調理済み製品市場の成長、サステナビリティ（持続可能性）を重視する消費者層への対応が重要となる。さらに、内陸部における消費浸透と、供給リスク分散のための輸入先多角化および国内生産の効率化が課題となるだろう。

3　中国産牛肉の生産コスト

国産牛肉と輸入牛肉の生産コストは過去10年間、明らかに対照的な構造を示しており、これが市場におけるすみ分けの根本的要因となっている。

（1）生産コスト構造の比較

国産牛肉のコストは、高い飼料コストと分散的な生産構造に特徴付けられる。

第一に、飼料コストが圧倒的に高い。中国の牛肉生産は、トウモロコシや大豆かすなどの濃厚飼料への依存度が高く、その多くを輸入に頼るため、国際穀物価格の変動に影響される。一方、ブラジルやアルゼンチン、豪州などの主要輸入先では、広大な牧草地を活かした放牧主体の飼養が一般的で、濃厚飼料への依存度が低く、飼料コストを大幅に抑制できる。

第二に、生産規模と効率性に大きな隔たりがある。中国の牛肉産業は依然として小規模・零細農家が多く、生産チェーンの分断や飼養管理技術の標準化の遅れが課題であり、管理コストも高いため、規模拡大によるコスト削減効果が得られない。大規模牧場の建設が進むものの、全体の生産性向上にはまだ時間を要する。対照的に、主要輸入先では、大規模牧場や企業経営が主流であり、家畜改良から疾病管理に至る高度な技術と効率的運営により、単位当たりの生産コストが低く抑えられている。

第三に、土地コストと環境規制の影響が異なる。中国では、農地・牧草地の利用コストが上昇し、特に都市近郊では競合が激しい。加えて、環境規制の強化が排せつ物処理コストを増大させている。これに対し、主要輸入先では、土地資源が豊富でコストが相対的に低く、環境規制も国・地域ごとに差がある。

（2）価格形成と市場における位置付け

コスト構造の差は、最終価格と市場セグメントに明確に反映されている。国産牛肉の卸売価格は、一般的に輸入牛肉の約２～３倍であるが、この差は、前述のコスト高が主因である。一方で、「鮮度」、「国産への信頼」、「地域ブランド」、「黒牛、Wagyuなどの中・高級品種」といった付加価値により支えられている側面もあり、中・高級外食店や贈答用などの高付加価値市場を形成する。しかし、一般的な国産牛肉は、輸入品に対し価格競争力で著しく劣る。

特に輸入量の多いブラジルなどの冷凍牛肉は、大衆消費市場、加工食品業界、外食産業の中・低価格帯メニューにおいて主力となっている。一方で、その価格は、為替相場や国際需給、輸入先の生産状況、関税・検疫政策などの影響を受ける。

総じて、両者はコスト構造の根本的差異から、「別次元の商品」として市場に共存している。中国の牛肉産業は、コスト面で輸入品に対抗できない構造的課題を抱えつつ、「品質」、「鮮度」、「ブランド」による差別化を迫られている。輸入牛肉は、グローバルサプライチェーンの効率性を強みとし、中国の牛肉需要量を底支えし、市場価格の安定化に寄与している。

4　中国産牛肉と輸入牛肉のと畜・加工システム、部分肉の分割方法、格付け制度

本章では、国産牛肉と輸入牛肉における「と畜・加工システム」、「部分肉の分割方法」、「格付け制度」の三つの核心的な差に着目し、それらが食品安全、肉質、消費者の嗜好、市場価値に及ぼす影響を考察する。

（1）と畜・加工システムの比較

ア　中国のと畜・加工システム

中国の牛肉と畜・加工業界は、近代化された大規模施設と分散的な小規模施設が併存する二重構造を特徴とする。大都市周辺や主要産地では、「双匯」、「伊賽」、「皓月」といった大企業がHACCPやISO22000などの国際的な食品安全管理システムを導入し、高度に自動化されたと畜場が運営され、衛生管理と肉質の均一性確保が図られている。一方、地方や農村部では、零細なと畜点（と畜場）が多数存在し、施設の老朽化や衛生管理の不徹底が課題である。これらの小規模施設では、伝統的な方法や宗教的配慮に応じた処理も行われる。従って、国産牛肉の安全性と品質は、施設によってばらつきがある（写真１）。



写真１　中国産牛肉
（左：伝統的な市場では、細かな分割がされずに販売される。）
（右：中・高級牛肉は、きちんと加工され、真空パックで販売される。）

また、国内で加工される牛肉は、炒め物、煮込み、しゃぶしゃぶなど中国の多様な食習慣に適応するよう、薄切り、角切り、ミンチなどの下処理が施される傾向がある。総じて、中国のと畜・加工システムは、従来の小規模・分散型の形態から大規模・集約型への過渡期にあり、統一性と一貫性の確保は重要な発展課題である一方、多様な食文化に適応する柔軟性も必要とされている。

イ　主要な牛肉輸入先のと畜・加工システム

主要輸入先（豪州、米国、ブラジルなど）は、厳格なと畜・加工基準を有している。国家レベルの品質保証プログラム（例えば、豪州のミート・スタンダード・オーストラリア〈MSA〉、米国農務省〈USDA監査〉）の下、トレーサビリティと管理体制が確立されており、高水準の機械化・自動化率を誇る。

と畜前のストレス管理（アニマルウェルフェア〈AW〉など）が肉質に与える影響への

科学的根拠に基づく徹底した管理や低温環境下における一貫処理により、微生物抑制と品質安定性が実現されている。中国市場向けにハラル認証などの特定需要に対応する調整はあるものの、高品質加工基準は輸入先を問わず基本的に維持されており、これが輸入牛肉の品質安定性の基盤となっている（写真２）。



写真２　輸入牛肉（左：ブロック、右：ミンチ肉）

ウ　中国産牛肉と輸入牛肉のと畜、加工の差の影響

国産牛肉と輸入牛肉の差は、食品安全、肉質安定性、市場における適応性に明確な影響を与えている。

輸入牛肉は、輸入先の厳格な検査と中国の輸入検疫による二重チェックにより、高い安全性が確保されている。国産牛肉は、大規模施設では輸入牛肉と同水準に達しつつあるが、業界全体としての監視の完全性には課題が残っているため、安全を重視する消費者の需要は輸入牛肉に流れている。肉質の面では、輸入牛肉は、標準化された管理と加工により、均質で保水性に優れた品質が確保されている。一方で、中国産牛肉、特に非標準的な管理と加工を経た製品は、管理のばらつきにより肉質が不安定になるリスクが高い。

市場ニーズへの適応面では、国産牛肉は、国内の多様な調理法と嗜好に直接応える「現地適応性」に強みを持つ。輸入牛肉は、その高い品質から幅広い調理に応用可能であり、特に品質を追求する日本式焼肉や、特定の熟成風味を求める西洋式ステーキなどの商材としても位置付けられる。根本的な差は、管理体制と実行の完全性にある。加えて、中国のと畜・加工システムでは、小規模施設におけるAWの観点や、地方市場におけるコールドチェーンの未熟さといった課題も、品質と安全性の維持に影響を与えている。

（２）部分肉の分割方法の比較

ア　中国の部分肉の分割方法

中国の部分肉の分割は、長い食文化の影響を受け、肉の繊維・脂肪・調理後の食感（「嫩（やわらかい）」、「筋（すじがある）」、「肥（脂がある）」）に重点を置き発展してきた。各部位は、煮込み、炒め、スープなど特定の調理法と強く結びついて認識され、無駄を出さない利用を追求する。都市部では西洋由来の名称（リブロース、サーロインなど）も見られるが、多くの市場では依然として伝統的な分割方法と名称が主流であり、家庭や飲食店の調理習慣に深く根差している。

イ　主要な輸入先の部分肉の分割方法

主要輸入先では、骨格と筋肉群の解剖学に基づく厳密な分割方法が確立されている。これにより、チャック・ロール、ストリップロインなど統一された商品コードでの取引が可能となる。また、中国市場向けには、日本市場で発展した高級焼肉向けカット技術（薄切り、ショートリブなど）を応用するなど、現地の嗜好に合わせた調整も行われる。輸入牛肉の分割は、規格性と統一性を両立させている。

ウ　部分肉の分割方法の差が及ぼす影響

国産牛肉と輸入牛肉の部分肉の分割方法の差は、商品価値の形成、消費者の選択肢、市場の細分化に影響を与えている。輸入牛肉の標準化された分割は、サーロインやリブロースなど高付加価値部位を明確に抽出し、中・高級ステーキや焼肉向けに効率的な供給を可能にする。これに対し、中国の伝統的分割方法は、１頭丸ごとの利用効率を重視し、大衆市場における総合的な収益性に優れる。

消費者の認識においては、輸入牛肉の共通規格は、これまで中国にはなかった特定部位のみを活用した新しい調理法を試す層にとって分かりやすく、「モダンで高級」なイメージを与える一因となっている。一方、中国の複雑な伝統的名称は、国内消費者には親しまれているが、国際的な調理法への応用には障壁となる側面もある。さらに、輸入牛肉の細分化された分割は、極上の霜降り肉から特定用途の部位まで精密な市場セグメントを形成し、中国の分割も地域料理特化型のニッチ市場を自然に生み出している。このように、両者の分割方法は、異なる市場戦略と価値最適化のアプローチを反映している。

（３）格付け制度の比較

ア　中国の格付け制度

中国では国家標準「GB/T 27643-2011 牛肉格付規範」が存在し、肉質を４等級に分類している。しかし、この標準は強制力を持たず、業界への普及は限定的である。実際の市場では、小規模生産や地域流通が主流であるため、公式な格付け制度が適用されないケースが多く、代わりに中・高級牛肉では、「A5」や「A4」などの販売者による独自の「自称格付け」が氾濫されている。これらの表示は定義が曖昧で、消費者を混乱させる一因となっている。

さらに、品種名（例：「黒牛」、「Wagyu」）や産地名（例：内蒙古牛肉）が、実際の肉質を保証しないまま一種のブランドとして利用されることもある。根本的な問題は、生産から流通までの一貫したトレーサビリティと、格付けを検証するシステムが脆弱な点にある。格付け制度が確立されている国・地域では、生産プロセス全体の管理が格付けの前提となるが、中国ではと畜後の外観評価に重点が置かれがちである。

消費者側にも認識のギャップがある。多くの消費者は、国家標準の詳細を知らず、価格や肉の見た目（赤身の鮮やかさ、脂肪の白さや黄色み）で品質を判断する傾向が強い。科学的な評価項目である脂肪交雑（マーブリング）の度合いや熟成度を理解し、評価できる消費者は少数派である。このように、中国では、公式基準と市場実態の乖離（かいり）、トレーサビリティの欠如、消費者の知識不足が複合的に絡み、統一された信頼性のある格付け制度が機能していないのが現状である。

イ　主要な牛肉輸入先の格付け制度

中国の主要な輸入先では、それぞれの牛肉生産構造と市場ニーズに応じた多様な格付け制度が発展してきた。評価の基盤となる「脂肪交雑」、「肉の色沢」、「熟度」、「脂肪の色と質」といった項目は共通するが、その表現方法と重点は大きく異なる。

米国では、USDAによる「Prime」、「Choice」、「Select」などの格付けが世界的な認知を得ており、豊富なマーブリング（脂肪交雑）などが高評価の鍵となる。これには、穀物肥育による均質な高品質生産が背景にある。豪州とニュージーランド（NZ）は対照的である。豪州のAUS-MEATシステムは、脂肪交雑を0～9のマーブリングスコアで評価している。これは、穀物肥育による高級肉輸出戦略を反映している。一方、NZは放牧主体のため、マーブリングより「肉の色沢」や「硬さ」を重視する格付けを採用している。

これらの違いは、飼養方法（穀物肥育、牧草肥育）の根本的な差に起因する。穀物肥育は均一なマーブリングと柔らかさを実現し、牧草肥育は脂肪が少なく締まった肉質と独特の風味をもたらす。各国の格付け制度は、自国の牛肉生産体制が生み出す産品の特性を評価し、国際市場において異なる価格帯（高級・中級・一般）に位置付けるための「共通言語」として機能している。

ウ　格付け制度の差の影響

格付け制度の差は、市場に明確な影響を与えている。国際的に認知された輸入牛肉の格付けは、客観的・科学的な指標に基づく「品質の共通言語」として機能し、生産者から消費者までの全サプライチェーンにおける透明性と信用性の基盤となっている。これにより、例えば米国産「Prime」や豪州産「M6以上」といった高評価は、価格に転嫁されるため、生産者の高品質な牛肉の生産意欲を促進する一方で、消費者には予算とニーズに応じた選択肢を提供している。

これに対し、中国では、公式格付け制度の未普及と「自称格付け」の氾濫が全体の信頼性を損なう要因となっている。品質の違いが適切に価格に反映されにくく、結果として市場の階層化を促進している。すなわち、厳格な格付け制度に基づく輸入牛肉（特にWagyuなど）は、高級ステーキハウス向けや贈答用など、信用が重要視される高価格帯市場で優位性を有している。一方、国産牛肉は、価格競争力と日常的な適応性が求められる大衆飲食店や家庭消費向け、加工用の分野で強みを発揮する傾向にある。

ただし、国内でも一部の先進的な大規模生産者はこの格差を認識し、独自のトレーサビリティと品質保証システムを構築することで高級市場への参入を図っている。全体として、格付け制度の差は、単なる品質表示の違いを超え、市場における信頼性、価格形成メカニズム、そして消費者の購買行動にまで及ぶ深い影響を及ぼしている。

5　おわりに

中国の牛肉市場は、国内生産の拡大と輸入の急増が並行する活況を呈している。本稿の分析から、国産牛肉と輸入牛肉は、生産コスト、加工技術、格付け制度において差があり、それが市場における異なる役割を果たしていると言える。輸入牛肉は国産牛肉に比べ概して高価格帯市場で優位だが、生産国による差があり、国産牛肉は大衆市場を基盤としていることが明らかとなった。消費者の品質への意識の高まりと多様化する需要は、国内産業の高度化と輸入牛肉のさらなる市場適応を同時に促す。2026年からの輸入牛肉に対するセーフガード措置は、市場に影響を与えつつも、国内産業が品質管理やトレーサビリティを向上させる機会ともなる。中国の牛肉市場の発展は、双方の長所が競合・融合する過程を通じて実現され、世界から注目され続けるであろう。

[調査協力者の概要および謝辞]

本稿の執筆に当たり、中国の関連業界団体、研究機関、通関部門、海外協会の専門家ならびに生産・流通・小売・外食各段階の実務者から貴重な意見を頂いた。また、主要な業界会議および市場における聞き取り調査が、本研究の基盤となった。ここに深く感謝を申し上げる。

[参考文献]

1）『第三届牛肉消费供应链创新论坛报告内容』，武汉，2026年３月
2）国家肉牛牦牛产业技术体系.『2025年度肉牛牦牛产业与技术发展报告』，2026年３月
3）行业趋势洞察报告库.『中国进口牛肉年度报告（2025)』，2026年２月
4）唯恒农小蜂.『2025年中国肉牛产业数据分析报告』，2026年２月
5）华经情报网（https://www.huaon.com）.『2025年中国牛肉进口数量、进口金额及进口均价统计分析』，2026年２月
6）中国肉类协会.『和牛产业工作委员会成立大会资料』，2025年９月
7）孙宝忠.『国内和牛发展历程及未来发展趋势、和牛产业工作委员会成立大会的报告』，福建省，2025年９月
8）邢学森.『国内高端雪花牛肉发展历程及简介、和牛产业工作委员会成立大会的报告』，福建省，2025年９月
9）江宁芙.『洞察健康消费新趋势，共建我国和牛新生态、和牛产业工作委员会成立大会的报告』，福建省，2025年９月
10）藏明伟.『国外牛肉质量分级标准体系及我国牛肉质量分级思路、第十八届牛业发展大会的报告』，安徽省，2025年８月
11）張岩峰.『牛肉等级相关物质特征及其差异表达基因分析、宁夏大学』，2023年５月
12）中国企业协会安格斯高品质肉牛分会.『屠宰加工专家委员会资料』，2023年３月
13）岳胜楠.『西门塔尔杂交牛和夏南牛的肉品质差异分析［D］、河南农业大学』，2023年６月.
14）中国市場監督管理総局・国家标准化管理委员会.「中華人民共和国標準『畜家禽肉品質等級（牛肉/GBT29392-2022)』」，2022年７月发布，2023年１月开始实施
15）高延清.「中日肉牛产业发展对比及对我国的启示」『黑龙江畜牧兽医』2019（14）5-10.
16）上书房信息咨询（www.ssfdy.com）.『进口牛肉的等级划分』，2017年12月
17）崔金鑫.「浅谈中美牛肉质量分级」『中国畜牧兽医文摘』2017（11）．24.
18）徐玉玲.『日本和牛×秦川牛×安格斯牛三元杂交雪花牛胴体质量及肉质分析［D］．甘肃农业大学』，2013年６月
19）祝贺.『不同等级牛肉品质特点和感官分析［D］．山东农业大学』，2012年６月.
20）汤晓艳、王敏、钱永忠、毛雪飞、孙宝忠、周光宏.「牛肉分级标准及分级技术发展概况综述」『食品科学』2011.32（49）．288-293.