

令和7年
2025年

1月23日
木曜日

第11638号

食肉速報

— THE DAILY MEAT NEWS —

昭和51年5月19日
第三種郵便物認可

購読料（前納）
年間 82,080円
（税込み）
6カ月 42,120円
（税込み）

本紙は関連企業・団体との
タイアップ企画記事を含みます

【発行所】株式会社食肉通信社
<https://www.shokuniku.co.jp/>

東京支社
〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町18-1
TEL03-3663-2011 FAX03-3663-2015

大阪本社
〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48
TEL06-6538-5505 FAX06-6538-5510

九州支局
〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995



ニッポンハムグループ商品・販促説明会が大阪で開催された……P5

▶ “培養肉”を巡る現状を探る—細胞農業研究機構代表理事 吉富愛望アビガイル氏にきく…… P2~4

▶ 岩手県での鳥フル発生を受け、現地対策本部を設置—農水省…… P4

▶ ニッポンハムグループ商品・販促説明会大阪会場を開催…… P5

▶ しゃぶ禅が2月15日から博多和牛フェア開催…… P6

▶ 日本食鳥協会関西支部がブロック会議開く・ P6~7

▶ フィンランド大使館で、豚肉や鶏肉におけるメディア向けイベントを開催…… P8

▶ 第3四半期肉用子牛平均売買価格、黒毛和種に補給金4万2100円…… P8

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cは全体的に堅調、Fは需給緩む…… P9

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物の荷動き堅調…… P9

▶ 牛・豚肉の輸入予測数量、1月牛肉は19・8%減、豚肉は10・7%増か…… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]22日…… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]22日…… P11

注目のヘッドライン

“培養肉”を巡る現状を探る—細胞農業研究機構代表理事 吉富愛望アビガイル氏にきく

…詳細はP2

ニッポンハムグループ商品・販促説明会大阪会場を開催

…詳細はP5

国内で唯一、最大級の食肉総合見本市

第49回

2025食肉産業展

2025 Japan Meat Industry Fair 49th.



肉のサステナビリティとイノベーション

会期 ● 2025年3月11日(火) ⇒ 14日(金)

会場 ● 東京ビッグサイト 東7ホール 主催 ● 食肉産業展実行委員会 後援 ● 農林水産省、厚生労働省ほか

同時開催

アジア最大級の食品・飲料総合展示会
The 50th International Food and Beverage Exhibition
FOODEX JAPAN 2025

食肉産業展HPはコチラ ▶ <https://www.shokuniku-sangyoten.jp>

食肉産業展東京事務局 ☎03-3663-2011

“培養肉”を巡る現状を探る 細胞農業研究機構代表理事 吉富愛望アビガイル氏にきく

細胞農業研究機構は2019年の前身組織から活動を開始し、22年12月に法人化。いわゆる“培養肉”など、細胞農業に関する①正確な情報の把握および誠実な発信②国益(安全保障、経済、福祉等)に貢献するような仕組み作り③日本による国際的な議論への参画促進を目的として設立された研究団体だ。食品としての安全性評価や表示方法、細胞提供者の権利保護、消費者への情報提供のあり方などについて議論し、透明性の高い形で産業の形成に努める約50の企業やアカデミアで構成されている。細胞農業領域のルール形成に特化した国内唯一の団体であり、また、各国で活動を展開するさまざまな団体と比べても、会員企業数は同領域で世界最大規模だ。同機構の吉富愛望アビガイル代表理事(写真)に細胞性食品の現状や日本市場での今後の見通しなどについて話をきいた。

—細胞農業研究機構の概要や活動について、おきかせください。

細胞農業研究機構は22年12月に設立したが、ルール作りの活動を始めようという動きが出てきたのは、その3年前の19年12月からだ。

当時は有志の勉強会という形で、多摩大学にルール形成戦略研究所があった。欧米が新たな技術分野、例えば自動運転やAIなどの分野でルール作りを進めている中、日本も後追いではなく、積極的に新たな分野においてルールを提言していき、経済規模もあるので、その国力を生かしてもっと国際的な競争優位性を高めようという趣旨のシンクタンクだった。

私も最初は生徒兼リサーチャーのような形で勉強や活動を行ってきたが、そこから約3年を経て代表が代わり、私が引き継ぐ形で法人化して現在の組織となった。

もともと、私個人の関心も含めて細胞性食品、いわゆる培養肉そのものの推進ありきではない。

日本としての国際競争力を高めるために、さまざまな新しい分野の中でどうやって主体的にルール作りを行い、新たな国際市場形成の動きに対応していくのか。決して受け身ではなく、新たな分野に積極的に参入し、結果として新たな技術の推進ありきではな

く、逆に例えば日本の強い部分をしっかりと守るためのルールを先んじて提案していくことも可能だと考えている。

現在、当機構には国内外53社の会員企業が加盟しているが、大手食品企業だけでなく、スタートアップ企業、さらにライフサイエンス企業、つまり細胞を増やすことそのものを今まで技術として持っている企業、細胞を増やすための機器やエンジニアリング技術を持つ企業なども加盟している。

当機構ではこれまで官民間の細胞性食品に関わる情報整理の円滑化に向け、さまざまな取り組みを行っている。例えば、細胞性食品の安全性などに関する、情報整理ガイドラインの作成と企業への周知、国際動向の整理などを進めてきた。

現在の主なテーマは第一に安全性の部分はどう考えるかであり、さらに議員連盟や省庁などへの要望なども行っている。

—海外における細胞性食品の開発や販売の状況はいかがでしょうか。

現在、シンガポール、米国、イスラエル、香港といった市場において、細胞性食品の販売実績がある。

米国では、販売を承認するという仕組みはなく、米国食品医薬品局(FDA)から安全性についての質問がなくなると、それをもって事実上の承認となり、現在は2社が販売実績を持つ。ただ、米国の場合は実際には現在州レベルで禁止の動きもあり、レストランでの提供などについても一時期に比べて下火になっている印象だ。

米国のこうした動きに加え、かつEUでもフランスやイタリアにおける細胞性食品に対するネガティブな動きもあり、相対的にアジアの注目度が上昇している。

シンガポールでは販売を国が承認する形であり、VOW社という豪州を拠点にしている企業をはじめ、細胞性食品を販売する企業が2社存在する。VOWは



フォアグラのような味の細胞性食品を開発。原料として日本産ウズラの細胞を増やし、残りの通常の食材と混ぜてムース状にしたものだ。高級レストランなどで提供されており、私も実際に試食したが、ウズラの繊維芽細胞を増やしているのに、鶏レバーとフォアグラの中間のような不思議な味だった。

— 海外では細胞性食品は実際にどれくらいの価格で販売されていますか。また、日本国内で消費者が実際に口にできるのはいつ頃でしょうか。

私がシンガポールで実際に食べた時には、およそ110シンガポールドルくらいのコースの10品のうち、1品だけが培養肉のメニューであった。単品では20シンガポールドルくらいだったときいた。

米国で販売される時も同じくコースで100～200米ドルの間くらいだったと記憶している。

日本においても、将来的に比較的安価に販売するためには、細胞性食品100%を目指すのではなく、加工食品として、他の食材と混ぜて開発することになるだろう。

日本国内で実際に販売される時期の見通しなどについては、2023年にシナリオ案を作成した。安全性確保措置の確認、業界指針の提示などについては素案が来年度中くらいまでに、一般販売に向けた官民間の議論を追加で今後2～3年をかけて行う目算である。

その後さらに最低2年くらいは外食店での提供などに向けた小規模な生産があり、ここではよりおいしく食べるための調理法の開発なども進む。その後はいよいよ量産体制に入っていく、従来の畜産品と同じような価格での提供が可能となる可能性もある。

— 細胞性食品に関する今後の動向についてはどうお考えですか。

日本の場合、少なくとも来年度中には、行政側から何かしらの指針等が出るのではと期待している。

ただ、指針が出てから、それに見合うために企業側でどういった準備をしなければいけないかなどもあるので、そのあたりの手法的な模索でプラス1～2年はかかるのではないかと考えている。

また数年後、実際に商品化できたとしても基本的には販売されるのはレストランなど外食店がメインであり、消費者がスーパーの精肉売り場で購入するといったようなことは当分ないだろう。

海外の場合、米国はトランプ政権となる今後4年間



で、どのように議論が進むのかが正直予見しにくい状況にある。例えば、米国を生産拠点にして海外輸出をといった機運が高まってくると、日本向けに輸出を進めていく動きもあるかもしれない。

また、豪州、スイス、韓国などの国では細胞性食品の販売の認可を申請する企業が出てきているが、申請してから時間が必要だ。

これから数年後、2028年あたりには、ある程度の結果がみえてくるのではと考えている。

海外の大手食品メーカーなどもこの分野への投資を行っている。将来的な事業の先行きを見通すための情報収集の一環として、技術的に本当にどこまで可能なのかという部分について、業界の内側に入ることで見極めようとしていると考えられるが、これは企業として健全な姿といえるのではない。

新たな分野については、公開情報も非常に少なく、情報が出たとしても投資家向けに投資を促すために多少下駄を履かせた数字だったりすることも多いため、外部から情報を得るよりも実際に中に入って状況を確認することが重要だ。そうした企業が他の事業者や業界に向けて正確な情報を伝える役割を担ってくれることも期待している。

— 日本での細胞性食品、培養肉の現状と課題について、どうお考えですか。

日本国内での細胞性食品の販売については、手続きに関する案内がないというのが現状だ。

例えば、細胞性食品の生産拠点を構築するためには保健所に届出を出すが必要になるが、実際に保健所へ何という食品の生産工場として届けば良いのか。既存の申請については、細胞性食品を想定した作りになっていない。禁止するルールもない半面、いざ販売しようと思ってもプロセス上、該当項目がない。さらに通関手続きなどに用いられるHSコードも存在しない。(次頁に続く)

そうした状況の中、既存のルールを独自に解釈して進めると、後になって政府が方針などを出した場合に解釈が異なった場合、非常に困ったことになる。そのため、自粛せざるを得ないというのが実情だ。

前述のとおり、欧米において細胞性食品の動きが鈍化してきている中で、相対的に日本を含むアジア市場への注目度が上がってきている。他方、日本ではこうしたハイコンテクストな状況がいつまで続くのか。明示化されていないことへのリスクがあるのではないかとことから、昨年国でも議論がスタート。11月18日に厚労省から消費者庁に移管されて初めて、審議会で培養肉がテーマとして議論された。

一方、何人いれば十分というのはなかなか難しいと思うが、新たな技術がどんどん出てくる中で行政側も明らかに人手が足りていないことは大きな課題といえる。

また、業界側としても、まずは安全性というところが重要になるが、企業秘密の部分と食品安全について公開すべき内容について、しっかりと切り分けをしていただきたい。今はそれができておらず、とりあえずほとんどの情報が企業秘密となっている。

さらに消費者においては、細胞性食品の情報源に関して企業側の発信した情報だけでなく、なるべく多角的にさまざまな意見をきいていただきたい。

—日本国内での試食などのルールはどうなっているのでしょうか。

日本では試食も販売も同じルールの中にある。

今まで一般に提供されたことがない食品に関しては、厚労省が危険であると認めた場合に提供を禁止することができる。食品を不特定多数に提供する場合には食品衛生法の範疇だが、開発者など特定少数での官能評価だと話は別だ。

これは食品衛生法の第7条に該当するものだが、この“不特定多数”というのが「どこまでの範囲なのか」というのも解釈が難しい部分だ。

例えば、これまで日本国内においてもメディアを前に実際に官能評価を行ったケースもあった。それが可能だった理由は、不特定多数について「開発者だけで食べる分には問題ない」との解釈が実施側にあったからではないかと考える。

では、開発者というのはいくらまでを指すのか。極端な話、例えば1日だけアドバイザーとして活動しても開発者としてすることができるのかなど、解釈次第でその枠は広がっていく可能性がある。

不特定多数の解釈が明確化されたとしても、安全かつ何か不測の事態を招いても明確に因果関係を追うことができるような官能評価のあり方に関わる業界のルールなども決まっていない。

海外の調査をまとめた資料などもあるが、基本的に「試食はできない」と思われていることが多いため、なかなか積極的に議論されておらず“ルールがないので試食はなるべく避ける”という風潮がある。

岩手県での鳥フル発生を受け、現地対策本部を設置—農水省

農水省は22日、岩手県盛岡市の家禽農場で高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜(41、42例目)を確認したことを発表した。これを受け、同省は同日、鳥インフルエンザ防疫対策本部を省内で開催し、愛知県、千葉県に続き、岩手県にも現地対策本部を設置することを決定した。

冒頭、江藤拓農水大臣(写真)は、「現場の努力にも関わらず止まる気配はない」と警戒を促した上で、「何度も申し上げているが、消石灰だけでなく、液状の消毒液の活用、入気対策をしっかりと行っていただきたい。このトレンドが続けば、下手をするとかつて最悪だった時期の数字を更新する可能性がある。怪しいと思ったら、直ぐに通報する、それは決して迷惑を

かけることではない。通報があまりに遅れた場合は、国からの補助、経営再開への支援も減額されるということもある。経営を守るためにも、しっかりと早期の通報に努めていただきたい」と呼びかけた。

岩手県盛岡市での飼養状況は、41例目が36万羽(採卵鶏)、42例目が30万羽(採卵鶏)となっている。



ニッポンハムグループ商品・販促説明会大阪会場を開催

日本ハムは22～23日、大阪市中央区のホテルニューオータニ大阪で2025年ニッポンハムグループ商品・販促説明会を開催している。22日には記者会見を行った。会見には井川伸久代表取締役社長、前田文男取締役専務執行役員食肉事業本部長、松本之博常務執行役員加工事業本部長、高崎賢司グループ戦略推進事業部長らが出席した。

会見冒頭、井川社長(上写真)が次のようにあいさつを述べた。

今回の説明会のテーマは「届けよう、おいしいみらい。」とし、従来よりも「未来」を重視した内容となっている。組織や会社の壁を超え、未来に向けた新たな知恵を融合することで、たんぱく質の新たな価値の提供や、チャレンジを来場者にお伝えする。昨年、共創の取り組みとして、JA全農との提携、タイのCPFフーズ社との提携を発表したが、その取り組み内容についても展示紹介している。

1月15～16日、東京会場での商品・販促説明会を行い、3600人に来場いただいた(前年比134人増)。来場者の反応は、未来に向けた新提案が有意義だという声を頂戴している。個別のブランドについては、40周年を迎えるシャウエッセンを始め、食肉ではブランド食肉、グループ全体でのサステナビリティの提案に関心が集まった。これに加えて、昨年からの取り組んでいるフード会社での加工品販売の対象となる商品群も紹介している。

続いて、高崎部長(下写真)が本説明会の概要について次のように説明した。

本説明会は四つの特長がある。1点目は企業メッセージゾーンの動画発信。会場入場時に特設シアターで井川社長による企業メッセージを視聴いただき、そのあとに展示や試食のゾーンに入場いただく。次に、挑戦ゲート・共創タワー。「みらいの食」を見据えた挑戦と共創の取り組みを紹介する。3点目はチャンネル別ゾーニング。これまでは事業本部別の展示を行っていたが、今説明会から取引先が目線になって、売り場を意識したゾーニングをしている。4点目は店頭・売り場販促コーナー。当社グループ製品をどのように陳列すれば売りに貢献できるかという、販促提案をさせていただいている。



挑戦ゲート・共創タワーについて詳細を説明する。挑戦ゲートではサステナブル・ヘルスケア・アップサイクル・食の課題解決という4カテゴリー、共創タワーでは全農・CPFとの事業連携について紹介する。

このうち、挑戦ゲートのサステナブルでは「持続可能なたんぱく質のみらいへの挑戦」として、代替肉の新商品「New-Meat」を紹介する。ヘルスケアでは「健康寿命の延伸に挑戦」として、鶏肉を米に模した「鶏米」の展示試食、「フレイル予防プログラム」の紹介を行う。アップサイクルでは「未利用資源を活用して新領域に挑戦」として、鶏羽を活用した「生分解性フィルム」、豚の歯を活用した「再生医療素材」の研究取り組みを紹介する。食の課題解決では、「既存事業からの挑戦」として、外食や量販店の困りごとである省人化に対応する「自動調理機」、精肉売り場に向けた簡便性商品の紹介を行う。

共創タワーのJA全農との取り組み紹介では、「国内畜産の持続可能性の追求」「次世代畜産モデルの確立」「畜産たんぱく質の安定供給」「事業共創」という四つのテーマで事業連携を行っているが、その中の一例として共同開発商品「もち米ボール」を紹介する。タイのCPF社との取り組み紹介では、同社からの輸入販売商品である「海老ワンタン」などを紹介する。(連載続く)

しゃぶ禅が2月15日から博多和牛フェア開催

全国にしゃぶしゃぶ・すき焼き専門店「しゃぶ禅」などを展開するしゃぶ禅(株) (菅野雄介社長＝上写真中央)は、同店の関東、関西、九州の計10店舗で、2月15日から3月14日まで期間限定の博多和牛フェアを実施する。これに際して21日、東京都港区の「しゃぶ禅 六本木店」でメディア向け試食会が開催された。

今回のフェアでは「博多和牛食べ放題コース」を提供することでブランドの魅力を発信。肉と脂のバランスが良く、赤身のうまみとさっぱりとした脂のキレを堪能できるリブローズが用意される。フェア価格で9800円(通常価格は1万2千円、税込み)となる。

試食会では冒頭、菅野社長が「インバウンドに目を向けると特に和牛が非常に人気で、お客は有名な和牛を求めることが多い。ただし、人気ブランドに勝るとも劣らないおいしい肉が日本各地に存在しており、われわれの店舗の発信力でそういったブランドを広めていく手伝いをしたいと思う。これまでも阿波牛、常陸牛、飛騨牛と、自治体とのコラボで実施したキャンペーンは好評だった」とあいさつした。

続いて、福岡県農林水産部・福岡の食販売促進課の大里久美課長(上写真右)は「フェアの開催を農林水産業や観光業の振興につなげるという狙いがある。博多和牛は福岡県内の指定生産者が丁寧に約20カ月育てたもので、飼料には同県産の稲わらを用いている。前回の全国和牛能力共進会では最高位となる優等賞を受賞しており、ほかの名だたる銘柄牛に引けを取らない」と博多和牛の魅力をアピール。



さらに、博多和牛販売促進協議会の山下克之副会長(上写真左)が「ブランドの立ち上げから節目の20年を迎えたが、認知度向上は今でも課題だ。コストの増加、消費者の買い控えなどで苦しい状況にあるが、その中でも改良を続け、福岡県の消費者をはじめとする多くの人に提供していきたいと、日々努力している」と説明した。

日本食鳥協会関西支部がブロック会議開く

日本食鳥協会関西支部(辻貴博支部長)は1月21日、大阪市北区のリーガロイヤルホテルでブロック会議及び新年懇親会を開催した。

冒頭、辻支部長は出席者に向けて年頭の謝辞を述べたあと「去年は秋に入ってから相場が好転し、我々生産者としては少しホッとできた状況であった。ただ、足元の経営環境を見れば賃金圧力の上昇がかかっており、なかなか大変な状況だ。資材や燃料、配合

飼料価格もずっと高止まりしている。業界全体の課題として、持続的な再生産を可能にいくためにも皆さまにはなんとか原価高騰をカバーできる価格形成をお願いしたい。今年も小売、荷受、生産、加工、それぞれの立場の皆さんにとって有益な会となるように会議の運営を行っていきたいと考えており、ご協力をいただきたい」とあいさつ。

続いて各部会が昨年末から今年にかけての報告

に移った。各部会の報告要旨は以下のとおり。

【生産加工部会】12月の生産はほぼ前年並み。年明け早々に、一部農場でインフルエンザが発生したことで、若干の出荷調整などが続いており、ご迷惑をおかけしている。▽生育状況は12月は良好。ただし、寒さのせいか廃棄率は逆に悪化した。

【荷受部会】▽引き合いは全体的に好調。手羽モトは前年に比べると少し弱かった。モモについては、冷凍分も含めて予定どおり販売できており1月を良い形でスタートできている状態。また、年始の販売状況はしばらく低調だったが、成人の日を境に良化してきた。大型量販店からの問い合わせも多く、季節的には需要がやや落ちるムネ肉も好調。副産物については、昨年同様に年間通じて引き合いが強いとみている。今の時期は加工メーカーも手当てに動いていると思われ、年明け以降も値崩れはしていない。内臓はレバーや砂肝もやや不足しており、荷あまり感はない。手羽サキについては年間を通じて品不足。こうしたことから2月についても、まだ粘り強く販売活動ができると考えている▽一部に鳥インフルエンザの影響もあり出荷調整があったが、生産の方がたの頑張りもあり、12月はおおむね安定して入荷があった。年末の販売状況はムネ肉とササミは全く在庫がなく売ることがない状態というくらいに動いていた。手羽サキ、手羽モト、内臓もほぼ同様で計画どおり販売できた。年始に入ってから鹿兒島の産地の休みの兼ね合いもあり、玉が入ってくるタイミングが少し後ろにずれたかなという感はあり、今に至るまで不足感は続いている。▽販売状況はモモを中心にかなり引き合いは強かった。そうした状況もあり、冷凍在庫についても準備はしていたが、各インテグレーターを含めて、年内は生産がかなり順調だったということで、チルド流通が安定しており、冷凍についてはほぼ使うことがなかった。▽年末の販売状況は好調であったが、取引先にヒアリングしたところ、売り上げ数量については昨対割れであったという企業も散見された。要因は、品不足により、思ったとおりの仕入れができなかったということ。また、例年であればこの時期、ムネ、ササミは余る傾向だが、モモ同様に不足していた。年始もモモの引き合いが強く、余力がない状況。生産状況はムネ、手羽サキ、砂肝が足りない。冷凍に回せない状況で玉を確保できていない▽若鶏については非常に



引き合いも多く、苦勞することなく売り切れているが、地鶏・銘柄鶏は12月のみ、ある程度需要は強いが、それでも昨対に少し届かないという苦戦が続いている。

【小売部会】12月は通期では、なんとか実績をクリアできたが、やはり1番大きな需要期であるクリスマス・年末の部分が、昨対を大きく下回った。

これは2023年の12月23日は日曜日で、去年は月曜日ということで、売り上げが半分以下となったため。ただし、21日(土)からクリスマス商戦が始まったとすると、21、22、25日の3日間は昨年を上回っており、“クリスマス”の売り上げとしては昨年をやや下回った程度で着地した。大人数で祝う慣習も減ってきていることから単価が上がらない。丸鶏やオードブルなどの動きも悪かった。クリスマス商戦に入る前、クリスマスケーキ予約状況を参考にしているが、やはり去年は22日と24日でホールが売れず、カットケーキの方が売れたという話であり、私たちと同じ状況であったようだ。

また、クリスマスの時の生肉は、骨付きものであるとか丸鶏の需要が非常に高く、よく売れる傾向にあるが、やはり平日ということで、誰も凝った料理をしないことから売り上げが落ちてしまった。一方、年末は、百貨店が、1日に休む店舗はもちろん、従来では2日から営業のところも、3日からという店舗もあり、その影響で31日の売り上げが大きく伸びた。年始はまずまずというところ。また、関西の年末は鴨の売り上げが上がるが、ロース、モモともに非常に良く売れた。半面、地鶏は全体的にややふるわなかった。

報告会終了後は食鳥協の佐藤会長の中央情勢報告のあと、新年懇親会に。和気藹々とした雰囲気の中、各員が歓談し、親睦を深めた。

フィンランド大使館で、豚肉や鶏肉におけるメディア向けイベントを開催

フィンランド産の豚肉および鶏肉を周知するためのメディアイベントが22日にフィンランド大使館で行われた。同イベントには、業界メディア関係者のほか、タンヤ・ヤースケライネン駐日フィンランド大使、フィンランド外務省エイヤ・ロティネン大使らも参加した。

冒頭、ヤースケライネン氏は「フィンランドの国民は自然に沿う生き方をしている。また、北欧の気候と白夜は、食品に独特の風味を与えている。われわれは、高品質かつ安全性には誇りをもっており、持続可能な食品の生産が顧客にとって不可欠な条件となっていることも感じている。食品の安全については、フィンランドは世界一流である。本日はフィンランドの食品について、また背景を知っていただくチャンスとなる。また、特産品である豚肉を直接取り寄せた。シェフの料理をぜひ楽しんでいただきたい」と述べた。

続いて、ロティネン大使が「同国の食品システムの持続可能性」について説明。ロティネン氏は、「食品の輸出に関して、政府のプログラムでは輸出潜在力を現在よりも活用しなければならないと示している。国内消費は限定的で、需要が拡大していないため、フィンランドの食品会社の成長と収益性、また国の自給率を保証するためにも戦略として重要である」とした上で、「国際的な指標によると、フィンランドは世界で水資源をもつ最も豊かな国となっている。さらに、家畜の健康と福祉においても誇りをもっている。家畜の健康状態が優良であるため、抗生物質の投与は最低限に抑えられている」と同国の優位性を示した。

フィンランド大使館のシェフによる同国産の豚肉を使用したコース料理が振る舞われる中、イェンニ・キーホルマ農業担当参事官と農業生産者・森林所



有者中央組合 (MTK) のティムヨス・ニニオス輸出担当ディレクターが、「フィンランドにおける動物福祉」「NOPOとは何か」をテーマにそれぞれ講演を行った。(講演内容は後日掲載)

その後、フィンランドの食肉企業を代表して、Atria (アトリア) のセツポ・ペッリッカ輸出担当ディレクター、HKフーズのパートナー企業である日鉄物産(株)の山田伸城氏が挨拶を務めた。ペッリッカディレクターは、「日本は最も長い輸出先で、その歴史は30年となる。日本の皆さまとは、食肉の品質は味に対して同じ価値観を共有していると考え」と述べ、続いて山田氏は「当社が販売するフィンランドのお肉は、食肉の加工メーカーが生ハムを作る時に使用されているが、非加熱であることから、肉の品質が非常に重要視される。その中でも、フィンランド産は顧客から優れた評価をいただいている。フィンランドという国が空気、水、土地が非常に綺麗であることを証明していると思う。高品質なフィンランド産の食品を取り扱うことに誇りをもっている」と同国産の商品を称賛した。

第3四半期肉用子牛平均売買価格、黒毛和種に補給金4万2100円

農水省はこのほど、肉用子牛生産者補給金制度の令和6年度第3四半期の平均売買価格を告示した。黒毛和種は52万1900円(保証基準価格=56万4千円)で、平均売買価格が保証基準価格を下回ったため生産者補給金4万2100円/頭が交付されることとなった。

一方、交雑種は32万9400円(27万4千円)、乳用種は20万1300円(16万4千円)、褐毛和種は67万7100円(51万4千円)となり、これらの平均売買価格が保証基準価格を下回らなかったことから、生産者補給金は交付されない。なお、その他の肉専用種については、算定期間を1年(4~3月)としている。

【関東の輸入豚肉現物相場】Cは全体的に堅調、Fは需給緩む

〔フローズン〕米国ではトランプ新大統領が就任し、今後の為替の動きなどにも注目が集まる。引き続きベリーなどに引き合いはみられるものの、全体的には荷動きは鈍っている。在庫量もある程度高い水準となっており、需給は落ち着いている。

〔チルド〕引き続き北米からの入船スケジュールには遅延が発生しており、遅れていた玉がまとめて入ってくるケースなどもみられる。一方、ロイン系からスソ物まで荷動き自体は堅調に推移しており、全体的に余剰感ではなく、需給は依然として比較的締まっている。

【輸入豚肉現物相場】（関東仲間冷蔵庫渡し）

		キロ/円、税抜き		
	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	850中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	780中心	→
		ウデ	750中心	→
		モモ	750中心	→
	デンマーク産	ベリー	900中心	↓
		カラー	880中心	↓
		ロインMM	860中心	↓
		テンダーロイン	860中心	↓
	フランス産	シートベリー	900中心	↓
カタロース		880中心	↓	
チルド	米国産	ロイン（FLON）	780中心	→
		CCロイン	780中心	→
		ヒレ（船便）	1,050中心	→
		山付ベリー	1,230中心	→
	カナダ産	ボックス	830中心	→
		テンダーロイン	1,100中心	→
		ベリー	1,150中心	→

【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物の荷動き堅調

1月も下旬に入り、枝肉相場は軟調な展開となっている。冷え込みは厳しいものの、野菜価格の高騰などから鍋物需要も期待ほどではなさそうだ。スライス系アイテムのバラやカタロースなどの引き合いも一時期に比べて鈍ってきた。一方、ウデやモモなどスソ物の荷動きは堅調に推移している。不需用期に入り、価格志向もより強まっている。

フローズンは引き続きスソ物に加え、バラやロースといった中部位にも引き合いがみられる。これまでの高豚価で在庫量自体は多くなかった

が、豚価が軟調に推移していることから、チルドから凍結回しとなるケースも増えてきている。

関東の国産豚肉カット肉相場

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,000~1,100	カタロース	880~930
ウデ	700~750	ウデ	650~700
ロース	980~1,050	ロース	880~930
バラ	1,050~1,150	バラ	980~1,030
モモ	730~760	モモ	670~720
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	880~930

牛・豚肉の輸入予測数量、1月牛肉は19・8%減、豚肉は10・7%増

農畜産業振興機構は22日、国内の主な輸入事業者で構成される牛肉および豚肉輸入動向検討委員会を開催し、2024年12~25年2月の牛肉と豚肉の輸入数量を予測した。

それによると牛肉輸入量は、1月の冷蔵品が1万4500t（14・5%減）、冷凍品が2万200t（23・1%減）で合計3万4700t（19・8%減）と予測。2月は冷蔵品が1万4100t（12・8%増）、冷凍品が1万8600t（0・6%増）で合計3万2700t（5・4%増）と予測。

12月~2月の3か月平均は3万5400tと前年同期を3・9%下回ると予測している。

豚肉輸入量は1月の冷蔵品が3万1200t（9・9%減）、冷凍品が4万8500t（29・8%増）で合計7万9700t（10・7%増）と予測。2月の冷蔵品が3万1600t（2・3%減）、4万6600t（44・8%増）で合計7万8200t（21・2%増）。3か月平均は7万8900tと前年同期を16・0%上回ると予測している。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月22日
枝肉卸売価格(瑕疵除く)(頭、1kg当たり円、税込み)

◇牛生体		5	4	3	2	1	
和牛	雌 A	高値	3,242	2,379	2,215	-	-
		安値	2,217	2,144	1,944	-	-
		平均	2,496	2,232	2,105	1,860	-
		頭数	48	20	10	1	-
	79頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,055	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
1頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
去 A	高値	3,243	2,415	2,216	1,922	-	
	安値	2,123	2,083	1,857	1,727	-	
	平均	2,451	2,237	2,057	1,799	-	
	頭数	107	64	22	4	-	
197頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	2,065	-	1,418	-	
	頭数	-	1	-	1	-	
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
2頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B	平均	-	1,606	1,510	1,383	-
		頭数	-	7	9	4	-
	20頭	平均	-	1,458	1,450	1,341	-
		頭数	-	1	1	3	-
	雌 C	平均	-	1,653	1,499	1,418	-
		頭数	-	8	8	7	-
	5頭	平均	-	1,565	1,308	1,372	-
		頭数	-	1	1	1	-
去 B	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
23頭	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
去 C	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
3頭	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜 売買	388	1,047	-	(競り) (対)	
	392	957	216.0	-	49

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	-	1,572	1,514	1,367	922
	B	2,157	-	1,455	1,296	1,008
和 去	A	2,415	2,110	-	1,800	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	898	828
	C	-	-	-	827	799
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,611	1,543	1,212	-
	C	-	1,510	1,315	1,239	545
交 去	B	1,869	1,651	1,561	1,445	-
	C	-	-	1,415	1,243	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	588	808	704	623	541
	安値	571	544	513	435	198
	平均	576	571	551	535	465
	頭数	(6)	(229)	(385)	(226)	(111)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 1月22日
枝肉卸売価格(生体)(1kg当たり円、税込み) []は豚規格

	5 [極上]	4 [上]	3 [中]	2 [並]	1 [等外]
和 雌 A	2,473	2,115	-	-	-
(頭数)	(7)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	2,053	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,413	2,191	-	-	-
(頭数)	(2)	(2)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,720	1,547	1,518	-
C	-	-	1,527	1,496	-
交雑去 B	-	1,709	1,600	1,510	-
C	-	1,615	-	-	-
豚	-	487	444	401	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月22日	1月21日	(1月累計)
豚	67,600	70,200	856,800
成牛計	4,350	4,550	54,460
和牛雌	1,040	1,140	12,800
和牛去勢	1,100	1,060	14,240
乳牛雌	720	970	9,120
乳牛去勢	500	540	6,020
交雑雌	510	430	5,750
交雑去	470	400	6,420

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 1月22日

東京	1,473円	(前日 1,512円)
大阪	1,577円	(前日 1,535円)

[豚・全農建値] 1月22日

上	中	取引頭数	市況
568円	544円	1,297頭	急伸

と畜 売買	牛 63頭	豚 129頭	牛概況	もちあい
	牛 51頭	豚 124頭	豚概況	反落

各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場

[主要市場豚枝肉卸売価格] 1月22日 (1kg当たり円、税込み)

	上加重 (前日)	中加重 (前日)	と畜	上場	市況
北海道 [セ]	605 (605)	- (-)	6,055	-	もちあい
仙台 [中]	554 (547)	526 (538)	576	57	反発
宇都宮 [地]	578 (-)	552 (-)	1,720	99	続伸
茨城 [地]	565 (554)	542 (533)	1,227	594	続伸
群馬 [地]	582 (567)	521 (481)	2,151	461	続伸
さいたま [中]	566 (552)	537 (527)	295	293	上伸
東京 [中]	571 (565)	551 (542)	1,047	957	小幅上伸
横浜 [中]	567 (553)	546 (530)	650	650	反発
山梨 [地]	617 (637)	537 (596)	167	129	急落
浜松 [地]	551 (-)	481 (-)	417	37	下押し
名古屋 [中]	551 (551)	533 (537)	934	146	もちあい
京都 [中]	- (579)	- (551)	-	-	休市
大阪 [中]	487 (592)	444 (460)	129	17	反落
神戸 [中]	- (572)	- (581)	117	-	-
岡山 [地]	614 (654)	697 (698)	256	263	反落
広島 [中]	548 (-)	487 (-)	140	88	反落
福岡 [中]	603 (576)	570 (535)	551	123	反発

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 1月15日～1月21日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,954,547 kg

	第1四分位値	重量中央値	第3四分位値	刈込み平均値	取引重量
肩ロース	1,147	1,269	1,332	1,248	82,718
うで	730	785	808	774	147,618
ロース	1,080	1,206	1,232	1,186	168,179
ばら	1,210	1,274	1,340	1,271	201,818
もも	745	775	810	774	214,746
ヒレ	1,079	1,134	1,192	1,144	12,290
セット	970	1,032	1,096	1,039	1,127,178

◇近畿圏 総重量 790,130 kg

	第1四分位値	重量中央値	第3四分位値	刈込み平均値	取引重量
肩ロース	1,166	1,279	1,341	1,269	64,275
うで	702	733	759	735	130,945
ロース	1,104	1,189	1,281	1,184	107,436
ばら	1,145	1,242	1,318	1,243	142,409
もも	702	730	773	733	165,200
ヒレ	1,106	1,158	1,232	1,155	11,981
セット	912	978	1,107	990	167,884

[食鳥正肉日経相場] 1月21日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (7社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	704	742	864	156
ムネ	370	401	507	144

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	728	778	1,030	11
ムネ	385	439	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月21日
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽ト	手羽キ	ササミ
高値					
安値					
平均					

21日分は24日掲載

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日中間(1週間分)に収集した累積データをもとに算定しており、直近1週間の状況を示している。②重量ベースでみた価格の分布。代表値は「重量中央値」であり、参考値として「第1四分位値」「第3四分位値」「刈込み平均値」を算定。③収集した取引価格データ(単価・重量)を単価の低いものから順に並べ替えた上で取引重量を累積し、総取引重量のちょうど50%に位置する単価を「重量中央値」。最低価格から順に累積したデータを4等分し、最初の境界に位置する単価を「第1四分位値」3番目の境界に位置する単価を「第3四分位値」という。「刈込み平均値」は、第1四分位と第3四分位の間の重量ベースの平均値(加重平均値)。

食肉業界紙のパイオニア

食肉通信の 専門紙・誌と本

食肉業界のあらゆる情報を迅速・正確に伝えるべく、日刊、週刊、月刊の3紙を定期発行。食肉関連の情報を網羅した週刊「食肉通信」、日々のニュース速報に特化した日刊「食肉速報」、市場分析などテーマ性の高い情報を詳細に掘り下げる月刊「ミート・ジャーナル」を基幹媒体として、食肉に関する専門書籍を多数発行しております。

■業界動向がデータでわかる 数字でみる食肉産業

生産から流通、販売まで関連分野のデータを集積。B5判。年1回発行。

B5判 472頁 4,191円(送料別)

■畜産・食肉業界の動向大全 日本食肉年鑑

現状分析と将来の展望、戦略構築に必携の一冊。関係名簿、畜産・食肉需給の動向、食肉流通の動向、食肉加工品関係の売れ筋動向なども収録。年1回発行。

B5判 470頁 14,850円(送料別)

◆食肉販売&経営関連

銘柄牛肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄牛肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴など最新データを満載。

B5判 240頁 定価2,200円(送料別)

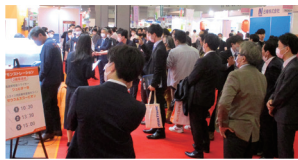
銘柄豚肉 ガイドブック

隔年刊。全国の銘柄豚肉の品種、飼養管理の方法、生産・出荷の実施主体、食肉処理と出荷・販売先、飼養頭数、ブランドの特徴、輸出の状況など最新データを満載。

B5判 240頁 定価2,200円(送料別)

◆イベント

■国内で唯一、 最大級の食肉総合見本市



食肉産業展

食のグローバル化が目覚ましい発展を遂げる中で、和牛に象徴される日本独自の食文化を守り今後の成長を促すため、多彩な素材食品、加工技術、販売手法、管理システムを一堂に集めて提案いたします。

(HP) <https://www.shokuniku-sangyoten.jp/>

週刊 食肉通信



食肉全般の行政、業界ニュースをはじめ、新製品や食肉店経営のページ、量販店・外食、食肉組合、食肉市場などのニュースのほか、週間・月間市況や全国の食肉市場の牛・豚肉相場、食鳥相場など、国内外の生産から商社、卸、小売まで広範な情報を掲載しています。わが国唯一の食肉専門紙。

発行は毎週火曜日、ブランク判8~12ページ、価格は年間25,000円(税・送料込)

日刊 食肉速報



食肉関連に関する行政、業界の動向をはじめ、国産(牛枝肉・部分肉、豚枝肉・部分肉、プロイラー)と輸入(米国産やカナダ産の牛肉・豚肉、豪州産牛肉など)の相場市況を毎日掲載するとともに、企業情報・企業倒産など日々の業界ニュースをお届けします。

発行は月曜日から金曜日、B5判14ページ、価格は年間82,080円(税・送料込) ※軽減税率対象

月刊 ミート・ジャーナル



食肉の流通チャネルが多様化する中で、その時々のもっとも話題性の高いテーマを多角的視野で捉え、現場をレポート・分析。あわせて食肉・食肉製品など総業の製造・流通・販売の現場ですぐに役立つ技術情報などを掲載する月刊専門誌。

発行は毎月月上旬、B5判120~150頁、価格は年間23,100円(税・送料込)

◆教材&レポート等

■あなたの常識を強固にする 今さら聞けない肉の常識

平野正男 著
鏡 晃

肉はなぜ赤いのか、しゃぶしゃぶがおいしい理由は?など66の常識をわかりやすく解説。

A5判 152頁 定価1,500円(送料別)

■知識を豊かにする

食肉用語事典〈新改訂版〉

日本食肉研究会編 A5判 506頁 定価7,000円(送料別)

■~食肉のプロフェッショナルを育てる~シリーズ

牛枝肉・牛部分肉の見方 牛肉の見方を簡単図解

牛枝肉・牛部分肉について、各方面のプロに幅広く取材し、「牛枝肉、牛部分肉のポイント」について分かりやすくまとめた待望の入門書。

B5判 90頁 定価3,000円(送料別)

◆ステーションナリー

食肉手帳 DIARY

毎年発行し好評をいただいている業界人必携の手帳がグレードアップ。機能性、食肉価格などの資料も充実し、日頃の業務をサポートします。名入れも可。

横9.4cm×縦14.5cm 定価990円 ※購入される冊数によって価格は変動します

お申し込みは電話かFAXで
お近くの食肉通信社まで

株式会社 食肉通信社

■大阪 〒550-0005 大阪市西区西本町3-1-48

TEL 06(6538)5505 FAX 06(6538)5510

■東京 〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町18-1

TEL 03(3663)2011 FAX 03(3663)2015

■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995