

令和7年
2025年

1月27日
月曜日

第11640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



多くの外国人スタッフが整形作業を行う……P2~3

- ▶ 外国人雇用での課題や展望—吉清グループ、臼井農産 …… P2~4
- ▶ 群馬県で国内95例目の豚熱確認、4800頭が殺処分—農水省 …… P4
- ▶ 肉用鶏衛生水準向上に関する検討会、中間取りまとめ骨子(案)示す …… P5
- ▶ 伊藤ハム米久HDが「長期経営戦略2035」で人権尊重の目標を定め、グループ全体で取り組みを加速 …… P6
- ▶ 米国向け牛肉輸出低関税枠、昨年より1カ月早い全量消化 …… P6
- ▶ nadafur レストラン4店舗で「博多和牛フェア」 …… P6
- ▶ テーブルマーク、ケイエス冷凍食品が春季合同新商品発表会を開催 …… P7
- ▶ ニッポンハムグループ商品・販促説明会大阪会場を開催③ …… P8~9
- ▶ 【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は強もちあい …… P9
- ▶ 【大阪市食肉卸売市場】牛入荷減でもちあい、豚引き合い弱く軟調に …… P9
- ▶ 米国3州で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止 …… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]24日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]24日 …… P11

注目のヘッドライン

外国人雇用での課題や展望—吉清グループ、臼井農産 ……詳細はP2~4

肉用鶏衛生水準向上に関する検討会、中間取りまとめ骨子(案)示す

農水省はこのほど、肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会(第4回)を開催し、中間取りまとめ骨子案を示した。

…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

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

外国人雇用での課題や展望—吉清グループ、臼井農産

わが国では人口減少が進む中、外国人労働者が人材不足を解決する重要な存在として期待されており、畜産の生産現場や食肉加工場においても、各企業が外国人技能実習制度や特定技能制度を利用した外国人の受け入れに積極的に取り組んでいる。

一方で言語や文化の違い、制度の複雑さ、管理方法などの課題が挙がっているのも実状だ。2024年には牛豚精肉商品製造作業が新たに技能実習移行対象職種の作業に追加され、食肉業界における制度の活用は重要性がより一層高まっている。

今回、外国人従業員を積極的に採用し、成果を取めている長野県の食肉卸(有)吉清グループの信州セキユアフーズ(株)牧野新治部長(写真)と、神奈川県で養豚事業を営む(有)臼井農産の臼井欽一社長に、外国人雇用における課題や展望について話を聞いた。

【吉清グループ】人材安定化に効果、意欲保てる環境が重要

—外国人技能実習生と特定技能の受け入れ状況や1日の業務内容について教えてください。

現在、グループ全体では、インドネシアの技能実習生が9人、ベトナムの特定技能外国人が13人の計22人を雇用している。今後新たに2人の特定技能外国人の採用も控えており、その人数はグループの約25%を占めている。このうち、松本工場では現在13人が在籍。朝5時～夜12時まで2部制のシフトで稼働している(豚の1日の平均処理頭数=200～250頭、牛=10～15頭)

主な業務内容として、牛・豚の大分割・小分割、整形作業のほか、検品作業や真空包装作業を行っていて、働くポジションは日によって異なる。牛と豚それぞれカッティング場所に課長が1人ずつ付き、当日の細かな指示出しや業務のスピードの調整は行っている。

—外国人就労者の雇用を進めた経緯について。

2015年に部分肉のカッティングにおける技能実習生の許可が下りたのを皮切りに、当社では16年から受け入れを開始。特定技能外国人については20年が初年度である。当時は、募集手段がハローワークしがなく、採用に関して会社として投資をすることはな

かったが、その手法で人を集めることに限界を感じていた。その時にタイミングよく技能実習制度に「部分肉処理加工業」が追加された。

—入社までの主な流れを教えてください。

人材募集においてはまず、企業の依頼を受け、技能実習生の募集、受け入れまでの手続きなどを行う「監理団体」に「何人採用したいか」「どういう職種を募集するか」などを伝える。監理団体は、条件を把握した上で、現地の「送り出し機関」と連携し、現地での募集をかけた上で、面接に参加してくれる人材を集める。送り出し機関が現地で日本語学校を兼ねている場合は、基本的にはその生徒からの応募が多い。

その後は、対面やオンラインでの面接を行い、採用が決まった後は、ビザの申請や日本入管の許可を経て約半年ほどで実際に勤務開始となる。

監理団体によって「どの国の現地機関とのパイプがあるか」「どの職種の実績があるか」などが変わってくる。そのため、募集を始める際の監理団体選びも非常に重要だ。

—募集段階で求める条件について。

日本語のスキルは正直そこまで求めない。一方で、食肉加工の現場は非常に特殊で国内でもどれだけあるかというような職種であるため、事前に業務内容は把握してもらった上で応募していただくようにはお願いしている。当社でも事前にビデオを配布して、作業に対しての食い違いが起きないように努めている。

—苦労した点は。

一番はどうやって仕事に定着してもらうか、また、受け入れた後に継続してもらう環境をいかに構築していくかが非常に難しかった。万が一、失踪などした場合には、その後に雇用する人たちにも関わってくる。雇用条件は入社前に説明しているつもりだったが、これをより細かく理解してもらう必要があった。



食肉処理工場での仕事は、日本語を話さなくても仕事は成立してしまうため、日本語がなかなか上達しないことは一つ課題としてある。そのため、給与に関することなどは、必ず通訳を呼び、理由や条件がどう変化するかを伝えている。

このほか、宗教上の感覚的な問題はどうしても発生してしまう。インドネシアはイスラム教を信仰する人が多いが、その中で一神教と多神教の国の違いを感じた。例えば、対一の関係で起こることは理解できるが、「集団に迷惑がかかる」という考えを説明することが非常に難しい。そのため、指示出しをする際は、「何時までにこの仕事を終わらせてほしい」「あなたが早く仕事を終わらせないと私が困る」というような声かけを心がけている。

— 良かったことや今後強化したいことは。

安定的に人がいるよう状況を作れていることは非常に良かったと思う。現在、当社では外国人労働者との業務を効率化するための従業員管理システム「カミナシ 従業員」を導入している。これを導入した理由は「他言語翻訳機能」と「チャット機能」を搭載していたこと。従業員のうち25%が外国人という状況の中で、日本語だけでやりとりを行うことが難しくなっている。

また、「チャット機能」を使うことで、やり取りした内容を残すことができ、仮に雇用者とのトラブルが起きた際も企業としての安心材料にもなるだろう。また、チャット機能では画像なども添付ができ、文章で表現が難しいものについても、この機能を活用して円滑にコミュニケーションすることが可能だ。

日本人を雇用するのと同様に、技能実習生や特定技能の外国人の方にも長く働いてもらいたいという気持ちは大きい。そのためにも、「きちんと伝えて、理解してもらった上で働く」という環境を構築していくことは重要。そこには、言語や宗教などの壁もあるので、それらを取り除くために何を活用していくかを、今後もしっかり考えていきたいと思っている。

— 制度における、今後の展望など。

企業としては従業員がモチベーションを保つ環境を作っていくことが大事だ。技能実習生は少し低い基準での雇用条件となっているが、特定技能外国人については、日本人と同じ条件で雇用を進めている。「特定技能外国人」という名前は使っているが、ほかの社員と何も変わらない。これから昇級も含めて給与



を上げていく仕組みをうまく作っていききたい。

あとは、特定技能1号から2号に移るための試験は非常に難しく、そのフォローもしていきたい。2号になると永住権もみえてくる。今後、日本に在留するか、母国に帰るかによって、雇用条件の調整なども必要になってくるだろう。さらに、当社では特定技能外国人同士での結婚の事例もあり、今後出産や育児となったときには、福利厚生面の制度も考えてなくては行かない。

吉清で働く外国人技能実習生のチャンドラ・クリスティアントさん(写真右)と特定技能外国人のホ・ティ・ジャンさん(同左)は職場環境や今後について次のように話す。

チャンドラ・クリスティアント「子供の頃から動物に関わる仕事に就きたいと思っていて、食肉加工の仕事を行う吉清で働くことに決めた。現在、豚の大分割、整形業務を行っていて、今までにない新しい体験ができていますのでとてもうれしい。この経験はインドネシアでも生かせると思う。会社の人たちはとても優しく、仕事も日常生活もとても充実している。今は日本語能力試験N4の合格を目指して勉強中だが、今後は、特定技能外国人としてのプログラムに挑戦したい。最終的には、畜産に関わる事業をインドネシアに戻って立ち上げたいと思っている、そのためにも、ここで多くのことを経験したい」

ホ・ティ・ジャン「私が住んでいた町は、とても田舎でスーパーやコンビニエンス・ストアがなかった。牛肉や豚肉を食べるのが好きで、将来はスーパーの精肉コーナーで働きたいという夢がある。現在、豚の整形や梱包作業などをやらせてもらっている。最初の1週間は仕事を覚えるのが大変だったけど、今はとても楽しい。給与も高く、ボーナスもあるので、長く働けるように頑張りたい」(次頁に続く)

【白井農産】安定して働けるよう職場環境の改善を図る

神奈川県厚木市で養豚業を営む白井農産では、現在4人の外国人を雇用している。受け入れを開始したのは約10年前。4人中、技能実習生は3人、特定技能外国人は1人。国籍は全員フィリピンで、白井社長(写真左)自ら現地に直接訪問し、面接した上で採用を行っている。技能実習生に関しては、実習を終えた後、帰国する人もいるため、欠員に応じて採用を行っている状況だ。

外国人の雇用を始めた経緯について「神奈川で養豚業をやっていると人手はある程度集まってくる。しかし、大学を卒業して入社した子も5年、10年経っても業務内容が変わらない状況を作ってしまうと、モチベーションを保つことが難しく、辞めてしまう。また、長く勤めると年齢も徐々に上がっていき、掃除や力仕事などができる人材を活用していかないと経営は難しい。日本の人口が減少することは承知の上で、何か手を打たなければならないと考えていた」という。

当時から、ほかの養豚現場では外国人の採用が進められていたこともあり、この制度の活用を開始した。

白井農産の採用基準は、とにかく人柄。その人の背景がどうであるかをよく話す。ここで働く人たちは「家族のために、日本でしっかりと働いていきたい」という思いがある人がほとんどだ。

業務内容は、個々の能力の違いによって、与えられる業務も若干変わってくるが、基本的な豚舎の消毒、清掃などを踏まえた豚の管理全般の作業を行っている。現在農場で導入している、ベーリンガーインゲルハイム アニマルヘルス ジャパン(株)が展開する咳音検知および豚舎環境のモニタリングシステム「Sound Talks (サウンドトークス)」については、豚の



咳音の異常検知を色で知らせてくれることで、言語の問題の解消に加え、感覚的なもので指導する手間を軽減することができるため、現場でも非常に役立っており、こうした技術などを取り入れることは、人手不足の解消にも貢献している。今後について、白井社長は次のように話す。

「安定して仕事を回すことができるという点では、非常に経営課題が改善された。一方でコミュニケーションの課題はあるので、働く人たちには、日本の職員とたくさん話をしてほしい。外国の人も長期で安定して働けるような職場環境を作っていきたいと、日本で働くことが選択肢に入らなくなってしまう、非常に大変な問題だ。まずは、われわれとしても働きやすい環境作りを心がけたい」

同農場で働く技能実習生のラニーさん(写真右)は、「動物が好きで、フィリピンでは2年間養豚場で働いていた。白井農産で働き始めて1年半。私には子供が1人いるが、フィリピンにいる家族を養うために日本に働きにきている。今は子豚の世話や小屋の洗浄、消毒などを主に行っている。分からないことなども、優しく教えてくれるので、とても安心して仕事ができている。今後もここで働きたいと思っている」と話した。

群馬県で国内 95 例目の豚熱確認、4800 頭が殺処分—農水省

農水省は23日、群馬県前橋市の養豚農場において家畜伝染病である豚熱の患畜が確認されたと発表した。22日に農場から子豚で異状(削瘦)がみられるとの通報があったため、立ち入り検査を実施。豚熱の疑いが生じたため、農研機構動物衛生研究部門で精密検査を実施したところ、23日に豚熱の患畜であるこ

とが判明した。

これを受け、同日、農水省は「農水省豚熱・アフリカ豚熱防疫対策本部」を持ち回りで開催し、今後の対応方針について決定した。同農場の飼養豚約4800頭は殺処分となる。

肉用鶏衛生水準向上に関する検討会、中間取りまとめ骨子(案)示す

農水省はこのほど、肉用鶏の衛生水準の向上等に関する検討会(第4回)を開催し、中間取りまとめ骨子案を示した。同検討会では、これまでカンピロバクターの低減などを含め肉用鶏の衛生水準を高めるためには、フードチェーン全体で取り組むことが重要であると、①技術面の課題②社会の意識向上の面の課題③情報発信の面の課題—の三つを検討事項に挙げ、意見交換を行ってきた。

このうち、社会の意識向上の課題における対応方針の一つとして、生産者や関連事業者が自らの取り組みなどを社会へ発信する取り組み「自主宣言」を採用することとしており、この取り組みについては、生産者などが自らの責務を見える化することにより、生産者などの社会的評価を高め、社会における食品安全の意識を向上させるものと考えられている。また、自主宣言により自らの取り組みを社会に約束することで、衛生意識の向上に伴う衛生水準の向上が期待される。

これまでの検討会での議論を通して、主な論点に対する方向性が次のとおり示された。

【論点①＝自主宣言の構成】「科学的知見に基づいた衛生管理の取り組み」「企業の理念(食品安全に対する考え方の表明)」は必須事項とし、衛生管理および消費者の信頼確保に関わる独自の取り組みについては任意事項とし、消費者に分かりやすく自社の取り組み内容を伝えることで、消費者の信頼確保を図っていく。

【論点②＝消費者実需者に対する認知】ポータルサイトを設け、また、SNSを活用し、消費者への発信だけでなく、消費者からの発信(口コミ)をツールに取り入れることで、高い安全性の確保、生産性の向上、消費者の信頼確保などを図る。

【論点③＝自主宣言の評価】生産規模など生産の実情等に応じて、取組内容や水準は異なることから一律の評価基準を設けた格付けは困難である。そのため、衛生

管理の取り組みをフォローアップし、模範となる取り組みを表彰することで、生産段階・食鳥処理段階における衛生管理のレベルアップにつなげていく。

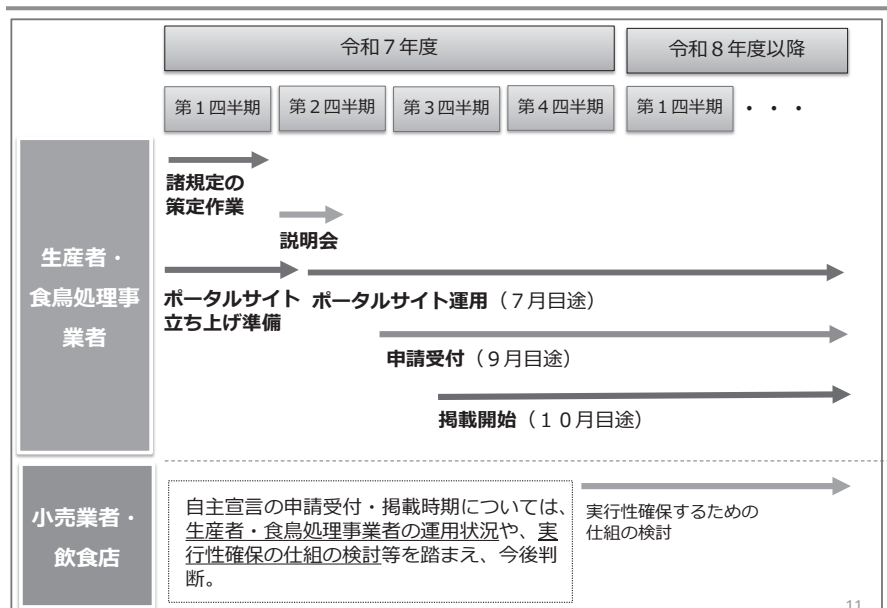
【論点④＝自主宣言の対象】フードチェーンの各段階の関係者を対象とするのが望ましいが、当面、仕組みの安定的な運用を優先し、まずは生産者および食鳥処理事業者を対象とする。そのため、小売業者・飲食店については、当面自主宣言をする企業などを応援することによりフードチェーン全体で対応。

こうした論点を整理した上で、運用主体となる一般(社)日本食鳥協会は、7年度から「自主宣言のガイドライン・運用ルール」の作成・公表、「ポータルサイトの立ち上げ」などを行っていく。

農水省の消費・安全局食品安全政策課の今村彩貴課長補佐は「自主宣言については、飼養衛生管理のように法に基づいて義務化するようなものではない。あくまで業界団体が衛生管理水準を自主的に向上させるためのもの。それをしっかり手伝えるように当省としては用意していきたい。運用が開始された際には、うまく活用していきながら、業界の意識を高めていく仕組みがつけられることを期待している」と述べた。

なお、同検討会は3月までに第5、6回の中間取りまとめに向けた議論を行う予定だ。

自主宣言の工程表(案)



伊藤ハム米久HDが「長期経営戦略2035」で 人権尊重の目標を定め、グループ全体で取り組みを加速

伊藤ハム米久ホールディングスは、人権デュー・ディリジェンスへの取り組みについて、「長期経営戦略2035」で目標を定め、取り組んでいる。同社グループは、「人権の尊重は全ての判断や行動において根拠をなすもの」という認識の下、人権尊重を事業活動の基盤と位置付けている。また、国際的な人権規範などの人権基準にのっとり人権方針を策定・開示し、方針の実践を通じてステークホルダーと協働し、人権が尊重される持続可能な社会の実現に向けて取り組んでいる。

人権デュー・ディリジェンスについては、国連「ビジネスと人権に関する指導原則」が提唱するプロセスにのっとり、2022年度に同社グループが優先的に取り組むべき人権への負の影響を特定した。中でも、日本の外国人技能実習制度は国際社会から厳しい目を向けられていると認識し、23年度から、同社グループ各拠点で実習を行う外国人技能実習生の権利が

尊重されていることを確認するための取り組みを開始した。「中期経営計画2026」では3年間で全拠点での完了を掲げ、中計初年度となる24年度中に30%の拠点での実施が完了する。

各拠点では、責任者に対する人権に関する講習を実施するとともに、外国人技能実習生のみならず、責任者や労務担当部局に対して個別にヒアリングを実施し、当該拠点における労働実態や法令以上の対応が行われているかなどを確認している。また、各拠点において外国人技能実習生が実習に当たっている現場に赴き、労働実態の確認を行っている。ヒアリング後は、報告書を作成し、課題抽出と今後の取り組みを検討し、人権尊重に向けたさらなる体制の強化および運用の改善に努めている。同社グループでは「こうした取り組みを通じ、引き続き人権尊重への取り組みを推進していく」としている。

米国向け牛肉輸出低関税枠、昨年より1カ月早い全量消化

このほど、2025年の米国向け牛肉の低関税輸入枠(複数国枠6万5005t)が全量消化された。日米貿易協定により19年までの日本単独の低関税枠200tから、20年以降は複数国枠での低関税枠6万5005tを確保。一方で、米国が21年5月からブラジル産牛肉の輸入を再開したことにより、ブラジル産牛肉が複数国枠の大半を占めるようになり、22年以降早期に消化されている。(24年は2月27日に消化) 24年の低関税枠対象数量は402tであったことから、これまでの

200tは超えているが、昨年の早期全量消化よりもさらに1カ月早く枠が超過したことについて、江藤拓農水大臣は24日の閣議後会見で「牛肉については、早めに出す(輸出)努力もしてきた。枠全体を増やしても、ブラジル産で消化してしまうと意味がない。理想としては国別であること。米国の国民にとっても割高で購入することは良くないので、できることは取り組んでいきたい」と述べた。

なだ万レストラン4店舗で「博多和牛フェア」

老舗日本料理店のなだ万(東京都千代田区)は、2月1~28日、「新宿なだ万賓館」「日本橋なだ万」「横浜なだ万賓館」「名駅なだ万茶寮」のレストラン4店舗で「博多和牛フェア」を開催する。

「横浜なだ万賓館」ではサーロインとヒレのステー

キコース、名駅なだ万茶寮では博多和牛に愛知県ならではの八丁味噌を掛け合わせた博多和牛コースなど、各店オリジナルのメニューで、良質な博多和牛を使用した料理をリーズナブルな価格で提供する。

テーブルマーク、ケイエス冷凍食品が春季合同新商品発表会を開催

テーブルマーク(株)およびケイエス冷凍食品(株)は24日、2025年春季合同新商品発表会を開催した。

このうち、テーブルマークでは、25年の重点戦略として①品群ポートフォリオの見直し②新たな市場への挑戦③サステナビリティへの取り組みの三つを掲げ、春夏は「ブランディング強化」「長期化する夏場需要対応」「業務用プロ人材不足対応」「インバウンド市場の拡大に伴う食提供の課題解決」「ヴィーガン対応」に取り組んでいく。

【家庭用商品】代表商品のカトキチさぬぎうどんシリーズは、夏場の需要獲得を中心とした潜在ニーズを満たす提案により冷凍うどんの市場にさらなる拡大を目指す。同シリーズの「讃岐麺一番 肉うどん」についても、期間限定「温冷兼用つゆ」でリニューアル提案する。

畜肉商材からは、タイパ・コスパ・品質向上による弁当需要の回復に伴い、「お弁当!スパイスフライドチキン」(5個入)、「お弁当!チーズinハンバーグ(ミニ)」(5個入)、「お弁当!&おつまみ国産若鶏の香り揚げ」(5個入)の三つを展開。また、総菜から揚げGPの人気フレーバー「国産若鶏の出汁から揚げ(写真)」(250g)を新たにラインアップ。5種のダシさば、いわし、そうだかつお、むろあじ、あご)を使用した和風から揚げで、食卓のおかず、つまみ、弁当に大活躍の一品だ。

【業務用商品】「鶏ハツ炭火焼」(500g×12袋)は、現場での調理が難しい炭火焼きで処理しており、強い火力が特長の備長炭で、香ばしく仕上げている。

ケイエス冷凍食品では、25年春の新商品の方針として、業務用、家庭用ともに、肉だんごの食卓登場回数を上げる取り組みを継続、また、内容量見直しを行った上、鶏つくね串の継続強化、食卓ニーズへの継続アプローチを進める。このうち、家庭用商品では、弁当市場でのプレゼン

スアツとして、鶏つくね串などのさらなる育成、間口拡大に向けたお客の接点づくりを開始するほか、大人の弁当おかずはラインアップを拡充し、継続を見込むニーズに対応していく。さらに、食卓市場へのチャレンジとして、肉団子、エビのチリソースをより使いやすい規格にリニューアルし、売り場での視認性改善を図るパッケージ変更による冷凍庫の常備菜を目指す。

【家庭用商品】弁当用のつくね串商品には、「国産鶏 鶏つくね串(照焼)」(6本、120g)、「しょうが入り国産鶏 鶏つくね(照焼)」(6本、120g)がリニューアルして新登場。「しょうが入り国産鶏 鶏つくね(照焼)」は、しょうがをしっかりと効かせた大人向けの鶏つくねとなっている。

このほか、国産鶏肉の生地に、シチリア産レモンの果汁と岩塩を入れ、乾燥赤ピーマンと乾燥パセリ入りの彩の良い衣をつけた新商品「塩レモンチキン」(5個、90g)、リニューアル品では、国産鶏肉にたけのこの水煮や淡路島の藻塩を加え、あおさ入り衣をつけた「たけのこ入り塩メンチ」(5個、100g)など、大人向けの弁当商品が充実している。

食卓向けには、「中華菜皿 肉だんご(黒酢あん)」(3個×2袋、153g)をリニューアル。国産の豚肉・鶏肉に、れんこんを加えた肉団子で、5個入りから3個×2袋に規格を変更している。

【業務用商品】「なんこつ入りつくね 黒コショウ(俵型)」(810g×12)は、コリコリとした軟骨の食感と、ピリッと辛い黒こしょうがアクセントの俵型つくねで、甘辛い焼き鳥のタレとも相性がよく、そのままでもおいしい味付けとなっている。

「ミニハンバーグ(BBQソース)」(930g※30個以上×6×2)は、ミニサイズのハンバーグにBBQソースを合わせ、ボイル調理・スチコン調理・自然解凍などが可能だ。



ニッポンハムグループ商品・販促説明会大阪会場を開催③

2025年ニッポンハムグループ商品・販促説明記者会見での、前田文男取締役専務執行役員食肉事業本部長(写真)による食肉事業本部の説明内容は次のとおり。

食肉事業本部は当社グループの中でも売り上げ、収益ともに重要な責務を担っている。中期経営計画2026では、成長戦略として国産鶏肉の販売を大きく掲げているが、まだコスト高の転嫁が十分ではない。現状の強みを強固にすること、未来に向けて生活者理解を起点とした価値創出が必要である。

当社はPOS調査をはじめ、幅広い生活者アンケートを実施している。生活者インサイトの深堀りとして「新価値発掘」「精肉マトリクス」「売り場活性化」に取り組み、共創マーケティングとして「カテゴリーマネジメント(POS分析)」に取り組み。また、流通課題への対応では「省人化」「安定調達」「根拠のある『おいしさ』表現」「サステナブル」「二極化するニーズへの対応(経済性と美食/健康と背徳グルメ/簡便と手作り)」などに取り組み。

食肉にはJANコードがなく、商品を追いかけることがむずかしい。そうした中、得意先POSデータからのマーケティングを実践している。このデータマーケティングと、お客さまの声(VOC)を活用した取り組みを行う。東京会場でも、「自分たちが理解できていなかったことが理解できた」と評価をいただいた。

今説明会での訴求のポイントは「売り場活性化の提案」「生活者視点からの商品開発」「新コミュニケーション」「ブランド浸透」の4点。

売り場活性化の提案では、先ほど示した流通課題解決と生活者インサイトをかけ合わせ、活性化に向けた「新たな売り場」を提案する。しっかりおいしく、飽きのこない商品ラインアップで、良質なたんぱく質の継続的な摂取をサポートする。生活者視点からの商品開発では、潜在ニーズへの対応に取り組み、「物価高にある中、安価な鶏ひき肉を使いたい」「レンジ調理で簡便に」「メニューのマンネリから脱却したい」といったニーズに対応する商品開発を行っていく。新コミュニケーションでは、生活者に寄り添ったコミュニケーションを図りながら、マーケティングミックスを実行する。国産ブランド鶏肉「桜姫」では、ブラン

ドサイトを開設し、通常の販促だけでなく、双方向のコミュニケーションを取り、桜姫ファンの生の声を収集し、愛されるポイントやファンならではの「声」をブランディ



ングや販促活動に活用するとともに、ロイヤル顧客醸成の場としていく。ブランド浸透では、豪州事業では「大麦牛ANGUS」の取り組みを強化し、チルドビーフに偏ることなく、内臓肉や正肉から生まれるトリミングなどもしっかりと商品化していく。量販店だけでなく、外食筋に向けてもアプローチを図っていく。国産ブランド豚肉「麦小町」は昨年、大きな伸びを示した。今後も販促活動を積極的に行って、「身近なブランド」として浸透を図り、強化に努めていく。

続いて、サステナブルな取り組みとして進行中のカーボンニュートラル農場の経過について報告する。

昨年、北海道空知郡南幌町の土地(約3・3ha)に太陽光発電を設置し、12月1日から北海道内の自社養豚場への電力供給を開始している。この取り組みにより、年間約1千tのCO₂排出削減を計画している。この電力供給により、化石由来のCO₂をオフセットする。さらに、生体由来については不可食の畜産物の残さから油を搾り、ボイラーへの活用を開始する。持続可能な畜産を目指し、26年を目標に温室効果ガスの実質的排出量をゼロにするカーボンニュートラル農場の実現に向けて、今後も挑戦を続けていく。

東京会場での販促説明会の反応についてもご報告すると、食肉においては売価と原料確保が喫緊の課題となっており、とくに国産化に対する関心が高く、国産鶏肉・国産豚肉が注目を集めた。当社としては収益拡大のため、ブランド訴求を重視し、対応している。生活者インサイトの深堀りからの商品提案には多くの理解を得られ、POSデータマーケティングなどの紹介では、「一緒に取り組みたい」という声も多数いただいた。サステナブル商品の活用では、外食産業の顧客から「パーツでの対応ができないか」という

相談を受けた。こうした要望にも、当社グループとしてしっかりと対応していく。加工事業本部での紹介にもあったが、加工食品を食肉事業本部でも販売している。食肉生産から販売までを担う「バーティカル・イ

ンテグレーション・システム」を構築しているからこそできる販売、加工事業での開発力があるからこそできる販売。これらをしっかり生かし、食肉事業本部も飛躍していきたい。(連載終わり)

【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は強もちあいか

[牛] 前週、和牛雌は週頭に急騰、去勢は下げたが、翌日には共に戻し、相場は弱もちあい推移した。補充が一服した中旬以降、ジリジリと下げ基調で推移する和牛に比べると、交雑牛は相場を保っていたが、週後半から緩み始めB3は1400円台に下がった。

部分肉の動きをみると、市中の荷動きは緩やかで「成人式関係の特需も特に感じられなかった」(卸)ようだ。動きはモモなど切り落としが中心で、ロース、カタロースなどの高級部位に加え、交雑牛はバラも鈍くなっている。一方で乳牛は月初から在庫が逼迫、輸入牛肉の価格が高騰していることもあり、引き続き引き合いは強いだろう。

問屋筋は急いで買う状況になく、また今週は月末ということもあり、買い気は薄そう。ただ、東京の上場予定は平均300頭で、週末はさらに減少する計画となっており、弱もちあいか。

[豚] 不需用期に入り、例年であれば、相場は年間でも安く推移する時期。ただ、前週を振り返ると、週前半は軟調な展開となったものの、後半は上昇基調となり、上物価格は600円に迫る価格を付けた。上中価格差も小さく、関東周辺の市場も軒並み相場を上げている。

全国と畜頭数は引き続き7万頭を上回る日もあり、上場頭数自体は決して少なくはない。ただ、23日にも群馬県の飼養頭数約4800頭規模の養豚場で豚熱の発生が確認されたが、疾病などの発生状況によっては出荷頭数が予定どおり出てこずに、一気に需給が逼迫し、相場が上昇する可能性もある。さらに輸入物が入船遅れの影響などで一部逼迫していることや続発する鳥インフルエンザの発生などもあり、実需以上に価格を上げている。今週も強もちあいか。

【大阪市食肉卸売市場】牛入荷減でもちあい、豚引き合い弱く軟調に

[牛] 1月も後半に入り需要が一服していることから、末端の販売も低迷している。このため、和牛、交雑牛共に売れ行きは良くないが、生産者もこれを見越して出荷を抑えていることから、各畜種共に一定の相場を保っている。

この先も低価格の部位が売れ筋の中心となるため、一頭使いが難しいことから枝肉を扱いづらい。低価格部位の注文をこなすため、ロースの凍結を行い

ながら枝肉を仕入れている状況だ。

和牛A5等級は2300～2400円。交雑牛B2は1500～1600円とみる。

[豚] 年明け以降、引き合いも弱く、相場は緩んでいる。大阪市場ではこの先も頭数自体は多くない一方、引き合いも弱いことから、軟調な展開が見込まれている。このまま2月に入っても弱気相場が続くか。

米国3州で鳥フル、家禽肉など輸入一時停止

農水省動物検疫所は23日、米国の家禽飼養施設で高病原性鳥インフルエンザの発生がこのほど確認されたことから、アラバマ州ピケンズ郡およびカルマン

郡、テネシー州ティプトン郡およびグリーン郡、ノースカロライナ州ハイド郡から輸出される生きた家禽、家禽肉等については、輸入を一時停止したと発表した。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月24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 | 3,134 | 2,779 | 2,062 | 1,846 | - |
| | | 安値 | 2,052 | 2,158 | 1,296 | 1,739 | - |
| | | 平均 | 2,415 | 2,240 | 1,954 | 1,775 | - |
| | | 頭数 | 29 | 20 | 6 | 4 | - |
| | 59頭 | 高値 | - | - | - | - | - |
| | | 安値 | - | - | - | - | - |
| | | 平均 | 2,081 | - | - | - | - |
| | | 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 | 3,675 | 2,354 | 2,191 | 1,754 | - | |
| | 安値 | 2,139 | 2,002 | 1,696 | 1,712 | - | |
| | 平均 | 2,466 | 2,206 | 1,986 | 1,737 | - | |
| | 頭数 | 117 | 43 | 14 | 3 | - | |
| 177頭 | 高値 | - | - | - | - | - | |
| | 安値 | - | - | - | - | - | |
| | 平均 | - | - | - | - | - | |
| | 頭数 | - | - | - | - | - | |
| 去 B | 高値 | - | - | - | - | - | |
| | 安値 | - | - | - | - | - | |
| | 平均 | - | - | - | - | - | |
| | 頭数 | - | - | - | - | - | |
| -頭 | 高値 | - | - | - | - | - | |
| | 安値 | - | - | - | - | - | |
| | 平均 | - | - | - | - | - | |
| | 頭数 | - | - | - | - | - | |
| 乳牛 | 雌 B -頭 | 平均 | - | - | - | - | |
| | 雌 C -頭 | 平均 | - | - | - | - | |
| | 去 B 4頭 | 平均 | - | - | - | 1,108 | |
| | 去 C 7頭 | 平均 | - | - | - | 1,126 | |
| 交雑牛 | 雌 B | 平均 | 1,560 | 1,499 | 1,459 | 1,287 | - |
| | | 頭数 | 1 | 6 | 5 | 4 | - |
| | 雌 C | 平均 | - | 1,463 | 1,248 | - | - |
| | | 頭数 | - | 1 | 1 | - | - |
| | 去 B | 平均 | 1,552 | 1,610 | 1,548 | 1,356 | - |
| | | 頭数 | 1 | 9 | 17 | 8 | - |
| | 去 C | 平均 | - | - | 1,461 | 1,321 | - |
| | | 頭数 | - | - | 4 | 4 | - |

| | 牛 | 豚 | 搬入牛 | 搬入豚 | | その他 |
|----|-----|-------|-------|------|------|-----|
| と畜 | 258 | 1,047 | - | (競り) | (相対) | |
| 売買 | 376 | 1,120 | 278.0 | - | 34 | 50 |

| ◇牛搬入 | | 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
|------|---|-------|-------|-------|-------|-----|
| 和 雌 | A | 2,226 | 1,679 | 1,416 | 1,266 | - |
| | B | - | - | 1,364 | 1,241 | 976 |
| 和 去 | A | 2,350 | 2,107 | 1,730 | - | - |
| | B | - | - | - | - | - |
| 乳 雌 | B | - | - | - | 831 | 824 |
| | C | - | - | - | 832 | 791 |
| 乳 去 | B | - | - | - | 976 | - |
| | C | - | - | - | 908 | - |
| 交 雌 | B | - | 1,613 | 1,514 | 1,330 | - |
| | C | - | - | 1,241 | 1,165 | - |
| 交 去 | B | - | 1,484 | 1,418 | 1,291 | - |
| | C | - | - | - | 1,230 | - |

| ◇豚 | | [極上] | [上] | [中] | [並] | [等外] |
|------|----|------|--------|--------|--------|--------|
| 生体 | 高値 | 714 | 761 | 719 | 702 | 702 |
| | 安値 | 665 | 605 | 572 | 400 | 302 |
| | 平均 | 686 | 628 | 606 | 578 | 476 |
| | 頭数 | (9) | (267) | (402) | (317) | (125) |
| 搬入競り | 高値 | - | - | - | - | - |
| | 安値 | - | - | - | - | - |
| | 頭数 | (-) | (-) | (-) | (-) | (-) |
| 搬入相対 | 高値 | - | 570 | 549 | - | 513 |
| | 安値 | - | 570 | 549 | - | 194 |
| | 平均 | - | 570 | 549 | - | 464 |
| | 頭数 | (-) | (4) | (2) | (-) | (28) |

[大阪食肉卸売市場] 1月24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 | 2,438 | - | - | - | - |
| (頭数) | (4) | (-) | (1) | (-) | (-) |
| B | - | - | - | - | - |
| (頭数) | (-) | (-) | (-) | (2) | (-) |
| 和 去 A | 2,477 | 2,184 | - | - | - |
| (頭数) | (6) | (4) | (-) | (-) | (-) |
| B | - | - | - | - | - |
| (頭数) | (-) | (-) | (-) | (-) | (-) |
| 乳 去 B | - | - | - | - | - |
| 交雑雌 B | - | 1,797 | 1,652 | 1,620 | - |
| C | - | 1,643 | 1,621 | - | - |
| 交雑去 B | - | 1,814 | 1,636 | - | - |
| C | - | - | 1,525 | - | - |
| 豚 | - | 527 | 493 | 351 | 366 |

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

| | 1月24日 | 1月23日 | (1月累計) |
|------|--------|--------|---------|
| 豚 | 66,600 | 70,700 | 994,100 |
| 成牛計 | 3,870 | 3,870 | 62,200 |
| 和牛雌 | 910 | 830 | 14,540 |
| 和牛去勢 | 730 | 850 | 15,820 |
| 乳牛雌 | 670 | 930 | 10,720 |
| 乳牛去勢 | 350 | 480 | 6,850 |
| 交雑雌 | 570 | 410 | 6,730 |
| 交雑去 | 630 | 370 | 7,420 |

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 1月24日

| | | |
|----|--------|-------------|
| 東京 | 1,413円 | (前日 1,423円) |
| 大阪 | 1,637円 | (前日 1,607円) |

[豚・全農建値] 1月24日

| 上 | 中 | 取引頭数 | 市況 |
|------|------|------|----|
| 621円 | 601円 | 542頭 | 急伸 |

| | | | | |
|----|-------|--------|-----|------|
| と畜 | 牛 46頭 | 豚 144頭 | 牛概況 | もちあい |
| 売買 | 牛 48頭 | 豚 169頭 | 豚概況 | 急伸 |

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24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] | 594 (594) | - (-) | 5,917 | - | もちあい |
| 仙台 [中] | 569 (558) | 539 (531) | 579 | 49 | 続伸 |
| 宇都宮 [地] | 615 (563) | 584 (542) | 1,566 | 57 | 急反発 |
| 茨城 [地] | 609 (575) | 589 (553) | 1,226 | 604 | 続伸 |
| 群馬 [地] | 649 (591) | 524 (474) | 1,930 | 507 | 急続伸 |
| さいたま [中] | 635 (593) | 618 (565) | 259 | 262 | 続伸 |
| 東京 [中] | 628 (590) | 606 (576) | 1,047 | 1,120 | 急伸 |
| 横浜 [中] | 601 (576) | 580 (557) | 653 | 650 | 続伸 |
| 山梨 [地] | - (546) | - (513) | 80 | 7 | 休市 |
| 浜松 [地] | 562 (550) | 515 (494) | 340 | 31 | 上伸 |
| 名古屋 [中] | 585 (554) | 558 (536) | 869 | 171 | 続伸 |
| 京都 [中] | 556 (543) | 548 (526) | 90 | 75 | もちあい |
| 大阪 [中] | 527 (487) | 493 (444) | 144 | 76 | 急伸 |
| 神戸 [中] | 531 (596) | 521 (565) | - | 54 | - |
| 岡山 [地] | 685 (697) | 787 (748) | 366 | 277 | 弱気配 |
| 広島 [中] | 545 (-) | 495 (-) | 259 | 88 | もちあい |
| 福岡 [中] | 581 (601) | 546 (566) | 527 | 218 | 続落 |

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17日～1月23日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,988,542 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 | 1,112 | 1,242 | 1,332 | 1,231 | 82,395 |
| うで | 730 | 759 | 799 | 766 | 147,074 |
| ロース | 1,077 | 1,153 | 1,229 | 1,155 | 196,894 |
| ばら | 1,148 | 1,259 | 1,340 | 1,261 | 215,318 |
| もも | 734 | 755 | 802 | 767 | 222,780 |
| ヒレ | 1,065 | 1,134 | 1,231 | 1,130 | 11,161 |
| セット | 961 | 1,032 | 1,112 | 1,037 | 1,112,920 |

◇近畿圏 総重量 784,545 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 | 1,274 | 1,341 | 1,261 | 60,434 |
| うで | 680 | 745 | 759 | 733 | 127,693 |
| ロース | 1,080 | 1,169 | 1,242 | 1,170 | 106,947 |
| ばら | 1,146 | 1,242 | 1,318 | 1,241 | 145,141 |
| もも | 678 | 729 | 767 | 725 | 169,045 |
| ヒレ | 1,093 | 1,134 | 1,232 | 1,146 | 11,767 |
| セット | 842 | 972 | 1,120 | 974 | 163,518 |

[食鳥正肉日経相場] 1月23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 | 872 | 151 |
| ムネ | 370 | 402 | 509 | 132 |

◇大阪 (3社)

| | 安値 | 加重平均 | 高値 | 販売量 (t) |
|----|-----|------|-------|---------|
| モモ | 723 | 775 | 1,030 | 8 |
| ムネ | 381 | 433 | 590 | 6 |

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月23日
kg当たり円、税抜き

| | モモ肉 | ムネ肉 | 手羽モ | 手羽サ | ササミ |
|----|-------|-----|-----|-----|-----|
| 高値 | 1,013 | 623 | 550 | 600 | 650 |
| 安値 | 728 | 390 | 290 | 360 | 350 |
| 平均 | 769 | 421 | - | - | - |

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日期間中（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)

昭和51年の初版から平成22年の新改訂版へと続く、定評のエンサイクロペディア。新訂正版は3,000語を採録。

■~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