

令和7年
2025年

2月20日
木曜日

第11656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
〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10
TEL03-6206-0929 FAX03-6206-0928

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



第32回「仙台牛の集い」が開催された……P3

▶ [USDA需給予測] 25年食肉生産総量は0・8%増、前年に続き増加見込み …… P2

▶ 第32回「仙台牛の集い」、多数の関係者が参加し銘柄拡大の機運高める …… P3

▶ [食肉流通C・食肉業界の販売動向] ②、食肉流通からみた「物流の2024年問題」 …… P4~5

▶ 鹿児島の6次化レストラン「ミートバンク」がリニューアル …… P5

▶ 市場協が幹部職員業務研修会②、オンライン競り導入に向けた課題など説明 …… P6~7

▶ [肉類通関速報・1月] 計23万1963tで前年比1・4%減 …… P7

▶ 2月の食品価格動向調査、国産牛肉は9円高、豚肉は前月並み …… P8

▶ 「鶏三和」のオールドリバー社長に古川翔大氏、さんわコーポレーション社長を兼任 …… P8

▶ アルゼンチンで鳥フル、家禽肉等の輸入一時停止 …… P8

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cは荷動き堅調、Fは一部締まる …… P9

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスノ物中心の荷動き …… P9

▶ KFCが「韓旨(カラウマ)ホットチキン」数量限定販売 …… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 19日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 19日 …… P11

注目のヘッドライン

【USDA 需給予測】 25年食肉生産総量は0・8%増、前年に続き増加見込み

米国農務省(USDA)は現地時間18日、食肉などの需給予測(表参照)を発表した。それによると、2024年の食肉生産総量は前年超えの1076億2千万ポンドとなった。

…詳細はP2

【食肉流通C・食肉業界の販売動向】 ② 食肉流通からみた「物流の2024年問題」

…詳細はP4~5

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.

開催テーマ **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

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

同時開催

ご来場をお待ちしております!

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 ☎03-6206-0929

[USDA 需給予測] 25年食肉生産総量は0・8%増 前年に続き増加見込み

米国農務省(USDA)は現地時間18日、食肉などの需給予測(表参照)を発表した。それによると、2024年の食肉生産総量は前年超えの1076億2千万ポンド(前年同期比0.7%増)。食肉別にみると、牛肉の年間生産量は前年比0・1%増、豚肉は1・8%増、ブロイラーは1・3%増でいずれも増加となった。1～3月の食肉生産総量は265億3300万ポンド(1・7%減)、4～6月は266億2800万ポンド(0・6%増)、7～9月は270億3200万ポンド(2・6%増)、10～12月は274億2800万ポンド(1・2%増)としている。

また、25年の総量は1084億3100万ポンド(0・

8%増)となった。1～3月は267億9300万ポンド(1・0%増)、4～6月は268億2300万ポンド(0・7%増)、7～9月は272億2300万ポンド(0・7%増)、10～12月は275億9300万ポンド(0・6%増)と予想される。

25年の1人当たりの消費量は、豚肉とブロイラーの増加が予測されている一方、牛肉、ターキーは減少の見込み。直近10年を振り返ると、ブロイラーが増え続け、牛肉もおおむね増加を維持しているが、豚肉はほぼ横ばい、ターキーは減少傾向となっている。

米国の食肉需給予測(2月18日現地公表)

		23年	24年予測	1-3月	4-6月	7-9月	10-12月	25年予測	1-3月	4-6月	7-9月	10-12月
生産量	牛肉	26,967	26,988	6,560	6,766	6,780	6,883	26,565	6,600	6,710	6,645	6,610
	(前年比)	95.3%	100.1%	96.1%	100.8%	102.4%	101.1%	98.4%	100.6%	99.2%	98.0%	96.0%
	豚肉	27,302	27,790	7,094	6,714	6,775	7,207	28,530	7,125	6,875	7,010	7,520
	(前年比)	101.1%	101.8%	100.3%	101.8%	104.4%	100.8%	102.7%	100.4%	102.4%	103.5%	104.3%
	ブロイラー	46,387	46,988	11,430	11,654	12,003	11,901	47,625	11,675	11,825	12,125	12,000
	(前年比)	100.4%	101.3%	99.0%	100.9%	102.8%	102.5%	101.4%	102.1%	101.5%	101.0%	100.8%
	羊肉	131	134	34	33	32	34	134	34	33	33	34
	ターキー	5,457	5,121	1,269	1,306	1,282	1,264	4,970	1,215	1,230	1,250	1,275
合計	106,880	107,620	26,533	26,628	27,032	27,428	108,431	26,793	26,823	27,223	27,593	
(前年比)	99.5%	100.7%	98.3%	100.6%	102.6%	101.2%	100.8%	101.0%	100.7%	100.7%	100.6%	
市場価格	チョイス去勢牛	175.54	187.12	181.03	188.42	189.26	189.75	200.75	205.00	200.00	198.00	200.00
	(前年比)	121.6%	106.6%	112.5%	105.3%	102.7%	106.6%	107.3%	113.2%	106.1%	104.6%	105.4%
	生体豚	58.59	61.56	54.97	65.53	63.71	62.03	63.50	62.00	66.00	70.00	56.00
	(前年比)	82.3%	105.1%	100.3%	115.6%	92.0%	115.8%	103.2%	112.8%	100.7%	109.9%	90.3%
	ブロイラー	124.4	129.4	128.0	132.1	127.4	130.0	131.8	131.0	134.0	131.0	131.0
	(前年比)	88.5%	104.0%	102.8%	94.8%	110.5%	109.7%	101.9%	102.3%	101.4%	102.8%	100.8%
ターキー	140.1	93.7	92.1	95.7	93.3	93.6	96.5	90.0	96.0	98.0	102.0	
輸出入量	牛肉輸出	3,038	3,003	733	782	735	753	2,795	715	745	675	660
	(前年比)	85.7%	98.8%	94.1%	97.1%	100.5%	104.1%	93.1%	97.5%	95.3%	91.8%	87.6%
	牛肉輸入	3,725	4,635	1,196	1,012	1,210	1,218	4,770	1,230	1,070	1,250	1,220
	(前年比)	109.9%	124.4%	125.1%	112.3%	125.3%	134.7%	102.9%	102.8%	105.7%	103.3%	100.2%
	豚肉輸出	6,824	7,115	1,802	1,765	1,676	1,872	7,295	1,835	1,805	1,725	1,930
	(前年比)	107.5%	104.3%	108.0%	99.0%	108.6%	102.6%	102.5%	101.8%	102.3%	102.9%	103.1%
	豚肉輸入	1,142	1,148	298	291	274	285	1,170	300	295	285	290
	(前年比)	85.0%	100.5%	104.9%	107.4%	96.5%	93.8%	101.9%	100.7%	101.4%	104.0%	101.8%
	生体豚輸入	6,745	6,762	1,747	1,734	1,598	1,683	6,720	1,745	1,715	1,615	1,645
	(前年比)	104.0%	100.3%	104.5%	103.6%	93.4%	99.5%	99.4%	99.9%	98.9%	101.1%	97.7%
	ブロイラー輸出	7,260	6,724	1,714	1,632	1,671	1,707	6,605	1,625	1,590	1,675	1,715
	(前年比)	99.6%	92.6%	91.5%	90.4%	95.4%	93.0%	98.2%	94.8%	97.4%	100.2%	100.5%
	ターキー輸出	490	486	110	119	133	124	465	105	110	125	125
(前年比)	120.4%	99.2%	129.4%	103.5%	91.7%	86.1%	95.7%	95.5%	92.4%	94.0%	100.8%	

単位: 量は百万ポンド、価格は牛・豚は百ポンド当たりドル、家禽はポンド当たりセント

第32回「仙台牛の集い」、多数の関係者が参加し銘柄拡大の機運高める

仙台牛銘柄推進協議会(村井嘉浩会長＝宮城県知事)はこのほど、仙台市の江陽グランドホテルで第32回「仙台牛の集い」を開催。会場には生産者をはじめ、宮城県、仙台市の行政関係者、仙台牛指定小売店、提供店、各種消費者団体代表者、食肉流通業者、食肉市場、メディアら多くの関係者が参加した。

初めに宮城県の小林徳光副知事(右写真右)が村井会長のあいさつを代読。村井会長は「近年の和牛を取り巻く環境は、人口減少を背景とした需要の減少に加え、畜産農家の減少や高齢化、配合飼料や生産資材の高騰などにより、大変厳しい状況が続いている。このような中、昨年10月に開催された東京食肉市場まつりでは、20年ぶりに仙台牛が推進銘柄となった。イベント開催期間中、来場者数は2万人を超え、2日間で9千万円に迫る食肉の売り上げがあり、本協議会としても例年以上に仙台牛の消費拡大、品質の向上を図ることができたと考えている。今後こうしたPRの機会を有効に活用しつつ、SNSでの情報発信なども通じ、仙台牛の一層の評価向上と消費拡大に取り組んでいく」とした。

続いて表彰式となり、仙台牛・仙台黒毛和牛の販売拡大と銘柄確立に多大な貢献をした指定店として、(株)こばやしと(株)利休が表彰された。こばやしは、全国的に有名な「牛たん弁当」をはじめ、さまざまな駅弁を仙台駅構内などで販売。仙台牛を使用した弁当も4種類とりそろえており、去年は4種類合計で22万個を超える売上個数を記録した。一方、利休は「牛たん炭焼 利休」をはじめ、多様な業態の店舗を展



開。食材は宮城県産のものを中心に使用し、仙台牛はインバウンド向け商材として近年特に注目されており、仙台牛の提供店舗は県内で57店舗に拡大している。

また、仙台牛生産優良農家では継続認定20年目の合同会社村田ファーム、15年目の佐藤弘毅氏(新みやぎ農業協働組合)のほか、10年目の生産者が表彰された。さらに「第64回仙台牛枝肉共進会」チャンピオン賞の購買者である(株)京屋総本舗(第1部)と(株)よね一(第2部・上写真左＝八木俊太郎取締役)、出品者である(株)ライフルファーム菅生(第1部)と高橋研二氏(第2部)が表彰されたほか、特別表彰として「第26回全農肉牛枝肉共励会」の名誉賞出品者である及川勝氏に表彰状などが贈呈された。

その後は乾杯に続いて懇親に入り、会場では最高級牛肉仙台牛特別賞味会が行われ、仙台牛を使用したステーキやしゃぶしゃぶなどが振る舞われた。

また、今年1月に開催された「第8回和牛甲子園」

に出場した、宮城県農業高校の生徒による、畜産の取り組みなどに関する発表が行われたほか、抽選会などのアトラクションも行われ、大いに盛り上がった。



【食肉流通C・食肉業界の販売動向】② 食肉流通からみた「物流の2024年問題」

(1)影響と取り組みの考え方

昨年4月から、働き方改革関連法による時間外労働時間の上限規制がトラックドライバーに適用になり、食肉でも影響が出ないか心配される年だった。政府は、2024年問題に対応するため、流通業務の効率化を図る事業に対する計画の認定や支援措置などを定めた物流改正法を2024年5月に公布して今年4月1日に施行されることとなっている。

また、同法の施行に向けて、食肉関係者に対して国土交通省の「トラックGメン」による調査や指導活動が始まっている。食肉を扱う運送業者および冷蔵倉庫業者、そして食肉事業者に現時点までの影響や取り組みの考え方についてきいた。その中では、いずれの事業者からも2024年問題が食肉の物流量を減らす影響を与えたとする報告はない。

その一方で、2024年問題を契機として、①食肉事業者に物流の責任を持つ組織や責任者が作られたり、強化されたりした②運送料金の引き上げが始まっており、食肉事業者では食肉への価格転嫁が意識され始めた③食肉の運送業務と付帯業務を区分する意識が業界で明確になり、その対応が検討され始めた④物流の効率化の方策について強く意識され始めたなどの動きがみられた。

〈運送業者、冷蔵倉庫業者および食肉事業者の主な声〉 本社に物流本部を立ち上げ、営業などの主要部署と同列として位置付けて2024年問題に取り組んでいる(大手食肉事業者)▷トラックでの食肉の荷積み・荷下ろしは手作業で行っているが、これはドライバーの仕事である。これ以外の業務は付帯業務で別建てとしている。取引先に法令順守として「しない、させない、頼まない」ことをお願いしている(大手食肉事業者)▷運送会社から2024年に続いて今年も運送料金を値上げすると言われている。販売先に説明をして価格転嫁をお願いしているが、状況の理解はしてくれるものの、転嫁を受け入れるのは半々といったところ(食肉事業者)▷現在、首都圏と関西圏に物流拠点となる施設を整備中である。加工機能を備えて食肉製品の営業と物流をする施設となり、完成すればグループの保管能力は大幅に増強される。今は他

社と連携する段階ではなく、自社グループ内の物流内製化を強化していく(大手食肉事業者)

(2)具体的な取り組み

食肉事業者およびその物流を支える運送業者・冷蔵倉庫業者は、2024年問題に対して危機感または大きな問題意識を持っている。

それぞれの業界とも、すでに対応するための具体的な行動を起こしており、その効果は、すでに一定の成果を出しているものもあれば、まだ途中のものもあった。多くきかれた具体的な取り組みとしては、倉庫の予約システムをはじめとする作業のシステム化、食肉集荷について一時保管場所での集約、長距離運送での輸送方法の改善、パレタイズ(パレット荷積み)による運送、リードタイムの延長、商習慣の見直しがあった。

混載や共同配送の取り組みの報告もあった。が、本格的な取り組みにはなっていないようだ。また、運送料金や冷蔵庫の保管料金について一定の引き上げが進んでいる中で、食肉事業者による納品価格への転嫁は難しい実態にあるようだ。

〈運送業者、冷蔵倉庫業者および食肉事業者の主な声〉 月曜日は、九州から到着したトラックが並んで戦場のようであったが、トラック受付システムを導入し、さらに従来の伝票とサインをやめて倉番がタブレットでバーコードを読み込むシステムに変更して改善できた。これによって庫内作業も見える化されて現状分析ができるようになり、時間外労働が半減した。(冷蔵倉庫業者)▷以前はトラックで数十カ所の営業冷蔵庫を回って食肉を集荷し、そのまま出荷していたが、今は荷を一時保管場所に集約している。そこで出荷先別に荷を整理してトラック積みするようにしてから、効率的な集荷・出荷が可能となっている(運送業者)▷長距離運送においては、九州からの便はフェリーの活用、東北からの便は陸送の中継拠点を設置して活用している(大手食肉加工メーカー)▷2024年問題の対応としてリードタイムの延長を荷主(食肉事業者)に申し入れて実現できている。以前は出庫当日午前中まで受けていたが、今は前日午前として1日延長している。配車と人繰りが楽になったし、オー

ダーが減ることもない(運送業者)▷配送センターから地域販売拠点までのグループ内物流にパレタイズ運送を実施するようにした。以前はパレット規格がセンターと販売拠点で異なるため、11×12パレットに統一して積替作業をなくした。11標準パレットは使用しない。販売拠点から販売先への配送は、販売先により荷が違いため、パレットは用いずベタ積みとなる。(大手食肉加工メーカー)▷トラックでのパレット積みは、ベタ積みに対して3割ぐらい積載量が落ちる。ベタ積みは、隙間なく積めて荷崩れが防止できる利点もある(大手食肉事業者の運送子会社、冷蔵倉庫会社)▷2023年に豚肉の段ボール箱の規格を見直して統一した。枝肉格付が2kg大きくなることも織り込んでいる。これによりパレット利用もしやすくなった。牛肉の段ボール箱規格も検討しているが、品種などで肉の大きさが異なることから難しく実現できていない。輸出対応としても検討しなければならない(大手食肉事業者)▷派遣ドライバーを増員してドライバー不足を補っている。フリーでいたいドライバーが多く、彼らは派遣会社に登録している。当社はトラックを用意して運送業務をお願いする(運送業者)

(3)今後の課題

2024年問題は、各事業者にとってこれからも続く問題である。その中でも今悩んでいる最大の課題としては、ドライバーをはじめとする人材の確保が共通している。このほか、食肉事業者にとっては、リードタイムの延長や販売先での付帯業務の解消、運送コストの価格転嫁などが差し迫った課題となっている。将来の物流の効率化を図るといった観点からは、複数事

業者による共同配送の実現、効率的な受発注や配送の実現が大きな課題となっている。

〈運送業者、冷蔵倉庫業者および食肉事業者の主な声〉大きな課題はドライバーの確保である。次いでコスト上昇の販売先への転嫁、リードタイムの延長(大手食肉事業者の運送子会社)▷冷蔵倉庫は寒暖差が大きく、作業もきついなどの理由から、若い人が集まらず深刻な状況である。ドライ倉庫と比べられてしまうこともある。フォークリフト免許取得経費の補助、長時間労働の抑制、休息室の確保、1人の職員が複数業務を行えるようにするなどの対応をしていく(冷蔵倉庫業者)▷リードタイムの延長に取り組んでおり、グループ内、つまり親会社との間では実現できている。しかし、量販店などの販売店とのリードタイムは、それほど変わっておらず、これからの課題である(大手食肉事業者の運送子会社)▷ドライバーの付帯業務として整理できずに残っているのは、販売先PCでのグループ店舗ごとの仕分け・荷下ろしの作業などがある。また、ドライバーは、着荷主への荷下ろし作業のときに倉庫入れをするが、荷主が「先入れ先出し」ができるように荷の移動をする作業もある(大手食肉事業者の運送子会社)▷他社と食肉の共同配送を試行してみたがうまくいかず、共同の難しさを実感した(大手食肉加工メーカー)▷食肉事業者は、物流改正法によって、荷主として物流管理統括者を置くことが義務付けられ、中長期計画を定めて定期的な報告をしなければならないなど負担が増えたと感じている(大手食肉加工メーカー)

鹿児島県の6次化レストラン「ミートバンク」がリニューアル

全国にレストランを運営する(株)マザーズと牛生産を行うカミチクホールディングスによる協働事業としてしてスタートしたレストラン「鹿児島MEAT BANK」(鹿児島市中央区)はこのほど、リニューアルオープンした。

2023年のオープンから培った2年間のマーケティングデータを基に、サービスとフード構成を再構築。1階は、業態を減らし“鹿児島の人々の好み”の業態と味への取り組みをブラッシュアップし、韓国焼き肉「プルグムコプチャン」を全フロア80席へと拡大し

た。プルグムコプチャン」では、生産者直送の超新鮮な薄切り牛バラ肉をサッと焼き、サンチュやエゴマの葉で包んで食べる「チャドルバギ」や、鹿児島産メルティポークを使ったサムギョブサルなどを提供。2階は以前同様「焼肉 上畜」を運営するが、味やサービスのブラッシュアップを行い、新メニューで再出発する。生産者直結だからこそ味わえる滑らかな口当たりとコクを堪能できる「新鮮厚切りレバー」や、ほかの店ではなかなか食べられない和牛タンをぜいたくに盛り合わせた「和牛タン盛り」などを提供する。

市場協が幹部職員業務研修会② オンライン競り導入に向けた課題など説明

(前号からの続き) オンライン競りの導入における2大課題が品質の確認とシステムの安定性だ。ただ、システムの安定性については技術的には解決できる部分が多い。あとは高齢の買参人がオンラインで入札できるのかといった意見もあるが、これについては、花き市場などにヒアリングすると、自分たちの商売に関わることなので勉強会などにも積極的に参加するケースが多く、特に大きな問題になっていないようだ。

やはり最大の課題といえるのが、画面越しの品質確認。切り口の画像だけでなく、モモの肉付き、骨の変形やアタリなどの^か疵の確認のため、枝肉の全体をみる必要がある。しかし、肉牛などは枝肉のサイズが大きいこともあり、全体を撮影することが難しい可能性がある。実際、現在の運用の中でこうした画像を計量時に何枚も撮影できるかという課題が当然あり、また撮影時の照明の当て方やカメラによって色味などが変わってしまう可能性もある。さらに現物をみた上での入札を前提としているので、責任の所在を明確にすることが難しい。瑕疵はなくても、実物と写真が違うというクレームが発生する可能性もある。また、競りに必要な項目は、多くの市場で共通しているので、データとして取り扱うためのフォーマットなどを例えば協会等を経由して、ある程度そろえる必要がある。

品質測定に関する技術的な課題については、海外ではかなり研究が進められており、日本でも牛ロース芯の画像解析によるBMS判定やX線CT画像による牛肉の脂肪交雑形状の評価実施、食肉処理ロボットシステムによる認識技術の開発などの研究が続けられている。

デンマークの食肉関連向け機器の製造・販売メーカーであるフロントマテック社は、食肉の画像による格付機器を販売。オンラインでの牛枝肉の格付において長い歴史をもち、同社の「BCC-3」は高度なマルチビュー・ステレオ画像処理により、牛枝肉の完全な3D再構築を行うことが可能だ。1次カットおよび販売時のカット重量の予測も可能であり、歩留まり情報の予測ができる。1時間で最大620頭の枝肉の格付

を行うことが可能だ。デンマークでは人がみなくても、機械による自動格付が認められている。

米国においては移民労働者が中心であり、ロボット導入コストよりも移民労働者の雇用コストの方が低いこと、施設の面積の問題からあまり進んでいない。ただ、人が使うツールとしての自動化技術の導入は加速しており、ロース断面のBMSなどの画像解析による枝肉格付技術、X線による異物検出やひき肉の赤身と脂肪の割合の測定技術、内臓の画面解析による汚染状態と病気の有無の確認システムなどが挙げられる。また、昨今かなりアニマルウェルフェアの取り組みが加速しており、そうした視点は今後日本でも食肉市場を考える上で非常に重要になると思われる。

食肉の画像判定については、画像解析、3次元画像解析、AIなどの学習により、一定のレベルで食肉の評価・格付は現在の技術で可能だ。実際、デンマークでは実用可能なレベルで3次元画像による格付、枝肉切断面での機械判定が行われている。日本においてもBMSの評価や部位の特定についての研究が行われており、AIシステムなども併用することで、かなりの精度まで高めることができる。ただ、国の制度での対応や認証がないと実装が進まない可能性がある。

枝肉の歩留まりがある程度数値で機械的に出てくることは、買い手側にもメリットのある情報であり、さらに病気や瑕疵の有無などが画像判定でしっかりと判断できることなどが求められる。画像判定が「客観性の担保」「売買参加者の増加」「生産者の手取り向上」「食肉市場の生産性向上」などに寄与する仕組みとして実装される必要がある。

また、食肉市場の伝票電子化については、生産者、買参人との出荷や請求、売買結果、支払いなどの情報の送受信、さらに購買後の物流手配などを電子化することで、伝票のパンチ入力の手間削減やリアルタイムな営業・経理対応を可能にする。

食肉市場をオンライン化することにより、既存の買参人の競り参加を促す効果があり、競りの活性化・価格向上につながることを期待される。また、買参人の利便性が高まるほか、枝肉の格付・画像データ、売買データなどのビッグデータの蓄積につながる。

一方、DXは単なる食肉市場のオンライン化、電子化ではなく、どのように業務全体(市場全体)を改革できるかの視点が重要。オンライン化はどこからでも競りに参加できる状況を生み出せるため、そもそもの買参権の付与方法なども合わせた検討が必要になる。オンライン化に伴って地域外の買参人を呼び込むことも可能だが、それを既存の仲卸が許容するか、市場全体の活性化の視点も含めた検討が必要だ。あとは実際に営業戦略との組み合わせの検討、さらに卸売市場として販売と集荷を考えた場合に、生産者側へオンライン化によって何を提供し、集荷力を高めることができるかを検討する必要がある。

食肉市場のデジタル化については、畜種別に実現に向けた難易度を考えると、豚、乳牛、交雑牛、和牛の順に高くなる。また、デジタル化することで、現場の“みえる化”につながる。例えば入荷情報のデジタル化、競りのオンライン動画配信、格付書などのデジタル配信が挙げられるが、実現の難易度はそんなに高くない。次にオペレーションのデジタル化については、現在導入されている市場も多い。競り場での電子機器を使用した競り、相対取引のデジタル化、伝票電子化や物流効率化のシステム導入などがある。

さらにデジタル化の技術としてはそんなに難易度は高くないが、実現の難易度という意味で上がるのが血統や飼料情報の提供、オンライン共励会の実施だ。これをさらに高度化すると、オンライン競りの実施や格付・品質情報の自動化・電子化があり、さらに上にはオンライン競りの導入と買参権の在り方の変更による広域販売、あるいは海外からの入札対応による輸出の強化なども挙げられる。若い肥育和牛生産者などに話をきくと、「ぜひデジタル化してもらい、香港

や米国、ドバイなどのバイヤーが日本の食肉市場で購買できるようになったら面白い」といった意見もあり、オンライン競りが可能になった場合、距離的な制約が非常に縮まるので、どのように新たなマーケットを創出していくかが今後の課題になる。

食肉市場のDXのポイントとしては、仕入れからと畜、販売、納品までの全体での産地と自社のメリットを意識する必要がある。段階的に取り組むことが重要だが、一つひとつのプロセスでのデジタル化の効果だけではなく、一連のプロセスの中でどう効率化できるかを検討することが重要だ。

また、DX化を進めるには、「みえるコスト」と「みえないコスト」が当然多く発生する。みえるコストとしては機器の導入や維持費用、みえないコストとしては従業員のシステムや機器への対応、教育、あるいは買参人への対応なども含まれる。さらに導入したサービスを実施する際に説明会などを含めた初期工数等、一番のネックはコストと対応人材であることが多い。ただ、今後10年、20年も現状のままが良いのかという課題がある中で、どう進めていくかを考える必要がある。

食肉市場において産地からの出荷が増え、取扱高が増え、買参人が増えて競りが盛り上がり、市場が活性化する。そうした目的に対して、デジタル化・DX化はあくまで手段に過ぎない。「作業の機械の置き換え」「手書きをデジタル化すること」ではなく、経営課題の発見手段・解決手段の一つである。「従業員の生産性向上のための機械導入」「経営課題のリアルタイムな発見のためのデジタル化」という発想が必要だ。(連載終わり)

【肉類通関速報・1月】計23万1963 tで前年比1・4%減

財務省が19日に公表した1月の貿易統計速報によると、肉類の輸入通関量は合計23万1963t(前年同月比1・4%減)と前年同月を下回った。

米国からの肉類輸入量は4万2598t(11・9%減)と減少し、EUは2万5589t(15・6%増)となった。また、アジアからは5万6107t(8・0%増)と増加し、そのうち中国は1万6365t(6・8%増)、韓国は

150t(1・5%減)、ASEANは3万9552t(8・5%増)となった。

肉類通関速報 (単位: トン, %)

	数量	伸び率
米国	42,598	-11.9
EU	25,589	15.6
アジア	56,107	8.0
中国	16,365	6.8
大韓民国	150	-1.5
ASEAN	39,552	8.5
肉類計	231,963	-1.4

2月の食品価格動向調査、国産牛肉は9円高、豚肉は前月並み

農水省大臣官房政策課食料安全保障室はこのほど、2月(10~12日)の「食品価格動向調査」(食肉・鶏卵)の調査結果を公表した。同調査は各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査を実施。価格は特売価格などを含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均となっている。

調査によると、国産牛肉(冷蔵ロース・100g)の全国平均小売価格は812円で前月比9円高、輸入牛肉(冷蔵ロース・100g)は388円で4

円高だった。豚肉(ロース・100g)は273円で前月並み、鶏肉(モモ肉・100g)は140円と1円安となった。また、平年比では国産牛肉が3%安、輸入牛肉が23%高、豚肉が3%高、鶏肉が5%高となった。

大臣官房政策課食料安全保障室「食品価格動向調査(食肉・鶏卵)」による全国平均小売価格

(単位:円/100g、鶏卵は円/1パック)

調査期間	輸入牛肉 (冷蔵ロース)	国産牛肉 (冷蔵ロース)	豚肉 (ロース)	鶏肉 (モモ肉)	鶏卵 (サイズ混合・10個入)
令和6年2月 (2/10~2/12)	388	812	273	140	276
令和6年1月 (1/14~1/16)	384	803	273	141	269
令和6年12月 (12/9~12/11)	384	813	274	138	268
令和6年11月 (11/11~11/13)	384	817	278	138	264

注1:各都道府県10店舗(全国470店舗)について訪問調査。2:価格は特売価格等を含まない消費税込み価格で、全調査店舗の単純平均である。3:令和元年7月以降より、鶏卵の調査規格を「サイズ混合」に変更。

「鶏三和」のオールドライバー社長に古川翔大氏、さんわコーポレーション社長を兼任

1900年創業で名古屋コーチンを主体とし、生産から加工・販売まで一貫事業管理体制を構築しているさんわグループで、鶏肉、鶏総菜、フードサービスの「鶏三和」などの店舗事業を運営する(株)オールドライバー(本社=愛知県海部郡大治町)は、19日に開催した株主総会で古川隆二社長が退任し、古川翔大しょうた氏(写真)が代表取締役社長に就いたと発表した。

古川翔大氏は88年生まれ。慶應義塾大学を卒業後、大手電機機器会社に勤務し、最先端のIT技術や営業手法を学び実績を積んだ後、14年にさんわグループへ入社。さんわグループの根幹である製造現場や仕入れ・営業業務に従事し、16年には同グループの(株)さんわコーポレーション取締役執行役員に就

任、17年にはさんわグループ初となる海外小売飲食事業を立ち上げ、台湾鳥三和有限公司の代表取締役に就任。20年、さんわグループが120周年を迎えた年に、さんわコーポレーションの代表取締役社長に就任し、グループ全体をけん引している。さんわコーポレーション、台湾鳥三和有限公司の代表を兼任する。



アルゼンチンで鳥フル、家禽肉等の輸入一時停止

農水省動物検疫所は18日、アルゼンチンの家禽飼養施設において高病原性鳥インフルエンザの発生が

確認されたことから、同国から輸出される家禽肉等については、輸入を一時停止したと発表した。

【関東の輸入豚肉現物相場】Cは荷動き堅調、Fは一部締まる

【フローズン】全体的な荷動き自体はそれほど強いわけではないが、在庫水準は以前に比べて低くなっている。産地によってバラツキがあるものの、特に欧州産については生産遅れに加え、疾病の影響などもあり、ベリーなど一部アイテムについては品薄感が出ている。

【チルド】国産相場がこの時期としては高値で推移していることもあり、ベリーやロイン系など全体的に引き合いがみられ、堅調な荷動きが続いている。米国産には一部で入船遅れの影響があり、カナダ産も引き合いは強い。

【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	840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ともにスソ物中心の荷動き

例年であれば、不需求期である2月も枝肉相場は底堅く推移しており、上物価格は600円を上回っている。また、日本海側を中心とした寒波により、一部では出荷などへの影響もみられるようだ。引き続きウデやモモなど、スソ物の荷動きは堅調であり、切り落としやひき材を中心に引き合いは強い。今週末には3連休も控えており、鍋物需要の増加などにより、バラやカタロースといったスライス系アイテムの引き合いも強まるか。

フローズンはチルド同様、スソ物を中心に全体的に荷動きは堅調。高豚価

が続く中、チルドから凍結回しにされるケースが少ないため、依然として在庫水準は高くない。一方で引き合い自体はみられるだけに、需給は比較的締まっている。

関東の国産豚カット肉相場

円/キロ

生鮮物		冷凍物	
部位	相場	部位	相場
カタロース	1,000~1,050	カタロース	880~930
ウデ	720~760	ウデ	650~700
ロース	960~1,030	ロース	880~920
バラ	1,030~1,080	バラ	970~1,000
モモ	730~770	モモ	670~720
ヒレ	1,000~1,050	ヒレ	880~920

KFCが「韓旨(カラウマ)ホットチキン」数量限定販売

日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)(横浜市、遠藤久社長)は、全国の同社店舗で、「韓旨(カラウマ)ホットチキン」(税込み330円)を26日から数量限定で発売する。

好評を博している“HOTチキン”シリーズに、この

冬、新たなチキンが登場。韓国の定番調味料コチュジャンをベースに仕上げた韓国風の辛口チキンで、唐辛子の本格的な辛さのなかにうまみと甘みを感じられる味わいに仕上げた。さらに、韓国のり風のスプリングルで豊かな風味とごま油の奥深いコクを加えている。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月19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 74頭	高値	3,176	2,539	2,319	-	-
		安値	2,270	2,264	1,998	-	-
		平均	2,590	2,355	2,154	2,003	-
		頭数	50	19	4	1	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	2,150	-	-	-	-
	去 A 157頭	高値	3,132	2,433	2,213	2,052	-
		安値	2,225	2,211	2,039	1,899	-
		平均	2,577	2,319	2,122	1,979	-
		頭数	87	50	14	6	-
	去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
安値		-	-	-	-	-	
平均		-	-	-	-	1,071	
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C 2頭	平均	-	-	-	1,138	
交雑牛	雌 B 25頭	平均	-	1,597	1,532	1,356	-
		頭数	-	5	13	7	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	1,467	-	-
		頭数	-	-	1	-	-
	去 B 25頭	平均	-	1,614	1,558	1,379	-
		頭数	-	3	11	11	-
去 C 5頭	平均	-	1,536	1,452	-	-	
頭数	-	1	4	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	389 393	1,088 921	- 225.5	(競り)	(相対)	
				-	2	66

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,316	1,666	1,532	1,428	-
	B	-	1,539	1,438	1,348	-
和 去	A	2,425	2,274	2,011	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	907	-
	C	-	-	-	1,009	845
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,571	1,507	1,152	-
	C	-	-	1,349	1,122	-
交 去	B	1,876	1,675	1,532	1,293	-
	C	-	-	1,410	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	670	702	647	638	564
	安値	626	592	562	421	313
	平均	647	606	585	551	467
	頭数	(6)	(253)	(305)	(251)	(106)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	
搬入 相対	高値	-	-	-	-	524
	安値	-	-	-	-	524
	平均	-	-	-	-	524
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(2)

[大阪食肉卸売市場] 2月19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	2,380	2,216	2,051	-	-
(頭数)	(14)	(10)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,453	2,097	-	-	-
(頭数)	(10)	(3)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,594	1,571	1,402	-
C	-	1,501	-	-	-
交雑去 B	1,899	1,695	1,551	-	-
C	-	-	1,433	-	-
豚	-	587	562	524	484

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月19日	2月18日	(2月累計)
豚	67,900	69,800	820,300
成牛計	4,620	4,580	54,430
和牛雌	1,150	1,090	12,660
和牛去勢	1,180	1,000	14,070
乳牛雌	860	910	8,590
乳牛去勢	520	610	6,500
交雑雌	490	510	5,830
交雑去	410	460	6,740

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 2月19日

東京	1,440円	(前日 1,474円)
大阪	1,551円	(前日 1,488円)

[豚・全農建値] 2月19日

上	中	取引頭数	市況
611円	583円	1,284頭	急落

と畜 売買	牛 59頭 牛 78頭	豚 133頭 豚 212頭	牛概況 弱もちあい 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] 2月19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]	616 (616)	- (-)	5,641	-	もちあい
仙台 [中]	591 (592)	564 (563)	520	76	小反落
宇都宮 [地]	- (-)	588 (-)	1,663	105	-
茨城 [地]	622 (620)	598 (598)	1,120	625	もちあい
群馬 [地]	616 (611)	532 (522)	2,323	376	小幅続伸
さいたま [中]	597 (615)	579 (601)	302	306	反落
東京 [中]	606 (634)	585 (599)	1,088	921	急反落
横浜 [中]	631 (619)	587 (591)	642	649	反発
山梨 [地]	606 (646)	579 (625)	135	100	急落
浜松 [地]	593 (590)	551 (535)	242	36	強もちあい
名古屋 [中]	586 (582)	550 (568)	912	184	強もちあい
京都 [中]	- (652)	- (626)	-	-	休市
大阪 [中]	587 (648)	562 (616)	133	190	反落
神戸 [中]	- (657)	- (683)	120	-	上場なし
岡山 [地]	700 (664)	659 (684)	244	271	反発
広島 [中]	625 (607)	592 (569)	194	92	続伸
福岡 [中]	622 (617)	591 (583)	567	197	続伸

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] 2月12日~2月18日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,801,893 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	1,134	1,231	1,302	1,230	79,650
うで	734	793	841	787	148,587
ロース	1,069	1,215	1,275	1,197	146,115
ばら	1,188	1,273	1,302	1,271	180,463
もも	746	799	821	793	234,866
ヒレ	1,080	1,158	1,377	1,207	11,487
セット	949	1,028	1,080	1,026	1,000,725

◇近畿圏 総重量 00000000 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	1,109	1,261	1,350	1,258	69,798
うで	702	733	748	733	128,104
ロース	1,091	1,188	1,228	1,179	114,464
ばら	1,129	1,219	1,263	1,213	158,040
もも	713	734	778	745	178,378
ヒレ	1,117	1,225	1,247	1,203	14,722
セット	932	998	1,111	1,009	163,111

[食鳥正肉日経相場] 2月18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	737	865	147
ムネ	363	391	501	133

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	705	759	1,030	9
ムネ	362	419	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月18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					

18日分は21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 500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)

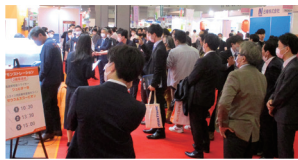
銘柄豚肉 ガイドブック

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、A4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 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10

TEL 03(6206)0929 FAX 03(6206)0928

◆九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

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

※東京事務所は2025年2月10日より上記の新住所に移転しました。電話・FAX番号も変更となりましたので、宜しくお願致します。