

令和7年  
2025年

2月25日  
火曜日

第11658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



豚枝肉カッティング技術共励会が開催された……P4~5

## 注目のヘッドライン

### 日本食肉生産技術開発センター、令和6年度研究開発成果発表会開催<sup>上</sup>

公益財団法人日本食肉生産技術開発センターは20日、東京・千代田区のKDDIホールでの会場とZOOMを併用し、令和6年度研究開発成果発表会を開催した。

…詳細はP2~3

### 酪肉近骨子案を議論、早期出荷に対する理解醸成を求める声—畜産部会

…詳細はP4

- ▶日本食肉生産技術開発センター、令和6年度研究開発成果発表会開催<sup>上</sup>……P2~3
- ▶【2024年家計調査の振り返り】前年に続き、消費金額は牛肉が減少、豚・鶏は増加……P3
- ▶酪肉近骨子案を議論、早期出荷に対する理解醸成を求める声—畜産部会……P4
- ▶豚枝肉カッティング技術共励会、優勝はJA食肉かごしまの川畑さん……P4~5
- ▶牛・豚肉の輸入予測数量、3月牛肉は19.2%減、豚肉は1.7%増……P5
- ▶「名人会」肉用牛枝肉共励会、神田グランドファームが名誉賞、宮畜産が2999円で購買……P6
- ▶【配合飼料生産量・12月】計216万3276tで前年比1.0%減……P6
- ▶ifia/HFE JAPAN 2025で講演実施予定—「食品添加物の国際整合性と食肉の衛生管理」をテーマに……P7
- ▶米国、スポーツイベントに合わせチキンウイングの需要は好調……P7
- ▶【東京食肉卸売市場】牛・豚ともにもちあい……P8
- ▶【大阪市食肉卸売市場】牛模様眺めの展開、豚は高値水準変わらず……P8
- ▶丸大食品が4月からの価格改定を発表……P8
- ▶【資料】日本食肉流通センター週間市況〈輸入牛肉〉……P9
- ▶【東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数】21日……P10
- ▶【各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場】21日……P11



Nipponham Group

たんぱく質を、もっと自由に。

食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5  
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

## 日本食肉生産技術開発センター、令和6年度研究開発成果発表会開催①

公益財団法人日本食肉生産技術開発センター(宮坂直理事長)は20日、東京・千代田区のKDDIホールの会場とZOOMを併用し、令和6年度研究開発成果発表会を開催した。食肉生産技術研究組合で研究開発した成果などの普及を図るために行っているもので、当日は会場、ZOOM合わせて関係者約100人が参加した。

食肉処理の現場でのアニマルウェルフェアなどを含めた輸出向け対応や、ロボットやAI等の技術を導入し、自動化や省力化、効率化などを図る最新の研究技術開発成果が紹介された。

また、農水省畜産局食肉鶏卵課食肉流通班の香川仁志課長補佐が「わが国の食肉流通をめぐる情勢について」と題して講演を行った。

令和6年度補正予算では約170億円の規模で行われた和牛需要拡大緊急対策事業など畜産・食肉産業への支援を行った。また、2024年の牛肉輸出額は前年比で12・1%増となる約648億円で過去最高となり、とくに米国向け輸出が伸び、台湾を抜き最大の輸出先国となった。また、中国への輸出再開に向けた日中間の協議も順調に進行している。米国・EU向け輸出、輸出向けハラール認証を受けた牛肉処理施設の配備も着実に進んでいる。畜産農家、食肉処理施設、輸出業者などが連携し、生産から輸出まで一貫して輸出促進を図る畜産物輸出コンソーシアム推進対策事業への支援を行った。

食肉処理施設については24年時点で、築30年以上の施設が77カ所と全体の約半分を占めるなど老朽化が課題となっている。15県では築30年以上の施設しかなく、うち6県は県内に1施設のみの状況にある。食肉処理施設の収入源は主にと畜料や加工料に限られるため、巨額な施設整備への投資に対する懸念があり、多くの施設が大規模な整備に踏み切れずに老朽化が進行している。地域的に同一県内での再編が困難な施設、国内向けの主幹施設があるが、現行の支援スキームでは、こうした施設の更新が困難となっている。稼働率と老朽化の状況を再確認しながら、状況次第では県域を越える再編なども進めながら必要な施設の整備を図らなければ、わが国の食肉供給システムに支障が生じる恐れがある。6年度補



正予算では食肉流通構造高度化・輸出拡大施設整備事業等として支援を行った。7年度農畜産業振興機構事業の肉用牛緊急特別対策の一つである、食肉処理高度化緊急特別支援として、施設の老朽化に対応するため、再編以外の方法でも、2施設以上の施設が集荷や販売などに関する連携計画を策定した場合、浄化槽・冷蔵設備の整備・改修などに支援を行うとした。

全国農業協同組合連合会畜産総合対策部整備推進課食肉事業対策室の古川友宏室長が「食肉処理施設の現状と課題について」と題して発表を行った。

食肉センターが直面する課題として、特に高い技術を伴った要員の不足と、施設の老朽化の二つがある。と畜・解体、脱骨、整形の過程のいずれも現在は機械化が困難で、経験・技術により食肉の価値が左右される。要員不足解決のために全国食肉学校での技術者の育成を図っているほか、自動処理可能な機械の導入により、作業工程の一部省力化も模索しているが、完全な解決には至っていない。施設老朽化についても、施設更新が急務だが、円安やウクライナ侵攻の影響から建設費は10年前と比べ3割以上高騰するなど、深刻さが増している。食肉センターの収入源はと畜料、加工料など作業料に限られ、施設の稼働率も集荷頭数に左右されるため不安定なものになっている。

国庫補助事業を活用した再編整備事例としては8年度稼働予定の「静岡県食肉センター」がある。築41年の浜松市食肉地方卸売市場を廃止し、築55年のJA静岡経済連小笠食肉センターへ一つの施設として再編整備し、輸出対応機能を実装するものだ。全体事業費120億円の約8割を国・県・関係市町村の公的支援で賄う。新センターでは処理頭数で年間牛9千頭、豚17万4千頭を目標値に掲げ、牛肉をベ

トナム向け、豚肉をシンガポール向けに輸出を見込んでいた。前年を割る結果となった。(連載続く)

## 【2024 年家計調査の振り返り】 前年に続き、消費金額は牛肉が減少、豚・鶏は増加

総務省が公表している2024年1～12月の家計調査報告(2人以上世帯の1世帯当たり、品目別)によると、肉類の支出金額は年計9万9326円(前年比0.9%増)と増加した。その内訳は生鮮肉計が8万658円(1.1%増)、加工肉計は1万8668円(0.1%増)といずれも前年超え。生鮮肉に関しては、“支出金額は増えるが購入量は減る”という状況が22年、23年と連続していたが、24年は金額だけでなく購入量も増加した。なお、支出金額と購入量から算出される100g単価は160.2円(1.2円高)と、価格上昇の傾向に変わりはない。

畜種別にみると、牛肉消費の低迷が続く中、豚肉、鶏肉が伸びているのは前年どおり。牛肉の支出金額は2万1321円(0.6%減)、購入量は5529g(5.5%減)と両項目で前年を割り、とりわけ後者の減少幅は大きい。一方、支出金額は近年継続していたような大幅な減少ではなくなっている。100g単価が385.6円(19.1円高)と大きく前年を上回っていることがその要因の一つだ。

豚肉は支出金額が3万3818円(0.8%増)、購入量が2万1835g(0.9%減)と、金額増・購入量減は前年同様。牛肉消費の落ち込みによる豚肉へのシフトが引き続き見受けられ、100g単価は154.9円(2.7円高)と上昇した。また、鶏肉は支出金額が1万9033円(2.6%増)、購入量が1万8643g(3.9%増)といずれも増加。牛肉、豚肉とは異なり、100g単価は102.1円(1.3円安)と前年を割る結果となった。

支出金額の生鮮肉計のうち、牛肉の占める比率は26.4%(0.5ポイント減)と3年連続で下がり、近年増加傾向にあった豚肉も41.9%(0.1ポイント減)とやや低下した。それらを補うようにして、鶏肉は23.6%(0.3ポイント増)と増加している。より安価な商品の需要が高まっていることがうかがえる。

加工肉製品への支出は微増となり、そのうちハムは4690円(1.3%減)、ベーコンは2524円(2.5%減)と減少したが、ソーセージは8003円(1.6%増)と前年を上回った。一方、購入量はハムが2274g(4.3%減)、ベーコンが1353g(7.0%減)、ソーセージが5228g(1.4%減)で、いずれも4年連続減少となっている。

そのほか、調理食品の支出金額の年計は15万5977円(2.7%増)、そのうち主食的調理食品は6万7317円(3.1%増)、他の調理食品は8万8659円(2.4%増)と増加した。品目別にみると、冷凍調理食品が1万1032円(4.8%増)、ハンバーグが1670円(4.7%増)、コロッケが2269円(2.9%増)、焼き鳥が2714円(1.4%増)と大半の品目が前年を上回ったが、カツレツは2233円(2.4%減)と減少した。

家計調査による肉類支出金額および購入量(全国・二人以上の世帯1世帯当たり・品目別)

単位:円、グラム、%

	肉類計		生鮮肉計				牛肉			
	金額	前年比	金額	前年比	購入量	前年比	金額	前年比	購入量	前年比
令和3年計	96,776	97.7	78,229	97.9	52,227	97.5	23,210	98.0	6,738	93.8
令和4年計	96,655	99.9	78,259	100.0	51,089	97.8	22,356	96.3	6,202	92.0
令和5年計	98,457	101.9	79,811	102.0	50,193	98.2	21,449	95.9	5,853	94.4
令和6年計	99,326	100.9	80,658	101.1	50,350	100.3	21,321	99.4	5,529	94.5

	豚肉				鶏肉				加工肉計	
	金額	前年比	購入量	前年比	金額	前年比	購入量	前年比	金額	前年比
令和3年計	31,892	97.1	22,554	98.1	16,915	97.9	18,295	97.4	18,547	97.0
令和4年計	32,487	101.9	22,297	98.9	17,372	102.7	18,117	99.0	18,396	99.2
令和5年計	33,553	103.3	22,041	98.9	18,558	106.8	17,949	99.1	18,645	101.4
令和6年計	33,818	100.8	21,835	99.1	19,033	102.6	18,643	103.9	18,668	100.1

## 酪肉近骨子案を議論、早期出荷に対する理解醸成を求める声—畜産部会

農水省は20日、畜産部会を開催し、新たな酪農および肉用牛の近代化を図るための基本方針(酪肉近)の骨子案を示した。(21日付既報)部会では、骨子案について、次のような意見が上がった。

【肉用牛】「酪肉近は名称のとおり、生産中心の検討にならざるを得ないのは承知しているが、生産者と消費者を結ぶ加工流通が抱える課題にも触れてほしい。処理施設の老朽化や稼働率が低いこと、人材不足も課題とされている。このほか、AWについて生産現場以外に、生きた家畜の輸送も関連しており、輸出振興上も今後課題になると考える」「経営規模に関して、これまでは規模拡大に向けて進んでいたものを、適正規模に注目していくということは、売り上げではなく利益をみていくことだと解釈している。生産者が自らの経営を分析するためには、生産のモニタリングだけでなく、毎月の経常利益を分析できるような指導をお願いしたい」

「早期出荷も必要だと思うが、サシの入り具合、格付によって単価が決まるため、卸の方にも理解いただかないと、早期出荷によって枝単価が下がってしまうと本末転倒である。理解醸成を得ながら一体となって取り組まないと所得が目減りしてしまう」など。

【飼料関係】「青刈りとうもろこしとWCSの刈り取り時期は分散しているのでバランス良く取り組んでいくことが持続可能な労働力確保の面でも重要だと考える」「青刈りとうもろこし一辺倒ではなく、それぞれの作物を記載した上で、どう選択するかは、地域や生産者次第であるべき」など。

農水省は、肉用牛関連について「早期出荷については、流通の評価につながっていないと思っているので、理解醸成が必要であるという指摘はそのとおりである。(骨子案の中には)収益性や安定した品質の確保が重要であることから、科学的根拠に基づいたデータを基に、生産・流通の関係者の認知度向上や理解醸成を図るといった文言があるが、食味などの分析をしっかりと行いながら進めていきたい」、飼料関連について「飼料用米や子実用とうもろこしなど、しっかりと記載するべきという意見は受け止めて調整していきたい。現在、水田活用の見直しについて大きな議論が進められているが、稲作農家の高齢化などにより、今後も減少が見込まれる。その中で、国産飼料を作るという一例で、青刈りとうもろこしを掲げたが、適地適作もあるので、地域の実情にあったものを進めていくことが肝要だ」と回答した。

## 豚枝肉カッティング技術共励会、優勝は JA 食肉かごしまの川畑さん

全国食肉センター協議会は20日、群馬県佐波郡の公益社全国食肉学校で令和6年度(第44回)豚枝肉カッティング技術共励会全国大会を開催した。部分肉流通の広域化への対応のため、豚枝肉カッティング技術を競うことにより、同協議会会員の食肉センター従業員の技術や品質・衛生管理の質を向上させることを実施の目的とする。豚枝肉1頭の分割から整形に至るまでの処理技術が問われるものだが、スピードとの両立も重要。日頃のカット業務では脱骨や整形などを分担している企業も多い中で、より総合的な技能が求められることになる競技だ。

全国から集まった食肉事業にかかわる14人の選手が競技を終えた後、衛生、カッティング、商品管理、時間に基づく審査の結果、(株)JA食肉かごしまの川畑



貴司さんが農林水産省畜産局長賞(最優秀賞1席)を受賞。川畑さんは評価対象の項目で全体的に高い数値を記録した上で、カット時間も平均値よりも優れ、スコアは500点満点中の407点となった。

共励会の後には同県高崎市の高崎ワシントンホテ

ルプラザで褒賞授与式および懇親会が行われた。

冒頭、同協議会の種田典生常務理事が「皆さまがカットしてくれるから、われわれは豚肉を食べられる。この技術を会社の後輩にも継承していただければと思う。今後、皆さまが核となって活躍することを祈念する」とあいさつ。続いて、公益財団法人日本食肉流通センター総務部の荒木辰雄部長、全国食肉学校の小原和仁専務理事学校長が来賓あいさつを述べた。

審査終了後は全国食肉学校教務部の田中智洋専任講師が、実際にカットされた肉をみせながら技術講評を行った。さらに、褒賞授与式での審査講評では「食肉処理の3原則は安全・正確・スピード。今回の共励会を機に、これらを改めて意識して実務に臨んでほしい。皆さまが本業で良いものづくりにどれだけ本気になれるかという点も、共励会の成果になると思う」とコメントした。

受賞者は次のとおり。なお、各賞に加え、競技者全員に全国食肉センター協議会会長賞が贈られている。

【最優秀賞】1席・農林水産省畜産局長賞＝JA食肉かごしま南薩工場製造一課・川畑貴司▷2席・独立行政法人農畜産業振興機構理事長賞＝ミヤチク高崎工場製造二課・上原来夢▷3席・全国農業協同組合連合会経営管理委員会会長賞＝島根県食肉公社業務部業務二課・ブイ・ヴァン・ヴァー

【優秀賞】1席・公益財団法人日本食肉格付協会会長賞＝JA食肉かごしま南薩工場製造一課・村永孝宏▷2席・公益財団法人全国食肉学校学校長賞＝JA食肉かごしま鹿屋工場製造一課・瀬崎翔▷3席・公益財団法人日本食



肉流通センター理事長賞＝ミヤチク都農工場製造二課・金丸司▷4席・公益財団法人日本食肉協議会会長賞＝愛知県経済農業協同組合連合会名古屋ミートセンター・福崎ウィリアム

【優良賞】北海道畜産公社早来工場(道央興産)・小野麻理江、いわちく製造部製造二課・佐々木嵩知、北海道畜産公社早来工場(道央興産)・苗加広樹、JAえひめアイパックス業務部製造課班長・吉良卓、茨城協同食肉(猪俣商事)・プームヤン・ニティラット、庄内食肉公社加工部加工課・工藤蓮生、鳥取県食肉センター業務部業務二課・井上祐樹

## 牛・豚肉の輸入予測数量、3月牛肉は19・2%減、豚肉は1・7%増

農畜産業振興機構は20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、1～3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、2月の冷蔵品が1万3900t(11・2%増)、冷凍品が1万7200t(7・0%減)で合計3万1100t(0・3%増)と予測。3月は冷蔵品が1万4400t(20・7%減)、冷凍品が1万6600t(17・8%減)で合計3万1千t(19・8%減)と予

測。1～3月の3カ月平均は3万1600tと前年同期を15・8%下回ると予測している。

豚肉輸入量は2月の冷蔵品が3万2700t(1・1%増)、冷凍品が4万8100t(49・5%増)で合計8万800t(25・2%増)と予測。3月の冷蔵品が3万2400t(4・7%減)、冷凍品が4万3200t(7・1%増)で合計7万5600t(1・7%増)と予測。3カ月平均は7万9千tと前年同期を12・4%上回ると予測している。

## 「名人会」肉用牛枝肉共励会 神田グランドファームが名誉賞、宮畜産が2999円で購買

第14回「名人会」肉用牛枝肉共励会が20日、東京食肉市場で開催された。大会では、合計87頭(雌35頭、去勢52頭)が上場され、名誉賞には、(株)神田グランドファーム(写真)出品の枝肉(枝肉重量564kg、格付A5、ロース芯面積102cm<sup>2</sup>、バラの厚さ8・6cm、BMSNo.12、去勢)が輝き、競り取引では宮畜産(株)がキロ当たり2999円で落札。また、最優秀賞には、佐藤宏弥さんの枝肉(516kg、A5、96cm<sup>2</sup>、9・8cm、No.12、去勢)が選出され、宮畜産(株)がキロ当たり3051円で購買した。

共励会後の講評では、名誉賞の枝肉について、「コンパクトな枝肉のフレームに対してしっかり肉量をとっていて、モモ、ロース、カタの張り、バラの厚さが素晴らしい仕上がりがだった。無駄のないすっきりとした枝肉となっており、見栄えも良い。形が良く、無駄のない、非常に歩留まりの良い優秀な枝肉だった。」とたたえた。また、最優秀賞については、「名誉賞と同様にフレームは小さい。その雌のようなフレームに去勢の肉量をつけた素晴らしい枝肉だった。516kgでロース芯面積96cm<sup>2</sup>というのは、なかなかみない数字で、印象に残る枝肉だった」と評価した。

そのほかの主な結果は次のとおり(出品者、枝肉重量、格付、キロ単価、購買者)

[優秀賞] 1席 茨畜連PF銚田牧場(541kg、A5、3067円、宮畜産)▽2席 神田グランドファーム(580kg、A5、2899円、スズチク)▽3席 新ひだか町和牛センター(567kg、A5、2984円、コシヅカ)、庄司一也(485kg、A5、2502円、ミヤミート)、北翔産業(644kg、A5、2657円、コシヅカ)、吉田隆三(558kg、A5、2653円、中村畜産)、迫田隆(509kg、A5、2924円、日山畜産)、シバサキ(409kg、A5、2603円、オーエムアイ)、茨畜連PF銚田牧場(550kg、A5、2703円、富作商店)、神田グランドファーム(570kg、A5、2760円、ミヤミート)、高梨牧場(608kg、A5、2652円、G-7ミートテラバヤシ)



[推奨牛] 柴田知樹(602kg、A5、2445円、日山畜産)、高梨牧場(473kg、A5、2366円、吉澤畜産)

## 【配合飼料生産量・12月】計216万3276tで前年比1・0%減

農水省が20日に公表した12月の配合飼料の生産・出荷・在庫状況(速報版)によると、生産量は216万3276t(前年同月比1・0%減)、出荷量は217万7781t(0・9%減)となった。

そのうち養鶏用をみると、成鶏は生産量が50万1208t(0・4%増)、出荷量が50万9884t(1・7%増)、ブロイラーは生産量が34万975t(0・6%減)、出荷量が34万2624t(0・2%減)となっている。育すうは生産量が5万5901t(5・2%減)、出荷量が5万6150t(4・8%減)と前年同月を下回った。

養豚用の肉豚は生産量が22万7217t(3・5%減)、出荷量が22万9020t(3・6%減)、子豚も生産量、出荷量共に前年同月を下回った。

肉牛用は生産量が44万5347t(0・7%減)、出荷量は44万9676t(0・7%減)。肉牛用のうち子牛用も生産量、出荷量ともに前年同月を下回った。

配合飼料生産・出荷・在庫状況

単位:トン、%

	区分	生産量	前年比	出荷量	前年比	当月末在庫
養鶏用	計	898,084	99.6	908,658	100.6	10,704
	育すう	55,901	94.8	56,150	95.2	1,235
	成鶏	501,208	100.4	509,884	101.7	4,654
	ブロイラー	340,975	99.4	342,624	99.8	4,815
養豚用	計	521,167	97.7	522,371	97.3	17,802
	ほ乳期	65,099	98.6	63,944	97.5	8,430
	子豚	141,906	97.1	142,584	96.6	3,055
	肉豚	227,217	96.5	229,020	96.4	4,208
	種豚	86,945	101.2	86,823	101.0	2,109
養牛用	乳牛用計	293,368	99.3	291,940	97.9	27,829
	うち子牛用	17,168	99.1	17,539	101.2	3,213
	肉牛用計	445,347	99.3	449,676	99.3	30,051
	うち子牛用	64,265	94.6	64,324	94.9	8,486

注:工場数132

## ifia/HFE JAPAN 2025 で講演実施予定 —「食品添加物の国際整合性と食肉の衛生管理」をテーマに

5月21～23日に東京ビッグサイトで実施されるifia/HFE JAPAN 2025 (ifia JAPAN 2025 第30回国際食品素材／添加物展・会議およびHFE JAPAN 2025 第23回健康／機能性食品素材展・会議、主催＝日本食品微生物学会、日本食品衛生学会、日本食品化学学会) で、初日の21日に食の安全・科学フォーラム第24回セミナー&国際シンポジウムが行われる。今回は「食品添加物の国際整合性と食肉の衛生管理」をテーマとして、第1部で食品添加物の輸出入、第2部で食肉の安全管理に関する講演を実施する。

なお、申し込みの受け付けは3月中旬ごろに開始予定。定員は250人。事務局は(株)食品化学新聞社が務める。プログラム(予定)は次のとおり。

第1部①「コーデックスにおける食品添加物の規格について」(講師＝国立医薬品食品衛生研究所食品

添加物部第四室・窪崎敦隆氏) ②「食品添加物の国際整合性に係る行政の取り組み(仮)」(消費者庁食品衛生基準審査課) ③「食品添加物の輸出に向けた取り組みへクチナシ青色素を事例に～」(クチナシ青色素申請懇話会／三栄源エフ・エフ・アイ(株)カラー&ヘルス ユニット製剤開発・調達QMSグループチームリーダー・五百磐稔課長代理)

第2部①「食肉の衛生管理—生食用食肉の加工について—」(美作大学生活科学部食物学科・橋本博之教授・学長補佐(地域連携担当)) ②「食肉中の残留動物用医薬品のリスク管理と分析法の開発」(国立医薬品食品衛生研究所食品部第1室・坂井隆敏主任研究官) ③「生食肉の規格基準とカンピロバクターのリスク評価(仮)」(食品安全委員会・山本茂貴委員長)

## 米国、スポーツイベントに合わせチキンウイングの需要は好調

米国では、イベントに伴い消費が拡大する食肉があり、一つは感謝祭で食べられる七面鳥で、もう一つは毎年2月に開催されるスーパーボウルで食べられるチキンウイング(手羽肉)である。毎年2月上旬の日曜日に開催されるアメリカンフットボールの頂上決戦であるスーパーボウルは、米国最大のスポーツイベントでもある。全米小売業協会(NRF)は、米国人の78%が第59回スーパーボウルを視聴し、当日の米国人消費者の1人当たり支出額は91・6米ドルに達し、うち飲食費は8割を占めると見込んでいる。

そして、スーパーボウルといえばバッファローウイングが定番である。素揚げしたチキンウイングを甘辛いソースで絡めたこの料理は、低価格で、また大勢でシェアしやすいこともあり、スポーツ観戦時のお供として人気の高い食品である。この付け合わせに人気の食材はフライドポテトであり、次にカットしたセロリが続いている。

米国の鶏肉消費量は、堅調な国内生産や高値が続く牛肉からの代替需要などを背景に増加傾向

にある。チキンウイングについても、全米鶏肉協議会(NCC)が毎年発表しているチキンウイング・レポートの中で、今大会を観戦するアメリカ人が昨年比で1・5%増の14億7千万本のチキンウイングを消費すると予測した。これを並べると、地球3周を超える距離に匹敵するとされている。今期のチキンウイング販売は好調であり、今年1月19日までの4週間で、前年同期比12%増、スーパーボウルが行われる会場付近の都市では、15・5%増となった。

チキンウイングの卸売価格は24年1月以降、9月まで前年を3～6割ほど上回って高値で推移していたが、その後、第4四半期に入り鶏肉生産が前年同期に比べて増加したこともあり、10月以降の同価格は前年同月比で1～2割高ながらも前月比では下落に転じていた。1月第1週の時点の同価格は1ポンド当たり189セントと、好調な需要を背景に、供給が増える中でも前年比1割高を維持している。なお、チキンウイングの1ポンド当たりの卸売価格は、ムネ肉の卸売価格より高値で推移している。(農畜産業振興機構)

## 【東京食肉卸売市場】牛・豚ともにもちあいか

[牛] 前週は和牛、交雑牛共にもちあい。中旬を過ぎても中だるみはなく、3連休を前に全ての畜種で堅調に推移した。和牛の良質品は引き合いが強いが、5等級は同じ等級内でも品質の良くない牛は価格が伸びづらく、価格差が広がっている。交雑牛の2等級は1400円を割る日が続いた。

部分肉は落ち着いた商いが続いている。真冬の寒さが続いていることからスライス材中心に動いており、和牛のモモは好調。交雑牛は量販店中心に好調だったが、やや鈍くなってきたようだ。バラは重いがかたバラは動いている。ヒレは和牛・交雑牛ともに停滞ぎみ。

今週は月末のため、東京市場の週末の上場はガクっと少なく、ほかには360頭ほどを予定している。開市日も少ないことから和牛去勢A5は2500~2600円、A4は2200~2300円、A3が2100~2200円、交雑牛去勢はB4が1600~1700円、B3が1550円前後

のもちあいか。

[豚] 前週後半は再び寒波に見舞われ、一部では物流などへの影響も出ているようだ。全国と畜頭数が7万頭台に乗ることはなく、豚熱など疾病の発生もあり、出荷頭数はやや低調に推移した。

一方、3連休に向けた手当てに加え、気温が低いことから鍋物商材の引き合いが強まったことなどもあり、相場は上物価格がおおむね600円台前半から半ばで底堅く推移。輸入物の入荷状況に乱れがあることもあり、国産物で特売を組むケースも散見された。

今週は稼働日が少ないことから、1日あたりの出荷頭数は増加する見込みだが、週平均ではそれほど増えることはないか。需要については連休中の動きにも左右されるが、ある程度の補充買いなどもありそうだ。

引き続き600円台でもちあう展開か。

## 【大阪市食肉卸売市場】牛模様眺めの展開、豚は高値水準変わらず

[牛] 2月後半に差し掛かり、末端向けの販売が鈍化するタイミングとなったことで牛枝肉の仕入れは落ち着いている。3月に入ればまた活発化してくるとみられるが、今週については引き合いも弱く、模様眺めの相場展開となりそうだ。

このため和牛はA5等級が2300~2500円。A4の方が引き合いが強く2100~2300円。交雑牛B3もやや一服し、1500円台にとどまるか。

3月からは春先に向けた仕入れや5月の大型連休向けの仕入れがスタートする。ようやく価格が上向いてくる時期となるだろう。

[豚] 前週は乱高下する相場展開となった。下落する局面もみられたが、引き続きニーズは高く、総じて高値水準に変わりはない。今週も550~650円程度の高値を保つものとみる。

## 丸大食品が4月からの価格改定を発表

丸大食品は20日、2025年4月1日から一部商品の規格変更および納品価格の改定を実施することを発表した。

ハム・ソーセージや調理加工食品の原材料、資材価格の高騰ならびに物流費の増加などのコスト上昇が継続しており、企業努力によるコスト上昇分の吸収が極めて困難な状況に至っている。同社では「引き続

きお客さまへ高品質で安全・安心な商品をご提供できるよう努めていく」としている。

改定概要は次のとおり。

対象商品 家庭用商品・業務用商品 約100品目  
▽価格改定内容 商品規格変更もしくは納品価格の改定(8~20%)  
▽実施日 2025年4月1日から

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年1月16日～1月31日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量 kg)

		首都圏					近畿圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,268	2,419	2,419	2,402	4,166	2,268	2,419	2,419	2,402	4,166
	ショートプレート	1,350	1,404	1,404	1,399	24,849	1,350	1,404	1,404	1,399	24,849
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	88	-	-	-	-	88
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,376	2,484	2,484	2,454	2,613	2,376	2,484	2,484	2,454	2,613
	ショートプレート	1,242	1,274	1,296	1,271	23,623	1,242	1,274	1,296	1,271	23,623
豪州チルド	チャックアイロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックロール	1,404	1,535	1,706	1,556	16,588	1,404	1,535	1,706	1,556	16,588
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	クロッド	1,431	1,490	1,620	1,497	2,284	1,431	1,490	1,620	1,497	2,284
	ポイント&ブリスケット	1,469	1,469	1,469	1,469	6,493	1,469	1,469	1,469	1,469	6,493
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	515	-	-	-	-	515
	チャックショートリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	テンダーロイン	-	-	-	-	87	-	-	-	-	87
	トップサイド	1,328	1,328	1,642	1,422	3,905	1,328	1,328	1,642	1,422	3,905
	シックフランク	-	-	-	-	84	-	-	-	-	84
	D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
アウトサイド	1,404	1,436	1,436	1,421	7,558	1,404	1,436	1,436	1,421	7,558	
取引重量合計		92,853					92,853				
		中京圏					九州圏				
		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	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
米国C	チャックアイロール	2,592	2,592	2,592	2,592	1,792	2,322	2,592	2,700	2,575	4,189
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	62
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	-	2,484	2,646	2,840	2,669	5,358
	ショートプレート	-	-	-	-	949	1,372	1,404	1,458	1,403	1,992
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	87
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	865	-	-	-	-	
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	20	-	-	-	-	
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
	ストリップロイン	-	-	-	-	196	-	-	-	-	380
	テンダーロイン	-	-	-	-	158	-	-	-	-	14
	トップサイド	1,652	1,728	1,793	1,719	4,936	-	-	-	-	869
	シックフランク	-	-	-	-	630	-	-	-	-	543
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	641	-	-	-	-	-	
取引重量合計		10,187					13,494				

※豪州産の価格はすべてグレインフェッド・ミドル。

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月21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 47頭	高値	3,448	2,381	-	-	-
		安値	2,192	2,128	-	-	-
		平均	2,551	2,283	2,128	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,002	-	-	-
	去 A 166頭	高値	4,577	2,416	2,156	-	-
		安値	2,169	2,197	1,728	-	-
		平均	2,610	2,329	2,051	-	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B 4頭	平均	-	-	1,144	-	
	去 C 8頭	平均	-	-	1,140	-	
交雑牛	雌 B 13頭	平均	-	-	1,479	1,285	
		頭数	-	-	6	7	
	雌 C 1頭	平均	-	-	1,349	-	
		頭数	-	-	1	-	
	去 B 40頭	平均	-	1,541	1,504	1,390	
		頭数	-	8	23	9	
去 C 2頭	平均	-	-	1,228	1,189		
頭数	-	-	1	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	289 344	1,014 1,055	- 282.5	(競り)	(相対)	- 6 48

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,285	1,883	1,449	1,328	-
	B	-	1,724	1,349	1,299	1,129
和 去	A	2,468	2,176	1,953	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	887	886
	C	-	-	-	889	872
乳 去	B	-	-	-	1,078	-
	C	-	-	-	1,060	948
交 雌	B	-	1,595	1,495	1,262	-
	C	-	-	1,190	1,240	-
交 去	B	1,654	1,590	1,480	1,300	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	748	788	712	604	580
	安値	626	594	580	485	302
	平均	661	627	612	556	461
	頭数	( 9)	( 297)	( 354)	( 284)	( 111)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	683	661	-	-
	安値	-	683	661	-	-
	平均	-	683	661	-	-
	頭数	( -)	( 3)	( 3)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 2月21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	2,572	-	-	-	-
(頭数)	( 2)	( -)	( -)	( -)	( -)
B	-	2,105	-	-	-
(頭数)	( -)	( 1)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,566	2,287	-	-	-
(頭数)	( 8)	( 7)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,783	1,723	1,512	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,658	1,616	1,485	-
C	-	-	1,682	-	-
豚	-	-	611	510	486

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	2月21日	2月20日	(2月累計)
豚	68,300	68,600	957,200
成牛計	4,270	3,850	62,550
和牛雌	1,120	770	14,550
和牛去勢	920	950	15,940
乳牛雌	650	920	10,160
乳牛去勢	290	490	7,280
交雑雌	460	340	6,630
交雑去	830	380	7,950

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 2月21日

	1,437円	(前日 1,476円)
東京		
大阪	1,464円	(前日 1,541円)

[豚・全農建値] 2月21日

上	中	取引頭数	市況
626円	610円	1,073頭	続伸

と畜 売買	牛	豚	牛概況	豚概況	もちあい
	37頭	193頭			
	44頭	89頭			まちまち

# 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21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)	- (-)	-	5,871	もちあい
仙台 [中]	592 (591)	533 (567)	503	186	もちあい
宇都宮 [地]	635 (604)	597 (571)	1,650	48	反発
茨城 [地]	618 (619)	596 (596)	1,221	615	もちあい
群馬 [地]	649 (624)	539 (524)	2,000	461	続伸
さいたま [中]	628 (620)	621 (597)	282	280	続伸
東京 [中]	627 (619)	612 (594)	1,014	1,055	強含み
横浜 [中]	625 (617)	598 (593)	658	639	反発
山梨 [地]	- (606)	- (590)	138	47	休市
浜松 [地]	582 (582)	553 (537)	312	36	もちあい
名古屋 [中]	626 (597)	570 (559)	-	188	続伸
京都 [中]	607 (599)	582 (607)	40	75	もちあい
大阪 [中]	- (617)	611 (595)	193	46	-
神戸 [中]	612 (666)	603 (652)	-	53	下押し
岡山 [地]	692 (669)	677 (693)	360	266	強気配
広島 [中]	612 (-)	587 (-)	215	79	反落
福岡 [中]	589 (610)	558 (586)	584	198	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] 2月14日～2月20日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,821,143 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	1,101	1,188	1,296	1,203	96,379
うで	729	792	834	788	139,371
ロース	1,029	1,134	1,253	1,146	147,104
ばら	1,180	1,273	1,328	1,263	178,578
もも	746	799	836	795	229,147
ヒレ	1,123	1,138	1,296	1,142	19,157
セット	949	1,028	1,084	1,025	1,011,407

◇近畿圏 総重量 782,749 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	1,142	1,250	1,360	1,272	66,112
うで	702	733	756	734	129,923
ロース	1,091	1,180	1,264	1,175	105,322
ばら	1,156	1,219	1,264	1,221	138,870
もも	713	734	783	746	178,900
ヒレ	1,109	1,236	1,247	1,215	10,547
セット	924	972	1,111	993	153,075

[食鳥正肉日経相場] 2月20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	699	740	862	144
ムネ	359	394	496	129

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	704	754	1,030	8
ムネ	363	413	590	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月20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	1,012	614	550	600	650
安値	725	385	290	360	350
平均	771	415	-	-	-

※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 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)

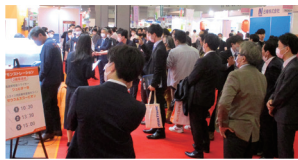
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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 監

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。