

令和7年
2025年

3月3日
月曜日

第11662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34回優良経営食料品小売店等表彰事業表彰式が開催された……P6~7

- ▶ 単味品の厳しい状況続く、1月分の食肉加工品生産量……………P2
- ▶ [食肉流通統計・1月]と畜頭数は豚0.7%減、成牛1.1%増……………P3
- ▶ [鶏肉輸入通関1月]計5万2300tで4.4%減、丸鶏大幅減……………P3
- ▶ ALICセミナー、JETROシドニー事務所の渡部氏が豪州のAWについて講演……………P4~5
- ▶ 全国食肉学校総合養成科60期4人が卒業、畜産局長賞に加藤さん……………P5
- ▶ 食品等流通合理化促進機構、「第34回優良経営食料品小売店表彰事業」表彰式開催……………P6~7

注目のヘッドライン

単味品の厳しい状況続く、1月分の食肉加工品生産量

日本ハム・ソーセージ工業協同組合はこのほど、令和7年1月分の食肉加工品生産量を発表した。

…詳細はP2

食肉産業展が3月11日開幕、来場受付中

第49回食肉産業展2025が3月11日から14日までの4日間にわたって、東京ビッグサイト(東7ホール)にて開催されます。来場には事前登録が必要です。QRコードから来場受付フォームに入力をお願いいたします。皆様のご来場をお待ちしております。



- ▶ 【東京食肉卸売市場】牛は強もちあい、豚はもちあいか……………P7
- ▶ 【大阪市食肉卸売市場】牛競り合い少ない、豚上場頭数次第の展開……………P7
- ▶ [資料]2025年食肉産業展セミナー案内……………P8
- ▶ [資料]食肉加工品生産数量調査報告書(2025年1月)……………P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]28日……………P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]28日……………P11

伊藤ハム

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

最優秀賞

食肉産業展HP

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>

単味品の厳しい状況続く、1月分の食肉加工品生産量

日本ハム・ソーセージ工業協同組合はこのほど、令和7年1月分の食肉加工品生産量を発表した。それによると、全体の生産量は3万5550t(前年同月比3・5%減)と、依然として減少が続いている。製品群別にみても伸びているものはなく、ハム類は5980t(9・0%減)と、引き続き苦戦を強いられている。ベーコン類も6221t(6・5%減)と振るわず、相変わらず単味品は厳しい状況となっている。

1月は例年、正月の出費疲れから食肉加工品の消費は振るわないが、依然として続く値上げラッシュのために消費者の生活防衛意識はさらに強くなっており、近年は食費を削っても通信費は削らない傾向となっていることや、1月は葉物野菜が高騰したことなどもあり、食肉加工品の消費状況はさらに厳しいものとなっている。

しかし、生産量が100tを超える銘柄の中には前年を上回るものも出てきており、たとえばハム類ではボンレスハムが408t(1・9%増)、ショルダーハムが115t(10・7%増)となっており、ソーセージ類ではボロニアソーセージが1070t(1・0%増)となった。その他ベーコンは163t(2・2%増)、その他ソーセージは338t(30・6%増)と、低価格の銘柄は引き続き好調だ。

各製品群の生産量を細かくみていくと、ハム類ではロースハムが4180t(8・2%減)、ラックスハムも626t(5・7%減)と苦戦している。一時期、生産量を急激に伸ばしたその他ハムは646t(23・7%減)と大幅に落ち込み、これが製品群全体のダウンに影響を与えている。ベーコン類は大宗を占めるバラベーコンが5714t(6・7%減)と大幅に減少し、ショルダーベーコンも343t(5・8%減)と振るわなかったことから、全体の

[2025年1月の加工品生産量]

(単位：t、%)

銘柄	生産数量	対前年同月比	2025年累計	対前年同期比
ロースハム	4,180.3	91.8	4,180.3	91.8
ボンレスハム	407.9	101.9	407.9	101.9
ラックスハム	625.8	94.3	625.8	94.3
その他ハム	645.6	76.3	645.6	76.3
ハム類計	5,980.3	91.0	5,980.3	91.0
チョップドハム	1,013.8	146.2	1,013.8	146.2
プレス類計	1,356.1	99.9	1,356.1	99.9
ベーコン	5,714.4	93.3	5,714.4	93.3
ショルダーベーコン	343.4	94.2	343.4	94.2
ベーコン類計	6,221.0	93.5	6,221.0	93.5
ウインナーソーセージ	16,902.9	98.9	16,902.9	98.9
フランクフルトソーセージ	2,137.2	96.1	2,137.2	96.1
リオナソーセージ	347.6	95.3	347.6	95.3
ボロニアソーセージ	1,069.5	101.0	1,069.5	101.0
無塩漬ソーセージ	748.2	94.1	748.2	94.1
その他ソーセージ	338.4	130.6	338.4	130.6
ソーセージ類計	21,992.1	98.9	21,992.1	98.9
ポークソーセージ	12,853.0	100.0	12,853.0	100.0
総合計	35,549.5	96.5	35,549.5	96.5
ハンバーグ類	1,708.8	100.0	1,708.8	100.0
やき豚	1,424.9	110.3	1,424.9	110.3
その他	3,377.9	105.8	3,377.9	105.8

の生産量もダウン。ソーセージ類はメインのウインナーが1万6903t(1・1%減)とわずかな減少にとどまったことが大きく、全体の生産量も2万1992t(1・1%減)と、ウインナーと同じ減少幅に収まった。プレス類は1356t(0・1%減)とほぼ前年並み。プレスハムは342t(48・4%減)と引き続き落ち込み幅が大きい。チョップドハムが1014t(46・2%増)とほぼ同じくらい伸びばん回した。

なお、オールポークソーセージは1万2853t(前年並み)と、一定水準をキープしている。

【食肉流通統計・1月】と畜頭数は豚0・7%減、成牛1・1%増

農水省統計部が発表した1月の食肉流通統計によると、全国の豚と畜頭数は140万4118頭(前年同

月比0・7%減)と前年を下回った。枝肉生産量は11万4155t(0・5%減)となった。豚卸売価格(省令)は592円(16・1%高)で、東京は598円(21・3%高)、大阪は521円(7・2%高)だった。一方、成牛と畜頭数は8万6120頭(1・1%増)と増加し、このうち和牛は計4万1645頭(5・9%増)、乳牛は計2万3885頭(5・0%減)、交雑牛は計2万528頭(2・7%増)。成牛の枝肉生産量は3万8969t(前年同月並み)となった。

全国と畜頭数、枝肉生産量

区分		と畜頭数(頭)		枝肉生産量(t)	
				前年比%	
豚		1,404,118	99.3	114,155	99.5
成牛計		86,120	101.1	38,969	100.0
和牛	和牛計	41,645	105.9	19,565	105.2
	雌	20,482	108.7	8,668	108.2
	去勢	21,143	103.3	10,887	103.0
	雄	20	87.0	10	104.0
乳牛	*乳牛計	23,885	95.0	8,712	90.6
	雌	14,790	98.8	4,700	98.1
	去勢	9,071	89.3	4,005	83.2
	雄	24	114.3	6	60.4
交雑牛	交雑牛計	20,528	102.7	10,665	102.2
	雌	9,556	100.2	4,651	99.9
	去勢	10,967	104.9	6,011	104.1
	雄	5	250.0	2.8	280.0
その他の牛計		62	9.0	28	8.2
その他の牛雌		26	59.1	9	43.2
その他の牛去勢		30	4.7	16	5.2
その他の牛雄		6	46.2	3	46.4
子牛		449	126.1	38	110.1
馬		744	107.1	318	105.6

*22年1月分調査より「乳牛」は乳用種の牛、「交雑牛」は乳牛と和牛、乳牛と外国種の交雑種として分離した。

枝肉の卸売価格

単位:1キロ当たり円、%

区分	東京市場		大阪市場		
	価格	前年同月比	価格	前年同月比	
和牛去勢	A5	2,498	96.3	2,550	99.5
	A4	2,234	96.5	2,217	100.7
	A3	2,073	98.6	1,968	104.5
	A2	1,801	98.9	1,688	114.4
交雑種去勢	B3	1,523	100.5	1,625	106.8
	B2	1,386	100.0	1,470	104.3
乳牛去勢	B3	-	-	-	-
	B2	1,072	123.8	-	-

豚の枝肉取引頭数及び卸売価格(極上・上規格)

	頭数	前年同月比	価格	前年同月比
主要卸市場計	74,909	103.1	592	116.1
うち東京	5,980	102.1	598	121.3
大阪	410	65.4	521	107.2

【鶏肉輸入通関1月】計5万2300tで4・4%減、丸鶏大幅減

2025年1月の鶏肉輸入量

単位:トン、%

		米	国	タイ	ブラジル	その他国計	小計
チルド	計	-	-	-	-	0	0
	累計	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
フローズン	丸鶏	-	-	-	1,152	25	1,177
		(-)	(-)	(-)	(56.5)	(1,250.0)	(57.2)
	骨付きモモ	-	-	-	1,152	25	1,177
		(-)	(-)	(-)	(56.5)	(1,250.0)	(57.2)
	その他	636	20	123	22	800	
		(145.9)	(222.2)	(3,075.0)	(550.0)	(176.6)	
		636	20	123	22	800	
		(145.9)	(222.2)	(3,075.0)	(550.0)	(176.6)	
	小計	-	14,082	36,241	0	50,323	
		(-)	(109.5)	(92.4)	(-)	(96.4)	
累計	-	14,082	36,241	0	50,323		
	(-)	(109.5)	(92.4)	(-)	(96.4)		
合計	636	14,102	37,516	47	52,300		
	(128.5)	(109.6)	(90.9)	(78.3)	(95.6)		
累計	636	14,102	37,516	47	52,300		
	(128.5)	(109.6)	(90.9)	(78.3)	(95.6)		

注:四捨五入、上段は当月、下段は累計、()内は前年同月比

1月の鶏肉輸入通関実績は、計5万2300t(前年同月比4・4%減)と減少し、前月から2368t増加した。モモ正肉などをメインにした「その他」は5万323t(3・6%減)。丸鶏は1177t(42・8%減)と減少。骨付きモモは800t(76・6%増)と増加した。

国別にみると、ブラジル3万7516t(9・1%減)、タイが1万4102t(9・6%増)、米国が636t(28・5%増)、その他の国が47t(21・7%減)。

ALIC セミナー、JETRO シドニー事務所の渡部氏が豪州の AW について講演

農畜産業振興機構(ALIC)はこのほど、令和6年度第3回「ALICセミナー」を開催。日本貿易振興機構(JETRO)シドニー事務所の渡部卓人氏が「豪州におけるアニマルウェルフェア(AW)の現状と今後の見通し」をテーマに講演した。

豪州は連邦制をとっており、連邦政府と六つの州と二つの特別地域からなる。家畜のAWを含む農業生産・政策については、基本的には州・準州政府の権限となるが、農畜産物貿易に関しては、連邦政府が専属的な権限をもつ。

豪州農業は輸出志向型の産業であり、輸出品目の上位を小麦、牛肉などが占め、これらの品目は、世界的な消費者の価値観の変化や、畜産業に求められる社会的責任に対する対応など、非常に感度が高くなっている。同国では、自由貿易を推進しており、輸出額に占める締結国間貿易の構成比は87.3%と、輸出先国から求められる農畜産物の水準を満たすことが連邦政府の優先事項となっている。このため、国内のAW基準は輸出の動向に大きく影響を受ける。

輸出管理法2020は、輸出許可証の取得や輸出時の賦課金の徴収などを義務付けた連邦法で、AWにおいては、同法および関連規則に基づく豪州家畜輸出基準(ASEL)、輸出業者サプライチェーン保障システム(ESCAS)の二つのシステムによって管理されている。このうち、ASELは、農場から検疫施設、港までの家畜の輸送、検疫所や認定施設における取り扱いなど、それぞれの過程における家畜取扱基準を規定しており、これを満たさない事業者は家畜輸出免許が与えられない。ESCASは、輸出先国からと畜までのトレーサビリティや、輸出先国でのAWに配慮したと畜の実践などを義務付けている。豪州では、生きた家畜の輸送は重要事項とされているが、一方で、連邦政府はAW確保の観点から、2028年までに生きた羊の海上輸送を禁止することを発表しており、これに対して、業界からは強い反発の声が上がっている。

前述のとおり、AWを含む農業生産・政策については、基本的には州・準州政府が権限をもつが、連邦政府にも一貫性を確保する責務がある。そのため、連邦政府が州・準州と協力しながら開発普及に取り組んでいるものが豪州AW基準・ガイドライン(AAWSG)

だ。各州・準州の法律を改正し、義務化することを前提とした基準と、任意の推奨事項であるガイドラインに分かれている。牛のAAWSGは、基準では「去勢・除角を行う場合は適切な鎮痛措置を行うこと(生後6カ月未満を除く)」とあるが、ガイドライン(任意)では「無角牛を繁殖すること」と踏み込んだ内容になっている。

一方、州・準州が主導するAWへの対応は、一貫性を欠き国に混乱を与えるとして、連邦政府が統一的なAW基準・ガイドラインの策定を推進しており、27年に新たなAW戦略が公表予定だ。

肉用牛業界におけるAWの取り組みについては、主要な業界団体であるMLA豪州食肉家畜生産者事業団が運営している品質保障プログラムの推進などによってAWの対応水準を維持。また、「豪州牛肉持続可能性枠組み」の中で、業界主導でAW向上に向けた課題への対応を議論している。豪州食肉産業協議会(AWIC)は、品質保障プログラムのうち、豪州畜産加工業AW認定制度(AAWCS)の新たな基準を公表。食肉処理施設がAAWCS認定を取得・維持するための要件として、26年1月1日から①積み下ろし地点②待機場、と畜場前③拘束・気絶時④つり上げ時⑤放血時の五つの地点でビデオ監視システムの設置が義務化される。

養豚業界におけるAWの取り組みについては、主要な業界団体であるAPKが、政府のAW基準より厳格なAW要件を課した品質保障プログラム(APIQ)を運用。豚の妊娠ストール廃止やフリーレンジ豚肉の普及拡大を推進している。また、小売大手が妊娠ストールを利用して生産された豚肉の取り扱いを停止するなど、小売サイドからの取り組みも進展している。

肉用鶏および採卵鶏業界におけるAWの取り組みについては、豪州鶏肉産業連盟(ACMF)が、豪州の農業研究開発公社アグリフューチャーズと連携し、AW向上のための研究開発を推進している。

また、豪州の小売業界においては、上位2社のウォールワース、コールスで全体の65%の市場シェアとなっている。AWに関しても独自の調達基準を採用しており、豪州のAWは小売側の動向に大きく左右される環境にある。また、代表的な外食業者であるマクドナルド・オーストラリアでは、第三者機関による監査を受け

独自のAW指導原則を設けている。動物福祉団体RSPCAは、豪州AWの大きな課題は分娩^{ぶんべん}ストールの

廃止であると明言しているが、一方で養豚業界は反対しており、小売業界の動向も注目される。

全国食肉学校総合養成科 60期 4人が卒業、畜産局長賞に加藤さん

公益(社)全国食肉学校(小原和仁学校長、群馬県佐波郡玉村町)は2月28日、令和6年度総合養成科第60期4人の卒業式を同校大教室で行った。成績優秀な学生に贈られる農林水産省畜産局長賞には加藤雅人さん(愛知県)が輝いた。

卒業式では校歌斉唱の後、卒業証書を小原校長が卒業生一人ひとりに声をかけながら手渡した。認定職業訓練修了証書、技能照査合格証書の授与が行われたあと、小原学校長は「卒業する4人は4月9日に入学してから今日まで派遣元、家族に感謝して真剣に学び、仲間を大切にして、本日の卒業式を迎えることができた。この間、学科試験24回、実技試験2回、前期集約試験1回、個人発表会2回、グループ発表会4回と、たくさんの試験と発表会を経験した。最初の授業では家畜の命をいただき、専門的な知識と技術をもってそれを処理し、生活者につなぐことの大切さを学んだ。学科では、家畜の生産、食肉の科学、解剖学、食肉流通、食肉関連法規、品質・衛生管理、原価計算、マーケティング、経営計画、マネジメントなどを学んだ。実技では、ナイフ研ぎ、豚・牛枝肉の格付、脱骨・整形、小割り・筋引き、精肉商品づくり、調理、加工品製造を学んだ。そして卒業記念感謝祭、卒業記念発表会など、まさに食肉漬けの1年間を駆け抜けてきた。前期コースと共に使用した食肉教材は牛枝肉と部分肉が16t、豚枝肉と部分肉が27tに上った。10月から3カ月の校外実習では、繁忙期の食肉現場を体験し、『お肉の仕事は厳しいけれど、奥が深くて面白い』という実感を得たのではないかと。お客さまと接する心構え、もの作りの心など、技術だけではない大切なことを学んで学校に戻ってきた。そのときの皆さんの清々しい顔つきが大変印象的だった。昨年6月に行われた食肉販売科の感謝祭、9月の前期コースの感謝祭では、皆さんは休日にもかかわらず早朝から彼らを手伝った。皆さんにとっては3回目となる2月23日に行われた感謝祭では、うれしいことにすでに卒業した同期の仲間7人が前日から遠路駆けつけ、絆の強さを示してくれた。上州牛、上州麦豚、そして三重県の生



産者である前期コースの同期が提供してくれた『さくらポーク』を使用し、心を込めて作った精肉、総菜、ハム・ソーセージを約200人のお客さまに買い求めいただき、ほぼ完売することができた。本日をもって皆さんは卒業となる。現在わが国の食肉流通現場では人手不足が深刻化している。食肉技能者がいなければ、お肉を食べることはできない。生産者が手塩にかけて育んだ家畜の命を高品質なお肉として生活者につなぐ食肉業界の重要性を今こそ皆さん一人ひとりが発信してほしい。そして新たな人材を食肉業界に、そしてこの学校に呼び込んでほしい。強い使命感と責任感、お肉への熱い愛をもって、日本そして世界の食肉業界で活躍されることを祈念する」と式辞を述べた。

表彰状・褒賞状を授与され、卒業生を代表して学生長を務めた加藤さんが入学してからの座学や実技、校外実習、寮生活を振り返り「密度の濃い1年間で生まれた強く固い絆は、今後同じ業界で働く私たちにとってかけがえのない財産となる。消費者に安心して食肉を消費してもらうため、生産・流通・販売の各段階で安全性を確保し、信頼を獲得していく。学んだ知識と技術、寮生活で養った責任感、精神力で、それぞれの地域・業種で食肉業界発展のため、努力することを誓う」と答辞を述べた。派遣元企業、学校関係者に向け一人ひとりがスピーチし、学校と学生生活への思い、将来への決意を語った。卒業生・学校双方の記念品贈呈が行われたあと閉会した。

表彰・褒賞受賞者は次のとおり。【優秀賞】加藤雅人(愛知県)、橋本育武(東京都)【努力賞】中澤太壽(茨城県)【農林水産省畜産局長賞】加藤雅人【群馬県知事賞】橋本育武

食品等流通合理化促進機構 「第34回優良経営食料品小売店表彰事業」表彰式開催

公益財団法人食品等流通合理化促進機構(村上秀徳会長)は2月28日、第34回優良経営食料品小売店表彰事業表彰式を東京都新宿区のホテルグランドヒル市ヶ谷で開催した。

同機構は農水省、日本経済新聞社および日本政策金融公庫の支援の下、毎年「優良経営食料品小売店表彰事業」を実施。独自の経営努力によって、立派な業績を上げている全国の中小の優良経営食料品小売店を発掘し、表彰するものとしている。

開会に先立ち、村上会長が「この度の皆さまの映えある受賞を心よりお祝い申し上げる。昨年は元日の能登半島地震に始まり、全国各地を襲った豪雨災害など、さまざまな自然災害に見舞われた1年となった。また、原材料・エネルギー価格の高騰や、円安などを背景とした食料品価格の上昇、物流2024年問題への対応など、食品小売業の皆さまのご苦勞の声を数多く耳にした。このような厳しい経営環境の中、さまざまな困難な状況を克服し、それぞれ個性ある取り組みにより新しい経営発展の方向を見い出されていることに敬意を表す。今回の受賞が、それぞれの地域の模範となり、地域活性の一助になることを願っている」とあいさつ。

続いて、農水省の宮浦浩司大臣官房総括審議官が「受賞概況を拝見し、物を売るだけではなく食体験や食品ロスへの取り組み、SNSを使ったPRなどさまざまな工夫が行われていることに感嘆した。物価高が続く昨今、今回の取り組みによる受賞が自身の小売店はもちろんのこと、それぞれの地域の小売店にとって活力や勇気を与えるものとなり、盛り上がりにつながるものとなってほしい」と祝辞を述べた後、来賓紹介、審査経過の説明を経て、賞状の授与へと移った。

食肉関連の受賞店として、農林水産省大臣官房長賞を(株)エーエムシー AMCやました肉店(兵庫県淡路市、山下盛雄代表)が受賞した。同社は「大衆に徹し、豊かな食の担い手としてお客に感動を届ける」を経営理念に掲げ、地域住民の生活に寄り添い、直接店に来てもらい普段使いしてもらおうことを第一としている。取扱商品の構成は牛肉53%、豚肉34%、鶏



肉8%、加工食品3%、総菜2%。1946年に創業し、24年3月に現店舗を新設移転。加工場、冷蔵保管倉庫、小売店舗を集約し、効率的な人材配置やコミュニケーション円滑化を図るほか、生産性向上のための設備を導入し、給食センターや食肉商社向けの商品を短期で大量に納品することを可能とした。小売店舗においてはお客目線での品ぞろえとサービスを提供。買い物しやすい環境として、アイランド型冷蔵ケースを設置するほか、ちまたの流行に合わせた各種調味料も取りそろえ、お客のニーズに答えている。また、店舗2階テラスにはバーベキューコートを併設するなど、地

域住民の交流の場としての機能も発揮している。

同じく食肉関連店として日本政策金融公庫総裁賞を(有)えのもとミート(新潟県新発田市、榎本章代表)が受賞。同社は「先義後利の精神」を経営理念に掲げ、「常にお客さまと社会のことを第一に考え行動していれば利益は自ずと生まれてくる」という思いで経営に臨んでいる。取扱商品の構成は精肉(牛・豚・鶏)88%、加工食品12%。1974年に創業し、地域を上げての精肉業界のブランド化を率先して行っている。同社の地域への思いは精肉業界にとどまらず、法人後

援会として応援するプロサッカーJ1チーム「アルビレックス新潟」など地域のスポーツにも及び、同チームの試合では新発田市とタイアップし、新発田牛を使い店名から名付けた「えのちゃんビーフカレー」を販売。SNSで試合結果とともにPRするほか、オンライン販売では地元の方言で「とてもおいしい」を意味する「がっぼうんめ」を使った「がっぼうんめ焼豚」を販売するなど、地域色を生かした展開で広いエリアからのファン獲得につなげている。

【東京食肉卸売市場】牛は強もちあい、豚はもちあいか

[牛]前週は和牛、交雑牛共にもちあい。不需求期の2月下旬にもかかわらず堅調な相場が続いており、3連休明けということもあり落ち着いた取引が続いた。和牛は下位等級の引き合いが強く、全体を押し上げているが、5等級は伸び悩み、交雑牛去勢は週中にやや上げたが上物が緩んでいる。

輸入牛が不安定なことに加え、乳牛が不足していることから、交雑牛や和牛の切り落としなどスソ物中心に引き合いが強い。和牛のバラは荷余り感が続いているが、全体的に動いている。ヒレの問い合わせが出てきたとの声もきかれたが、まだ動きは重い。

今週から3月になる。東京市場の冷蔵庫工事は今週までであり、上場は平均400頭ほどが予定されている。和牛去勢A5は2500～2600円、A4は2300～2400円、A3が2100～2200円、交雑牛去勢はB4が

1600～1700円、B3が1550円前後の強もちあいか。

[豚]前週は連休により稼働日が少なかったこともあり、1日あたりの出荷頭数は増加。全国と畜頭数が連日7万頭を上回った。ただ、週平均としてはそれほど大きく増えてはいない。

一方、休み明けの手当てなどはそれほどみられず、相場については上物価格600円をキープしたものの、やや軟調な展開となった。関東では前週半ばから後半にかけて気温が急上昇したこともあり、鍋物商材の引き合いなども鈍っている。

ただ、群馬県で再び豚熱発生が確認されるなど、疾病への懸念もあり、また昨年の猛暑の影響により今後想定以上に出荷頭数が伸び悩む可能性もある。

今週は月初の手当てなどもあり、引き続き600円絡みのもちあいか。

【大阪市食肉卸売市場】牛競り合い少ない、豚上場頭数次第の展開

[牛]消費の谷間である2月ということもあって、前週の引き合いは鈍かった。こうした時期柄を受けて、生産者も出荷抑制を行っていることから上場頭数も多くないため、買参者としても望む牛が上場されていれば買いに入るが、なければ模様眺めとなり、競り合いになる場面はあまり多くなくなっている。

ただ、3月に入れば、春向けに商品の入れ替えや、行楽需要、その後の大型連休が期待できる。引き合いは

改善に向かう見込みで、それを見越して頭数も増えるか。

[豚]前週は価格の乱高下がみられたが、日によって「上」の上場頭数に差がみられ、「上」が少ないと価格は急騰してしまう状況となっている。今週も「上」が安定して上場されるようであれば500円台に落ち着くが、なければ600円台の高値になるだろう。

第49回
2025食肉産業展
2025 Japan Meat Industry Fair 49th.



食肉情報セミナー

受講申込受付中!

会期◎2025年
3月11日(火)→14日(金)

会場◎東京ビッグサイト
(東京都江東区有明3-11-1)
アクセス:ゆりかもめ・東京ビッグサイト駅(徒歩約3分)りんかい線・国際展示場駅(約7分)

食肉業界唯一・最大のイベント「第49回食肉産業展2025」が3月11日から14日までの4日間、東京ビッグサイトで開催されます。49回目となる本展示会の主催者企画では、食肉に関する様々なテーマで食肉情報セミナーを開催します。ぜひ受講をお申し込みください。

■ **食肉情報セミナー** (受講料無料・各先着 30名) ※定員になり次第募集は終了

日時	会場	プログラム	
3月11日 11:00 ~ 11:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	牛肉、豚肉輸出の現状と各市場の動向について 講師：農林水産省畜産局食肉鶏卵課食肉需給対策室 課長補佐(食肉貿易班担当) 藤谷洋平	和牛をはじめとした国産食肉の輸出については、官民一体となったさまざまな取り組みもあり、着実に伸長しています。国産牛肉、豚肉の輸出の現状と世界各市場の動向について紹介します。
3月11日 15:00 ~ 15:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	畜産物の輸出促進について(牛肉を中心に) 講師：一般社団法人日本畜産物輸出促進協会 専務理事 川島俊郎	日本産畜産物のオールジャパンでのプロモーションや輸出に関する情報収集・提供を行う同協会の活動方針や取り組み、現在の輸出状況や今後の方向性などについて紹介します。
3月12日 11:00 ~ 11:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	物価上昇下の食肉販売の現状と物流2024問題への業界の取組を追う 講師：公益財団法人日本食肉流通センター 情報部 部長 安藤松太郎	食肉業界の販売動向や「物流の2024年問題」の対応状況について、食肉事業者に加えて、運送業者、大手食肉加工メーカーの物流担当者及び冷蔵倉庫業者へのきき取りを基に紹介します。
3月12日 15:00 ~ 15:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	ミートジャーナル特別企画 混迷する時代の明日のミートマーケットを読む 講師：有限会社ブリッジインターナショナル 代表 高橋 寛	月刊「ミートジャーナル」執筆中の著者による特別企画。穀物高、燃料高、為替、戦争、異常気象、疫病など、さまざまな問題を抱える食肉業界の近未来のマーケット動向を探ります。
3月13日 11:00 ~ 11:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	食肉産業の即戦力を育成する 講師：公益社団法人全国食肉学校 学校長 小原和仁	自社が求める即戦力は、外部の経験者を求めてもその獲得は困難です。たとえ遠回りのように見えても、自社の社員を育成するのが結果的に早道になります。全国食肉学校は食肉産業が求める人材を育成します。
3月14日 11:00 ~ 11:40	国内出展者 セミナー会場 東1ホール	細胞性食品の現状と今後の可能性について 講師：細胞農業研究機構 代表理事 吉富愛望アビガイル	細胞農業領域のルール形成に特化した国内唯一の団体の代表理事が細胞性食品の現状や日本市場における今後の可能性などを探ります。

講師の都合により、講師変更および講演中止の可能性もございます。

注※セミナーの受講は、事前に来場登録が必要です。

登録後にFOODEXホームページの出展者セミナー申し込みフォーム
(https://www.jma.or.jp/foodex/seminar/exhibitor_01.html)
からお申し込み下さい。



お問い合わせ

食肉産業展実行委員会事務局 TEL 03-6206-0929

[資料] 食肉加工品生産数量調査報告書 (2025年1月)

(単位：t,%)

銘柄	生産数量	対前年同月比	2025年累計	対前年同期比	
ハム類	ロースハム	4,180.3	91.8	4,180.3	91.8
	ボンレスハム	407.9	101.9	407.9	101.9
	骨付きハム	3.8	88.4	3.8	88.4
	ラックスハム	625.8	94.3	625.8	94.3
	ベリーハム	2.1	123.5	2.1	123.5
	ショルダーハム	114.8	110.7	114.8	110.7
	その他ハム	645.6	76.3	645.6	76.3
	小 計	5,980.3	91.0	5,980.3	91.0
ベーコン類	ベーコン	5,714.4	93.3	5,714.4	93.3
	ロースベーコン	0.5	55.6	0.5	55.6
	ショルダーベーコン	343.4	94.2	343.4	94.2
	その他ベーコン	162.7	102.2	162.7	102.2
	小 計	6,221.0	93.5	6,221.0	93.5
ソーセージ類	ウインナーソーセージ	16,902.9	98.9	16,902.9	98.9
	フランクフルトソーセージ	2,137.2	96.1	2,137.2	96.1
	リオナソーセージ	347.6	95.3	347.6	95.3
	ボロニアソーセージ	1,069.5	101.0	1,069.5	101.0
	ドライソーセージ	421.8	98.0	421.8	98.0
	セミドライソーセージ	21.2	120.5	21.2	120.5
	レバーソーセージ	2.0	64.5	2.0	64.5
	レバーペースト	0.8	100.0	0.8	100.0
	加圧加熱ソーセージ	1.6	32.7	1.6	32.7
	無塩漬ソーセージ	748.2	94.1	748.2	94.1
	混合ソーセージ	0.4	80.0	0.4	80.0
	加圧加熱混合ソーセージ	0.5	71.4	0.5	71.4
	その他ソーセージ	338.4	130.6	338.4	130.6
	小 計	21,992.1	98.9	21,992.1	98.9
プレスハム類	プレスハム	342.3	51.6	342.3	51.6
	混合プレスハム	0.0	0.0	0.0	0.0
	チョップドハム	1,013.8	146.2	1,013.8	146.2
	小 計	1,356.1	99.9	1,356.1	99.9
合 計	35,549.5	96.5	35,549.5	96.5	
ポークソーセージ	12,853.0	100.0	12,853.0	100.0	
サラミソーセージ	63.2	100.6	63.2	100.6	
ハンバーグ類	1,708.8	100.0	1,708.8	100.0	
焼き豚	1,424.9	110.3	1,424.9	110.3	
その他	3,377.9	105.8	3,377.9	105.8	

- 注) 1. 生産数量は食肉加工工場より報告された数量である。
 2. ポークソーセージはウインナー、フランク、ボロニアの内数である。
 3. サラミソーセージはドライ、セミドライの内数である。

資料：日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ「食肉加工品等流通調査」
 (公益社団法人日本食肉協議会委託事業)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月28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	3,357	2,484	2,219	-	-	
		安値	2,238	2,219	2,010	-	-	
		平均	2,591	2,328	2,103	-	-	
	69頭	頭数	45	19	5	-	-	
		雌 B	高値	-	-	-	-	-
			安値	-	-	-	-	-
	平均		1,959	-	-	-	-	
	1頭	頭数	1	-	-	-	-	
		去 A	高値	3,353	2,484	2,230	1,946	-
			安値	2,169	2,131	1,989	1,736	-
	平均		2,596	2,305	2,116	1,852	-	
	104頭	頭数	58	33	7	6	-	
去 B		高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-		
-頭	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	-	-	1,513	-	
		2頭	頭数	-	-	2	-	
雌 C		平均	-	-	1,365	-		
1頭	頭数	-	-	1	-			
去 B	平均	-	1,671	1,579	1,404	-		
	26頭	頭数	-	1	12	13		
	去 C	平均	-	1,524	1,437	1,299	-	
4頭	頭数	-	1	2	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜	403	919	-	(競り) (相対)	
売買	261	1,164	174.0	-	10
				10	42

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,070	1,666	1,527	1,409	-
	B	-	1,488	1,420	1,271	1,199
和 去	A	2,390	1,943	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	858
	C	-	-	-	853	846
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	864
交 雌	B	-	1,425	1,481	1,354	1,027
	C	-	-	1,452	1,188	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	681	807	746	605	554
	安値	597	577	551	410	108
	平均	645	608	583	547	457
	頭数	(13)	(347)	(460)	(220)	(124)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	688	666	-	475
	安値	-	688	645	-	443
	平均	-	688	655	-	456
	頭数	(-)	(4)	(2)	(-)	(4)

[大阪食肉卸売市場] 2月28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	-	-	-	-	-
(頭数)	(1)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(2)	(1)
和 去 A	2,448	2,126	-	-	-
(頭数)	(12)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(1)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,716	1,619	1,441	-
C	-	1,664	-	-	-
交雑去 B	-	1,693	-	1,404	-
C	-	-	1,625	1,404	-
豚	-	547	540	537	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月28日	2月27日	(2月累計)
豚	68,400	70,000	1,241,000
成牛計	4,120	3,660	79,240
和牛雌	1,030	920	18,540
和牛去勢	860	780	19,940
乳牛雌	760	940	13,280
乳牛去勢	260	410	9,060
交雑雌	730	290	8,490
交雑去	480	320	9,880

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 2月28日

東京	1,480円	(前日 1,416円)
大阪	1,405円	(前日 1,609円)

[豚・全農建値] 2月28日

上	中	取引頭数	市況
606円	584円	1,092頭	強もちあい

と畜	牛	60頭	豚	162頭	牛概況	まちまち
売買	牛	46頭	豚	168頭	豚概況	急落

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28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)	- (-)	6,219	-	もちあい
仙台 [中]	559 (549)	498 (503)	419	133	反発
宇都宮 [地]	621 (617)	566 (576)	1,950	88	もちあい
茨城 [地]	611 (613)	589 (588)	1,066	486	もちあい
群馬 [地]	588 (599)	519 (493)	2,331	556	強含み
さいたま [中]	596 (602)	583 (588)	258	261	反落
東京 [中]	608 (602)	583 (571)	919	1,164	小反発
横浜 [中]	615 (608)	587 (583)	649	648	反発
山梨 [地]	- (620)	- (578)	64	7	休市
浜松 [地]	586 (608)	556 (557)	352	38	下押し
名古屋 [中]	621 (591)	561 (570)	924	286	反発
京都 [中]	619 (579)	577 (586)	79	65	もちあい
大阪 [中]	547 (605)	540 (549)	162	108	急落
神戸 [中]	610 (692)	588 (663)	-	53	-
岡山 [地]	626 (629)	617 (625)	385	271	もちあい
広島 [中]	599 (-)	561 (-)	156	51	もちあい
福岡 [中]	579 (583)	541 (550)	578	170	弱もちあい

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21日～2月27日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,819,605 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	1,090	1,231	1,291	1,207	75,857
うで	734	787	841	786	143,756
ロース	1,059	1,112	1,242	1,130	142,201
ばら	1,166	1,232	1,321	1,237	179,458
もも	746	788	815	782	242,851
ヒレ	1,101	1,119	1,177	1,134	13,014
セット	950	1,032	1,085	1,026	1,022,468

◇近畿圏 総重量 786,441 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	1,188	1,274	1,337	1,278	63,794
うで	730	745	777	748	125,885
ロース	1,106	1,188	1,253	1,187	99,221
ばら	1,188	1,256	1,270	1,246	133,443
もも	725	752	787	748	176,337
ヒレ	1,109	1,218	1,358	1,209	12,321
セット	931	996	1,070	993	175,440

[食鳥正肉日経相場] 2月28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	695	749	836	199
ムネ	357	399	500	165

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	700	750	1,030	10
ムネ	362	412	590	7

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月28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	930	614	650	600	650
安値	719	370	290	360	350
平均	769	412	-	-	-

※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)

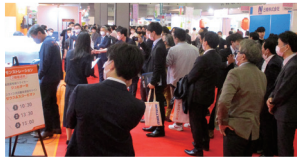
銘柄豚肉 ガイドブック

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/>

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

※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、宜しくお願い致します。

■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

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

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、ブランケット判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・食肉製品など総菜の製造・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 著

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)

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。

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