

令和7年
2025年

3月28日
金曜日

第11680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か月 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



スターゼンが水迫ファームと資本業務提携を締結……P5

CONTENTS

- ▶ 食料安全保障強化本部等合同会議で農政基本計画本文案などを了承—自民党……P2
- ▶ 食料・農業・農村政策審議会合同会議、基本計画を答申—農水省……P2
- ▶ [牛・豚・鶏肉需給予測] 4月牛肉生産は前年比0.3%減……P3
- ▶ カナダビーフ国際機構プレジデントのピアンヴニュ氏にきく……P4~5
- ▶ スターゼンが水迫ファームと資本業務提携を締結、和牛の供給体制強化……P5
- ▶ 若手職人の育成推進に向け「兵庫県牛肉マイスター」を新たに認定、22人に……P6
- ▶ 日本食肉消費総合センター「消費者意識調査」「食肉家計消費等動向分析」の結果を公表①……P6~7
- ▶ JA食肉かごしま、南薩工場に加工センターを新設……P8
- ▶ スペイン、アニマルウエルフェア規制の開始時期を1年延長……P8
- ▶ [輸入牛現物相場] 豪州産カタとモモに不足感、バラに荷余り感……P9
- ▶ [ブロイラー市中現物相場] 鳥フル関連の需要減で国産冷凍モモ軟調……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 27日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 27日……P11

注目のヘッドライン

食料安全保障強化本部等合同会議で農政基本計画本文案などを了承—自民党

自民党の食料安全保障強化本部・総合農林政策調査会・農林部会合同会議が27日、党内で開催された。

…詳細はP2

カナダビーフ国際機構プレジデントのピアンヴニュ氏にきく

…詳細はP4~5

りんご和牛
信州牛
登録商標 第1394040号

信州プレミアム牛肉
登録商標 第5282895号 第5282894号

信州牛生産販売協議会

国産牛豚内臓肉、チルドビーフ、チルドポーク卸売

健康と食生活を演出する
ビセラル株式会社

〒123-0865 東京都足立区新田 2-8-12
営業一課 / ☎(03) 3919-2929 FAX(03) 3919-2930
総務 / ☎(03) 3919-2980 FAX(03) 3919-2941

<http://www.visceral.co.jp>

食料安全保障強化本部等合同会議で 農政基本計画本文案などを了承—自民党

自民党の食料安全保障強化本部・総合農林政策調査会・農林部会合同会議が27日、党内で開催された。会議では、「次期食料・農業・農村基本計画本文案のとりまとめ」を了承。また、「新たな食料・農業・農村基本計画の実効性確保のための農業構造転換集中対策等に関する決議案」については、森山裕食料安全保障強化本部長、宮下一郎総合農林政策調査会長らに一任する形で了承された。このほか、「酪農及び肉用牛生産の近代化を図るための基本方針」などの本文案についても報告された。

冒頭、森山本部長は「農業の収益力を抜本的に向上させていくために、基本法の初動の5年間で基本の農林関係予算とは別に兆の単位を目指して予算を確保することが必要であると強く思う。そのために、しっかりとした決議をまとめ、政府に対してお願いしなければならない。月が明けたら重点的に議論をしていきたい。農政基本法の改正や基本計画に時間を割いてきたが、会議回数78回、参加議員は延べ1303人となった。農林関係議員として、それを認識しながら、日本農業を確立していくためにさらに努力を重ねていかなくてはいけない」と述べた。続いて、宮下会



長は「議論の集大成として基本計画をまとめた。まさに、これまでの皆さんの提言や知恵が詰まった計画だが、この先に必要なものは予算である。具体的に何を行っていくか、エッセンスを濃縮して、決議にまとめて、そして政府にもぶつけていくための文章を用意した。意見を踏まえて前に進んでいきたい」と呼びかけた。

なお、「新たな食料・農業・農村基本計画の実効性確保のための農業構造転換集中対策等に関する決議案」では①農業構造転換集中対策期間における別枠での予算確保②食料自給率の確保③国内の食料供給④農林水産物・食品の輸出促進などによる「海外から稼ぐ力」の強化などの事項が示された。

食料・農業・農村政策審議会合同会議、基本計画を答申—農水省

農水省は27日、食料・農業・農村政策審議会および企画部会の合同会議を開催。新たな食料・農業・農村基本計画に関する取りまとめを決定し、江藤拓農水大臣に答申した。

審議会と企画部会ではこれまで、2024年6月に改正法が公布・施行された食料・農業・農村基本法に基づく新たな基本計画の策定に向け、議論を重ねてきた。

前書では、基本法の改正に基づき検証された事項を改めて振り返り、食料安全保障をめぐる世界的視点からの懸念事項、国際的議論に基づいた環境配慮、人口減少、高齢化の進展による国内農業生産、国内食料市場、地域社会への影響に言及している。また、食料アクセス問題の存在などを指摘している。

また、基本法の理念に基づき、施策の方向性を具体化し、平時からの食料安全保障を実現する観点から、初動5年間で農業の構造転換を集中的に推し進めることを強調している。

大橋弘会長は「企画部会11回、地方意見交換会も11ブロック開催し、事務局には短期間でこれだけの基本計画を作成いただき、尽力に感謝申し上げます。初動5年間で農業の構造転換を集中的に進めていくための施策のパッケージを示した。ここが出発点であると思う。これらを進めていくに当たって、少なくとも年に1回PDCAを行うことで、施策を検証しながら、さらには情勢の変化に応じて改善していくことが重要である」と述べた。

[牛・豚・鶏肉需給予測] 4月牛肉生産は前年比0・3%減

農畜産業振興機構は27日、2～4月の牛・豚・鶏肉需給予測を発表した。

それによると、牛肉の生産量は3月が2万7600t(前年同月比3・7%減)、4月が3万1千t(0・3%減)と予測。品種別出荷頭数をみると、3月は、交雑種は前年並みの2万1千頭を見込んでいるものの、和牛は4万1500頭、乳用種は2万4400頭と前年より減少が見込まれている。4月は和牛が4万8700頭、交雑種が2万3200頭と共に増加を見込んでいるものの、乳用種は2万4400頭と減少を見込んでいる。また、3カ月平均(2～4月)でも、生産量、出荷頭数ともに前年同期をやや下回ると予測している。

輸入量は3月が3万1200t(18・7%減)、4月が5万7300t(9・3%減)と予測。内訳をみると、円安や現地価格の高止まりの影響などにより、主要国を含むほとんどの輸入先からの輸入量の減少が見込まれることなどから、3月は冷蔵品が1万3800t(24・0%減)、冷凍品が1万7400t(13・8%減)。4月は冷蔵品が1万5700t(13・6%減)、冷凍品が4万1600t(7・6%減)と共に大幅な減少を見込んでいる。また、3カ月平均でも、冷蔵品、冷凍品ともに前年同期を大きく下回ると予測している。

豚肉の生産量は3月が7万6200t(1・4%減)、4月が7万8100t(1・1%減)と予測。出荷頭数は3月が137万1千頭と前年並み、4月が140万3千頭と前年をやや下回ると予測している。3カ月平均でも、生産量、出荷頭数ともに前年同期をやや下回ると予測している。

輸入量は、3月が7万3千t(1・8%減)、4月が8万2500t(16・5%減)と予測。このうち冷蔵品は、円安や現地相場高の影響などにより米国産輸入量の減少が見込まれること等から、3月は3万1千t(8・8%減)、4月は3万1千t(8・0%減)と、共に前年を下回ると予測。冷凍品の3月は価格優位性によるブラジル産輸入量の増加

が引き続き見込まれることなどから、4万2千t(4・1%増)と前年同月を上回る一方、4月は国内在庫が逼迫している中で例年3月に行われる通関保留が少なく見込まれること等から、5万1500t(20・9%減)と前年を大幅に下回ると予測している。また、3カ月平均では、冷蔵品は前年同期を大きく下回るが、冷凍品ではやや上回ると予測している。

鶏肉の生産量は、3月は14万4400t(0・4%増)、4月は14万4800t(1・1%減)と予測。輸入量は3月が4万3100t(18・1%減)、4月が4万2900t(17・5%減)と、輸入量のほとんどを占めるブラジル産、タイ産の減少が見込まれることなどから、ともに前年を大幅に下回ると予測している。また、3カ月平均でも前年同期を大幅に下回ると予測している。

牛・豚・鶏の需給予測 (単位:頭、トン、%)

		3月		4月	
		頭数	前年比	頭数	前年比
出荷頭数					
牛 計		87,400	97.0	96,800	99.7
和牛		41,500	99.6	48,700	104.5
交雑牛		21,000	100.0	23,200	103.9
乳牛		24,400	93.1	24,400	90.7
豚		1,371,000	100.0	1,403,000	99.6
部分肉の需給予測		量	前年比	量	前年比
牛 肉	生産量	27,600	96.3	31,000	99.7
	輸入量	31,200	81.3	57,300	90.7
	出回り量	67,300	94.7	82,200	100.4
	月末在庫量	124,700	100.3	130,800	96.2
豚 肉	生産量	76,200	98.6	78,100	98.9
	輸入量	73,000	98.2	82,500	83.5
	出回り量	150,800	100.9	176,400	103.6
	月末在庫量	215,400	113.8	199,700	101.5
鶏 肉	生産量	144,400	100.4	144,800	98.9
	輸入量	43,100	81.9	42,900	82.5
	出回り量	196,000	103.4	200,700	99.4
	月末在庫量	156,400	94.2	143,500	88.3
輸入量の内訳(部分肉ベース)					
牛 肉	冷蔵	13,800	76.0	15,700	86.4
	冷凍	17,400	86.2	41,600	92.4
	合計	31,200	81.3	57,300	90.7
豚 肉	冷蔵	31,000	91.2	31,000	92.0
	冷凍	42,000	104.1	51,500	79.1
	合計	73,000	98.2	82,500	83.5

カナダビーフ国際機構プレジデントのビアンヴニュ氏にきく

カナダビーフ国際機構のエリック・ビアンヴニュ・プレジデント(写真)がこのほど来日。11~14日にかけて東京都江東区の東京ビッグサイトで開催され、同機構もブースを出展した「FOODEX JAPAN2025」で、インタビューに応じた。

—今回の来日の目的と、改めて日本市場をどう捉えているか教えてください。

現在、カナダビーフ業界は厳しい局面にあり、国際的な市場をしっかりと見据えていかなければならない。今回は日本を含むアジア諸国を訪れており、日本以外にはフィリピン、台湾、ベトナム、そして韓国を回る。各国において、今回のFOODEXのような展示会を含めさまざまなプログラムを通して、しっかりとカナダビーフの存在感を高めていきたい。

日本はカナダビーフ業界にとって、世界第2位の市場。昨年のカナダビーフ全体の輸出額約50億ドルのうち、日本は約4億ドルを占め、その存在は非常に大きい。これまで日本とカナダは長い時間をかけて強固な関係性を構築してきた。日本のお客さまは好奇心旺盛であり、特に品質に対する関心は非常に強い。日本はカナダビーフにとって非常に重要な市場であり、今後もセミナーなどを通じてその良さを伝えていきたい。また、カナダビーフのブランドを高めるだけでなく、より多くの日本の皆さまに美味しいカナダビーフを食べていただき、素晴らしい体験をしていただければうれしい。

—日本市場において、今後特に注力するカテゴリーなどはありますか。

これまで基本的には小売業態に向けて注力してきた。引き続き小売業態へのサポートは行っていくが、加えて今後は外食業態向けにさまざまな投資ができないか探っている。外食業態においてはカナダビーフを前面に出すケースは多くないため、小売業態と比べてプロモーションなどを行うことが難しい面もある。ただ、実際にはカナダビーフが使用されているケースは多い。

また、為替の影響もあり価格が上昇する中、パッカー各社がこれまであまり使われてこなかった部位、例えばロインテールやラウンドオイスター(メガネ)などの提案に注力している。こうしたアイテムは外食業

態で使用されることも多く、このような訴求を通じて外食業態へのサポートにもつなげたい。メインカットに加え、これまであまり使用されていなかった部位をしっかりと商品化することで、全体のボリュームを増やしたい。

—昨年、日本ではコロナ禍以来初となる「カナダビーフロードショー」も開催されましたが、こうしたイベントについてはいかがですか。

当機構が最も大切にしているのは人との関係性。対面でコミュニケーションを深めながら関係性を構築していくことが重要だ。ロードショーはそうした役割を十分に発揮できるイベントであり、日本のお客さまとのエンゲージメントを高めたことについて高く評価されている。加えて、昨年はカナダから生産者が来日。日々カナダビーフを生産している人たちが実際に市場に出向き、カナダビーフをPRすることは非常に貴重な機会だ。その牛肉をどんな人が生産しているかなど、生産者やストーリーを知ることによって消費者は感情移入し、購買意欲も高まる。

また、今年4月からは大阪・関西万博が開催されるが、当機構も関わる予定だ。さらに4月にはアルバータ州政府の首相が来日予定。それに合わせたイベントをサポートしたい。そのほか、日本の皆さまにカナダビーフを味わってもらえる機会を増やすため、店頭での試食販売などはこれまで同様にサポートしていく。

—米国の関税政策に対する受け止めとカナダビーフ国際機構のグローバル市場での戦略についておきかせください。

米国はカナダにとって重要な友人であり、今回の件は非常に残念だ。ただ、これは“危機”ではなく、業界にとって“新たな目覚め”ともいえる。これまでの米国に対する高い依存度に対して、新たな方向性を導き出す良い機会になるとも考えられる。

カナダビーフの優位性としてまず挙げられるのが穀物肥育だ。東部ではとうもろこし、西部では大麦



などの飼料生産が盛ん。また、血統はアンガスなど英国の肉専用種が主体であり、トレーサビリティも確立。さらに温室効果ガス削減など、サステナビリティに関する取り組みも積極的に行っている。

世界各地でFOODEXのような展示会出展やクッキングデモ、食肉業界を対象にしたセミナーや試食会を行っており、SNSなどを活用した情報発信にも注力している。私たちの最終的な目標は、カナダビーフのブランド価値向上。そのために四つの重要な要素がある。一つ目は「アニマルウェルフェア」であり、カナダは非常に厳格なアニマルウェルフェアの基準を設けている。二つ目の「フードセーフティー」も同様に非常に厳格なシステムを構築しており、基準を満たすだけでなく、実際には基準以上のものを果たしている。三つ目は「グレーディング」。非常に厳格な格付システムがあり、品質には自信を持っている。四つ目は「サステナビリティ」。カナダビーフ業界としては2030年までに温室効果ガス33%削減という明確な目標を掲げて取り組んでいる。生産だけでなく、実際の販売、そしてマーケティングが一体となり、カナダ

ビーフの存在価値を高めていきたい。

一カナダ産の他の農産物・食品などを取り扱う企業・団体との連携はいかがですか。

カナダポークをはじめ、他の動物性タンパクの供給企業・団体とのパートナーシップは大切だ。私たちはカナダのさまざまな産業の代表者であり、互いの長所を有効活用し、相互に補完しながらシナジーを発揮することで、それぞれの可能性を広げたい。

一日本市場へ向けたメッセージをお願いします。

牛肉は市場において非常に競合が激しいが、関係性を高め、より良い製品を供給したいという気持ちに変わりはない。日本も同様だと思うが、カナダビーフ業界は高品質な製品を安定的に供給することにとっても誠実に取り組んでいる。牛肉には鉄分や亜鉛などが豊富に含まれ、子供や高齢者などにとっても非常に重要な食品だ。さらに牛肉は人の生活を豊かにして、幸福にする存在といえる。私たちがそれに貢献できていることは非常にうれしく、サプライチェーンに携わるすべての方々に感謝を申し上げたい。

スターゼンが水迫ファームと資本業務提携を締結、和牛の供給体制強化

スターゼンは26日、(株)水迫ファーム(鹿児島県指宿市、水迫栄治社長=写真左、右はスターゼンの横田和彦社長)との2012年からの業務提携契約を発展させ、和牛の供給体制強化に向けた「資本業務提携」を締結したことを発表した。今回の提携により、和牛の輸出をはじめ、国内外の市場における和牛事業の一層の拡大を目指していく。

スターゼンは26年3月期を最終年度とする中期経営計画において、「収益構造の再構築とサステナブルな事業運営」をテーマに掲げ、海外事業や国内成長市場への販売拡大などの新たな収益基盤構築に注力している。その柱の一つである海外事業拡大のため①和牛・豪州Wagyuの調達力強化②海外販売網の整備に取り組んでおり、昨年12月には、豪州Wagyuの肥育農場買収を決定。また、今回の「資本業務提携」により、同社の輸出向けブランド和牛である「AKUNE GOLD」を生産する水迫ファームおよびその関連農場から、安定した和牛の調達が可能になる。豪州で買収するWagyu肥育農場についても、

水迫ファームから牛の肥育に関するトータルアドバイスを受け、より魅力的なWagyuの生産を実現させていく。



水迫ファームは和牛飼養頭数約1万5500頭(Gr.農場を含む)を誇る日本最大級の和牛生産者。自家製の配合飼料を給餌し、牛の健康にこだわった品質の高い和牛を生産している。また、食品残さの飼料利用による食品ロス削減や堆肥の活用による循環型農業を実現するとともに、牛のメタンガス排出量削減に向けた飼料の給餌トライアル、AI利用で牛の健康管理をするなど、先進的な取り組みを推進している。

スターゼンと水迫ファームは12年に業務提携契約を締結し、22年に輸出向けブランド和牛「AKUNEGOLD」の取り扱いを開始。今回、新たな「資本業務提携契約」を締結した。

若手職人の育成推進に向け「兵庫県牛肉マイスター」を新たに認定、22人に

牛肉加工の若手を育てる取り組み「兵庫県牛肉マイスター」に、このほど新たに3人が認定された。また、今年1月に開催された兵庫県牛肉マイスターによる競技会「第3回兵庫県牛肉マイスター・牛枝肉処理技術コンテスト」では、エスフーズ(株)の山田拓さんが勝ち抜き、チャンピオンに当たる最優秀賞に選出された。これらの認定式および表彰式が21日、加古川食肉地方卸売市場で開催された。

兵庫県牛肉マイスター制度は、兵庫県食肉卸事業協同組合(平井良幸理事長)が取り組んでいるもので、牛枝肉を部分肉に加工するという失われつつある技術を継承するために、若手技術者を適切に指導する専門的な知識と育成力を持つ者を認定するもの。認定取得には①組合が実施する、全国食肉学校の講師による若手技術者への指導力向上に関する講義・実習「食肉処理技術指導者養成セミナー(牛肉)」の受講②全国食肉学校が枝肉の加工技術を認証する「牛部分肉製造マイスター」の資格認定取得③兵庫県が実施する「但馬牛」「神戸ビーフ」に関する講義・試験に合格—という高い要件が求められる。

今回、兵庫県牛肉マイスターに北田幸三さん(エスフーズ)、木村文耶さん(同)、木村樹一さん(㈱ケ



イ・ピー・シー)が認定された。今回の認定でマイスターは計22人となる。また、1月に行われた「第3回兵庫県牛肉マイスター・牛枝肉処理技術コンテスト」には、今回、チャンピオンとなった山田さんほか3人が参加。牛枝肉の加工技術を競い、その出来栄について評された。

式典では、平井理事長のほか、来賓として兵庫県畜産課肉用牛振興班の日向ひとみ班長、公益(社)日本食肉格付協会の大野高志会長、同・小林淳二専務理事、公益(社)全国食肉学校教務部の田中智洋次長が出席した。

日本食肉消費総合センター

「消費者意識調査」「食肉家計消費等動向分析」の結果を公表①

「食肉家計消費等動向分析」は、2019年1月～24年8月の総務省家計調査(2人以上の世帯)、ID-POSデータ(マギー(株)のi-codeMS)などを対象に分析を行った(委託先=日本食研ホールディングス(株)食未来研究室)。「直近1年間」は23年9月～24年8月を指す。

「家計支出の動向」をみると、約30年間横ばいで推移していた物価は22年から大きく上昇し、それに伴い家計での消費支出も増加した。消費支出のうち最大の割合(直近1年間で29.9%)を占める食料費も19年比では増加しているものの、その間の消費者物価指数(CPI)の伸びを下回っており、節約志

向がうかがえる。なお、実収入が他の年代以上の伸び率となっている20代は消費意欲が旺盛で、食料費をはじめさまざまな費目で支出金額が増加している。

内食・中食・外食別では、内食への支出はコロナ禍での巣ごもり需要により増加した後、減少傾向で推移していたが、物価上昇の影響により22年後半以降は増加傾向で推移している。一方、コロナ禍で大幅に減少した外食もコロナ禍前の9年を上回る水準まで回復した。そうした中、中食は19年以降一貫して増加を続けている。

年代別では、20代が内食・外食ともに支出が大き

く伸長した。地域別では、北海道や東海、四国で外食への支出は「減少／横ばい」である一方、内食への支出が増加しており、これらの地域での外食から内食への需要シフトを示唆している。

内食支出では、穀類以外は購入頻度が19年比でいずれも減少している中で、肉類は比較的購入頻度の減少が少なく、最も減少したのは魚介類だった。年代別では、20代は肉類をはじめ多くの食材への内食支出が他の年代以上に大きく増加。地域別では、北海道では肉類と乳卵類、四国では魚介類への支出が増加するなど、地域ごとに異なる消費傾向がみられた。

「食肉の消費動向」をみると、生鮮肉と加工肉の支出金額の比率はおおよそ8対2(直近1年間)だった。コロナ禍の巣ごもり需要で一時的に増加し、その後減少傾向だった生鮮肉の支出金額は、最近ではコロナ禍の時期に匹敵する水準に回復している。しかし、23年中頃からは支出金額の伸びがCPIの伸びを下回っており、節約傾向がみてとれる。生鮮肉への支出金額(直近1年間)は40～50代が最多で20代が最少であるものの、19年比では20代が他の年代以上に増加している。支出金額は西日本で多い傾向であり、そうした中、北海道の支出金額は全国平均より少ないものの、19年比では他の地域より突出して増加した。

牛肉は生鮮肉支出金額の26・5%(直近1年間)を占めた。支出金額は21年中頃からの価格上昇の影響で19年並みを維持しているものの、購入数量や購入頻度は減少している。特に輸入牛肉のCPIは、21年後半から国産牛肉以上に大きく上昇しており、食品スーパーでは国産牛肉以上に輸入牛肉の売上金額が減少した。また、高齢層ほど支出金額や購入頻度が多く、平均価格(100g単価)も高齢層ほど高く20代と70代とでは約2倍の差がみられた。19年比では、ほとんどの年代で購入数量が減少する中、20代は増加しており、20代の牛肉消費の好調さがうかがえる。支出金額は西日本が多く、最も多い近畿と最も少ない北海道では3倍以上の差があるが、19年比で増加したのは北海道、北陸、東海だった。

豚肉は生鮮肉支出金額の42・0%(直近1年間)

を占めている。生鮮肉の中で最も支出金額が多く、購入数量と購入頻度は緩やかに減少しているが、依然として底堅い需要を維持している。ただ、輸入豚肉の価格は22年初めから上昇が続いており、食品スーパーの輸入豚肉の売上金額は23年末頃から19年を下回って推移した。また、40～50代の支出金額と購入数量が多く、19年比の伸びも大きい。特に50代の購入数量の増加が顕著だった。平均価格(100g単価)は高齢層ほど高いものの、20代と70代の差は1・3倍と牛肉ほど大きくない。東日本での需要が強く、19年比での支出金額も北海道をはじめとする東日本が西日本以上に増加した。そうした中、九州は支出金額、購入頻度共に顕著に伸張している。

鶏肉は生鮮肉支出金額の23・6%(直近1年間)を占めている。19年以降、支出金額だけでなく、購入数量、購入頻度も増加した。22年後半からCPIが大きく上昇しているが、支出金額はCPIを上回って推移しており、価格の上昇はあったものの、消費は堅調だった。また、40～50代の支出金額と購入頻度が多く、19年と比べても他の世代以上に増加している。年代による平均価格(100g単価)の差は1・1倍と小さいものの、19年比での増加幅の年代による差は他の食肉以上に大きい。九州をはじめとする西日本での支出金額が大きいのが、19年比では北海道と沖縄の伸びが顕著だった。

牛肉・豚肉・鶏肉・合いびき肉について比較すると、牛肉は価格上昇の影響で支出金額こそ19年比でプラスを維持しているが、購入数量は減少しており、買い控えの傾向がみてとれる。支出金額は増加傾向の豚肉も、購入数量は21年以降緩やかな減少傾向がみられた。鶏肉と合いびき肉は支出金額・購入数量共にここ1年ほど大きく増加した。19年比では、牛肉は20代、豚肉・鶏肉は40～50代の支出金額が増加した。

牛肉は近畿、豚肉は東日本、鶏肉は九州という地域的な畜種別の嗜好しこうの差異は依然としてみられるが、19年比では、肉類の消費が弱かった北海道で支出金額が増加し、九州で豚肉の支出金額が増加するなど、地域ごとの食肉消費に変化も生じている。(連載終わり)

JA食肉かごしま、南薩工場に加工センターを新設

JA食肉かごしま(本社=鹿児島市、北村裕司社長)は「ふるさと納税の返礼品」など堅調な国内の通販・贈答需要と多様化する輸出需要に対応するため、牛豚の食肉処理を手掛ける南薩工場(同県南九州市)の敷地内にこのほどHACCP対応の精肉パックセンターを新設し、27日に落成式を開いた。

新施設は鉄骨造りの平屋建てで総工費は約6億4千万円。建築面積は797・6㎡で、これまで同社の鹿児島営業所(鹿児島市)内で手掛けていた加工業務を機能移転し、4月下旬から本格稼働する。従来の1・3倍となる年25万パックを製造する計画で、この

うち5万パックは東南アジアへの製品輸出を視野に入れ、個食・小売仕様のステーキなどスキム(真空)パックの製造も手掛けていく。施設内にはこれら関連機器に加え、高品質な冷凍製品を製造するため複数の急速冷凍機も新たに導入した。

同社はJAグループ鹿児島の中核企業として県が誇るブランド和牛の「鹿児島黒牛」や黒豚、オリジナルブランドの「茶美豚」など県内の畜産物を主に処理加工する産地型の食品メーカー。同社によると新たに新設した精肉パックセンターは試験稼働を経て4月21日から製品出荷を始める見通し。

スペイン、アニマルウエルフェア規制の開始時期を1年延長

スペイン農業食料環境省(MAPA)はこのほど、同国における豚1頭当たりの飼養面積拡大などを定めた勅令159/2023(2023年3月8日公布)を改正し、既存の豚舎などへの25年3月9日からの規制開始時期を1年間延長すると発表した。

同規制を巡っては、生産者団体などが①中小規模の養豚生産者にとって豚舎改修などのコスト負担②豚飼養頭数の減少による収益性の悪化などを理由に規制の緩和や適用開始時期の後ろ倒しを求めている。

勅令159/2023は、豚の断尾を減らすために、尾かじりの防止を目的として、豚1頭当たり最低飼養面積の拡大(表)など、EUの豚指令と同等の基準としていた従来の規制を、より強化したものとなっている。同規制が公布された23年3月8日以降、新設される豚舎については同規制が適用されているが、既存の豚舎については2年間の移行期間が設けられていた。1年前(24年3月)には、スペインの主要豚肉産地であるカタルーニャ州の複数の生産者団体が共同で声明を発表し、養豚生産者の生産コスト上昇と生産量が減少する中、豚舎の改修は収益性に大きな影響を与え、同州の養豚生産の競争力を損なう可能性があるとして、規制を見直すことを求めている。

また、青年農業者連合(ASAJA)と農畜産産業者調整委員会(COAG)によると、規制に対応するた

めには養豚場1戸当たり30万ユーロを超える投資が必要となり、肥育豚の飼養頭数が年間400万~800万頭減少する可能性があるとして指摘されている。

MAPAによると、今後、さらなる勅令の改正を行う見通しとされており、業界団体などに対して、養豚場の1頭当たり飼養面積基準の緩和などを盛り込んだ規制の一部見直し案を提示している。

今回の適用開始時期延長を受けて、スペインの農業団体である小規模農業畜産業者連合(UPA)は、MAPAが適用開始時期の延長と規制の見直し案を提示したことに評価するとして声明を発表した。(農畜産業振興機構)

1頭当たりの最低飼養面積(離乳子豚、肥育豚)

生体重	最低飼養面積(㎡/頭)	
	新たな規制 (勅令159/2023)	従来の規制 (勅令1135/2002)
10kg未満	0.20	0.15
10kg以上20kg未満	0.24	0.20
20kg以上30kg未満	0.30	0.30
30kg以上50kg未満	0.45	0.40
50kg以上85kg未満	0.65	0.55
85kg以上110kg未満	0.74	0.65
110kg以上130kg未満	1.00	1.00
130kg以上	1.30	1.30

資料:スペイン勅令159/2023および1135/2002

【輸入牛現物相場】 豪州産カタとモモに不足感、バラに荷余り感

豪州産チルドはカタ系、モモ系が動き、バラ系は停滞傾向。動く部位は不足気味で、動かない部位は荷余り感が出ている。通関遅れの影響もあり、赤身の不足感はしばらく続くとみられる。米国産は相場高の影響もあり、全体的に動きが重い。

豪州産フローズンはひき材需要を中心に引き合い

【輸入牛肉現物相場】		円/キロ		
		グラス	ショートグレイン	
豪州産	トップサイド	1,250 ~ 1,300	1,350 ~ 1,550	
	シックフランク	1,250 ~ 1,300	1,300 ~ 1,450	
	アウトサイド	1,200 ~ 1,300	1,300 ~ 1,450	
	ポイント	1,200 ~ 1,300	1,300 ~ 1,450	
	ナーベル	1,200 ~ 1,250	1,250 ~ 1,400	
	ランプ	1,500 ~ 1,600	1,750 ~ 1,900	
	クロッド	1,250 ~ 1,300	1,350 ~ 1,450	
	チャックロール	1,400 ~ 1,450	1,600 ~ 1,650	
	チャックテンダー	1,400 ~ 1,450	1,450 ~ 1,500	
	キューブロール	2,600 ~ 2,800	3,500 ~ 3,900	
C	ストリップロイン	2,100 ~ 2,200	2,400 ~ 2,550	
	テンダーロイン	4,300 ~ 4,500	4,500 ~ 4,800	
	豪州産	チャック&ブレード	-	-
	ポイント	1,200 ~ 1,350	-	
F	ナーベル	1,150 ~ 1,250	-	
	カウミート	980 ~ 1,200	-	
F	トップサイド	1,300 ~ 1,350	-	
	シックフランク	-	-	

が強い。65CLなどは不足感が強く、新年度の懸念材料となる。その他部位を含む全体的な引き合いは弱く、豪州産ナーベルや米国産ショートプレートなどバラ系は荷余り感が出ている。要因は相場高だけではなく、末端の動きがまだ活発でないことだ。

ここ1週間ほどでようやく暖かくなったが、再び気温がぐっと下がるというのを今シーズンは数回繰り返している印象だ。桜の开花宣言で行楽シーズンが本格化するとみられるが、現状ではまだ市場の動きは重たい。4月以降、徐々に焼き材が動き、相場も現状を維持できればという声もきかれる。

		チルド	フローズン	
米	スクウェアカットチャック	-	-	
	ショルダークロッド	1,600 ~ 1,700	1,500 ~ 1,600	
	ショートプレート	1,350 ~ 1,400	1,150 ~ 1,250	
	ボンレスショートリブ(チョイス)	5,800 ~ 6,000	-	
	ボンインショートリブ	-	-	
	国産	チャックリブ(チョイス)	3,450 ~ 3,510	-
		ストリップロイン(チョイス)	4,000 ~ 4,500	-
		リブアイロール(リップオン)	4,700 ~ 4,800	-
		テンダーロイン	5,000 ~ 6,000	-
	産	ステーキレディ	-	-
チャックアイロール(チョイス)		2,100 ~ 2,230	1,750 ~ 2,000	
同(プライム)		2,350 ~ 2,550	2,000 ~ 2,300	

【ブロイラー市中現物相場】 鳥フル関連の需要減で国産冷凍モモ軟調

◇国産物 生鮮モモは日経加重平均740円前後と高値でのもちあいが続く。気温の上昇とともに値を下げる時期だが、産地によっては入すう時の寒波の影響などから生産がやや振るわないこと、消費者の節約志向などが重なった。冷凍モモは鳥フルのリスク回避の引き合いが弱まったことなどで値を下げた。

◇輸入物 ブラジル産、タイ産、米国産とも自国内

での需要が堅調なことなどから、日本への輸出量が減少し、高値で張り付いている。ブラジル、タイは中東などへの輸出も好調。世界的に需要の高いブラジル産モモ正肉はやや値を上げた。

ブロイラー現物相場	
国産冷凍物	
モモ正肉(産地凍結)	700中心
ムネ正肉(〃)	400~420
手羽モト(〃)	380中心
手羽サキ(〃)	玉なし
砂キモ(〃)	玉なし
ササミ(〃)	450~550

輸入物	単位:円/キロ
米国産モモ正肉(240gUP)	460中心
米国産ジャンボレッグ(350gUP)	350中心
米国産B I L	530~550
ブラジル産モモ正肉	450~460
ブラジル産モモ角切り	460~480
ブラジル産皮なしモモ正肉	470中心
ブラジル産グリラー(1000gUP)	510中心
ブラジル産手羽サキ(50gUP)	600中心
タイ産モモ正肉	480~490
タイ産モモ角切り(25~30g)	460~470
米国産モモ串	玉なし

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 3月27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	3,049	2,353	2,210	-	-
		安値	2,160	2,054	2,047	-	-
		平均	2,521	2,242	2,129	-	-
	63頭	頭数	41	16	6	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	1,689	-	-	-
	1頭	頭数	-	1	-	-	-
	去 A	高値	2,966	2,376	2,190	-	-
		安値	2,161	2,042	1,944	-	-
		平均	2,489	2,240	2,111	-	-
	120頭	頭数	81	29	10	-	-
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	-	1,659	1,521	1,375	-
		9頭	頭数	-	2	4	3
	雌 C	平均	-	-	1,386	-	-
	1頭	頭数	-	-	1	-	-
	去 B	平均	-	1,699	1,563	1,392	-
15頭		頭数	-	1	7	7	-
去 C	平均	-	-	1,391	1,291	-	
	5頭	頭数	-	-	3	2	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	198 285	1,049 915	- 171.5	(競り)	(相対)	
				-	6	51

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,431	1,863	1,406	1,361	-
	安値	-	1,490	1,188	1,169	1,092
和 去 A	高値	2,414	2,095	-	-	-
	安値	-	-	-	1,388	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	-	853
	安値	-	-	-	904	853
乳 去 B	高値	-	-	-	1,152	-
	安値	-	-	-	-	775
交 雌 B	高値	-	1,654	1,493	1,382	-
	安値	-	1,514	1,427	1,275	-
交 去 B	高値	-	1,638	1,516	1,380	-
	安値	-	1,482	1,412	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	637	843	648	613	540
	安値	612	583	538	420	162
	平均	625	608	577	541	447
	頭数	(3)	(420)	(347)	(85)	(60)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	524
	安値	-	-	-	-	410
	平均	-	-	-	-	472
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(6)

[大阪食肉卸売市場] 3月27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	2,441	2,314	2,091	-	-
(頭数)	(4)	(5)	(2)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,870	2,446	2,033	-	-
(頭数)	(2)	(2)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,680	1,591	-	-
C	-	-	1,550	1,520	-
交雑去 B	-	1,880	1,634	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	582	564	492	488

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月27日	3月26日	(3月累計)
豚	65,400	67,400	1,211,200
成牛計	3,150	3,970	77,810
和牛雌	670	1,030	18,970
和牛去勢	580	950	19,930
乳牛雌	800	720	12,470
乳牛去勢	400	410	8,840
交雑雌	310	360	7,880
交雑去	390	480	9,570

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月27日

	1,430円	(前日 1,428円)
東京		
大阪	1,637円	(前日 1,596円)

[豚・全農建値] 3月27日

上	中	取引頭数	市況
605円	579円	1,133頭	強もちあい

と畜 売買	牛 37頭	豚 69頭	牛概況	まちまち
	牛 44頭	豚 77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] 3月27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)	- (-)	5,941	-	もちあい
仙台 [中]	582 (566)	544 (544)	362	81	続伸
宇都宮 [地]	559 (622)	513 (570)	1,548	104	急反落
茨城 [地]	608 (611)	582 (587)	1,226	853	小反落
群馬 [地]	615 (595)	504 (470)	2,367	220	反発
さいたま [中]	600 (582)	582 (573)	259	258	反発
東京 [中]	608 (598)	577 (585)	1,049	915	反発
横浜 [中]	607 (623)	579 (589)	625	628	反落
山梨 [地]	656 (609)	625 (563)	182	153	上伸
浜松 [地]	583 (564)	542 (511)	249	30	反発
名古屋 [中]	528 (560)	517 (517)	957	291	反落
京都 [中]	633 (-)	581 (-)	65	123	もちあい
大阪 [中]	582 (629)	564 (609)	69	43	急落
神戸 [中]	667 (-)	656 (-)	49	105	-
岡山 [地]	665 (674)	690 (651)	223	253	弱含み
広島 [中]	- (669)	- (592)	275	10	-
福岡 [中]	588 (600)	564 (564)	444	115	反落

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] 3月20日～3月26日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,555,702 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	1,123	1,129	1,215	1,153	69,695
うで	756	807	835	808	108,166
ロース	1,080	1,157	1,231	1,157	96,118
ばら	1,190	1,231	1,272	1,229	144,384
もも	791	810	842	810	168,501
ヒレ	1,128	1,174	1,216	1,176	15,679
セット	951	1,010	1,058	1,017	953,159

◇近畿圏 総重量 622,185 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	1,145	1,293	1,347	1,278	44,288
うで	724	745	756	742	105,755
ロース	1,112	1,206	1,255	1,205	73,668
ばら	1,178	1,231	1,272	1,231	96,507
もも	733	747	789	752	138,942
ヒレ	1,126	1,242	1,390	1,243	9,727
セット	931	1,004	1,074	997	153,298

[食鳥正肉日経相場] 3月26日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (7社) ※休載

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	-	-	-	-
ムネ	-	-	-	-

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	699	741	1,010	10
ムネ	358	393	570	6

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月25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	1,007	610	550	600	650
安値	718	371	290	360	350
平均	773	417	-	-	-

※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。