

令和7年
2025年

4月1日
火曜日

第11682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



竹岸食肉専門学校第122回卒業式を挙げる……P7

CONTENTS

- ▶ 単味品は2桁減と苦戦が続く、2月分の食肉加工品生産量……P2
- ▶ 英国3州で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止…P2
- ▶ 畜産部会で新たな酪肉近を答申—農水省……P3
- ▶ 【訃報】小林武治郎氏、ドイツ食肉マイスター…P3
- ▶ 【4月の相場見通し】牛肉……P4～5
- ▶ 【4月の相場見通し】豚肉……P5
- ▶ [食肉流通統計・2月]と畜頭数は豚6・2%減、成牛は1・9%減……P6
- ▶ スターゼン、連結子会社における固定資産の譲渡完了を発表……P6～7
- ▶ 竹岸食肉専門学校第122回卒業式Aコース生3人、Bコース生4人が巣立つ……P7
- ▶ 【輸入副生物現物相場】新年度迎え、需給は主要アイテム中心に堅調……P8
- ▶ 【役員人事】ミート・コンパニオン(4月1日付)音田氏が専務取締役、富田氏が常務取締役に昇任、植村氏は相談役に……P8
- ▶ [資料]食肉加工品生産数量調査報告書(2025年2月)……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]31日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]31日…P11

注目のヘッドライン

単味品は2桁減と苦戦が続く、2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2月の食肉加工品生産量を発表した。

…詳細はP2

畜産部会で新たな酪肉近を答申—農水省

…詳細はP3



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/>

単味品は2桁減と苦戦が続く、2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、2025年2月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3万6194t(前年同月比8・1%減)と減少が続いている。特に単味品はハム類が5916t(15・0%減)、ベーコン類が6366t(10・4%減)と2桁の減少となり、苦戦が続いている。プレス類も1366t(9・4%減)と大きく減少しており、全体の生産量が2桁減とならなかったのは、生産量の多いソーセージ類が2万2546t(5・3%減)と、減少ながらもそ

れなりの数字を残したことによっている。

ハム類はロースハムが4186t(13・9%減)、ラックスハムが596t(11・2%減)、その他ハムが638t(29・6%減)とほとんどの主力商品が2桁減となっており、厳しい状況。ベーコン類はメインのバラベーコンが5848t(11・5%減)と2桁減だが、比較的価格の安いショルダーベーコンが343t(3・0%増)と健闘した。ソーセージ類は主体のウインナーが1万7532t(4・6%減)と、2月の生産減少の中ではまず

[2025年2月の加工品生産量]

(単位：トン、%)

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	4,185.6	86.1	8,361.1	88.8
ボンレスハム	396.0	96.4	802.8	99.0
ラックスハム	596.4	88.8	1,222.2	91.5
その他ハム	638.4	70.4	1,284.0	73.3
ハム類計	5,916.2	85.0	11,890.2	87.9
チョップドハム	1,071.0	131.9	2,084.8	138.5
プレス類計	1,366.3	90.6	2,722.4	95.0
ベーコン	5,848.4	88.5	11,550.7	90.7
ショルダーベーコン	342.5	103.0	685.9	98.4
ベーコン類計	6,365.9	89.6	12,574.2	91.4
ウインナーソーセージ	17,532.0	95.4	34,423.4	97.1
フランクフルトソーセージ	2,080.9	87.9	4,218.1	91.9
リオナソーセージ	344.5	88.1	692.1	91.6
ポロニアソーセージ	1,024.0	98.0	2,092.7	99.5
無塩漬ソーセージ	731.0	90.3	1,479.1	92.2
その他ソーセージ	349.8	114.0	688.2	121.6
ソーセージ類計	22,545.8	94.7	44,525.5	96.7
ポークソーセージ	13,578.6	99.4	26,425.0	99.6
総合計	36,194.2	91.9	71,712.3	94.1
ハンバーグ類	1,577.7	88.6	3,286.5	94.2
やき豚	1,403.0	101.2	2,825.4	105.5
その他	3,377.2	97.6	6,755.0	101.5

まずの推移となり、ポロニアソーセージも1024t(2・0%減)と健闘。しかし、そのほかの主力商品はフランクフルトが2081t(12・1%減)の2桁減となり、無塩漬ソーセージも731t(9・7%減)と1割近い減少となった。

プレス類は引き続きプレスハムが295t(57・6%減)と大幅な減少を続けており、チョップドハムが1071t(31・9%増)と大きく伸びても前年に追いつかなかった。その中で、オールポークソーセージは1万3579t(0・6%減)の微減にとどまったのが特筆される。

英国3州で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は3月28日、英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確認されたことから、ダラム州、タイン・アンド・ウィア州、ノーサ

ンバーランド州から輸出される生きた家禽、家禽肉等の輸入を一時停止したと発表した。

畜産部会で新たな酪肉近を答申—農水省

農水省は3月28日、食料・農業・農村政策審議会令和6年度第12回畜産部会を持ち回りで開催し、新たな「酪農および肉用牛生産の近代化を図るための基本方針(酪肉近)」「家畜改良増殖目標」および「鶏の改良増殖目標」などに関して答申した。

酪肉近の基本方針では「変革の時代を切り開く、酪農と肉用牛生産の新ビジョン」を副題とし「酪農および肉用牛の需給をめぐる情報の変化と対応方向」と「持続可能な酪農および肉用牛生産に向けた取り組み」の二つの構成で、今後の方向性を示している。

このうち、肉用牛需給においては、和牛特有の脂肪交雑の強みは残しつつ、オレイン酸などの脂肪交雑以外の食味に着目した改良や、小ザシなどの脂肪交雑の形状等の指標の研究を進め、脂肪交雑と食味のバランスを重視した牛肉の価値の発信に取り組む必要があるとしている。一方で、食肉に適度な脂肪交雑や値頃感のある国産牛肉を求める消費者ニーズに対応するため、短期肥育や出荷月齢の早期化、交雑種や乳用種牛肉の需要拡大などの取り組みを推進することが重要であると示しつつ、輸出拡大に向けた海外市場の需要の構築等についても明記された。

なお、牛肉の生産数量の目標(令和12年度)については、部分肉換算で36万t、枝肉換算で51万tと、現状(令和5年度は部分肉換算35万t)の生産量並みの水準を設定。その上で、長期的な姿については、さらに輸出拡大が進むことなどを前提に、現状の生産量をやや上回る水準を設定する。

新たな家畜および鶏の改良増殖目標では、省力化や効率的な使用管理の下でも高い生産性を発揮できる家畜が求められており、さらには、国内の多様な消費者ニーズや輸出需要に対応した畜産物生産のための基盤強化を図る必要があるとしている。肉用牛では「オレイン酸などの食味向上に重点を置いた改良や研究等の推進」「食味、繁殖性、飼料利用性など、新

たな改良形質に着目した改良の推進による遺伝的多様性の確保」「適度な脂肪交雑、生産コストの低減などが期待できる短期肥育や早期出荷の推進」など、豚は「生産コスト低減を図るため、1頭当たり育成頭数の改良を推進」「ロース芯への脂肪交雑を高めるなどにより食味の向上を図り、海外産豚肉との差別化を推進」等、また肉用鶏については「生産コストを低減するため、飼料要求率と育成率の改良を推進」などが示されている。

部会では「繁殖雌牛を更新していく際には、今後は肉質だけでなく繁殖性にも着目すべき」「酪肉近、改良増殖目標、いずれも生産対策の色が濃いのが、円滑な食肉の流通を維持・発展させることも重要な生産・消費対策であることを意識して、今後の政策・施策に反映する必要がある」「今回の酪肉近などの内容が前向きなメッセージとして受け止められるよう、生産現場への十分かつ丁寧な説明が必要」「諸課題を国頼みとするのではなく、自らの経営責任という強い自覚と意志を持ち、経営力を磨いていくことが重要」「5年後目標を着実に達成し、長期的な姿を目指していくためにも、目標・KPI(指標)に係る検証・進捗管理等を通じ、需要拡大や生産基盤の維持・強化、経営安定の確保などに向けた施策について、その実効性の確保に努めていただきたい」「酪肉近をベースとしたPDCA、フォローアップについて、基本計画のそれと平仄を合わせつつも、酪農・畜産の特性に応じた在り方を検討していく必要がある。その際、過度に目標の達成状況の評価に促われず、施策の進捗や効果を確認するためのフォローと分析をしっかりと行うことが重要である」「基本方針は需要拡大を前提とした立て付けとなっているが、酪農・畜産の近代化が進展し、今後人口減少に伴う需要減少や社会構造の変化が現実である中で、その名称や定める事項についても、今後見直すべき」などの意見が上がった。

【訃報】小林武治郎氏、ドイツ食肉マイスター

小林 武治郎氏(こばやし・たけじろう=ドイツ食肉マイスター)3月26日、病氣療養中のところ死去、

81歳。大阪市出身。告別式は28日近親者で執り行った。喪主は妻の泰子さん。

【4月の相場見通し】牛肉

【牛枝肉】上げ幅は限定的か、連休需要が下支え要因

【東京】4月の東京市場は前年より多い7900頭ほどの上場が計画されており、alicの食肉需給予測でも和牛と交雑牛の全国の出荷頭数は4%ほど増加すると予測している。新年度を迎え、入学祝い、歓迎会などイベント需要の高まりが予想される。消費者の節約志向は継続しているが、外食やインバウンド需要は好調だ。3月期末で買いを控えていた卸筋も積極的な仕入れに動くだろう。4月に入ればすぐ上げ相場に転じると思われる。一時緩むかもしれないが、後半はGWに向けた手当てで強含み、50~100円上げてくるか。また、春休みが終われば学校給食が始まる。輸入牛肉の代替としても需要が高い乳牛の全国出荷は、引き続き9%ほど減少すると予測されており、高値相場は続く予想される。

【大阪】3月から少しずつ和牛相場が上伸している。万博の影響ともいわれているが、確証となる情報はない。しかしながら部分肉の売れ行きはあまり改善していないことから、相場が高い中で、買い気そのものは強くない。4月からは大型連休向けの仕入れが入るため、4月早々から和牛相場は上伸する見通し。ただ、現状でも高値の中で強い引き合いはそこまで続かず、高値疲れとなり4月後半には軟調に転じそう。交雑牛や乳牛についても高値が続く中、部分肉価格に割高感がある。このため今後の相場上昇は限定的で大幅な上伸はないだろう。

【福岡】枝肉相場はやや上げか。物価高に伴う可処分所得の減少で消費者の生活防衛意識は根強い。春先の行楽需要や月後半の連休需要に向けた手当てが活性化し相場を下支えするため。月平均は人気銘柄や産地、品質、上場頭数次第でまちまち。和牛A5等級はもちあい。交雑牛や乳牛去勢は上場頭数の少なさや高値推移する輸入物の代替需要などが継続発生し、安定した値動きか。月平均予測は和牛A5等級で2600円、A4等級で2300円、交雑牛はB3等級で1500~1600円とみる。

【牛部分肉】バラ徐々に引き合い、スライス系は厳しいか

【関東】桜が咲き初め、野外でのイベントも活発に

なってくれば、バーベキュー需要も動き出してくる。荷余り状態が続いているバラ系は、ここにきて問い合わせが増えてきている。まだ動きは鈍いが、今後は焼き材中心に動いていくことになるだろう。モモは好調。

牛肉の家庭消費は低迷しているが、外食需要は好調。例年堅調だったヒレは、和牛、交雑牛共に低迷しているが、入学祝いや歓迎会などでの需要を期待したいところ。卸各社は好調なモモに加え、これまで低迷していたバラや高級部位のヒレなどで唱え値を上げている。後半に控えている今年のGWは飛び石連休であり、需要がバラけそう。

【関西】和牛枝肉相場が比較的高値水準で推移している中で売れ行きそのものは芳しくなく、その分、部分肉価格の評価が難しくなっている。これから4~5月の大型連休と、売れる時期には入るものの、なかなか強気の商談とはいかないようだ。交雑牛や乳牛も相場が高いため、売価調整が難しい。景気低迷と相場高の中で、売れ筋は引き続き切り落とし材となるブリスケットとチマキ。量販店でもアイテムを広げるのではなく、切り落としを拡販していくというスタイルが定着しつつある。4月以降はいずれの品種もバラ系の売れ行きがやや改善する一方、ロース・カタロースといったスライス材は引き続き厳しい売れ行きとなる見込み。

【輸入牛肉】通関遅れの影響続く、豪州でサイクロン発生

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。豪州では3月下旬から現地で発生したサイクロンの影響でと畜頭数が減少し、通関遅れに拍車がかかる可能性もあり、赤身の不足感はい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。気温が上がっては再びぐっと下がるというのを今シーズンは何度も繰り返している印象だ。東京の桜の開花宣言

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、GWに向かっ

て徐々にバラ系など焼き材が動き、相場も現状を維持できればと期待する声もきかれる。

【4月の相場見通し】豚肉

【豚枝肉】600~700円の展開に、夏場に向けて上昇傾向

【東京】年明け以降、日によってバラツキはみられるものの、枝肉相場は基本的に600円台半ばでの推移が続いている。農水省の肉豚生産出荷予測(3月21日発表)によると、4月は140万3千頭で前年同月並み、平年並みと予測している。依然として豚熱の散発的な発生もみられ、疾病や気候状況、災害の発生などによっては、出荷に影響を及ぼす可能性もあるが、基本的には安定した出荷頭数が見込まれる。一方で4月は需要期であり、新年度のさまざまなイベントなどによって、全体的に引き合いが強まることが予想される。下旬にはGWも控えており、相場は初夏に向けて上昇傾向となりそうだ。

【大阪】輸入豚肉の高止まりもあって高値必至の国産豚肉。3月は頭数が少ない日が多かったこともあって、700円を超える日もみられるなど、すでにかなりヒートアップしていた。この先、4~5月の需要期に差し掛かったことで今後の高値は避けられない。上場頭数も多くないとみられており、価格面では日によって乱高下はみられるが、おおむね600~700円となりそうだ。6月以降も高値が見込まれることから、卸売業者にとっては厳しい時期が続く。

【福岡】4月の需要回復期待から枝肉相場は3月水準の一段高とみる。足元の荷動きは低価格部位のウデ、モモ中心でさえないが、肉豚の供給事情がその一因だ。関係者によると残暑の影響に伴う種付け不良や断続的に発生する疾病の影響で南九州を中心に集荷頭数がやや少なくなりそう。このため枝肉相場は先行指標の関東市況に追随しながらジリジリと上げていくか。月平均はで600円台前半とみる。

【国産豚部分肉】中部位の動き強まる、冷凍在庫は低位で推移

【関東】3月の時点で夏日を記録するなど関東でも気温が上昇しており、春から夏にかけて4月はバーベキュー需要などについてもさらなる高まりが期待される。4月下旬からはGWも控えている中、バラやカタ

ローズなどの中部位に加え、スペアリブなどのアイテムについても荷動きが強まりそうだ。

一方、冷凍品については、決算月の3月も投げ物はあまりみられず、全体的に余剰感などはなく、タイトな需給が継続した。年明け以降、基本的に高豚価が続いているため、冷蔵品を凍結回しにすることが難しく、冷凍在庫は例年に比べて低水準で推移している。

4月もスソ物から中部位まで需要は底堅く、全体的に堅調な荷動きが予想される。

【関西】新年度が始まったが、相場は引き続き堅調。輸入物の通関遅れの影響などもあって部分肉相場も全体的に例年より、やや高値で推移している。個別では気温の急激な上昇もあり、売り場は焼き材へのシフトが進み、バラが一段高。春休み明けで給食向けもあり、スソ物もしっかり。ローズなど中部位の動きはそこそこ。牛肉販売が苦戦する中、量販店は今年度も豚肉を利益商材として拡販に努めていく方針を掲げる企業も多く、卸筋の荷余り感は少ない。相場は高値圏でのもちあいとなっている。GWにかけて相場が下がる要素は少なく、当面は強含みの展開が続くそう。

【輸入豚肉】チルドの逼迫感は解消、米国関税の影響も注視

米国のトランプ政権による関税施策の影響から、米国を含め、日本の主要な輸入ポーク供給先である北米の需給や輸出戦略にも変化が出てくる可能性があるが、現時点では不透明感が強く、今後も動向への注視が必要だ。そうした中でチルドポークについては、3月に入船スケジュールの乱れで遅れていた玉がまとめて入ってきたこともあり、一時期のような逼迫した需給は薄れている。ただ、スソ物やロインなどを中心に引き合いがみられ、余剰感はない。4月も行楽需要の増加などで安定した荷動きが継続するか。フローズンポークは引き続き生産遅れや口蹄疫の影響などもあり、欧州産ベリーは逼迫。一方、南米産については在庫量が多く、一部では余剰感もみられる。4月も状況は大きく変わらないか。

【食肉流通統計・2月】と畜頭数は豚6・2%減、成牛は1・9%減

農水省統計部が発表した2月の食肉流通統計によると、全国の豚と畜頭数は129万95頭(前年同月比6・2%減)と減少した。枝肉生産量は10万3724t

全国と畜頭数、枝肉生産量 前年比%

区分		と畜頭数(頭)		枝肉生産量(t)	
豚		1,290,095	93.8	103,724	93.6
成牛計		82,269	98.1	37,602	97.9
和牛	和牛計	39,866	102.4	18,887	102.5
	雌	19,421	104.3	8,264	104.6
	去勢	20,434	100.7	10,618	101.0
	雄	11	45.8	6	67.1
乳牛	*乳牛計	22,506	91.9	8,315	89.8
	雌	13,500	95.9	4,305	95.7
	去勢	8,977	86.5	4,003	84.3
	雄	29	80.6	7	55.0
交雑牛	交雑牛計	19,854	100.5	10,379	100.0
	雌	9,387	103.9	4,579	102.9
	去勢	10,464	97.7	5,798	97.7
	雄	3	150.0	1.7	170.0
その他の牛計		43	6.0	21	6.4
その他の牛雌		14	33.3	6	32.3
その他の牛去勢		22	3.3	12	3.9
その他の牛雄		7	100.0	3	100.0
子牛		394	95.4	34	76.8
馬		658	99.4	285	95.5

*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。

(6・4%減)となった。豚卸売価格(省令)は617円(5・5%高)で、東京は634円(4・1%高)、大阪は580円(18・4%高)だった。

一方、成牛と畜頭数は8万2269頭(1・9%減)と減少し、このうち和牛は計3万9866頭(2・4%増)、乳牛は計2万2506頭(8・1%減)、交雑牛は計1万9854頭(0・5%増)となった。成牛の枝肉生産量は3万7602t(2・1%減)と前年を下回った。

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	2,583	100.2	2,576	101.9
	A4	2,290	101.6	2,202	105.7
	A3	2,121	103.0	1,911	100.3
	A2	1,820	97.1	-	-
交雑種去勢	B3	1,974	127.8	1,891	127.1
	B2	1,707	120.6	-	-
乳牛去勢	B3	-	-	-	-
	B2	1,109	131.2	1,116	123.6

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	74,151	97.4	617	105.5
うち東京	6,214	100.4	634	104.1
大阪	411	60.4	580	118.4

スターゼン、連結子会社における固定資産の譲渡完了を発表

スターゼンは3月28日、2月29日に公表した連結子会社における固定資産の譲渡および特別利益の計上に関して、土地の譲渡手続きが完了したことを発表。また、譲渡資産に代わり、東西に新設する拠点について、その内容に一部変更が生じたことを発表した。

【譲渡の概要】東京都港区港南5丁目1番7号▷資産内容および所在地、土地=4859.59㎡(公簿面積)、建物=1万5981・75㎡(登記簿床面積)▷現況=スターゼンロジスティクス(株)の本社兼グループ物流センター▷譲渡先=事業会社1社(スターゼンおよび連結子会社との間には資本・人的関係、取引関係および関連当事者として特記すべき事項なし)▷譲

渡価額・帳簿価額=非公表▽譲渡益=約75億円▷建物譲渡日=2026年9月30日(予定)

スターゼングループでは、中期経営計画(23~25年度)において、基本戦略の柱の一つに掲げる「物流拠点の再整備」の具体策として、上記の固定資産を譲渡し、東西に物流・営業を担う2拠点を新設する。なお、この資産入れ替えにより、同社グループの資産効率向上が期待できる。東西での拠点新設に伴い2拠点における冷凍・冷蔵商品の保管能力は、現状の1万2千公称tから3万2千公称tに増加し、さらなる物流の効率化に取り組んでいく。

なお、今回の固定資産の譲渡に伴い、25年3月期の同社連結業績において、「固定資産売却益」とし

て、約75億円を特別利益に計上する予定であり、すでに公表している25年3月期の連結業績予想に織り込み済みとなる。また、新設する拠点の概要は次のとおり。

【スターゼン東扇島センター】神奈川県川崎市川崎区東扇島26番1号▷物件概要、土地=8629・70㎡(公簿面積)、予定建物=3万3601・85千㎡(鉄骨造り7階建)▷用途=食品の流通加工施設を併設する新物流センター▷保管能力=2万7千公称t(現状のグループ物流センターは1万1千公称t)▷物件所有者=(株)ダイワコーポレーション▷賃借人=スター

ゼン(株)▷契約形態=定期建物賃貸借契約(30年間の1棟借り)▷建物竣工予定=26年5月末

【伊丹営業センター】兵庫県伊丹市鑄物師5丁目6番1号、54番1号▷物件概要、土地=7682・45㎡(公簿面積)、予定建物=4495・57㎡(鉄骨造り2階建)▷用途=食肉製品などの営業・物流拠点(現伊丹営業センターの機能移設)▷保管能力=5千公称t(現伊丹営業センターは1千公称t)▷物件所有者=スターゼンロジスティクス▷投資額=約50億円(土地、建物、冷凍・冷蔵設備等の概算額)▷土地購入済み(23年9月)、建物竣工予定=25年11月末

竹岸食肉専門学校第122回卒業式 Aコース生3人、Bコース生4人が巣立つ

竹岸食肉専門学校の第122回卒業式が3月29日、同校講堂で挙行された。卒業生は121期Aコース生3人、Bコース生4人。卒業生はこの後それぞれの職場などに復帰していく。これで同校の卒業生総数は6306人となった。式典では水野正徳学校長から卒業生にそれぞれ卒業証書が授与され、さらに各賞の表彰状が贈られた。このうち実技・学業の優秀者に贈られる優等賞には佐々木伸さん(プリマハム)、実技成績優秀者に贈られる竹岸賞には秋元響さん(㈱ヨークベニマル)、同校独自の操作分析手法の成績優秀者に贈られる操作分析賞には國分慎太郎さん(プリマハム)が輝いた。

水野学校長は「竹岸学園の生活で実施し身に付けた、大きな声であいさつをすること、人前で自分の考えを話すこと、正しい生活を送ること、相手を敬い協力すること、奉仕の精神で自己研さんすること。これらは社会においても通じる基本的な考え方だ。今後も世の中はさまざまな多様性ある考え方、行動様式に大きく変化していくと思うが、卒業生の皆さんには自らの考えを明確化し、意識して行動し考えて、社業や生活に生かしていただきたい」と最後のメッセージを贈った。

また、細谷正理事長は「昨日開催された恒例の謝恩会において、皆さんの言葉に共通して感じたのは物事に対する感謝の念だ。今後は派遣元の企業などに対する感謝をしっかりと言動でみせて、社業発展のために先導役となって活躍してくれるであろうことを



確信している。そして皆さん自身もさらに将来に向けて高みを目指し、さらに努力していただきたい」と激励した。

さらに千葉尚登名誉校長からの「食肉業界は今、消費者の多様なニーズに応えるため、ますます高度な専門知識が求められている。皆さんが学校生活で培ったスキルと知識は必ずや大きな力となり、これからの食肉業界を担う重要な人材として、業界全体の発展に貢献されるだろう。また、学校生活は人としての成長や仲間との絆を深める貴重な時間でもあったと思う。これからの人生においても、その経験が皆さんの糧となり、新たな挑戦を切り開く力となることを信じている」とメッセージが読み上げられた。

卒業生総代として佐々木さんが答辞を読み上げ、国分司さん(ヨークベニマル)が卒業記念品(ドライヤー2台)の目録を学校に贈呈。式典後には第122期卒業生による平和の鐘打鐘が行われ、さらに応援団による演技も披露された。

【輸入副生物現物相場】 新年度迎え、需給は主要アイテム中心に堅調

「夏日」を記録するような暑さから一転し、冬場の
ような寒さに戻るなど三寒四温の不安
定な気候が続いているが、量販店の売
り場は新年度を迎えて、本格的に焼き
材中心の品ぞろえにシフト。実需に大
きな盛り上がりはないが、各社とも行
楽需要やGWを見据え、タンやアウトサ
イドスカートなどの引き合いはそれなり
に堅調であり、相場も強含みの展開。
為替レートは148円台で推移している
ものの、下値は堅い。先頃、米国はカ
ナダ、メキシコからの輸入品に対して
10%の追加関税を課す大統領令を発
効。両国から素牛などの生体牛を多く
輸入している米国の生産状況を考えると、
中長期的にみても米国産牛肉はコス
ト高から生産減となり、現在の需給
がさらにタイトになる可能性が高いと
予想する向きもあり、高値圏での推移
が続くそう。

白物も引き続き底堅い動き。鍋物需
要は落ち着いたが、焼き材、タレ漬け・
総菜などの加工品需要の引き合いが
強い。全体的にGWまで継続的な引き

合いが見込まれる。

【輸入副生物現物相場】				円/キロ、税抜き		
商品名	原産地	規格	価格	気配		
フ ロ ー ズ ン	牛タン	米国	2500~2600	↑		
		豪州	2100~2200	→		
		欧州	1950~2050	→		
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	2000~2100	↑	
		メキシコ		1800~	→	
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3100~3300	↑	
		メキシコ		-	→	
	シンスカート、シックスカート	豪州	バルク	1200~	↑	
	シンスカート(皮なし)	豪州		1500~	→	
	レバー	豪州		320~		
		米国		350~	→	
	トライブ	-	1.5UP	-	→	
		豪州	700gUP 500gUP	-	→	
	スモール	米国		500	→	
	ラーズ	米国		650~700	↑	
豪州			680~720	→		
アキレス	米国		1200	→		
テール	豪州		1000~1400	→		
メンブレン	豪州		600~	→		
【チルド】						
チ ル ド	牛タン	米国	2700~2900	↑		
		豪州	2500~2700	↑		
	牛タン(ムキタン)	米国	450~4700	↑		
		豪州	-	→		
	ハンギングテンダー (サガリ)	米国	チョイス プライム	2100~2300	↑	
				2400~2700	↑	
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス プライム	3100~3500	↑	
			3500~	-		
	メキシコ		-	→		

【役員人事】 ミート・コンパニオン (4月1日付) 音田氏が専務取締役、富田氏が常務取締役に昇任、植村氏は相談役に

(株)ミート・コンパニオン(阿部昌史代表)はこのほど、臨時株主総会および取締役会を開催。新体制の役員が選任され、4月1日付で就任した。新たな専務取締役に音田敏彦氏、常務取締役に富田和広氏がそれぞれ昇任。なお、植村光一郎前常務取締役は任期満了に伴い退任し、相談役に就任した。新体制は次のとおり。

代表取締役社長 阿部昌史(株)アグリ・ワン代表取締役会長)▷専務取締役 音田敏彦(アグリ

ス・ワン取締役社長)▷常務取締役 富田和広(アグリ・ワン取締役)▷取締役 阿部美穂(アグリ・ワン監査役)、山田彰男(社外=(株)ニイテック代表取締役社長)、木田裕一(セブンシーズトレーディング事業部長)▷監査役 阿部佳世子▷常務執行役員 福島孝義(フードサービス部長・原料商品部長・品質保証室長)、安次嶺徳雄(ミートパッカー部長)▷執行役員 宮崎和則(アグリ・ワン取締役)

【資料】食肉加工品生産数量調査報告書(2025年2月)

(単位:トン,%)

銘柄	生産数量	対前年同月比	2024年累計	対前年同期比	
ハム類	ロースハム	4,185.6	86.1	8,361.1	88.8
	ボンレスハム	396.0	96.4	802.8	99.0
	骨付きハム	5.1	83.6	8.9	85.6
	ラックスハム	596.4	88.8	1,222.2	91.5
	ベリーハム	2.4	104.3	4.5	112.5
	ショルダーハム	92.3	92.2	206.7	101.4
	その他ハム	638.4	70.4	1,284.0	73.3
	小計	5,916.2	85.0	11,890.2	87.9
ベーコン類	ベーコン	5,848.4	88.5	11,550.7	90.7
	ロースベーコン	0.3	27.3	0.8	40.0
	ショルダーベーコン	342.5	103.0	685.9	98.4
	その他ベーコン	174.7	104.5	336.8	103.2
	小計	6,365.9	89.6	12,574.2	91.4
ソーセージ類	ウインナーソーセージ	17,532.0	95.4	34,423.4	97.1
	フランクフルトソーセージ	2,080.9	87.9	4,218.1	91.9
	リオナソーセージ	344.5	88.1	692.1	91.6
	ポロニアソーセージ	1,024.0	98.0	2,092.7	99.5
	ドライソーセージ	459.7	95.0	881.5	96.4
	セミドライソーセージ	15.6	81.7	36.8	100.3
	レバーソーセージ	4.0	90.9	6.0	80.0
	レバーペースト	0.9	90.0	1.7	94.4
	加圧加熱ソーセージ	2.3	60.5	3.9	44.8
	無塩漬ソーセージ	731.0	90.3	1,479.1	92.2
	混合ソーセージ	0.5	100.0	0.9	90.0
	加圧加熱混合ソーセージ	0.6	100.0	1.1	84.6
	その他ソーセージ	349.8	114.0	688.2	121.6
	小計	22,545.8	94.7	44,525.5	96.7
プレスハム類	プレスハム	295.3	42.4	637.6	46.9
	混合プレスハム	0.0	0.0	0.0	0.0
	チョップドハム	1,071.0	131.9	2,084.8	138.5
	小計	1,366.3	90.6	2,722.4	95.0
合計	36,194.2	91.9	71,712.3	94.1	
ポークソーセージ	13,578.6	99.4	26,425.0	99.6	
サラミソーセージ	72.9	107.0	136.1	104.0	
ハンバーグ類	1,577.7	88.6	3,286.5	94.2	
焼き豚	1,403.0	101.2	2,825.4	105.5	
その他	3,377.2	97.6	6,755.0	101.5	

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、ポ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] 3月31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 156頭	高値	4,945	2,930	2,171	-	-
		安値	2,215	2,174	2,083	-	-
		平均	2,909	2,358	2,129	-	-
		頭数	137	17	2	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 58頭	高値	2,876	2,270	-	-	-
		安値	2,160	2,066	-	-	-
		平均	2,441	2,214	2,048	-	-
		頭数	45	12	1	-	-
去 B 2頭	高値	-	1,953	-	-	-	
	安値	-	1,944	-	-	-	
	平均	-	1,948	-	-	-	
	頭数	-	2	-	-	-	
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 20頭	平均	-	1,563	1,555	1,385	
		頭数	-	6	8	6	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
		頭数	-	-	-	-	
去 B 11頭	平均	-	1,729	1,631	1,378		
	頭数	-	5	3	3		
去 C 1頭	平均	-	-	-	1,360		
	頭数	-	-	-	1		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	391 301	947 944	- 115.5	(競り)	(相対)	
				-	10	35

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,420	1,373	1,280	1,167	-
	安値	-	-	1,267	1,093	-
和 去 A	高値	2,668	2,268	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	852	649
	安値	-	-	-	850	868
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	1,678	1,606	1,488	1,304	-
	安値	-	-	-	1,032	-
交 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	666	896	918	920	918
	安値	595	557	540	421	292
	平均	631	591	574	551	473
	頭数	(6)	(344)	(351)	(143)	(100)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	612	603	-
	安値	-	-	612	591	-
	平均	-	-	612	598	-
	頭数	(-)	(-)	(7)	(3)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 3月31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)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,457	-	-	-	-
(頭数)	(2)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	1,535	-	-
C	-	-	1,512	-	-
交雑去 B	-	1,657	1,566	1,512	-
C	-	1,608	1,536	1,415	-
豚	-	608	588	532	487

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	3月31日	3月28日	(3月累計)
豚	64,900	63,800	1,339,900
成牛計	4,200	3,540	85,550
和牛雌	960	970	20,900
和牛去勢	1,410	590	21,930
乳牛雌	500	670	13,640
乳牛去勢	370	270	9,480
交雑雌	290	620	8,790
交雑去	660	410	10,640

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 3月31日

	1,474円	(前日 1,459円)
東京		
	1,556円	(前日 1,612円)
大阪		

[豚・全農建値] 3月31日

上	中	取引頭数	市況
596円	577円	1,179頭	急落

と畜 売買	牛 107頭 豚 34頭	豚 145頭 豚 192頭	牛概況 豚概況	まちまち 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] 3月31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)	- (-)	5,592	-	もちあい
仙台 [中]	538 (564)	485 (522)	235	163	続落
栃木 [地]	571 (616)	545 (539)	1,636	121	反落
茨城 [地]	602 (605)	584 (582)	1,072	612	小幅続落
群馬 [地]	609 (604)	567 (509)	2,140	1,545	続落
さいたま [中]	585 (595)	574 (583)	281	282	続落
東京 [中]	591 (618)	574 (594)	947	944	急落
横浜 [中]	614 (613)	584 (582)	641	625	もちあい
山梨 [地]	- (-)	- (-)	113	47	休市
浜松 [地]	583 (566)	532 (510)	294	41	反発
名古屋 [中]	558 (562)	515 (512)	859	250	もちあい
京都 [中]	648 (639)	633 (633)	100	115	もちあい
大阪 [中]	608 (-)	588 (-)	145	192	まちまち
神戸 [中]	- (616)	- (601)	140	-	-
岡山 [地]	702 (660)	676 (706)	213	363	反発
広島 [中]	593 (590)	- (566)	223	43	もちあい
福岡 [中]	580 (591)	544 (560)	600	132	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。「前日」は京都は29日、その他は28日

[日本食肉流通センター] 3月24日～3月30日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

[食鳥正肉日経相場] 3月28日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇首都圏 総重量 1,519,349 kg

◇東京 (7社)

	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	1,133	1,213	1,144	76,126
うで	745	820	839	805	101,975
ロース	1,042	1,103	1,210	1,109	112,511
ばら	1,126	1,201	1,242	1,196	157,626
もも	782	802	853	811	146,157
ヒレ	1,080	1,186	1,356	1,183	11,037
セット	946	1,010	1,057	1,007	913,917

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	690	742	855	158
ムネ	355	390	494	135

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	689	749	1,010	7
ムネ	345	398	570	5

◇近畿圏 総重量 562,129 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	1,140	1,284	1,336	1,268	41,397
うで	713	745	794	752	92,894
ロース	1,112	1,252	1,257	1,217	74,010
ばら	1,166	1,219	1,286	1,227	88,651
もも	733	756	794	757	121,549
ヒレ	1,157	1,218	1,318	1,220	9,102
セット	929	970	1,081	1,003	134,526

[農水省統計情報部食鳥市況] 3月28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	698	360	290	360	350
平均	764	414	-	-	-

※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)

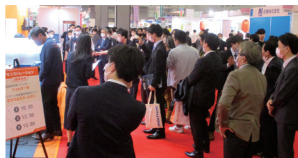
銘柄豚肉 ガイドブック

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。