

令和7年  
2025年

6月13日  
金曜日

第11732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



十和田ビーフプラントが米国向け輸出の出発式を挙げる……P6

▶ [食肉流通C・食肉業界の販売動向] ①牛肉  
国産物は企業によって差異、輸入の相場高でシフト続く  
…………… P2

▶ 農畜産業振興機構、食肉販売動向調査、「卸売業者  
牛肉全体の取扱状況」②…………… P2

▶ 新支部長に伊藤功一氏 一ハム組関西支部が令和  
7年度通常総会…………… P3

▶ 大阪・関西万博カナダビーフセミナー①…………… P4

▶ 日本食肉協議会が定時社員総会を開催  
新副会長に由井琢也氏、小川晃弘氏…………… P5

▶ 8月に日本の畜産を応援する「畜産に生きる会議」開  
催へ…………… P5

▶ 伊藤ハム米久HDグループのIHMP「十和田ビーフ  
プラント」が米国向け輸出の出発式を挙げる…………… P6

▶ 南オーストラリア州政府が万博で食材PR、カンガルー  
やブラックアンガスメニュー紹介…………… P6

▶ 【関東の輸入豚肉現物相場】Cは締まった展開、Fも  
引き合い強まる…………… P7

▶ 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物以外  
にも引き合い…………… P7

▶ 串カツ田中、新業態「厚切りとんかつ 厚とん」… P7

▶ 中国、中国農業農村部、肉牛・乳牛市況などを公表  
生産能力向上やコスト削減を支援…………… 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]12日 …… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]12日 …… P11

## 注目のヘッドライン

### 【食肉流通C・食肉業界の販売動向】 ① 牛肉—輸入の相場高でシフト続く

公益財団法人日本食肉流通センターは4日、食肉業界の販売動向  
(2025年6月報告)を発表した。

…詳細はP2

### 新支部長に伊藤功一氏 一ハム組関西支 部が令和7年度通常総会

…詳細はP3

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>

## 【食肉流通C・食肉業界の販売動向】①牛肉 国産物は企業によって差異、輸入の相場高でシフト続く

公益財団法人食肉流通センターはこのほど、食肉業界の販売動向(2025年6月報告)を発表した。センターは食肉事業者から販売動向について聞き取りを行い、その概要を年3回報告している。今回は1月からゴールデンウィーク(GW)までの食肉販売動向を中心に、5月16日～6月2日に聞き取りを行なっている。

輸入牛肉の厳しい販売環境が続く中で、国産牛肉の販売については、食肉事業者の販売先や畜種の違いによって報告内容にバラツキがみられた。

和牛については、比較的堅調な販売であったという報告と動きが悪かったという報告に分かれた。その中でも、「昨年末に<sup>ひっぼく</sup>逼迫していたカタロースの動きがなくなった、ロイン系の動きは相変わらず鈍く販売に苦労している」「スネ、ブリスケなどの低価格部位の動きは引き続き好調である」という報告が多くあった。

消費者の節約志向を反映した商品・価格の設定の意識から、和牛経産牛の飼い直しの引き合いが強くなっているとの報告も多くきかれた。同様の理由と輸入牛肉の代替として乳廃牛の牛正肉(ひき材)の引き合いが強く、注文に応え切れない状況であるとの報告もあった。また、輸入牛肉の相場高が続く中で、乳去勢牛の出荷頭数減少、交雑牛の相場高、和牛3等級の価格上昇などの状況により、需要者の販売戦略か

ら、乳去勢牛から交雑牛へ、交雑牛から和牛へのシフト、あるいはその逆のシフトも起きているようだ。

〈食肉事業者の主な声〉GWは、和牛肉が飲食店向けで動いたが、百貨店での動きが悪く、ウチモモ、ソトモモ、サーロインが余った。サーロインは年末商品向けに凍結に回すとともに、それでも余るものは大幅な値引きをして売り切った。飼い直した和牛経産牛を求める注文が多くなって相場が上がっており、交雑牛より高い価格で購入して卸している。飲食店では手頃な和牛メニューを維持するのに欠かせないらしい▷得意先の焼き肉チェーンでは、メニューの値上げをしたため、客数は減少したが、客単価が上昇して売り上げは横ばいとなっている。原料仕入価格や他のコストの上昇から前年よりも利益は減少している▷乳去勢牛の頭数が減少していることから交雑牛にシフトしている得意先がある一方で、逆に交雑牛は相場高から販売力が低下していることから、和牛に切り替える量販店も出ている▷牛肉の輸出国からみると、日本は、高く買う力が弱くなってきているのにスペックが細かく食肉工場の作業員に負荷がかかる国になっている。先方は、もっと大きなマーケットへの輸出を増やそうという考えになっている。(大手食肉加工メーカー) (連載続く)

## 農畜産業振興機構、食肉販売動向調査 「卸売業者 牛肉全体の取扱状況」②

2024年度下半期の卸売業者における牛肉の取扱状況(重量ベース)について、前期(24年度上半期)との比較で、牛肉全体では「同程度」が57.1%と最も多い中、「増加」が「減少」を14.3ポイント上回った。増加理由としては、「小売向け需要の増加」「外食向け需要の増加」「景気の状態」「相場安」などが挙げられた。

品目別にみても、「同程度」が最も多かった(輸入品〈冷蔵〉は「同程度」と「減少」が同率)。和牛と交雑牛は「増加」が「減少」を上回った一方、乳用牛と輸入品(冷蔵・冷凍)は「減少」が「増加」を上回った。

増加理由については、和牛は「小売向け需要の増加」が最も多く、次いで「外食向け需要の増加」、交雑牛は「小売向け需要の増加」および「外食向け需要の増加」が最も多く、次いで「他畜種や品種との需要シフト」が挙げられた。

一方、減少理由については、輸入品(冷蔵)は「相場高」が最も多く、次いで「景気の状態」「小売向け需要の減少」「他畜種や品種への需要シフト」、輸入品(冷凍)は「相場高」「小売向け需要の減少」「他畜種や品種への需要シフト」が最も多く挙げられた。(連載続く)

## 新支部長に伊藤功一氏 ―ハム組関西支部が令和7年度通常総会

日本ハム・ソーセージ工業協同組合関西支部(木藤哲大支部長=上写真)は10日、令和7年度通常総会を開催した。開会に先立ち、木藤支部長は「食肉加工品の消費量は、消費者の節約志向の高まりが継続しており、経済的には実質賃金がなかなか伸びないことから、生活防衛意識は高水準で推移している。こうした中、当業界では原材料・物流費・人件費の上昇など、さまざまなコスト増加要因があり、企業努力だけでは対応に限界がきている。そのため、度重なる価格改定を余儀なくされている。一方で食肉加工品の生産数量は、6年連続で減少しており、インバウンド需要で若干の回復傾向だが、人口減少が止まらない中、消費量の状況は非常に厳しくなっている」「今年食料農業農村基本計画、酪農および肉用牛の近代化に関する基本方針、養豚の振興に関する基本方針などの見直しの年であり、食肉加工業界にとっては節目の年になる。業界団体、関連省庁の協力を仰ぎながら、協力して問題に対処していきたい。物流問題については先般、公正取引委員会からフードサプライチェーンにおけるリードタイムの問題、1/3ルールの商慣習について、独占禁止法上の考え方が公表されている。一昨年、当業界で政府に提出した、食肉加工業界の自主行動計画を継続していくことが非常に重要」とあいさつを述べた。

総会では①7年度事務・事業報告承認の件②6年度収支決算報告承認の件③7年度事業計画決定の件④7年度一般会計収支予算決定の件⑤7年度組合費賦課金徴収方法決定の件⑥組合員の脱退および加入、役員改選に関する件―の全6議案が諮られ、いずれも原案通り承認された。このうち、組合員の脱退・加入では、信州ハム食品が脱退し、信州ハムが加入(組合員数に変動なし)。任期満了に伴う役員改選では、新支部長に伊藤功一氏が就任した。

業界発展功労者表彰では、伊藤ハム販売(株)の田中晋常務取締役中部営業部長に感謝状と記念品が贈呈された。また、企業の反映のために貢献した優良従業員表彰では、伊藤ハムでは橋本卓也伊藤ハム販売(株)京都営業所長、茶弘一彦伊藤ハムミート販売西(株)中部CS特販部長、唐島金昭伊藤ハム米久フーズ(株)北陸工場包装課長、プリマハムでは山崎哲也京



都営業所ゼネラルマネージャー、岩田和也関西量販部課長、高井洋一関西量販部係長、丸大食品では岡誠治関西量販部長、能勢誠調理加工マーケティング部長、林兼産業では藤本聡事業



統括本部食品事業営業二課係長、マルエー食品では今江貞俊製造部工場長らに感謝状と記念品が贈られた。続いて、来賓として日本ハム・ソーセージ工業協同組合の強谷雅彦専務理事、一般(社)食肉科学技術研究所の小原健児理事長がそれぞれの立場から祝辞を述べた。

総会後に行われた懇親会では伊藤功一新支部長(下写真)があいさつに立ち、「われわれを取り巻く環境は非常に厳しく、各種コストの増加、志向の変化への対応、人口の減少など課題は多い。こうした状況を受けて、食肉加工品生産量は20カ月連続で減少している」「わたしは現在50歳で、段階のジュニア世代の一つ下。昭和に生まれ、平成を生き抜いてきたが、令和においてはインフレ、円安などさらに厳しい環境にある。過去を振り返ると、失われた30年しか経験しておらず、デフレ続きであった。そういう意味では、今現在は日本という国が大きな課題を乗り越えて好循環になる重要な局面であるとも思う。業界においては、2年前に物流に関する行動計画の宣言、直近では輸出促進の展示会や商談会に参加しているが、業界の課題は全体で共有し、全体で対応していかなくてはならない」と強調した。

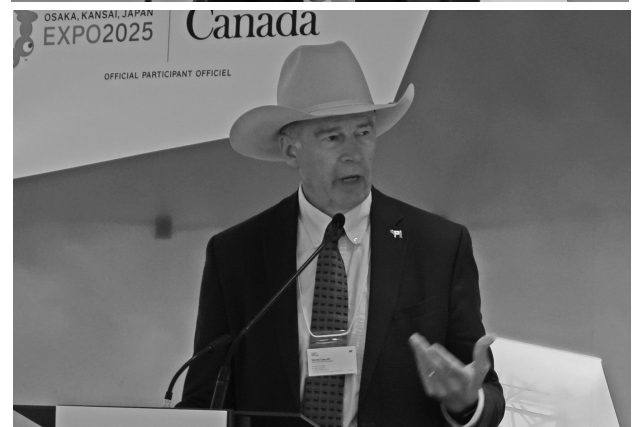
## 大阪・関西万博カナダビーフセミナー①

大阪・関西万博会場のカナダパビリオンで10日、「カナダビーフセミナー-EXPO2025」が開催され、生産者団体トップ、大手パッカーらのプレゼンテーションが行われた。

セミナーの冒頭、2025年大阪・関西万博カナダパビリオンのマット・フレーザー副館長(上写真)が「(パビリオンでは)万博の6カ月間を通じてさまざまなテーマを設けているが、ちょうど今週は生きるための必需品である“衣・食・住”。今日のイベントにこれほどふさわしいテーマはない。日本とカナダは多くの分野において非常に重要なパートナー。1970年の大阪万博は、1967年にカナダがモントリオールで開催した万博の数年後に行われた、アジアで開催された初の万博であった。それ以来、カナダは日本が開催した全ての万博に参加している。カナダは、全ての来場者に最高の体験を提供するという理念に基づいて万博に参加しており、今回もちろん例外ではない。(2004年の)愛知万博でもカナダ館内でカナダビーフを含む各地の食材を紹介する料理プログラムを導入した。この伝統は現在も続いており、今日は、カナダの料理学校を卒業した優秀な若手シェフをパビリオンの中で編成している。カナダの本場の味を皆さまに楽しんでいただければと思う」とあいさつ。

続いてカナダ畜牛協会のデニス・レイクラフト・エグゼクティブバイスプレジデント(下写真)が登場。同氏の説明要旨は次の通り。

私が初めて大阪に出張したのは今から40年前。現在、私どもは、カナダの6万人の生産者を代表し、世界中を回って、カナダビーフをPRするという活動を行っている。カナダの牛肉畜産部門は農業分野において、国内第1位の金額になっており、それを非常に誇りに思っている。カナダでは大西洋側から太平洋側に至るまで幅広い地域で牛肉の生産を行っているが、特に大きな生産地は、アルバータ州をはじめとして、サスカチュワン州、マニトバ州、オンタリオ州などだ。私が40年前に大阪に来た当時よりも、カナダの牛肉生産は大きな成長を遂げており、現在は穀物肥育牛で世界3位の牛肉輸出国に成長。また、日本はカナダにとって、世界で2番目に大きな牛肉輸出国でもある。カナダの生産頭数は近年減少傾向になっている



といわれているが、より効率的な生産を行っており、安定的な供給体制を維持している。実際に、温室効果ガスの排出を世界平均の約半分に抑えており、サステナブルという観点からも地球環境への配慮は最重要視している。加えて生産者に対して、アニマルウェルフェアや食品安全、衛生管理、農業従事者に対する安全などの教育にも継続して取り組んでいる。実際に、生産者のリーダーたちは2週間に1度集まっていて、見識を深めている。品質・安全性を確保するこうしたプロセスは、カナダビーフの生産において非常に重要なミッションとなっており、高度に構築されたこれらのプログラムについて私たちは誇りに思っている。世界の輪の中でサプライヤーとして引き続き活動していくために(カナダの生産から流通まで関わる団体が一丸となって掲げる5カ年目標である)「国家牛肉戦略(ナショナルビーフストラテジー)では、温室効果ガスの50%削減、牧草地を維持していくこと、土壌に炭素を貯蔵し、健康な土壌を維持することなどを盛り込んでいる。これらに取り組んでいくことでカナダビーフは、もっと世界に求められていくだろう。(連載続く)

## 日本食肉協議会が定時社員総会を開催 新副会長に由井琢也氏、小川晃弘氏

公益(社)日本食肉協議会(本川一善会長)は11日、東京都千代田区のTKPガーデンシティ御茶ノ水で第13回定時社員総会を開催した。来賓から農水省畜産局食肉鶏卵課の伊藤大介課長が祝辞を述べた。

令和6年度事業報告、7年度事業計画書の報告が行われ、6年度貸借対照表等に関する件、役員を選任の議案について全会一致で承認した。

6年度の助成事業(応募型)では、食肉情報等普及・啓発事業として採択された団体の「第19回食育推進全国大会in大阪」「第39回ちくさんフードフェア」「令和6年度東京食肉市場まつり」「第63回農林水産祭実りのフェスティバル」など22催事への出展について助成を行った。

食肉に関する情報提供、情報交換では、食肉に関連する一般情報、協議会の事業成果の要約、国内外の食肉事情の紹介などを「食肉四季報」として取りまとめ、5、8、11、今年2月に無償で配布し、「食肉四季報」(カラー版)の直近1年間分をホームページ上に掲載した。

7年度も公益目的事業として、一般消費者向けに食肉に関する知識、情報などの資料発行、無償提供を行う「食肉情報普及・啓発事業」、食肉に関する表示、品質・保存管理など安全・安心の確保を図るた

めの情報知識、食料自給率の向上、畜産政策等の知識を無償提供する諸事業に対して「助成事業」を実施するほか、「食肉情報提供事業」「食肉関連調査・研究事業」「食肉情報交換事業」などを実施する。

また、任期満了に伴う役員改選では、外部理事を含む理事候補16人、監事3人を承認した。総会後の理事会で本川理事長、村上幸春副会長(全国食肉事業協同組合連合会会長)、木藤哲大副会長(日本ハム・ソーセージ工業協同組合理事長)、菊地令専務理事らが再任され、総会をもって退任した小川一夫副会長(公益(社)日本食肉市場卸売協会会長)、吉田満理事(公益(社)日本食肉市場卸売協会副会長)に代わり、新たな副会長に由井琢也氏(全国農業協同組合連合会常務理事)、小川晃弘氏(公益(社)日本食肉市場卸売協会推薦の学識経験者)が就いた。

その他の新任理事・監事は次の通り。

理事 工藤文彦(全国酪農業協同組合連合会常務理事)、瀬島浩子(農畜産業振興機構副理事長)、露崎正二郎(全国畜産農業協同組合連合会専務理事)、廣川治(日本食肉市場卸売協会専務理事)

監事 本多由和(全国開拓農業協同組合連合会専務理事)、八代徹也(八代法律事務所弁護士)

## 8月に日本の畜産を応援する「畜産に生きる会議」開催へ

動物用医薬品メーカーのZENOAQ(ゼノアック、日本全薬工業(株))が運営している日本の畜産を応援するWebメディア「どっこいしょニッポン」は8月23日、「畜産に生きる会議」を東京都内で実施する。

この「畜産に生きる会議」は、畜産業界の未来を考え、畜産の現状を変えていくための場。将来に悩む大学生・高校生の選択肢を広げるきっかけや、業界関係者が未来を考えるヒントを提供できるよう、業界内で活躍する人物によるセミナーなどが実施される。「畜産×ブランディング」「畜産×新規事業」「学生プレゼン大会」「パネルディスカッション」といったコン

テンツが予定されており、終了後には懇親会も行う。

詳細は次のURLから確認できる(公開予定日は6月19日ごろ)

<http://dokkoisyo.jp/conference/>



## 伊藤ハム米久 HD グループの IHMP「十和田ビーフプラント」が 米国向け輸出の出発式を挙行

伊藤ハム米久ホールディングスの子会社IHミートパッカー(株)(青森県十和田市、小泉隆社長)は11日、十和田市の十和田ビーフプラントから米国向けの青森県産・宮城県産和牛を出荷するに当たり、「輸出第一陣出発式」を執り行った。

十和田ビーフプラントは、厚生労働省から5月1日に「アメリカ合衆国及び香港に牛肉の輸出が可能など畜場及び食肉処理施設」、5月21日に「英国、欧州連合、スイス、リヒテンシュタイン及びノルウェー向けに牛肉の輸出が可能など畜場及び食肉処理施設」として認定され、今回、初となる輸出

向け和牛の出荷を行った。伊藤ハム米久HDグループは、すでに海外へ輸出を行っているサンキョーミート(株)(鹿児島県志布志市)の有明ビーフプラントと共に、日本産牛肉の輸出を強化していくとしている。



## 南オーストラリア州政府が万博で食材 PR カンガルーやブラックアンガスメニュー紹介

南オーストラリア州政府主催によるディナーイベントが10日、大阪・関西万博のオーストラリア館で開催された。ディナーには多くの関係者が参加し、ブラックアンガスのリブローズなど南オーストラリア州の高品質のさまざまな食材を使ったメニューが提供されるとともに、まぐろの解体ショーなどのアトラクションが披露された。参加者は懇親を深めるとともに、南オーストラリア州への理解をさらに深め、同州の食材を堪能した。

ディナーイベントは南オーストラリア州政府州開発省(日本・韓国)のサリー・タウンゼンド・リージョナル・ディレクターが司会を務め開始。タウンゼンド・リージョナル・ディレクターは参加者への謝辞を述べるとともに、このイベントを有意義なものにして楽しんでもらいたいと述べた。

ダンスグループのパフォーマンスやマグロ解体ショーなど盛りだくさんの内容の中、南オーストラリア州の食材を使ったディナーメニュー



が提供され、カンガルーを使ったメニューやブラックアンガスのリブローズそして南オーストラリア州産のワインなどが振る舞われた。

南オーストラリア州政府のジョー・ソカーチ貿易投資大臣(写真)が登壇し、同州のさまざまな豊富な資源や高品質の農畜水産業を紹介するとともに、日本との友好関係をより強固にし、さらなる貿易の拡大を訴えた。

## 【関東の輸入豚肉現物相場】Cは締まった展開、Fも引き合い強まる

【フローズン】関東地方も梅雨入りとなり、末端消費は伸び悩む時期だが、国産物の相場が高騰する時期であり、輸入物へシフトするケースが増え、フローズンにも解凍スライス商材などの引き合いがみられる。引き続き欧州産ベリーなどは動いており、先高観もみられる。

【チルド】国産相場の上昇から代替需要が増加。需要の端境期で末端の荷動き自体は鈍化する時期だが、全体的に引き合いが増えており、需給は比較的締まっている。今後はさらに気温の上昇が予想されるため、量販店などでは冷しゃぶなどの提案も増えてきそう。ロインなどにも動きが出てくるか。

【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	760中心	→
		モモ	760中心	→
	デンマーク産	ベリー	940中心	→
		カラー	880中心	→
		ロインMM	860中心	→
	フランス産	テンダーロイン	860中心	→
		シートベリー	930中心	→
チルド	米国産	カタローズ	880中心	→
		ロイン(FLON)	770中心	→
		CCロイン	770中心	→
		ヒレ(船便)	1,050中心	→
	カナダ産	山付ベリー	1,230中心	→
		ボックス	820中心	→
		テンダーロイン	1,050中心	→
ベリー	1,150中心	→		

## 【関東の国産豚肉現物相場】C、Fともにスソ物以外にも引き合い

全国的に出荷頭数は低水準で推移しており、枝肉相場は上物価格800円を超える高値の展開となっている。出荷頭数が少ない中、全体的に需給は締まっており、フローズンや輸入物で代替する動きも加速している。引き続きウデやモモといったアイテムの引き合いは強く、バラやカタローズなどについても荷動きがみられる。

フローズンも基本的にスソ物中心の荷動きは変わらないものの、出荷頭数減少によるチルドからの代替需要などもみられ、バラやカタロー

ス、ロイン系にも荷動きが出ている。夏場に向けて、スペアリブなどのアイテムにも引き合いがみられる。

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
カタローズ	1,000~1,080	カタローズ	890~940
ウデ	750~780	ウデ	660~690
ロース	980~1,030	ロース	890~930
バラ	1,000~1,100	バラ	960~1,000
モモ	760~790	モモ	690~730
ヒレ	980~1,030	ヒレ	880~940

## 串カツ田中、新業態「厚切りとんかつ 厚とん」

（株）串カツ田中ホールディングスは、品川区東五反田に「厚切りとんかつ 厚とん」の1号店を5月にオープンした。低温でじっくり軟らかに揚げたジューシーな厚切りトンカツと、羽釜でふっくら炊き上げたこだわりの米とを提供する同社の新業態である。

同店ではこだわりの銘柄豚を3種用意。①山形県産「庄内豚」＝軟らかく味わいのある赤身と、あっさりとした甘みのある脂が絶妙なバランス。ロースカツで

使用②鹿児島県産「黒豚」＝うまみが強くキメ細かく歯切れの良い赤身と、甘みが強くさっぱりとした脂が特長。ロースカツで使用③沖縄県産「琉香豚」＝飼育に天然ハーブを使用し、非常に軟らかい肉質。ふんわり、まろやかでしっかりとしたうまみが特長。ヒレカツで使用。

揚げることを追求し続けた同社が作る“極上トンカツ”を堪能できる店となっている。

## 中国、中国農業農村部、肉牛・乳牛市況などを公表 生産能力向上やコスト削減を支援

中国農業農村部はこのほど、国務院新聞弁公室主催のメディア向け定例会である「第1四半期農業農村経済状況の紹介会」において、肉牛および乳牛の市況低迷への救済措置、とうもろこしなどの春季穀物の栽培状況について、記者からの質問に答える形で次のような見解を示した。

農業農村部発展規画局の陳邦勳局長は、「確かに、2024年は中国の牛肉および牛乳市場は需給のバランスが崩れて価格が下落し続けたことにより、飼育農家は赤字に陥ったため、それらの生産を安定させるための文書を発出し、支援してきた。これらの取り組みが奏功し、肉牛飼育における赤字は徐々に改善しており、一部の地域ではすでに黒字化を達成した。他方で、牛乳については旧正月後の消費が落ち込む時期と重なったこともあり、価格が低いまま移行している」と述べた後、主な支援措置として以下の三つを紹介した。

①基礎的な生産能力の安定を着実に実施する。母牛群の品質および生乳生産能力の向上を市町村全域で実施するなどの各種プロジェクトを組織的に実施し、地方政府によるプロジェクトへの資金支出を促す。金融関係機関との連携を強化して信用保険を推進し、飼育農家が直面している資金不足を緩和する。速報値によれば、24年末までの主要銀行による肉牛および乳牛飼育関係者への貸付資金は1600億元を超えており、23年から顕著に伸びた。産業の各チェーンを密接に連携させ、酪農・乳業における生産と加工の一体的な発展も進めていく。

②コスト削減を着実に実施する。飼育農家が「優良な牛を残し、劣った牛を淘汰する」よう誘導し、牛群の品質向上を図る。飼料節約プロジェクトを実施し、飼料比率の優良化、給餌の節約と無駄の抑制、飼料効率の向上を図る。なお、24年に作物栽培で調整を行った面積は2231万ムー(148万7300ha)に及ぶ。

③消費を着実に促進する。生乳取引の仕組みを規範化し、生乳取引量の安定を図る。滅菌乳に関する国家基準の修正(3月27日発出、滅菌乳の原料とし

て生乳のみを認め、全粉乳などの使用は認められなくなる)を機に、国産生乳の利用拡大を図っていく。企業による国民の嗜好に合わせた乳製品や民族の特色を有する乳製品の開発を推進し、多様化する消費ニーズを満たしていく。また、牛肉の等級に関する基準も修正し、牛肉の品質向上と価格の適正化を進めていく。

農業農村部種植業管理局の潘文博局長は、「確かに春季にばん種・栽培する穀物の量は、年間の食料生産目標の達成に占める割合が大きい。今年の春季は、例年よりも気温が高かったため関心があると思う」と述べた後、次の通り回答した。

①「年間食糧生産目標7500億t程度」の目標を達成していく。今年も食糧生産に対する支援を強化し、小麦および早米の最低購入価格を引き上げ、とうもろこしおよび大豆生産者と米生産者への資金支援を安定的に実施していく。

②単収増加プロジェクトの実施は食糧生産能力の向上という重要な取り組みに関係する。単収の増加に向けて、今年の春季栽培穀物から「四つの良」、すなわち良い栽培地、良い種苗、良い機械および良い方法の融合を目指してきた。「良い栽培地とは、地力の増進に力を入れ、また、高標準水田の整備を加速すること」「良い種苗とは、特に抜きん出て優れた品種、具体的には食味の優れた米、強力粉・薄力粉用の小麦、密植性が高く機械化が進みやすいとうもろこし、油含有量が多いまたは高タンパク質大豆などの品種のこと」「良い機械とは、特に高性能のばん種機械を利用すること」「良い方法とは、とうもろこしにおけるより精緻な密植栽培や米における集中育苗、機械による植え付けなど、単収増加に資する栽培方法を取り入れること」である。

③市場や農家から好評となったのは配水と施肥の一体化技術である。このような使い勝手の良い技術は普及していく。専門家集団の力を借りた技術力を基礎として、今後も科学的に、問題があればそれを解決していくことで、「四つの良」について広範囲で成果を出していく。(農畜産業振興機構)

[資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈輸入牛肉〉

(令和7年5月16日～5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	2,376	2,430	2,665	2,452	11,385	2,311	2,376	2,484	2,378	2,135
	ショートプレート	1,436	1,458	1,598	1,497	42,605	1,393	1,393	1,393	1,393	19,133
	リブアイロールリップオン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	21	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	722	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	2,376	2,646	2,646	2,544	3,032	2,376	2,430	2,538	2,454	2,102
	ショートプレート	1,134	1,242	1,372	1,226	7,422	1,242	1,296	1,296	1,284	12,892
豪州チルド	チャックアイロール	1,998	1,998	1,998	1,998	2,693	-	-	-	-	-
	チャックロール	-	-	-	-	-	1,642	1,642	1,752	1,673	5,851
	チャックテンダー	-	-	-	-	-	-	-	-	-	169
	クロッド	1,312	1,333	1,333	1,323	1,932	1,566	1,620	1,652	1,621	1,096
	ポイント&ブリスケット	1,469	1,566	1,566	1,553	2,667	1,512	1,512	1,512	1,512	4,906
	ナーベル&ブリスケット	1,436	1,527	1,527	1,522	1,635	-	-	-	-	234
	チャックショートリブ	-	-	-	-	321	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	33	-	-	-	-	-
	ストリップロイン	2,646	2,646	2,646	2,646	9,892	-	-	-	-	-
	テンダーロイン	5,292	5,724	5,724	5,661	1,658	-	-	-	-	25
	トップサイド	-	-	-	-	844	1,415	1,620	1,728	1,580	6,139
	シックフランク	2,009	2,009	2,098	2,037	1,102	-	-	-	-	-
	D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	46
アウトサイド	1,566	1,566	1,566	1,566	2,484	1,458	1,512	1,544	1,497	2,315	
取引重量合計		90,448					57,043				

		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	2,376	2,376	2,376	2,376	1,568	2,398	2,592	2,700	2,553	6,115
	ショートリブボンレス	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	チャックリブ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
米国F	チャックアイロール	-	-	-	-	58	2,322	2,452	2,754	2,493	2,986
	ショートプレート	1,166	1,210	1,296	1,223	1,902	1,237	1,237	1,237	1,237	17,836
豪州チルド	チャックロール	-	-	-	-	308	-	-	-	-	968
	チャックテンダー	-	-	-	-	77	-	-	-	-	-
	クロッド	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	ポイント&ブリスケット	-	-	-	-	818	-	-	-	-	-
	ナーベル&ブリスケット	-	-	-	-	145	-	-	-	-	-
	キューブロール	-	-	-	-	-	-	-	-	-	10
	ストリップロイン	-	-	-	-	19	-	-	-	-	254
	テンダーロイン	-	-	-	-	83	-	-	-	-	-
	トップサイド	1,825	1,825	1,885	1,835	4,272	1,798	1,825	1,901	1,821	1,475
	シックフランク	-	-	-	-	553	-	-	-	-	-
D-ランプ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
アウトサイド	-	-	-	-	335	-	-	-	-	-	
取引重量合計		10,138					29,644				

※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] 6月12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 115頭	高値	3,831	2,218	2,009	-	-
		安値	2,083	2,011	1,838	-	-
		平均	2,511	2,091	1,950	-	-
		頭数	81	29	5	-	-
	雌 B 4頭	高値	-	-	-	1,731	-
		安値	-	-	-	1,080	-
		平均	-	1,833	-	1,476	-
		頭数	-	1	-	3	-
	去 A 143頭	高値	3,462	2,700	2,108	-	-
		安値	2,044	1,953	1,941	-	-
		平均	2,415	2,148	1,987	1,729	-
		頭数	86	43	13	1	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	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 13頭	平均	-	1,626	1,536	-	-
		頭数	-	4	9	-	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	1,516	-	-
		頭数	-	-	1	-	-
	去 B 25頭	平均	-	1,689	1,572	1,456	-
		頭数	-	11	9	5	-
去 C -頭	平均	-	-	-	-	-	
頭数	-	-	-	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	401 397	746 679	- 181.0	(競り)	(対)	- 73

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,170	1,623	1,555	1,481	-
	B	-	1,481	1,476	1,330	1,320
和 去	A	-	1,944	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	995	1,005
	C	-	-	-	995	960
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,590	1,512	1,366	-
	C	-	-	1,406	1,354	-
交 去	B	1,729	1,618	1,537	1,462	-
	C	-	-	1,450	1,321	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	842	930	876	781	755
	安値	810	778	746	454	259
	平均	828	800	777	732	487
	頭数	( 3)	( 293)	( 252)	( 78)	( 53)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入 対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)

[大阪食肉卸売市場] 6月12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	2,351	2,079	-	-	-
(頭数)	( 19)	( 9)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,293	2,069	1,889	-	-
(頭数)	( 13)	( 7)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,669	1,604	1,491	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	1,815	1,733	1,624	1,511	-
C	-	1,656	-	-	-
豚	-	-	701	505	480

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	6月12日	6月11日	(6月累計)
豚	61,600	55,000	533,200
成牛計	3,850	4,340	36,600
和牛雌	980	1,230	9,550
和牛去勢	1,030	1,210	9,930
乳牛雌	600	640	5,140
乳牛去勢	480	440	3,970
交雑雌	320	390	3,380
交雑去	440	420	4,620

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 6月12日

東京	1,503円	(前日 1,456円)
大阪	1,606円	(前日 1,492円)

[豚・全農建値] 6月12日

上	805円	中	780円	取引頭数	1,094頭	市況	急落
---	------	---	------	------	--------	----	----

と畜 売買	牛 89頭 牛 94頭	豚 104頭 豚 87頭	牛概況 豚概況	もちあい 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] 6月12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]	713 (713)	- (-)	5,205	-	もちあい
仙台 [中]	769 (746)	706 (691)	415	33	続伸
栃木 [地]	833 (832)	784 (784)	1,328	73	もちあい
茨城 [地]	824 (838)	787 (807)	1,040	808	反落
群馬 [地]	820 (807)	690 (726)	1,946	203	反発
さいたま [中]	798 (800)	782 (779)	202	204	もちあい
東京 [中]	800 (825)	777 (791)	746	679	急落
横浜 [中]	819 (829)	783 (779)	601	599	反落
山梨 [地]	841 (822)	786 (776)	199	170	反発
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	777 (767)	752 (740)	809	275	続伸
京都 [中]	743 (-)	718 (-)	75	112	もちあい
大阪 [中]	- (766)	701 (753)	104	52	-
神戸 [中]	708 (-)	721 (-)	48	115	-
岡山 [地]	693 (723)	674 (706)	236	215	反落
広島 [中]	- (762)	- (710)	298	3	-
福岡 [中]	747 (748)	715 (715)	378	69	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] 6月5日～6月11日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,707,253 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	1,191	1,260	1,293	1,257	78,529
うで	832	880	915	876	125,094
ロース	1,123	1,202	1,242	1,191	121,222
ばら	1,243	1,274	1,344	1,286	158,296
もも	821	842	896	848	195,350
ヒレ	1,080	1,180	1,382	1,194	13,938
セット	1,071	1,091	1,156	1,104	1,014,824

◇近畿圏 総重量 723,814 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	1,253	1,382	1,406	1,355	56,144
うで	799	834	867	838	126,265
ロース	1,112	1,234	1,308	1,224	90,891
ばら	1,242	1,328	1,372	1,322	116,364
もも	818	864	903	861	176,894
ヒレ	1,253	1,372	1,428	1,373	12,341
セット	1,037	1,122	1,201	1,128	144,915

[食鳥正肉日経相場] 6月11日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (8社) ※休載

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

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	753	801	1,030	4
ムネ	481	531	616	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 6月10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	1,116	728	550	600	650
安値	720	490	290	360	350
平均	856	538	-	-	-

※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 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。