

令和7年
2025年

6月18日
水曜日

第11735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3-12
TEL092-271-7816 FAX092-291-2995



万博で豪州食材ガストロノミークッキングデモ&試食会が開催された……P4

▶ 農林水産物・食品輸出本部会合を開催、輸出促進、インバウンド消費拡大対応など議論—農水省・P2

▶ 第5回ランピースキン病対策検討会、防疫対策要領の改正案について議論し了承—農水省……P2~3

▶ 名人会枝肉研究会、最優秀賞に柴田知樹さん、ミヤミートがキロ当たり2780円で購買……P3

▶ 大阪・関西万博会場の豪州パビリオンで、オージービーフ・ラムなどのクッキングデモ・試食会を開催……P4

▶ 安楽亭が「松阪牛」を店舗限定で提供、身近なぜひたく楽しむ……P4

▶ 大阪・関西万博カナダビーフセミナー②……P5

▶ 真空パックの利便性ニーズと安全性意識の変化—リライズコンサルティング調査報告……P6

▶ 米国、2025年、26年の牛肉生産量は減少見込み……P6~7

▶ 【輸入副生物現物相場】梅雨入りで需要低調も相場は高値圏でもちあい……P7

▶ [資料]都道府県別と畜頭数(令和7年4月) P8~9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]17日……P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]17日……P11

注目のヘッドライン

農林水産物・食品輸出本部会合を開催 輸出促進、インバウンド消費拡大対応など議論—農水省

農水省は17日、第6回農林水産物・食品輸出本部会合を開催し、農林水産物および食品の輸出の促進に関する基本方針と実行計画の変更について議論した。…詳細はP2

第5回ランピースキン病対策検討会 防疫対策要領の改正案了承 …詳細はP2~3

食の感動体験を創造することで
世界中の人々と食をつなぎ続ける

スターゼン

<https://www.starzen.co.jp/>

スでっちゃん

S Foods

<https://www.sfoods.co.jp/>

農林水産物・食品輸出本部会合を開催 輸出促進、インバウンド消費拡大対応など議論—農水省

農水省は17日、第6回農林水産物・食品輸出本部会合を開催し、農林水産物および食品の輸出の促進に関する基本方針と実行計画の変更について議論した。

新たな対応項目の追加としては、「海外から稼ぐ力」を強化するため、輸出促進施策と併せて、食品産業の海外展開およびインバウンドによる食関連消費の拡大に向けた施策を強化し、輸出拡大との相乗効果の発揮を図る必要があるとし、省庁横断的な輸出先国の政府機関などとの協議、輸出を行う事業者への支援に加え、食品産業の海外展開の推進およびインバウンドによる食関連消費の拡大に向けた対応についても実行計画を作成した。

追加された今後の23の課題項目のうち、畜産関連は「輸出先国・地域との協議への対応」として、タイへの牛肉加工品および牛肉エキスを含む製品の輸出解禁のほか、「食品産業の海外展開の推進に関する対応」と「インバウンドによる食関連消費の拡大に関する対応」が今回新設された。「食品産業の海外展開の推進に関する対応」には①農林水産物・輸出支援プラットフォームの役割拡大による現地専門家の配置や日系食品企業のネットワーク強化の推進②グローバル・フードチェーン(GFVC)推進官民協議会を通じた食品関連事業者の海外ビジネス展開の促進などが、「インバウンドによる食関連消費の拡大に関する対応」には①農水省、観光庁、国税庁、内閣官房(地方創生)などの相互連携の下で、訪日外国人の旅マエ、旅ナカ、旅アトに効果的にアプローチすることによる、輸出拡大とインバウンド消費の好循環の形成②コンテンツを活用した食関連消費拡大③インバウンド向け日本産食材の魅力発信コンテンツの作成・発信などが盛り込まれた。

小泉進次郎農水大臣(写真)は「私は自民党農産物輸出促進対策委員会の初代委員長を務めており、その中で特に力を入れたのが、グローバルファーマーズプロジェクト



(GFP)。意欲を持って輸出に挑戦しようという人々に対して農水省が伴走支援していく取り組みであり、この支援を受けた人々がわが国の輸出をけん引していけるよう、今後も政府として重点的に後押しをしていき、輸出に取り組みやすい環境を整えていくことが国の役割である。食品分野は輸出先の輸入規制の撤廃・緩和が重要であり、輸出本部の下、政府一体となり、着実に進めてきた。台湾向け牛肉輸出については、これまで月齢で分別管理していた食肉処理施設において負担が軽減され、今後ますますの牛肉の輸出拡大が期待される。またさらなる輸出拡大に向けては、中国などへの輸出再開を実現することが重要であり、関係省庁連携の下、引き続き、働きかけを行っていく」と締めくくった。

なお、前回改定時から取り組みが進展し、実行計画で対応済みとなった項目では、「輸出先国・地域との協議への対応」として、30カ月齢以上の飼育が必要な米沢牛などの高級銘柄の輸出拡大が期待される台湾向け牛肉の月齢制限撤廃(30カ月齢以上)の他、「輸出を円滑化するための対応」として、EU向けに(株)大分畜産公社(大分県)、米国・EU・香港向けにIHミートパッカー(株)(青森県)が輸出向け牛肉処理施設の認定などが示されている。

第5回ランピースキン病対策検討会 防疫対策要領の改正案について議論し了承—農水省

農水省は13日、ランピースキン病対策検討会を開催した。

ランピースキン病はランピースキン病ウイルスによって引き起こされる牛や水牛の病気で、2024年11

月6日以降、福岡県の19農場(乳用16農場、乳用・肉用1農場、肉用2農場)、熊本県の3農場(乳用1農場、乳用・肉用1農場、肉用1農場)で同病の発生が確認されている。同病は、死亡率は高くなく、自然治癒するが、発症した牛の早期発見、隔離、移動の自粛、ワクチン接種等の総合的な防疫対策によって、本病の発生及び感染拡大を効率的かつ効果的に防止することが重要であるとされている。

ランピースキン病について、殺処分の命令など、「家畜伝染病」に対するまん延防止措置と同程度の措置を行えるよう、家畜伝染病予防法に基づき政令を制定し、ランピースキン病を法第62条の疾病の種類として指定する方針を踏まえて、ランピースキン病防疫対策要領の改正案について議論した。各論点について次の方針とすることで了承された。

①殺処分の対象となる患畜・疑似患畜については、臨床症状を示しウイルス分離された牛等を患畜、遺伝子検査で陽性となった牛等を疑似患畜とするこ

と②発生農場における防疫措置については、現行要領に基づく対策を基本とし、周辺地域などにおける防疫措置については、発生時のベクター防除対策等の指導の範囲を都道府県域とし、電話による異状の確認の範囲は発生農場を中心とした半径1km以内の農場に変更すること③政令指定により早期の殺処分がより確実となることから、未発生地域における予防的なワクチン接種は原則行わず、発生農場および発生農場を中心とした半径5km以内の農場に対しての緊急接種をすることに異存はないが、発生状況などに応じて発生農場を中心とした半径20km等、可能な限り広範囲の接種を可能とすることも必要。また、種畜および動物園などの牛等については、例外的に発生前の接種を可能とすることも妥当である。

なお、同要領改正案については、今後、都道府県への意見照会を行った上で、政令の施行に合わせて改正手続きを進めることについて、了承された。

名人会枝肉研究会、最優秀賞に柴田知樹さん ミヤミートがキロ当たり 2780 円で購買

第83回「名人会」肉用牛枝肉研究会が17日、東京食肉市場で開催された。最優秀賞には、柴田知樹さん(写真=父・良幸さん)の枝肉(去勢、格付A5、BMSNo.12、枝肉重量571kg)が選ばれ、キロ当たり2780円で(株)ミヤミートが購買した。

最優秀牛については、「サシもしっかりと入っていて、肉質、また、体型的にも、571kg、歩留まり基準値81・3と素晴らしかった。ロースだけでなく、バラ、カブリ、広背筋と全体にサシが入っていること、ハリがあることなどから最優秀賞に選ばれた」と評価した。最優秀賞以外の結果は次のとおり。(生産者、性別、格付、枝肉重量、キロ単価、購買者)

優秀賞 1席 河合博文(去勢、A5、598kg、2678円、エスフーズ(株))▷同2席 迫田隆(雌、A5、526kg、2675円、(株)富作商店)▷同3席 神田グランドファーム(去勢、A5、652kg、2706円、G-7ミートテラバヤシ)、神田グランドファーム(去勢、A5、674kg、2873円、宮畜産)、小林公子(雌、A5、423kg、2269円、丸富商店)、山野美幸(去勢、A



5、537kg、2671円、コシヅカ)、迫田和男(去勢、A5、552kg、2681円、ウスネフード)、佐藤牧場(去勢、A5、589kg、2519円、コシヅカ)、茨畜連PF銚田牧場(去勢、A5、592kg、2568円、G-7ミートテラバヤシ)

推奨牛 高梨牧場(去勢、A5、552kg、2325円、コシヅカ)、鈴井竜誠(去勢、A5、505kg、2251円、同)、迫田和男(雌、A5、482kg、2808円、吉澤畜産)

大阪・関西万博会場の豪州パビリオンで オーギービーフ・ラムなどのクッキングデモ・試食会を開催

豪州大使館商務部は13日、大阪・関西万博の豪州パビリオンに、食品関連のメディア、関西のホテル・レストラン関係者らを招き、「豪州食材ガストロノミークッキングデモ&試食会」を開催した。

今回のイベントは豪州政府の要望で、関西でクッキングスクールを展開する辻ウェルネスクッキングが、オーギービーフ、オーギーラムをはじめとする豪州産食材を用いた調理実演と-halfコース料理の試食を提供。パビリオンのテラスルームで行われたクッキングデモンストレーションでは、辻ウェルネスクッキング心齋橋サロンの辻ヒロミ校長と、多くの有名ホテルの料理長を歴任し、現在は辻ウェルネスクッキングの客員教授を務める馬殿周二シェフが担当した。

イベントの冒頭、万博の豪州政府代表を務めるナンシー・ゴードン氏が出席者への謝意を述べたあと、「今日は、質の高いプレミアムな豪州食材を用意しており、これらを使って辻、馬殿シェフが特別メニューを開発してくださった。初となるライブのクッキングデモンストレーションイベントになるが、日本でも簡単に手に入る豪州の食材を用いて、プロのシェフだけではなく、家庭でも楽しんでもらえる料理のコツを見せてくれる。使用する食材は全てパンフレットに記載しているので気に入ったものがあれば、ぜひ活用して欲しい。豪州パビリオンのテーマは“Chasing Sun-太陽の大地へ”。自然豊かな豪州のエネルギー、文化的多様性を表現している。豪州は信頼性の高い高品質な食品を供給しており、万博の期間中、生産者と連携しながら、世界中から訪れる人びとに特別な体験を提供する。イベントをきっかけに、改めて美味しさを認識して欲しい」とあいさつ。続いて辻、馬殿シェフによる調理実演に移った。

メニューは「ラム肉のしゃぶしゃぶ フェネル・オ



レンジ・フルーツキャビア・アーモンドのサラダ、マーマレードドレッシング」「ラムラックロースト エルブドプロバンス ジュ ダニョリエ」「オーギー仔牛肉のテンドーロイングリル、タスマニア粒マスタード添えマデラソース」の3品。使用したオーギーラム、オーギービーフはトップトレーディング(株)が提供したほか、塩やオリーブオイル、マスタード、マーマレードなど多くの豪州産の食材が用いられた。デモンストレーションの後は、会場を移して試食会に。

今回のイベントの意義について、辻ヒロミシェフは「オーギービーフ、オーギーラムはどちらもクセがなく食べやすい。特にラム肉はまだまだチャレンジしにくい食材だと思われる人も多いと思うので、量販店の関係者の方々にもおいしさを知ってもらえればうれしい」と話した。

安楽亭が「松阪牛」を店舗限定で提供、身近なぜいたく楽しむ

安楽亭は17日、59店舗限定で日本三大和牛のひとつとされる「松阪牛」の提供を開始する。キメ細かな霜降りととろけるような口どけで知られる「松阪牛

カルビ(120g)」を、「肉に向き合ってきた安楽亭だからできる“身近なぜいたく“をぜひ体験してほしい」と、安楽亭自信の価格2580円(税別)で提供する。

大阪・関西万博カナダビーフセミナー②

大阪・関西万博会場のカナダパビリオンで行われた「カナダビーフセミナーEXPO2025」では、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。

カナダビーフ国際機構本部のアルバート・エリングフェルド副会長(国際市場担当=写真)は、カナダビーフの生産状況や品質優位性、国際機構の取り組みについて語った。要旨は次の通り。

私たちカナダビーフ国際機構は、カナダ国内の牛肉生産者による拠出金で運営されている非営利の団体で、国内外のプロモーション活動、サービスを提供している。カナダ国内もちろん重要な市場になるが、輸出先のマーケットでも、同様にそうしたサービスを提供している。小さなチームではあるが、30人ほどのスタッフがカナダと世界中に在籍している。海外拠点は日本、韓国、台湾、ベトナム、フィリピン、メキシコにある。日本市場は非常に重要なマーケットであり、1989年以来、今年で36年目を迎えた。

カナダの牛肉生産は2022年にピークを迎え、それ以降は安定して生産を続けており、10年間の平均比では8%増となっている。25年は、と畜頭数は減少しているが、1頭当たりの牛肉の生産量が増えていることで減産をカバーしている。日本に輸出している工場はカナダ国内全体にあり、現在16の工場が輸出可能な設備を備えている。牛肉の輸出量と輸出額は、この10年間にわたって着実な成績を残しており、輸出量は24年に約49万t、金額は50億カナダドルに達した。24年には55カ国の国々に輸出されている。

最大の輸出先は米国であり、日本はこれに続く規模となっている。続いて、メキシコ、韓国となっているが、今後さらなる輸出拡大が期待される地域としては、東南アジア、ラテンアメリカ、中東の湾岸地域などが挙げられる。

日本への主要な輸出の部位としてはオフアールやブリスケット、チャック・フランクリブなど。また、関税は毎年下がっていくことが定められており、現在は21.6%で、来年には約20%まで下がる。そして33年までに9%まで下げられる予定となっている。

日本市場からみても、カナダは、豪州、米国に次ぐ第3位の牛肉輸入国だ。カナダ産牛肉の優位性やア



ドバンテージを改めて紹介すると、出荷される牛肉のほとんどはグレインフェッドビーフになるが、カナダでは原料の大麦やとうもろこしなどが非常に大量に生産されている。また、カナダの生産者はヘレフォード種などの主要な肉牛の遺伝資源の供給国でもあり、安定して高品質な牛肉を生産できる基盤が整っている。そのため、カナダビーフは非常に軟らかくジューシーでおいしいということで世界的に評価をいただいている。

また、カナダの加工業者にとって、牛肉生産における食品安全というのは最優先事項となっている。カナダでは、北米でも独自の牛の個体識別、そして追跡システム、トレーサビリティシステムが導入されている。

カナダの牛肉生産者は、サステナブルで責任ある生産活動というものを順守、そして推進している。カナダの牛肉品質規格基準については、米国のUSDAの脂肪交雑基準と整合しており、2024年にこの品質等級が付与されたビーフ、牛肉のうち約78%がプライムまたはトリプルAを獲得している。過去10年から15年間にわたって一貫してその割合は増加しており、適切な遺伝資源を維持し、また飼料管理・改善に取り組んできた。そういった成果の表れになる。

カナダビーフ国際機構では今日のような流通事業者向けのセミナーや、消費者に向けてのイベントマーケティングを行っている。サプライヤー、そして日本国内のパートナーの皆さまには、輸出市場の価格、プロモーション、マーケティング、競合のベンチマーキングのほか、さまざまなパートナープログラムを活用いただいた取り組みの事例など、多くのデータを提供しているので、ぜひご活用いただきたい。(連載続く)

真空パックの利便性ニーズと安全性意識の変化 —リライズコンサルティング調査報告

リライズコンサルティング(株)(大阪府中央区)ではこのほど、全国800人の消費者に真空パックされた商品に関するイメージ調査を実施した。同社の報告内容は次の通り。

食肉の保存方法として広がる「真空パック商品」。かつては“業務用”や“贈答用”のイメージが強かった真空商品が、今や家庭内消費のスタンダードになりつつある。今回の調査では「予め一定の量で真空パックされた冷凍肉(賞味期限冷凍約60日)」を111人(13・8%)が“魅力商品”として選出。さらに、冷蔵・冷凍の別を問わず真空商品を合算すると、全体で379人(47・4%)が真空パックされた肉を魅力的だと回答している。

注目すべきはその内訳。単身世帯から5人以上の大家族世帯まで幅広く支持されており、特に2人世帯(93人)と3人世帯(69人)での支持が高く、日常的に使いやすい形態として評価されていることが分かる。

また、「真空パックのイメージ」に関する設問(図参照)では、次のようなポジティブな意見が上位を占めた。

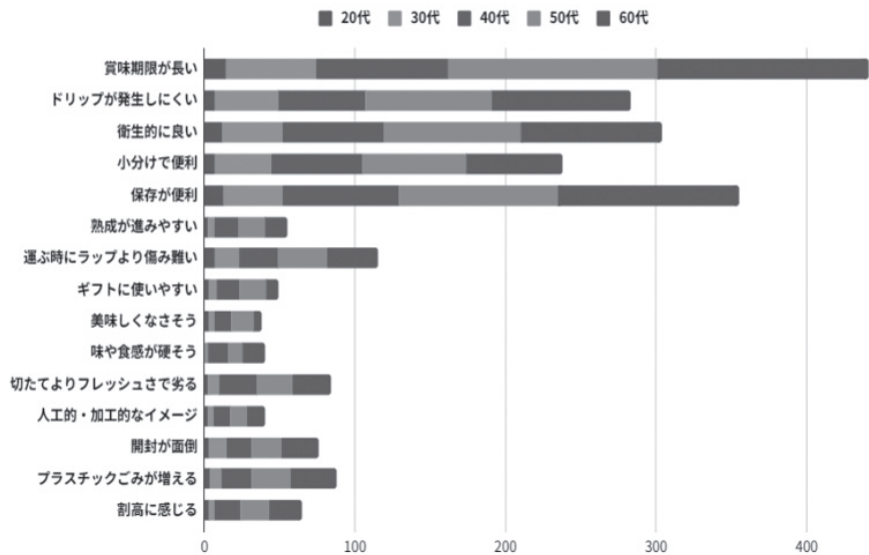
- ①賞味期限が長い(55・1% / 441人※最多)
- ②保存が便利(44・4% / 355人)
- ③衛生的に良い(38・0% / 304人)
- ④ドリップが発生しにくい(35・4% / 283人)、小分けで便利(29・8% / 238人)。特に40代以降ではこの傾向が顕著で、

家庭を支える購買層・調理担当層の高評価が目立つ。

つまり、真空商品は「衛生的・長持ち・扱いやすい」という要素が高く評価されており、日持ちの良さや衛生面の安心感が、家庭内ストック用商品としての価値を強く支えているといえる。加えて、「ギフト用途に使いやすい」とする声も6・1%(49人)あり、保存性と見栄えの両立ができる贈答商品としての地位も確立しつつある。

精肉店やメーカーにとっては、この真空パックの信頼性をうまく生かすことで、普段使いとギフトの両軸を狙える商品展開が可能になる。販売現場では、単に“真空だから長持ち”と伝えるだけでなく、「小分けで便利」「衛生的」など複数のニーズを同時に満たすことを強調することで、より幅広い購買層への訴求が期待できる。

年代別真空パックイメージ



米国、2025年、26年の牛肉生産量は減少見込み

米国農務省経済調査局(USDA/ERS)はこのほど、2025~26年における月例の米国畜産物の需給見通しを発表した。牛肉については、5月にメキシコにおけるラセンウジバエの発生拡大に伴い同国からの生体牛輸入を再度停止しており、輸入停止が今後も

続いた場合の影響を反映した見通しとなっている。概況を報告する。

牛肉輸出量は25年、26年も生産減により減少が見込まれている。一方、輸入量は、25年は増加するものの26年は減少すると見込まれている。

平均枝肉重量は肥育期間の延長により増加傾向にあるが、フィードロット収容可能頭数に限界があることに加え、メキシコからの肥育素牛の輸入停止や、繁殖用に保留される未經産牛の増加などにより、25年後半から26年前半にかけて肥育素牛の減少が見込まれる。その結果、牛肉生産量は25年に1198万5千t(前年比2.1%減)とわずかに減少し、26年にも1140万3千t(4.9%減)とやや減少すると予測されている。

25年の牛肉輸入量は、230万t(9.4%増)と増加が予測されている。25年3月には25年1月、24年1月に次いで過去3番目の月間輸入量となるなど、第1四半期(25年1~3月)の輸入が増加した。なお、生産量が減少する中で米国の底堅い需要を満たすために、今後も堅調な輸入が続くとみられている。26年の輸入量は、225万7千t(1.9%減)とわずかに減少すると予測される。米国内の需要は堅調にあるものの、

関税をめぐる動向に加えて、各国の輸出货量については大幅に増加させる余力はないと見込まれている。

一方、25年の牛肉輸出量は、生産量の減少による輸出仕向量の減少などから、120万7千t(11.3%減)と大きく減少し、26年も生産量の減少、牛肉価格の上昇、豪州やニュージーランドとの競合などから、113万2千t(6.3%減)と減少が見込まれている。このため、米国における牛肉の貿易赤字は25年に続き26年も拡大するとみられている。

25年の1人当たりの年間牛肉消費量は26.8kgと前年並みとなる一方、26年は25.6kg(4.6%減)とやや減少すると予測される。26年は、25年に次ぐ水準の牛肉輸入によって、生産量の減少に伴う供給不足が部分的に補われるものの、生産量の減少に伴って牛肉価格は高値圏での推移が見込まれ、牛肉消費量は16年以来の低水準に落ち込むとみられている。(農畜産業振興機構)

【輸入副生物現物相場】梅雨入りで需要低調も相場は高値圏でもちあい

輸入牛内臓はタンやアウトサイドスカートなど定番の焼き材の動きは好調とはいえませんが、相場は高値圏でもちあい基調を維持。梅雨入りして、まだそれほど経ってないが、今週は全国的に天候が安定し、早くも気温が30°C半ばを記録する猛暑日が予測されている。

早めの梅雨明けを見越して、量販店では早くもBBQセットなどのフェースを設けて、焼き材の売り込みに入る動きも出てきているようだ。「近年、真夏は暑過ぎて、屋外のBBQ需要は減っている傾向だが、逆に家庭での“おうち焼き肉”の需要はますます好調。各社が減煙プレートなどを販売しているので、プレートやコンロも精肉売り場の近くに寄せて、併せて提案している」(関西量販店)といったような販売戦略をとる企業も見られる。

白物はもちあいだが、梅雨明けの様相が強まれば、焼き材中心に早めの手当ての動きが強まり、例年より早めに相場が上向いてくる可能性も。

輸入副生物現物相場

単位: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	グラス	2100~2200	→
		欧州	グラス	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		-	→
	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	→
	ラージ	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	牛タン	米国		2800~3000	→
		豪州	グレイン	2500~2800	→
	牛タン(ムキタン)	米国		4500~4900	→
		豪州		-	→
	ハンギングテンダー(サガリ)	米国	チョイス	2100~2300	→
			プライム	2400~2500	→
	アウトサイドスカート(ハラミ)	米国	チョイス	3100~3500	→
プライム			3500~	→	
	メキシコ		-	→	

[資料] 都道府県別と畜頭数 (令和7年4月)

年次・ 都道府県	豚	牛計	成 牛							
			計	和 牛			乳 牛			
				小計	雌	去勢	雄	小計	雌	
全 国 (1)	1,376,271	95,355	94,940	48,015	23,646	24,349	20	24,105	14,934	
北 海 道 (2)	120,014	19,974	19,801	1,806	813	992	1	14,077	7,654	
青 森 (3)	87,301	2,501	2,501	773	355	418	-	754	117	
岩 手 (4)	30,068	1,395	1,392	908	448	457	3	187	168	
宮 城 (5)	31,515	1,460	1,458	1,068	561	507	-	266	254	
秋 田 (6)	26,719	359	359	324	89	235	-	3	2	
山 形 (7)	32,257	1,575	1,575	1,348	1,079	269	-	27	27	
福 島 (8)	18,595	306	306	260	166	92	2	31	30	
茨 城 (9)	91,430	3,838	3,759	1,120	477	642	1	1,657	1,502	
栃 木 (10)	34,427	1,081	1,069	368	251	116	1	365	332	
群 馬 (11)	58,189	1,458	1,457	381	125	256	-	66	18	
埼 玉 (12)	48,830	3,060	3,053	923	458	465	-	1,019	955	
千 葉 (13)	73,915	2,305	2,230	396	221	169	6	732	617	
東 京 (14)	19,979	8,170	8,170	6,456	2,793	3,663	-	38	2	
神 奈 川 (15)	46,785	1,539	1,539	851	422	429	-	133	113	
新 潟 (16)	34,861	223	208	121	49	72	-	25	18	
新 富 山 (17)	7,724	94	94	57	14	43	-	4	1	
石 川 (18)	2,691	474	474	221	107	114	-	110	86	
福 井 (19)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
山 梨 (20)	3,106	445	445	246	155	91	-	98	98	
長 野 (21)	9,811	487	487	239	107	132	-	85	85	
岐 阜 (22)	7,735	1,422	1,420	1,042	341	701	-	172	157	
静 岡 (23)	15,638	677	675	204	143	61	-	61	61	
愛 知 (24)	48,130	1,460	1,455	482	274	208	-	130	64	
三 重 (25)	13,836	759	756	552	530	22	-	147	139	
滋 賀 (26)	-	804	804	660	531	129	-	3	1	
京 都 (27)	1,751	1,364	1,364	1,126	668	458	-	2	2	
大 阪 (28)	2,028	2,189	2,189	1,059	518	541	-	231	32	
兵 庫 (29)	8,606	5,816	5,803	4,291	2,640	1,651	-	608	376	
奈 良 (30)	784	252	252	126	116	10	-	104	56	
和 歌 山 (31)	-	33	33	14	11	3	-	-	-	
鳥 取 (32)	5,921	427	427	189	82	107	-	177	48	
島 根 (33)	7,495	293	293	187	76	110	1	48	46	
岡 山 (34)	5,645	675	675	245	159	86	-	316	245	
広 島 (35)	4,524	1,677	1,675	471	215	256	-	437	300	
山 口 (36)	-	167	167	47	39	8	-	42	35	
徳 島 (37)	19,225	580	579	242	115	127	-	35	34	
香 川 (38)	13,065	1,798	1,798	443	142	301	-	271	72	
愛 媛 (39)	14,152	207	207	115	41	74	-	46	14	
高 知 (40)	8,234	249	249	140	67	73	-	18	18	
福 岡 (41)	18,436	4,729	4,729	3,558	1,859	1,698	1	316	248	
佐 賀 (42)	6,452	457	457	436	182	254	-	13	13	
長 崎 (43)	47,934	1,662	1,662	1,109	463	646	-	297	122	
熊 本 (44)	13,449	2,915	2,913	1,822	867	955	-	474	438	
大 分 (45)	11,639	614	614	445	178	267	-	67	42	
宮 崎 (46)	83,606	4,548	4,540	3,189	1,525	1,664	-	193	76	
鹿 児 島 (47)	213,152	8,433	8,424	7,589	2,998	4,587	4	195	191	
沖 縄 (48)	26,617	404	403	366	176	190	-	25	25	

資料: 農林水産省「畜産物流通統計」

(単位：頭)

成牛										子牛	馬
乳牛		交雑牛				その他の牛					
去勢	雄	小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢	雄		
9,145	26	22,693	10,498	12,193	2	127	17	101	9	415	892
6,415	8	3,899	1,387	2,511	1	19	2	16	1	173	3
636	1	974	462	512	-	-	-	-	-	-	73
19	-	294	101	193	-	3	-	3	-	3	-
12	-	124	44	80	-	-	-	-	-	2	-
1	-	32	26	6	-	-	-	-	-	-	11
-	-	200	73	127	-	-	-	-	-	-	31
1	-	15	13	2	-	-	-	-	-	-	219
155	-	982	400	582	-	-	-	-	-	79	1
33	-	336	108	227	1	-	-	-	-	12	-
48	-	1,010	633	377	-	-	-	-	-	1	3
64	-	1,107	469	638	-	4	1	3	-	7	-
101	14	1,101	671	430	-	1	1	-	-	75	1
36	-	1,676	750	926	-	-	-	-	-	-	-
20	-	554	377	177	-	1	1	-	-	-	-
6	1	62	24	38	-	-	-	-	-	15	-
3	-	32	14	18	-	1	-	-	1	-	-
24	-	143	107	36	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	101	97	4	-	-	-	-	-	-	61
-	-	163	101	62	-	-	-	-	-	-	3
15	-	206	52	154	-	-	-	-	-	2	14
-	-	410	200	210	-	-	-	-	-	2	-
66	-	843	428	415	-	-	-	-	-	5	-
8	-	57	49	8	-	-	-	-	-	3	-
2	-	141	33	108	-	-	-	-	-	-	-
-	-	235	184	51	-	1	-	1	-	-	-
199	-	899	395	504	-	-	-	-	-	-	-
232	-	902	574	328	-	2	1	-	1	13	-
48	-	22	13	9	-	-	-	-	-	-	1
-	-	19	19	-	-	-	-	-	-	-	-
129	-	61	31	30	-	-	-	-	-	-	-
2	-	58	23	35	-	-	-	-	-	-	-
71	-	114	70	44	-	-	-	-	-	-	-
137	-	767	417	350	-	-	-	-	-	2	-
7	-	74	69	5	-	4	3	1	-	-	-
1	-	302	15	287	-	-	-	-	-	1	8
199	-	1,084	487	597	-	-	-	-	-	-	-
32	-	46	19	27	-	-	-	-	-	-	-
-	-	91	18	73	-	-	-	-	-	-	6
68	-	851	281	570	-	4	3	1	-	-	114
-	-	8	7	1	-	-	-	-	-	-	-
174	1	256	143	113	-	-	-	-	-	-	-
35	1	540	180	360	-	77	2	73	2	2	342
25	-	101	69	32	-	1	1	-	-	-	-
117	-	1,157	587	570	-	1	1	-	-	8	-
4	-	640	276	364	-	-	-	-	-	9	-
-	-	4	2	2	-	8	1	3	4	1	1

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 6月17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	3,033	2,232	2,110	-	-
		安値	2,052	1,962	1,620	-	-
		平均	2,384	2,083	1,914	-	-
		頭数	48	23	12	-	-
		83頭					
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
		-頭					
	去 A	高値	3,002	2,242	2,075	-	-
		安値	1,836	1,944	1,836	-	-
平均		2,368	2,089	1,936	1,836	-	
頭数		121	53	9	1	-	
184頭							
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
	-頭						
乳牛	雌 B 2頭	平均	-	-	-	1,246	
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	
交雑牛	雌 B	平均	-	-	1,405	1,348	
		頭数	-	-	1	9	
	雌 C	平均	-	-	-	1,310	
		頭数	-	-	-	1	
	去 B	平均	1,607	1,643	1,587	1,414	
		頭数	1	3	8	8	
去 C	平均	-	-	1,337	1,189		
頭数	-	-	3	1			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	396 390	666 863	- 78.0	(競り)	(相対)	- 75

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,482	1,650	1,556	1,486	-
	B	-	1,638	1,431	1,307	1,028
和 去	A	2,385	-	-	1,473	-
	B	-	-	-	1,377	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,079	890
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	1,482	-	-
	C	-	-	-	-	903
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	813	887	824	761	713
	安値	778	734	692	410	270
	平均	793	767	749	686	503
	頭数	(7)	(316)	(326)	(121)	(93)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)	

[大阪食肉卸売市場] 6月17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	2,424	2,161	2,028	-	-
(頭数)	(15)	(3)	(2)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(1)	(1)	(3)	(1)	(-)
和 去 A	2,440	2,206	-	-	-
(頭数)	(38)	(8)	(-)	(-)	(-)
B	-	2,171	-	-	-
(頭数)	(-)	(2)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,646	1,635	-	-
C	-	-	1,658	-	-
交雑去 B	-	1,744	-	-	-
C	-	1,666	-	1,522	-
豚	-	-	739	715	501

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	6月17日	6月16日	(6月累計)
豚	63,100	59,700	712,200
成牛計	4,130	3,520	47,830
和牛雌	1,000	870	12,360
和牛去勢	1,090	1,370	13,040
乳牛雌	670	130	6,370
乳牛去勢	580	140	5,000
交雑雌	410	300	4,650
交雑去	380	680	6,370

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 6月17日

	東京	大阪
1,457円(前日 1,516円)	1,422円(前日 1,543円)	

[豚・全農建値] 6月17日

上	中	取引頭数	市況
775円	754円	821頭	続落

と畜 売買	牛 49頭 牛 104頭	豚 159頭 豚 48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] 6月17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]	724 (724)	- (-)	3,929	-	もちあい
仙台 [中]	741 (733)	664 (690)	412	152	反発
栃木 [地]	- (-)	- (-)	-	-	休市
茨城 [地]	779 (777)	756 (762)	1,181	533	強もちあい
群馬 [地]	770 (762)	696 (653)	1,824	246	小反発
さいたま [中]	777 (762)	762 (752)	211	215	反発
東京 [中]	767 (776)	749 (750)	666	863	続落
横浜 [中]	782 (805)	753 (771)	600	600	続落
山梨 [地]	846 (-)	800 (-)	100	51	品薄高
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	805 (798)	770 (750)	724	194	上伸
京都 [中]	805 (745)	744 (726)	95	98	もちあい
大阪 [中]	- (792)	739 (765)	159	46	-
神戸 [中]	868 (-)	857 (-)	-	142	-
岡山 [地]	735 (776)	722 (739)	272	231	反落
広島 [中]	770 (771)	740 (739)	301	31	もちあい
福岡 [中]	745 (748)	711 (712)	519	82	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] 6月10日～6月16日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,512,106 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	1,200	1,338	1,390	1,324	58,032
うで	838	918	951	908	116,816
ロース	1,145	1,237	1,320	1,240	129,449
ばら	1,274	1,312	1,389	1,323	139,507
もも	805	853	948	862	183,723
ヒレ	1,193	1,213	1,274	1,211	11,318
セット	1,074	1,113	1,172	1,116	873,261

◇近畿圏 総重量 685,467 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	1,242	1,366	1,458	1,363	56,371
うで	810	867	902	862	108,106
ロース	1,166	1,283	1,318	1,269	86,664
ばら	1,296	1,334	1,376	1,338	122,547
もも	831	864	934	875	161,317
ヒレ	1,190	1,323	1,406	1,323	10,970
セット	1,037	1,146	1,210	1,146	139,492

[食鳥正肉日経相場] 6月16日
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (8社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	740	831	1,006	164
ムネ	461	528	665	156

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	765	824	1,030	3
ムネ	488	526	623	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 6月16日
kg当たり円、税抜き

	モモ肉	ムネ肉	手羽モト	手羽サキ	ササミ
高値	1,105	744	550	600	650
安値	723	475	290	360	350
平均	840	537	-	-	-

※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)

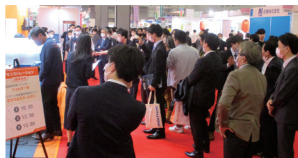
銘柄豚肉 ガイドブック

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

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。