

令和7年
2025年

8月15日
金曜日

第11775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



▶ 技術開発センター・飯高理事長にきく① 流通課題の解決へ、専門家の知恵借り、理事長就任の抱負…………… P2~3

▶ スターゼン第1四半期決算は増収増益、売上高は1085億8千万円…………… P3

▶ 東京食肉市場・小川新社長にきく② 来年は開設60周年に、変革へ第一歩踏み出す…………… P4~5

▶ ニュー・クイックが豊洲のBBQ施設でBBQセット提供開始、都市型アウトドアカルチャー本格参入…………… P5

▶ かつや「赤辛カツ丼」「カレーカツ丼」新登場…………… P5

▶ ビック・バンが「生ラムジンギスカン肉汁屋 中野店」を8月19日グランドオープン…………… P6

▶ 情熱ホルモン、焼肉の日は20年の感謝を込めて2日間ごはんが0円、さらに「ホルモン20種盛り」販売期間延長も決定…………… P6

▶ 豪州政府、米国産牛肉の輸入規制を緩和、貿易交渉の布石か…………… P7

▶ [資料]2025年6月の食肉輸入通関実績⑬…………… P8

▶ [資料]2025年6月の食肉輸入通関実績⑭…………… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 14日…………… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 14日…………… P11

注目のヘッドライン

技術開発センター・飯高理事長にきく①
流通課題の解決へ、専門家の知恵借り、
理事長就任の抱負 ……詳細はP2~3

[休刊のお知らせ]

日刊食肉速報をご愛読いただきありがとうございます。8月18日付号は休刊とさせていただきます。定期記事・相場情報などの一部が変更となりますので、ご了承をお願いいたします。

(株)食肉通信社 日刊食肉速報編集部

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>

技術開発センター・飯高理事長にきく① 流通課題の解決へ、専門家の知恵借り、理事長就任の抱負

このほど公益財団法人日本食肉生産技術開発センターの理事長に就任した飯高悟(いいたか・さとる)氏(写真)に食肉処理施設が直面している問題点とAIやロボット化による今後の展望、アニマルウエルフェアやハラール対応など、輸出の強化上でみえてきた新たな課題、センターの取り組みなどについてきいた。

—就任に当たっての抱負などおきかせください。

当センターは食肉の処理に関する問題についての研究・開発を行っています。

他の食材、例えば野菜や米、果物などと比べると、畜産物の生産の現場は一般の消費者の生活の場から距離もあり、特に食肉の場合は生体から、枝肉、部分肉、そして精肉と形も大きく変わります。

食肉の場合、観光農園でのいちご狩りのような、消費者が生産現場に直接出かけて行って、その場で食べるなどということも不可能です。生体を食肉にするためには食肉処理、加工という工程が不可欠です。しかし、一般の消費者はもちろん、場合によっては小売現場の担当者も含めて、食肉処理、加工の現場の課題、ご苦労といったものは分かりづらいです。

消費者に食肉を届けるサプライチェーンはゆるがせにできないものですが、そのチェーンの上層部でのご苦労や課題といったものをくみ上げて、解決に近づけていくのが当センターの役割と認識しています。

もとよりセンターでできることには限りがありますから、大学などの研究機関、業界内のさまざまな専門の方々の知識、知恵をお借りして、それを取りまとめた解決策を示すというのがセンターの役割になろうかと思えます。なるべく時宜に合った課題に即した形で、スムーズにやっていければと思っています。

—処理・加工の現場は高齢化もあり、人手不足が深刻です。また、飼料などの高騰もあり、生体1頭当たりのコストが上昇するなど、処理・加工技術の向上には期待が高まっています。

飼料の問題、運送費なども含めたコスト全体の高止まりにより、サプライチェーン全体が大変な苦労・努力を強いられています。われわれが仕事の対象としている食肉の処理・加工の分野では、労働そのものが非常にきついことに加え、人手不足などの問題を

抱えています。食肉処理施設を俯瞰すると、施設があり機械装置があつて、そこに生きた家畜が運ばれてきて、処理・加工に携わる人々が働いているという構図です。働く人への配慮がまず

何より大事ですが、運ばれてくる家畜への配慮についても大きな課題となってきました。また、食肉については輸出ということが非常に大きなテーマとなってきています。日本のおいしい食材を世界の人々に食べてもらうということも大事ですが、今、わが国では耕作放棄地が広がり、荒地や雑木林が増え、中には猪の巣になるなどしています。元の耕作地に戻すことも方法の一つとしてあろうかと思いますが、例えば牛を飼うための牧草地を増やしていくことも食料供給力を高め、国土を保全する上でも重要です。多くの食材を海外からの輸入に大きく依存しているわが国にとって、輸出余力をつけるというのは、いざという時に国内供給力に変わり得るので、そのためにも輸出を増やす努力をすることが重要なのでしょう。

輸出については相手国のさまざまな条件があり、衛生面のみならず、特にアニマルウエルフェアの観点から家畜にストレスなどを与えないような、さまざまなチェックポイントをクリアできないと輸出できません。AWについての先進国である輸出先国のルール・事例を研究し、そして対応策を国内で共有し、輸出が止まらないようにすることも大事です。もとより衛生面で安全・安心な食肉を提供するとともに、働く人の負荷軽減を図ることが不可欠なことですが、加えて家畜への負荷軽減、さらには環境への負荷低減なども重要な課題となっています。それぞれ全ての項目をクリアして、初めて日本産の牛肉、豚肉、鶏肉が世界に認められるものになるのだと思います。「日本のお肉はおいしいだけでなく、生産工程でさまざまな配慮が十分になされている」という信頼感が得られると考えます。ハラールも大きなターゲットです。ムスリムの方々は世界に多くいらっしゃるし、日本にも大勢の方々が訪れ



ています。しかし、国内でハラール対応した牛肉の処理をしている施設は数えるほどしかありません。

一方で、豪州産の牛肉は全てハラール認定を受けているときいているので、ムスリムの方々は訪日中、豪州産の牛肉を食べるといふこともあるでしょう。一方、せっかく日本に来ているのですから、やはり和牛を食べたいと思う方も多くいるでしょう。ハラール処理について詳細に調べ、学んでいく必要があるでしょう。ハラールとアニマルウエルフェアを同時にクリアする必要性など、難しい課題も同一平面上で起きています。

—ロボット化などの海外事例も、センターが見学ツアーや国内での発表会を行っています。

AIやロボット化などは日進月歩で発達しています。これらはまさに工業製品ですから、ぜひ農畜産業や食肉の分野に先進的な技術を持ったメーカー、企業に入ってきてもらいたい。大学や研究機関はもちろんですが、農業分野と先進的な技術を持った企業が一

体となって進めていかなければ、新しい技術革新を起こすことは難しいでしょう。酪農の世界では搾乳ロボットが実用化され、国内で稼働しています。機械のメンテナンスには人が必要ですが、それ以外、搾乳は全て自動で、人の手はかかりません。朝夕と人が手で搾っていた時代では想像もできなかったほど、労働力も大幅に軽減されています。食肉の解体処理なども先進技術により大幅に自動化されることも夢ではないと思います。一方で、家畜は工業製品ではありませんから、特に牛では個体差も大きい。精度の高いセンサーなどの技術が必要になりましょう。食肉分野での先進技術の活用が進んでいる国々に、より多くの事例を学ばなければならないと認識しています。

まずはどのような課題があるのかをくみ上げ、専門的知見で検討してもらおう。そして、農業、畜産分野に未参入の技術を持った企業にも入ってもらい、試作を繰り返すことも必要でしょう。(連載続く)

スターゼン第1四半期決算は増収増益、売上高は1085億8千万円

スターゼンが14日に発表した2026年3月期第1四半期連結業績は、売上高1085億8千万円(前年同期比3・3%増)、営業利益18億5千万円(17・6%減)、経常利益25億6100万円(1・3%増)、親会社株主に帰属する四半期純利益18億4500万円(6・3%増)。このうち食肉関連事業の売上高は1077億4600万円(3・3%増)となった。

同社グループは「収益構造の再構築とサステナブルな事業運営」をテーマに据えた中期経営計画の最終年度を迎え、計画達成に向けた施策に取り組んできた。「海外事業の強化」を掲げ、豪州Wagyuの取扱いを拡大、4月に豪州Wagyuの肥育企業であるYORKRANGE社の全株式を取得。これまで、九州を拠点とした「AKUNE GOLD」を中心に輸出を推進してきたが、東北エリアを拠点とした「AOMORI GOLD」を立ち上げた。加えて、サステナブルな事業運営の一環として6月にアニマルウエルフェアポリシーを策定し公表した。部門別の業績は次のとおり。

[食肉] 売上高867億2200万円(3・6%増)。国内事業は、長引く物価高から消費者マインドの改善が遅れ、比較的安価な食肉への需要シフトの動きがみられ、国産牛肉の販売に苦戦、輸入食肉価格の高騰か

ら輸入食肉の収益性は低下した。一方、和牛の海外輸出や市場ニーズに応じた商品ミックスに取り組んだことに加え、節約志向の高まりを受け国産豚肉の販売が堅調に推移したことから、売上高・売上総利益ともに前年同期を上回った。カテゴリー別にみると、国産食肉は、国産牛肉の販売に苦戦をするものの、市場ニーズに応じた商品ミックスに取り組んだ結果、売上高・売上総利益はともに前年同期を上回った。輸入食肉は、現地相場高や円安などの影響により輸入食肉価格が高止まりしたことから、売上高・売上総利益ともに前年同四半期を下回った。輸出事業は、台湾の展示会「Food Taipei」において「AKUNE GOLD」「AOMORI GOLD」の展示等の販売促進活動や既存・新規取引先への積極的な営業活動に取り組んだ結果、好調に推移した。[加工食品] 売上高185億100万円(4・6%増)。ハンバーグ商品群やローストポーク関連商品が堅調に推移したため、売上高・売上総利益共に前年同期を上回った。[ハム・ソーセージ] 売上高20億7600万円(11・6%減)。原材料価格のコスト上昇を踏まえ、価格改定や商品の統廃合、工場オペレーションの改善、新商品開発に努めたものの、売上高・売上総利益は前年同期を下回った。

東京食肉市場・小川新社長にきく① 来年は開設 60 周年に、変革へ第一歩踏み出す

—東京食肉市場まつりについて、改めてその意義と今後の期待などをおきかせください。

毎年多くの方にご来場いただいております、本当に楽しみにしている方も多く、非常に開催する意義は大きいと考えています。一方、施設の広さなどを考えると、これ以上来場人数が増えていくと、警備などを含めてスムーズな運営に支障をきたし、結果的に来場者の満足度が下がってしまう可能性もある。

これまで長年にわたり続けてきたことで、市場まつりの認知度もある程度浸透してきた。

今後はよりスムーズでキメ細かな運営方針を確立していくことが必要になってくる。とにかく人を集めるという段階から、より来場者の満足度を高めていくことにシフトを置き、バランスの取れた運営を続けていくことが求められる。

今後の展望としては、地域のイベントとのコラボレーションなども検討していきたい。また、例えば魚河岸のある「豊洲は魚」、青果市場のある「大田は野菜」といったように「芝浦(品川)は肉」として、PRしていきたい。

東京食肉市場に関わる多くの人の共通の夢が、食肉市場のある“芝浦(品川)”というキーワードを全国区にすること。食肉業界のみならず、日本中の人たちが、芝浦(品川)といえば“肉”とイメージしていただけるようになってほしい。

そのためには、例えば市場まつりの期間中には、近隣の飲食店とコラボして、肉を使った特別メニューを提供してもらうなどといった取り組みを行うことで、市場のPRにもなり、地域の活性化にもつながる。

当市場は、地域の皆さまの理解があるからこそ存在できていることに改めて感謝し、そうした形で地域に貢献することで、市場自体の価値も向上していく。

当市場は、品川駅から至近の場所にあり、全国でもこのような立地に恵まれた市場は他にない。

さらに今後はリニア中央新幹線の開業も予定されており、さらに発展していくことが見込まれる。こうした優位性はやはり最大限活用していきたいと考えている。

—人手不足が深刻化する中、労働力確保に向け

た取り組みは。また、従業員教育や働きやすい環境作りを実現するために必要なことは何でしょうか。

私自身、自身の会社の状況などを勘案しても、特に食肉業界の労働環境などについて、なかなか今の若い世代に理解をしてもらうことは簡単ではないと実感している。

もちろん、昔から厳しい環境であったとは思いますが、特に今の若い人たちが働きたいと思えるような職場環境のスタンダードというものもしっかり理解していかなければならない。

将来を担っていく若い世代の声を生かして、職場の再編・整備を行っていくべきだと考えている。

例えば、食肉業界においては現在も高度な“職人”の技術に頼っている部分が多くある。当然、そうした技術は今後も絶対に欠かせないものだが、昔はそうした技術を「みて覚える」というのが普通だった。

しかし、今はそうではなくて、その高度な技術というものをいかに分かりやすく有効的に伝承していくかという姿勢が必要になっている。そして若い人たちがこういう職場環境で仕事をしたいと思うような思考を取り入れた職場を実現していくことが求められている。

実際、自社においては人材確保や人材教育などに最も力を入れており、募集時からそういったことを重視する企業であることを前面に出して、採用活動を行っている。

どんなにDXや自動化が進んだとしても、最終的に人間の目によるチェックや作業が必要な仕事であることは不変だと考えている。それを担う若い世代が活躍するための職場環境にしていかなければ、その企業の成功はないとも断言できる。

—災害など、緊急時における市場としての対応などについてはどうお考えですか。

災害時にも可能な限り稼働を継続できるようにすること、また稼働が難しくなった場合にも、地方の市場において競りを行うことができるような環境を整備するなど、食肉の安定供給を使命とする当社として、BCPの取り組みは非常に重要だ。

今回、東京食肉市場の卸売会社の社長と同時に、全国組織である日本食肉市場卸売協会の会長にも

就任させていただいた。

全国の市場、センターが加盟する協会の会長となったことで、より各市場、センターとの連携を強化し、緊急時などに相互補完していくことの重要性を感じている。

コロナ下でもそうだったが、災害に強い日本の食肉のサプライチェーンを守るために広い視野と長いスパンで物事を捉えながら、常に安定的に供給していくための体制作りを進めていくことが求められている。

——来年は市場開設から60周年の節目を迎えます。今後の東京食肉市場の目指すべき姿などがあります

か。

60周年で区切りということではないが、次世代の方々が未来に向けて、そしてグローバルに活躍することができる東京食肉市場を実現することを目指したい。

少し前から当市場の将来について、私も仲卸業者の立場としてヒアリングに参加してきたが、市場の未来図がある程度みえてきている。

60周年を機に東京食肉市場2・0として、これを実現するための変革に向けて、本格的に第一歩を踏み出す年にしていきたい。(連載終わり)

ニュー・クイックが豊洲のBBQ施設でBBQセット提供開始 都市型アウトドアカルチャー本格参入

(株)ニュー・クイックは、(株)デジキューが手がける東京・豊洲にあるビーチリゾートスタイルのBBQ施設「THE BBQ BEACH in TOYOSU」で本格派BBQセットの提供を開始する。デジキュー公式サイトで15日から予約受付を開始し、提供開始は26日を予定している。

BBQセットは、精肉専門店として長年培ってきた“目利き力”と“品質へのこだわり”を活かし、黒毛和牛や国内産原料肉を中心とした焼き肉用の肉を厳選。見た目にもこだわり、プレミアム感のある特製BOXに詰めて提供する。

焼き肉のタレに加え、スパイスやわさびなどの薬味も添えることで、味の変化と肉本来のうまみを引き立て、満足度の高いBBQ体験を商品は、精肉専門店として、バイヤーが目利きした黒毛和牛を中心としたおいしさとことんこだわった「プレミアムBBQ用セット」をはじめ、国産原料のみにこだわり牛・豚・鶏を



バランスよく組み合わせた「バラエティーBBQ用セット」など、用途や嗜好に応じて選べる3種類を用意。すべて2人前より注文可能。また、塊肉が入った豪快なBBQ体験ができる「欲張りBBQ用セット」をはじめ、「黒毛和牛サーロインステーキ」「国産豚スペアリブ」など新しい商品も順次展開し、より自由度の高いBBQスタイルの実現を目指す。

今回の展開は、都市部において非日常を楽しむ新しいレジャーの形として注目される“都市型アウトドアカルチャー”に、精肉専門店としてニュー・クイックが本格的に参入する試みとなる。

かつや「赤辛カツ丼」「カレーカツ丼」新登場

トンカツ専門店「かつや」を展開している(株)かつや(東京都千代田区、大内勇一社長)は、国内の同店で18日から、「赤辛カツ丼」と「カレーカツ丼」(共に税込869円)を期間限定で販売開始する。

ひき肉とニラ、ラー油と唐辛子をトッピングした「赤

辛カツ丼」と、そこにかつやのカレーを合わせた、いつもの一味違う装いの「カレーカツ丼」は、2種の辛さで残暑厳しい中も頑張る人を応援したいと考え誕生したホットな丼メニューとなっている。

ビック・バンが「生ラムジンギスカン肉汁屋 中野店」を 8月19日グランドオープン

「ホルモン屋だん」や「生ラムジンギスカン肉汁屋」、生ラム肉を使用した料理とスパークリングワインを提供する「ラムと泡」、鶏料理の「田辺養鶏園」などを手掛ける(株)ビック・バン(東京都港区、渡辺隆史代表)は19日、東京都中野区に「生ラムジンギスカン肉汁屋 中野店」をグランドオープンする。ジンギスカン鍋で焼く本格的な羊肉専門店、一度も冷凍していない捌きたての新鮮な生ラム肉を使用しているため臭みのないラム本来の味わいが楽しめる。主なメニューは「生ラム」「ヒレ肉」「ラムタン」「ラムチョップ」「Tボーンステーキ」「ラムのカルパッチョ」など。仕入れによっては「ハツ」なども提供する。

JR中央線、東京メトロ東西線が乗り入れる中野駅から徒歩3分とアクセスも良い。同社は「女子会やカップル、仕事終わりのサラリーマンの方も立ち寄りやすい店構えとなっている。脂肪燃焼に効果のあるL-カルニチンを多く含んだヘルシーなラム肉で、新鮮

な肉を提供しているため焼き方はレアがお勧め。栄養価の高いラム肉で元気をチャージしてください」としている。



【店舗情報】グランドオープン日=8月19日▷所在地=東京都中野区中野、5-56-11、白百合ビル1F▷アクセス=JR中央線・東西線「中野」駅 北口から徒歩3分▷営業時間=17~23時(ラストオーダー 22時30分)▷定休日=月曜日▷公式サイト=<https://nama-lamb.com/>、食べログ=<https://tabelog.com/tokyo/A1319/A131902/13311836/>

情熱ホルモン、焼肉の日は20年の感謝を込めて2日間ごはんが0円 さらに「ホルモン20種盛り」販売期間延長も決定

ホルモン専門店「情熱ホルモン」を展開する五苑マルシン(株)(大阪府中央区、川辺小百合代表)は、28日、29日の2日間「焼肉の日フェア」を開催し、ごはんを無料で提供する。さらに、20周年記念メニュー「ホルモン20種盛り」の販売期間を好評につき1カ月延長し、31日まで販売する。同社は「深刻な米不足と価格の高騰に苦しめられた2025年前半。まだ品薄状態は続いています、こんな時だからこそ今年の焼き肉の日は無料ごはんをモリモリ食べてパワーをチャージしてください」としている。1人1650円以上の注文(小学生以下を除く)で、ごはん小280円(税込308円)、ごはん中320円(税込352円)、ごはん大380円(税込418円)をいずれも無料で提供し、おかわりも自由とする。

また、20周年記念メニューとして6月21日~7月31日までの提供予定だった「ホルモン20種盛り」(写真、木札はイメージ)は8月31日まで延長して提供す

る。黒ホル・テッチャン(シマチョウ)・フワフワ・コリコリ・マルチョウ・アカセン(ギアラ)・



上ミノ・焼センマイ・ウルテ・焼レバー・ハチノスの牛ホルモン11種類と豚ほほ肉・リップ・ハツ・タンもと・あじわい豚ハラミ・ガツミノ・ハナハナ・豚トロ・豚ホルの豚のホルモン9種類を盛り合わせ、お得な2400円(ハーフサイズ1200円、いずれも税込み)で提供する。

20周年特設サイト=<https://henshin-j-horumon.com/>、公式ブランドサイト=<https://www.j-horumon.com/>

豪州政府、米国産牛肉の輸入規制を緩和、貿易交渉の布石か

豪州農林水産省 (DAFF) はこのほど、米国からの牛肉輸入に関して、カナダおよびメキシコで出生・肥育された後、米国に生体輸出・と畜された牛肉は、豪州の適切な衛生健康保護水準 (ALOP) を満たすとして、これら牛肉の輸入解禁を支持する報告書を発表した。これまで豪州政府は、米国で出生・肥育・と畜された牛肉の輸入は2019年から許可していたが、出生地が異なる場合は追加のリスク評価が必要であるとして、輸入を禁止していた。

米国政府は、出生地が異なる場合も牛肉の輸出を認めるよう、豪州政府に対して働きかけを続けてきたが、トランプ大統領が就任して以降、この問題は米豪間の主要な非関税障壁の一つとして大きく取り上げられることとなった。25年4月に米国が豪州からの全輸出品目に10%の相互関税を課した際にも、トランプ大統領は米国産牛肉の豪州向け輸出が禁止されていることが理由の一つであると述べていた。これに対し豪州のアルバニー首相は、豪州のバイオセキュリティシステムを貿易交渉のテーブルに乗せるつもりはないと明言していたことから、今回の発表は業界に大きな反響を呼んでいる。

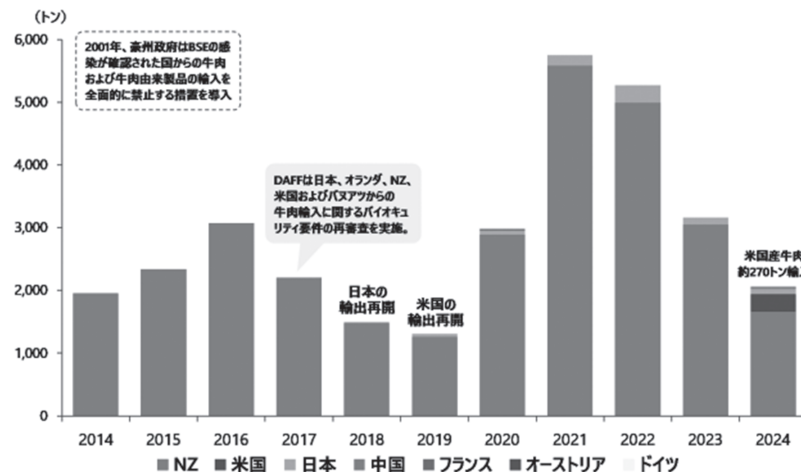
連邦政府のコリンズ農林水産大臣は、本件に対して「われわれはバイオセキュリティに関しては決して妥協しておらず、米国産牛肉の輸入見直しは、過去10年間にわたって行ってきた厳格な科学的根拠に基づく評価の結果だ」と述べている。DAFFは17年に米国、日本などのBSE発生国からの牛肉輸入に関する再審査結果を公表しており、18年には日本、19年には米国からの牛肉輸入を解禁している。このため、今回の発表はこの審査を補完するものであり、貿易交渉のための場当たり的な対応ではないと主張している。また、報告書では、特に懸念されていたメキシコから米国に移動する牛の追跡可能性について、米国農務省動植物検疫局 (USDA/APHIS) が25年1月に公表した新たなメキシコ産繁殖・肥育用牛の輸入プロトコルの導入によって、信頼性が担保されたと説明している。

牧草肥育牛の主要業界団体であるキャトル・オーストラリア (CA) は、豪州政府が業界に対してリスク評価の詳細を提供しなかったとして、今回の決定を非難するとともに、バイオセキュリティと貿易交渉は完全に独立して実施されるべきという主張を展開しており、豪州食肉産業協議会 (AMIC) もそれに同調する動きを見せている。一方で、全国農民連盟 (NFF) は、豪州政府が自国のバイオセキュリティを保護するため、適切な科学的根拠に基づき審査した結果と認識している、というコメントを出すにとどめている。この背景として、米国産牛肉が豪州の牛肉需給におよぼす影響が軽微である点が大きいと考えられる。現地アナリストによると、米国産牛肉は24年に約270tが輸入されているが、その価格は豪州産牛肉をはるかに上回っており、豪州国内の量販市場では競合相手とはならないと分析されている (図)。

また、最大野党である国民党のリトルプラウド党首は、今回の報告書の発表に対して、そのタイミングとスピードから、適切なリスク評価が行われたのか疑惑が生じていると述べ、議会上院に独立した調査委員会の設置を要請している。

米豪間の関税措置をめぐる貿易交渉は、25年7月31日現在で決着しておらず、今回の発表がどのような影響を与えるかは不透明なことから、引き続きその行方が注視されている。(農畜産業振興機構)

近年の豪州における牛肉輸入量の推移



資料：Global Trade Atlas

注1：暦年の数値。

注2：選択したHSコードは0201,0202,020610,020629。内臓類および牛肉調製品は含まない。

注3：中国、フランス、オーストラリア、ドイツは豪州との間で生鮮牛肉の輸入要件は締結されていない(2025年7月時点)。

[資料]2025年6月の食肉輸入通関実績⑬

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

除く。)						
BRAZIL	410	KG	-	-	12127	12360
TOTAL	990	KG	-	-	12127	12360
1602.50-320	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量 の合計が全重量の30%未満のもの)(気密容器入りの もの(野菜を含むもの))(米を含むものを除く。)					
R KOREA	103	KG	1080	687	1080	687
MALYSIA	113	KG	-	-	259	342
TOTAL	990	KG	1080	687	1339	1029
1602.50-339	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量 の合計が全重量の30%未満のもの)(米を含むも の)(気密容器入りのものを除く。)(野菜を含むもの を除く。)					
AUSTRAL	601	KG	-	-	69084	64270
TOTAL	990	KG	-	-	69084	64270
1602.50-390	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量 の合計が全重量の30%未満のもの)(その他のもの)					
R KOREA	103	KG	1440	711	3360	1593
CHINA	105	KG	39043	29544	395873	304096
AUSTRAL	601	KG	-	-	99	268
TOTAL	990	KG	40483	30255	399332	305957
1602.50-510	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(調味した後に乾燥したも の)(気密容器入りのもの)(冷蔵及び冷凍のいずれ もしていないもの)					
NEWZELD	606	KG	16891	77632	38698	187945
TOTAL	990	KG	16891	77632	38698	187945
1602.50-590	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(調味した後に乾燥したも の)(気密容器入りのものを除く。)					
CHINA	105	KG	-	-	5705	29561
URUGUAY	412	KG	-	-	10755	44638
AUSTRAL	601	KG	-	-	8302	38921
TOTAL	990	KG	-	-	24762	113120
1602.50-600	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(コーンビーフ)					
PHILPIN	117	KG	7728	6256	19118	21262
BRAZIL	410	KG	43736	26417	71945	45883
URUGUAY	412	KG	-	-	15667	12913
NEWZELD	606	KG	-	-	41522	80108
TOTAL	990	KG	51464	32673	148252	160166
1602.50-700	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量 の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りの もの(野菜を含むもの))					
R KOREA	103	KG	-	-	21600	14473
CHINA	105	KG	18532	13526	74128	55825
MYANMAR	122	KG	1020	980	1020	980
PAKISTN	124	KG	-	-	402	378
AUSTRAL	601	KG	464974	418215	2964715	2703761
TOTAL	990	KG	484526	432721	3061865	2775417
1602.50-890	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量 の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りの もの(冷蔵及び冷凍のいずれもしていないもの)に限 るものとし、野菜を含むものを除く。))(その他の					

(単位:1,000円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

もの)						
THAILND	111	KG	-	-	10506	15894
GERMANY	213	KG	-	-	1398	1453
TOTAL	990	KG	-	-	11904	17347
(E. U)	991	KG	-	-	1398	1453
1602.50-910	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量 の合計が全重量の30%以上のもの)(単に水煮したも の)					
BRAZIL	410	KG	-	-	4313	3441
TOTAL	990	KG	-	-	4313	3441
1602.50-999	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛のもの)(臓器及び舌を除く含有量 の合計が全重量の30%以上のもの)(気密容器入りの ものを除く)(その他のもの)					
AUSTRAL	601	KG	-	-	7610	11628
TOTAL	990	KG	-	-	7610	11628
1602.90-100	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(腸、ぼうこう又 は胃の全形のもの及び断片(単に水煮したもの))					
ARGENT	413	KG	28880	14278	74732	39199
AUSTRAL	601	KG	-	-	500	267
TOTAL	990	KG	28880	14278	75232	39466
1602.90-210	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(牛若しくは豚の 肉又は牛若しくは豚のくず肉を含有するもの)					
R KOREA	103	KG	1200	551	5760	2455
PHILPIN	117	KG	1080	1496	2160	3104
TOTAL	990	KG	2280	2047	7920	5559
1602.90-269	その他の調製をし又は保存に適する処理をした昆 虫類(その他のもの)					
CHINA	105	KG	22440	13183	33008	27464
THAILND	111	KG	-	-	380	586
TOTAL	990	KG	22440	13183	33388	28050
1602.90-290	その他の調製をし又は保存に適する処理をした肉、 くず肉及び血(牛、豚以外のもの)(その他のもの)					
CHINA	105	KG	43992	7190	159753	31041
TAIWAN	106	KG	-	-	12410	8324
MONGOL	107	KG	-	-	700	840
PAKISTN	124	KG	-	-	286	465
GERMANY	213	KG	-	-	14309	16689
TOTAL	990	KG	43992	7190	187458	57359
(E. U)	991	KG	-	-	14309	16689
1603.00-010	肉エキス及びミートジュース					
CHINA	105	KG	-	-	840	3701
TAIWAN	106	KG	-	-	273	2195
THAILND	111	KG	-	-	234	817
FRANCE	210	KG	123700	175480	402700	554583
USA	304	KG	-	-	9	874
URUGUAY	412	KG	-	-	15290	29114
AUSTRAL	601	KG	-	-	125394	135938
PAP NGA	602	KG	2046	4373	4092	9923
NEWZELD	606	KG	3360	9559	19355	64116
TOTAL	990	KG	129106	189412	568187	801261
(E. U)	991	KG	123700	175480	402700	554583
1603.00-090	魚又は甲殻類、軟体動物若しくはその他の水棲無脊 椎動物のエキス及びジュース					
R KOREA	103	KG	27805	22969	146538	125779
CHINA	105	KG	163620	77498	978416	491021
TAIWAN	106	KG	-	-	150	3258
VIETNAM	110	KG	-	-	18356	10097
THAILND	111	KG	104031	37560	647408	264836
INDNSIA	118	KG	70738	21883	416378	139523
SPAIN	218	KG	119049	37435	320208	100919

[資料] 2025年6月の食肉輸入通関実績⑭

品別国別 (COMMODITY BY COUNTRY)

(単位 : 1,000 円、UNIT:¥1,000)

品名・国名 COMMODITY & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

品名・国名 & COUNTRY	国名 符号 CODE	数量 単位 UNIT	当 月 CURRENT MONTH		累 計 CUMULATIVE YEAR TO DATE	
			数量 QUANTITY	価額 VALUE	数量 QUANTITY	価額 VALUE

USA	304 KG	8763	4334	124343	47873
AUSTRAL	601 KG	-	-	14040	13123
NEWZELD	606 KG	390	3709	919	9373
TOTAL	990 KG	494396	205388	2666756	1205802
(E. U)	991 KG	119049	37435	320208	100919

3502. 11-000 卵白(乾燥したもの)

CHINA	105 KG	10005	12894	11305	14776
INDIA	123 KG	91750	91172	394200	363144
SWEDEN	203 KG	-	-	35160	36951
NETHLD	207 KG	93500	88255	1070625	1038864
BELGIUM	208 KG	31700	32042	146700	148943
FRANCE	210 KG	127250	132956	536550	528109
GERMANY	213 KG	80000	76048	355000	340931
ITALY	220 KG	125619	133819	764958	803358
POLAND	223 KG	105000	96200	439300	414330
LITHUAN	237 KG	-	-	6600	6000
USA	304 KG	0	641	0	8432
BRAZIL	410 KG	-	-	42025	35171
ARGENT	413 KG	34000	28427	183000	159831
TOTAL	990 KG	698824	692454	3985423	3898840
(E. U)	991 KG	563069	559320	3354893	3317486

3502. 19-000 卵白(乾燥したものを除く。)

LITHUAN	237 KG	-	-	33600	5647
BRAZIL	410 KG	68352	10415	185856	25831
TOTAL	990 KG	68352	10415	219456	31478
(E. U)	991 KG	-	-	33600	5647

(終わり)

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月14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	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
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	-頭	平均	-	-	-	-
	雌 C	-頭	平均	-	-	-	-
	去 B	-頭	平均	-	-	-	-
	去 C	-頭	平均	-	-	-	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	-	-	-	(競り)	(対)	-
	-	-	-	-	-	-

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	-	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
和 去	A	-	-	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)

[大阪食肉卸売市場] 8月14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)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	-	-	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	8月14日	8月13日	(8月累計)
豚	-	35,800	455,600
成牛計	-	1,730	28,790
和牛雌	-	210	6,360
和牛去勢	-	190	6,630
乳牛雌	-	610	5,300
乳牛去勢	-	520	3,790
交雑雌	-	90	2,860
交雑去	-	110	3,850

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 8月14日

	-円	(前日)	-円
東京	-	(前日)	-
大阪	-	(前日)	-

[豚・全農建値] -月-日

上	中	取引頭数	市況
-円	-円	-頭	-

と畜 売買	牛	-頭	豚	-頭	牛概況	-
	牛	-頭	豚	-頭	豚概況	-

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] 8月14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]	778 (778)	- (-)	-	-	もちあい
仙台 [中]	704 (701)	663 (635)	522	39	小反発
栃木 [地]	- (553)	- (519)	-	-	休市
茨城 [地]	- (614)	- (590)	-	-	休市
群馬 [地]	616 (627)	481 (511)	-	411	続落
さいたま [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
東京 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
横浜 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
山梨 [地]	715 (637)	572 (577)	172	128	反発
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	779 (775)	754 (747)	907	242	もちあい
京都 [中]	775 (-)	760 (-)	28	63	もちあい
大阪 [中]	- (797)	- (757)	-	-	休市
神戸 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
岡山 [地]	- (721)	- (710)	-	-	休市
広島 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市
福岡 [中]	- (-)	- (-)	-	-	休市

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] 8月7日～8月13日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,425,011 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	1,279	1,398	1,507	1,373	78,744
うで	861	922	970	915	100,041
ロース	1,263	1,410	1,474	1,390	135,488
ばら	1,340	1,380	1,458	1,385	156,356
もも	810	882	918	877	141,078
ヒレ	1,358	1,490	1,598	1,477	15,759
セット	1,074	1,122	1,191	1,120	797,545

◇近畿圏 総重量 696,052 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	1,447	1,564	1,596	1,534	59,866
うで	853	896	912	885	110,934
ロース	1,280	1,369	1,454	1,369	104,513
ばら	1,404	1,458	1,490	1,452	138,054
もも	835	864	950	881	146,724
ヒレ	1,332	1,468	1,570	1,473	9,195
セット	1,066	1,172	1,247	1,178	126,766

[食鳥正肉日経相場] 8月13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	700	771	1,030	4
ムネ	500	541	635	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 8月12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					
安値	12日分は19日掲載				
平均					

※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 258頁 定価2,500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

■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。

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
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)

■~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)

■職人の技を次世代へ繋ぐ、保存版 牛枝肉・部分肉の 分割と商品化

カラー写真も豊富で、各種規格、枝肉の分割から商品化までの全てが分かる一冊。

B5判 216頁 定価5,500円(送料別)

■知識を豊かにする 食肉用語事典

平成22年に新改訂した、定評のエンサイクロペディア。新訂正版は3,000語採録。

日本食肉研究会編 A5判 506頁 定価7,000円(送料別)

◆ステーションリー

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