

令和7年  
2025年

8月20日  
水曜日

第11777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



- ▶ 「家畜の疾病が及ぼす影響を意識し、緊張感をもった対応を」—坂勝浩消費・安全局長…………… P2~3
- ▶ 食品産業の輸出向けHACCP等対応施設整備事業の追加募集開始—農水省…………… P3
- ▶ [USDA需給予測] 25年食肉生産総量年計は0・7%減、26年は0・9%増…………… P4
- ▶ 下期は販売数量拡大に注力—伊藤ハム米久HD秋冬新商品発表会④…………… P5
- ▶ 第1回鳥インフルエンザワクチン技術検討会を開催—農水省…………… P6
- ▶ 国産食肉セミナー2025「正しく知ろう!お肉の価値～おいしさと健康を考える～」を全国3会場とオンラインで開催—日本食肉消費総合センター…………… P6~7
- ▶ 中国農業農村部、養豚と肉牛、酪農の動向について見解を公表…………… P7

## 注目のヘッドライン

「家畜の疾病が及ぼす影響を意識し、緊張感をもった対応を」—坂勝浩消費・安全局長

…詳細はP2~3

【USDA 需給予測】 25年食肉生産総量年計は0・7%減、26年は0・9%増

…詳細はP4

- ▶ 【輸入副生物現物相場】旧盆商戦明けで荷動き鈍い、相場は弱もちあい…………… P8
- ▶ かみむら牧場が「幸せの夏休みラストウィーク!」キャンペーン実施…………… P8
- ▶ [資料] 日本食肉流通センター週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉…………… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 19日…………… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 19日…………… P11

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



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



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

## 「家畜の疾病が及ぼす影響を意識し、緊張感をもった対応を」 —坂勝浩消費・安全局長

日本の食料安全保障を確保するためには、国内外からの食料安定供給は必須であり、家畜疾病防疫や動物検疫などが重要となる。このほど新たに消費・安全局長に就任した坂勝浩局長。過去には、米国でのBSE発生時のリスク評価における業務などの経験もある。この経験を生かし、家畜疾病などの課題に今後局長としてどのように取り組むか、また農水省としての方針など、話を聞いた。

### —就任の抱負について。

消費・安全局長を拝命して、1カ月余りが経過した。幸いこの1カ月で飼育豚や鶏などでの疾病は確認されていないが、万一の事態に備えて緊張感をもって日々対応していかないといけない仕事だと実感している。昨年も、鳥インフルエンザでは大きな被害が出ており、そうした中で、農業生産、国民経済全体への影響を最小限に抑えられるよう、農水省一丸となって取り組んでいきたい。

—これまでの経歴の中で印象深いエピソード、またその経験を踏まえて今後、消費・安全局でどのように生かしていきたいですか。

消費・安全局での勤務は2回目となる。当時は、動物衛生課で勤務していたが、ちょうど米国でBSEが発生した時期で、牛肉の輸入が完全に止まっていた状態だった。米国からのリスクを評価した上で、貿易再開に向けた業務などに携わっていたが、その経験から、家畜の疾病は貿易・経済に大きなダメージを及ぼすと身をもって体験した。

その後も、国際関係のポジションに就くことが多く、多国間または2国間の交渉の場でも動植物検疫の問題は常に話題に上っていた。貿易を行うに当たって、動植物検疫が占める意味合いの大きさを実感しながら業務に当たってきた。

再び、家畜衛生行政などを担うことになったので、これまでの経験を生かし、家畜衛生、動植物検疫の重要性を意識しながらより良い状態にしていきたい。

また、消費・安全局は、日本の農産物の輸出を伸ばす上でも重要な役割を担っている。日本の和牛を各国のマーケットに届けていくには、粘り強い交渉が必要になるが、少しでも日本の畜産のマーケット拡大



に寄与できるよう、安全を第一にしながら検疫協議も進めていきたい。

—昨シーズンの鳥インフルエンザ発生状況に関する受け止めと今シーズンに向けての対策や方針など。

動物衛生課で勤務していたときは、BSEなど牛肉における対応が中心で、当時はちょうど国内で鳥インフルエンザが出始めたころだったと思う。そのため、防疫措置などの対応方法もまだ確立していなかった。その後、残念ながら鳥インフルエンザの発生は続いており、一方で知見なども集積され、現在はシステムチェックに対応できている。

昨シーズンは、900万羽以上の養鶏が殺処分の対象となった。これについて、岩手や千葉、愛知など養鶏場の集中地域で、連続的な発生がみられたことが大きい。その中で、過去に発生した農場で、その後も陽性が確認された事例が9事例あった。また、1月には34事例と集中的な発生がみられたことも昨シーズンの特徴である。

来シーズンに向けては、養鶏集中地域において、地域ぐるみで飼養衛生管理を強化すること、大規模農場での分割管理の推進、また大規模な発生が起こった際には、民間事業者を活用して防疫措置を行っていただきたい。

農水省では4月に、鳥インフルエンザ対策パッケージを打ち出し、家畜衛生部会では具体化に向けた検討を現在行っている。それを基に、対策をさらに強化



していく。

—豚熱、アフリカ豚熱(ASF)の現在の発生状況に関する受け止め、また今後の対策や方針など。

平成30年、わが国では26年ぶりに養豚場で豚熱が発生し、これまで99事例が確認されている。豚熱については、飼養衛生管理を徹底いただくとともに、現在北海道以外の全都府県で進めているワクチン接種を適時適切に行ってもらうこと、また野生猪では、捕獲やサーベイランスの強化、さらには経口ワクチン散布などが重要。こうした中、年間の発生事例は減少してきている。

6月には、清浄化への道筋を示す、「豚熱清浄化ロードマップ」を公表した。ロードマップでは、飼養衛生管理の徹底のほか、マーカーワクチンの開発を進めること、殺処分の範囲の見直しについて検討することなどが示されており、最終的には、WOAHの豚熱清浄地域ステータスの取得を目指す。

ASFについては、日本を除くアジア全域で感染が拡大しており、日本に侵入するリスクは高まっている。先般、羽田空港で行っている水際対策を視察してきたが、貨物だけでなく、旅客手荷物でも多くの肉製品の海外からの持ち込みがある状況だ。現場では、緊張感をもって対応いただいているが、引き続き、靴底消毒を含めた検疫対応、探知犬の活用、動物検疫所職員による声かけの徹底とともに、SNSなどを通じた注意喚起も行っていく。併せて、万が一ASFが発生したときに備えて、防疫演習も進めている。組織的な対応に取り組んでいく。

—現在、大規模農場で家畜伝染病が発生した場合の分割管理について、課題と今後の農水省としての方向性について。

毎年、世界中で鳥インフルエンザの発生が確認される中、発生をゼロに抑制することは難しいが、発生した際の被害を抑えることは大事だ。その一つの手

段として、分割管理を進めることは大切だと思っている。

一方で、分割管理においては、施設整備などの負担等が課題である。これに対し、国として支援もしており、今後より取り組みやすくなるよう、運用の見直しを行うことも検討している。パブリックコメントなどを踏まえ、具体化に向けて進めていきたい。

—ASF未発生国における発生時のゾーニング適用に関するリスク評価などが行われていますが、安定供給という観点からの考えについて。

ゾーニングが適用されていない場合、家畜疾病が発生した国全体からの輸入が止まってしまい、国民の食生活に大きな影響が生じてしまう。BSE発生時には、米国からの牛肉輸入が止まった事態を日本は経験しているが、豚肉についても、消費の半分が輸入品だ。

現在、ヨーロッパにおいてASFの発生が広範囲にわたるが、西半球でもドミニカ共和国で発生した事例もある。万が一、プエルトリコで発生してしまった場合、米国と日本の間ではゾーニングのリスク評価が完了していないため、米国産豚肉の輸入が停止してしまうことにもなりかねない。

わが国に対する豚肉の主要な供給国との間では、ASFのゾーニング適用に対するリスク評価を早急に進めていかなければいけない。食料安全保障を確保する上で、ゾーニング適用は非常に重要な課題であると考えている。

—食肉関係者にメッセージをお願いします。

消費・安全局の最大の任務は家畜疾病の発生を抑制し、疾病によって生じる畜産生産、国民経済への悪影響を最小限にとどめること。生産者の日々の努力が損なわれるようなことがあってはならない。そのためにも、飼養衛生管理を徹底した上で、効率的な生産を選択いただきたい。

## 食品産業の輸出向け HACCP 等対応施設整備事業の追加募集開始—農水省

農水省はこのほど、「食品産業の輸出向け HACCP等対応施設整備緊急対策事業(令和6年度補正予算)」および「食品産業の輸出向け HACCP等対応施設整備事業(7年度当初予算)」の追加募集を開始した。

【応募方法】各都道府県から事前に相談・審査を受けた上、締め切りまでに「事業実施計画(添付書類を含む)」および「輸出事業計画」を各都道府県窓口へ提出。

なお、募集の締切日は都道府県により異なる。

## [USDA 需給予測] 25年食肉生産総量年計は0・7%減、 26年は0・9%増

米国農務省(USDA)は現地時間18日、食肉などの需給予測(表参照)を発表した。それによると、2025年の食肉生産総量は前年割れの1068億8300万ポンド(前年比0・7%減)とされている。食肉別にみると、牛肉の年間生産量は下方修正されて259億2600万ポンド(3・9%減)、豚肉は同じく下方修正されて277億4700万ポンド(0・2%減)、ブロイラーは上方修正で477億6200万ポンド(1・6%増)。1~3月の食肉生産総量は263億6900万ポンド(前年同期比0・6%減)、4~6月は263億7800万ポンド(0・9%減)、7~9月は267億9500万ポンド(0・9%減)、10~12月は273億4100万ポンド(0・3%減)と、いずれ

も減少が予測されている。

26年の総量は1078億2300万ポンド(0・9%増)。1~3月は264億7400万ポンド(0・4%増)で、4~6月は265億3900万ポンド(0・6%増)となっている。

25年後半および26年初め、牛の供給状況はタイトになることが予想され、牛肉の予想価格は大幅に引き上げられた。また、25年前半に多かったブラジルからの牛肉の輸入はこれから限定的になり、同年後半から来年にかけて輸入量は大きく減少するとみられる。一方、生産量の減少に伴い、輸出量もやや低下するだろう。

米国の食肉需給予測(8月18日現地公表)

		24年	25年予測	1-3月	4-6月	7-9月	10-12月	26年予測	1-3月	4-6月
生産量	牛肉	26,984	25,926	6,543	6,453	6,415	6,515	25,470	6,235	6,340
	(前年比)	100.1%	96.1%	99.8%	95.4%	94.6%	94.7%	98.2%	95.3%	98.2%
	豚肉	27,789	27,747	6,956	6,706	6,765	7,320	28,380	7,045	6,840
	(前年比)	101.8%	99.8%	98.1%	99.9%	99.8%	101.6%	102.3%	101.3%	102.0%
	ブロイラー	46,994	47,762	11,565	11,873	12,225	12,100	48,150	11,800	11,925
	(前年比)	101.3%	101.6%	101.2%	101.9%	101.8%	101.6%	100.8%	102.0%	100.4%
	羊肉	134	137	34	36	33	34	132	33	32
	ターキー	5,121	4,791	1,146	1,181	1,225	1,240	5,120	1,225	1,260
合計	107,625	106,883	26,369	26,378	26,795	27,341	107,823	26,474	26,539	
(前年比)	100.7%	99.3%	99.4%	99.1%	99.1%	99.7%	100.9%	100.4%	100.6%	
市場価格	チョイス去勢牛	187.12	227.06	205.02	225.22	238.00	240.00	243.50	242.00	243.00
	(前年比)	106.6%	121.3%	113.3%	119.5%	125.8%	126.5%	107.2%	118.0%	107.9%
	生体豚	63.41	69.32	63.59	69.69	77.00	67.00	65.50	64.00	69.00
	(前年比)	108.2%	109.3%	110.2%	103.5%	117.3%	106.5%	94.5%	100.6%	99.0%
	ブロイラー	129.4	131.2	130.8	135.9	128.0	130.0	134.5	133.0	137.0
	(前年比)	104.0%	101.4%	102.2%	102.9%	100.5%	100.0%	102.5%	101.7%	100.8%
ターキー	93.7	127.3	94.8	119.3	150.0	145.0	131.3	125.0	130.0	
輸出入量	牛肉輸出	3,007	2,682	713	683	645	640	2,545	640	650
	(前年比)	99.0%	89.2%	97.3%	87.3%	87.8%	85.0%	94.9%	89.8%	95.2%
	牛肉輸入	4,635	5,274	1,482	1,463	1,200	1,130	4,950	1,350	1,275
	(前年比)	124.4%	113.8%	123.9%	144.6%	99.2%	92.8%	93.9%	91.1%	87.1%
	豚肉輸出	7,125	6,982	1,783	1,699	1,660	1,840	7,000	1,780	1,735
	(前年比)	104.4%	98.0%	98.9%	96.3%	99.0%	98.3%	100.3%	99.8%	102.1%
	豚肉輸入	1,148	1,106	280	275	275	275	1,140	290	285
	(前年比)	100.5%	96.3%	94.0%	94.5%	100.4%	96.5%	103.1%	103.6%	103.6%
	生体豚輸入	6,760	6,607	1,774	1,673	1,570	1,590	6,470	1,740	1,645
	(前年比)	100.2%	97.7%	101.5%	96.5%	98.2%	94.5%	97.9%	98.1%	98.3%
	ブロイラー輸出	6,680	6,481	1,628	1,579	1,600	1,675	6,610	1,645	1,615
	(前年比)	92.0%	97.0%	95.0%	96.8%	95.8%	98.1%	102.0%	101.0%	102.3%
ターキー輸出	486	412	95	97	105	115	435	100	105	
(前年比)	99.2%	84.8%	86.4%	81.5%	78.9%	92.7%	105.6%	105.3%	108.2%	

単位: 量は百万ポンド、価格は牛・豚は百ポンド当たりドル、家禽はポンド当たりセント

## 下期は販売数量拡大に注力—伊藤ハム米久 HD 秋冬新商品発表会④

(伊藤ハム米久ホールディングスが7日に開催した秋冬新商品発表会での、青木純一加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部長による米久の商品説明の概要の続き)

米久は今年で創業60周年となる。これを記念し、今下期は「地域還元」「お客様還元」という二つの施策を展開する。

まず地域還元では、特に地元である静岡県沼津市の皆さまに深い感謝を込めて、地域への感謝還元とさらなる地域活性化への貢献を目指し、次の時代に向けた企業ブランド価値向上、新たな顧客層へのアプローチを強化する。

具体的には、「地元愛でつながるコラボレーション」をテーマに、コラボパートナー(8月22日情報公開予定)と共に、①パッケージコラボ(地元食材を使用した、コラボレシピなどを展開)②沼津駅前ビジョンでの放映(パートナーと連携したオリジナルコンテンツ)③Xでの相互発信④オリジナルポスターの配布⑤イベント出展(沼津で開催される物産展に出展)⑥テレビCMインフォマーシャル(ソーセージおじさんの天気予報枠のラストカットでコラボ)⑦コラボレシピ特設サイトの開設を予定している。

お客様還元では、期間限定商品「米久60周年記念!ソーセージおじさんの今日だけ贅沢ウインナー」を販売する(11月下旬~12月末)。商品特徴は「御殿場あらびきポーク」をベースに、牛肉・牛脂を配合した、特別感のあるプレミアムソーセージとなっている。パック規格は300g(1本当たり約20g)

その他の新商品の概要は次の通り。

[和みの宴 贅沢な厚切りハムステーキ] ハム・ソーセージカテゴリーの課題は夕食への出現率の低下だ。そこで、ハムをおいしく食べてもらう厚切りカットサイズのハムステーキを提案する。

和みの宴シリーズとしては、旧盆・年末のスポット販売で「標準ホワイトロースハム」「標準ロースハム」「標準パストラミロースハム」といういずれもブロック



タイプの商品を展開している。特別感のあるシリーズであり、新発売のハムステーキもインパクトのある商品となっている。

[鉄板焼き大判ハンバーグ] 世帯人数の減少、単身世帯の増加、生活スタイルの変化により、個食ニーズが高まっている。そこで、鉄板焼きシリーズから満足感のある1個入りの大判ハンバーグを投入する。トレーのままレンジ調理できる簡便商品となっている。

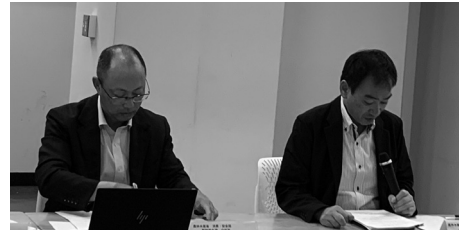
[鶏の紅しょうが揚げ] 冬場の鍋物商材の提案を進めていく中、昨今では温暖化の影響で鍋物シーズンが短くなっているという環境課題が出てきている。そうした中、季節の移り変わりにも提案が可能なおでん商材を提案する。新商品「鶏の紅しょうが揚げ」はおでん具材、酒のつまみ、鍋物具材として提案できる万能商品であることが特長。食感の良いたけのこ、甘みとうまみの玉ねぎ、程良い酸味と塩味が後引く紅しょうが入りの商品となっている。食感を楽しむために、約20gの中粒で、肉団子よりも大きいサイズに仕上げている。(連載終わり)

## 第1回鳥インフルエンザワクチン技術検討会を開催－農水省

農水省は19日、省内会議室とオンラインを併用して第1回鳥インフルエンザワクチン技術検討会を開催した。高病原性鳥インフルエンザワクチンの予防的接種を検討する上での基本的な考え方や、ワクチン接種で想定される主な論点などについて、家畜衛生や疫学、鳥類の疾病の専門家などの学識経験者や生産者団体、関係団体を委員とし、技術的な論点・課題について検討を行うもの。

検討会の冒頭、坂勝浩消費・安全局長(写真右)は「近年、高病原性鳥インフルエンザは世界的に発生が急増し、流行が続いている。わが国でも令和6年シーズンには14道県51事例が発生し、約932万羽が殺処分の対象となった。現場における殺処分作業の過度な負担、生産農場や関連事業者への経済的被害、鶏卵供給の不足や卵価の高騰などさまざまな課題が顕在化している。わが国では予防的ワクチン

接種は行わないこととしているが、国際的には予防効果の高い新たな



ワクチンが開発されるとともに、5年には国際獣疫事務局総会において、家禽へのワクチン使用検討を促す決議が採択されている。また、欧米諸国では接種に向けた検討の動きがみられるなど、情勢は変化しており、ことし4月18日に開催された農水省鳥インフルエンザ防疫対策本部において、本病のワクチンの予防的接種の導入に関する検討会を開催することを決定した。各委員には忌憚きたんのない意見をいただきたい」と述べた。なお、検討会は非公開で開催された。

## 国産食肉セミナー 2025「正しく知ろう！お肉の価値～おいしさと健康を考える～」を全国3会場とオンラインで開催－日本食肉消費総合センター

公益財団法人日本食肉消費総合センター(田家邦明理事長)は、9月10日に東京会場、30日に名古屋会場、10月29日に大阪会場、それぞれの会場とオンラインを活用したハイブリッド方式により、国産食肉セミナー2025「正しく知ろう！お肉の価値～おいしさと健康を考える～」を開催する。開催に当たり参加者を募集している。会場参加は各会場先着30人まで。有識者による「食肉の栄養・機能」や「食肉の安全性」に関する講義を行う。会場ごとのテーマと講師は以下の通り。

**東京** 「おいしいお肉を食べて要介護を防ごう！～日本人を対象とした疫学研究からの考察～」大塚礼氏(国立長寿医療研究センター老化疫学研究部長)、「お肉を安全に食べるために必要なこと」森田幸雄氏(麻布大学獣医学部教授)

**名古屋** 「健康的な加齢に寄与するお肉」新開省二氏(女子栄養大学栄養学部教授)、「肉の加熱処理～おいしさをつくる熱の科学～」佐藤秀美氏(日本獣医生命科学大学応用生命科学部客員教授)

**大阪** 「食肉の栄養と健康増進作用」清水誠氏(東京大学名誉教授)、「お肉をおいしく食べるためには？」西村敏英氏(日本食肉消費総合センター研究員/広島大学名誉教授)

各会場の開催日、会場、申込締切日、申込URLは次の通り。開催時間は全て13時30分～15時30分(開場13時)

■東京 9月10日、御茶ノ水トライエッジカンファレンス11階会議室(東京都千代田区神田駿河台4-2-5、御茶ノ水NKビル)▷申込締め切り9月4日▷申込フォーム<https://questant.jp/q/WZBQHXB>

■名古屋 9月30日、TKPガーデンシティPREMIUM名古屋新幹線口バンケットルーム7C(名古屋市中村区椿町、1-16、井門名古屋ビル7階)▷9月24日▷<https://questant.jp/q/VKQKPKW>

■大阪 10月29日、TKPガーデンシティ大阪梅田カンファレンスルーム11D(大阪市福島区福島5-4-21、TKPゲートタワービル11階)▷10月23日▷<https://questant.jp/q/Y7CUUHQ>

詳しい問い合わせは、国産食肉セミナー運営事務局Email info@kokusanmeat-seminar.com、ま

たは日本食肉消費総合センター＝電話03(3584)0291まで。受付時間は平日10～17時。

## 中国農業農村部、養豚と肉牛、酪農の動向について見解を公表

中国農業農村部はこのほど、国务院新聞弁公室主催のメディア向け定例会である「上半期の農業農村経済状況の紹介会」において、現下の養豚と肉牛、酪農の生産動向について、記者からの質問に答える形で見解を示した。農業農村部畜牧獣医司の司長は、豚肉市場の状況および政府の支援方針について次のように回答した。

質問の背景には、豚肉価格が低位で推移していることを受け、同部が業界から意見聴取したことが報道されるなど、「豚生産能力管理調整方策」（以下、方策）に定められた繁殖用雌豚の適正飼養頭数が引き下げられるのではないかと業界の関心がある。

〔現下の状況〕わが国では豚肉の生産量と消費量が全肉類のそれぞれ6割を占めており、「養豚を安定させれば畜産業の大勢が安定する」といえる状況にある。これまで、省級、市級の各農業農村部門は、養豚業の生産能力が過剰になった場合には適時に警告を発出し、業界をけん引する企業を指導して秩序立った減産を行っており、昨年5月以降連続14カ月にわたって養豚業は黒字経営を達成している。

最近、豚肉価格に一定の値下げ圧力がみられることについても、事前に市場予測警報を発出し、業界をけん引する企業を中心に合理的な範囲で減産を進めるなどの出荷調整を行っている。生産地の観測によれば、6月の全国の5カ月齢以上の生体豚の出荷量は前月比0・8%減となっており、7～8月の出荷量も引き続き減少見込みであることは、豚肉価格、ひいては養豚業の安定に資すると考える。第2四半期の雌豚飼養頭数も4043万頭であり、適正飼養頭数3900万頭の103・7%であって、3900万頭の「92～105%まで」と方策に定められた生産能力の正常域とされる範囲にとどまっている。

〔農業農村部が行う措置について〕農業農村部は、養豚業の安定的な発展のため、次の2点を確実にやっていく。①生産能力の調整 市場観測の発信を密に行い、秩序ある出荷を指導するとともに、生産性の低い雌豚と弱い子豚個体の淘汰を進め、生産

能力を適切に管理することによって需給の均衡を図る②関連政策の安定化 地方の政府関係部門の有する生産能力と価格の安定に対する責務を果たす中で、生産能力の調整に向けた措置をより適切に行うとともに、疾病予防を常に適切に行い、アフリカ豚熱などの重大な疾病を絶対に発生させないよう努める。

肉牛と酪農の動向および政府の支援については主に次のように回答した。

〔現下の状況〕関係者の努力によって、肉牛経営は全体的にはすでに赤字経営を脱しており、酪農経営にも支援政策の効果が出ている状況である。

肉牛については、今年の旧正月以降生体牛の価格が底を打ち、市場の見通しは上向いている。観測によれば、肉牛経営はすでに3カ月連続で全体としては利益が確保できている状況にある。酪農経営全体としても赤字幅が改善している状況にある。

〔農業農村部が行う措置について〕農村農業部は引き続き支援政策の効果が表れるように努め、付加価値の向上、競争力の強化などによって肉牛産業の上向き傾向を堅持するとともに、酪農経営の早期好転を推進する。①政策上の措置 各地方関係部門が、優良な母牛群の品質向上など各種支援措置を着実に実施するよう指導し、金融関係機関による信用買い付けの継続を積極的に指示するとともに、酪農場の動向観測と支援を強化することにより、秩序立った生産能力の引き下げと生産能力増加の抑制、市場予測の安定を図る②生産現場における措置 コストカットと品質向上を着実に行う。畜産業界の飼料節約行動を深化させ、優良な牧草の生産供給を適切に行うとともに、疾病の予防と品質管理を強化する。国産牛肉の品質に関する基準を完備し、牛肉の品質向上と価格形成機能の向上を促す。一定の条件を有する地域では乳牛飼育と乳製品加工の一体的な発展を推し進めるとともに、国内での乳牛の品種改良と乳製品加工技術の研究開発を一層強力に推し進める。(農畜産業振興機構)

【輸入副生物現物相場】 旧盆商戦明けで荷動き鈍い、相場は弱もちあい

旧盆商戦明けで内食・外食向けともに荷動きは低調。現在、商戦の状況についての聞き取りを行っているが、今年は日の並びが比較的良かったがとはいえ、逆に観光地などへの外出が増えて売り上げが落ちたとネガティブな影響を受けたという声もあり、地域・店舗によって、差は大きくまちまちだったようだ。

輸入内臓も7月後半からはハレの日商材として、タンやアウトサイドスカートの荷動きは良化。量販店でもそれらのアイテムのフェースは大きく取られ、重点商品として販促をかける店舗も目立った。盆明けも相場は大きく変わらないが、引き合いは落ち着き、9月に向けて弱もちあいの展開か。

為替レートは140円台後半で推移しており、米国産の供給量も絞られていることから、末端需要にかかわらず、端境期に差し掛かっても大きな下げは考えにくい。

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		2700~2900	↑
		豪州	グラス	2500~2800	→
		欧州	グラス	2300~2700	→
	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 米国		320~ 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	1800~2100	→
			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	3300~3500	↑
プライム			3500~	—	
	メキシコ		—	→	

かみむら牧場が「幸せの夏休みラストウィーク！」キャンペーン実施

ワタミ(東京都大田区)と国内有数の和牛生産者であるカミチクグループ(鹿児島市)との合弁会社、ワタミカミチク(株)(東京都大田区)が展開する「かみむら牧場」では、8月20日から31日までの12日間限定で、小学生は「和牛マニアコース」(写真、通常価格は一般税込み5038円、小学生2519円、幼児無料)など全ての食べ放題コースが1098円で楽しめる「幸せの夏休みラストウィーク！」キャンペーンを実施する。

「かみむら牧場」は、「幸せの焼肉食べ放題」をコンセプトに、厳選した牛肉や新鮮な野菜、豊富なサイドメニューを心ゆくまで楽しめる焼き肉レストラン。通常価格より大幅にお得な「幸せの夏休みラストウィー



ク！」キャンペーンは、家族での焼き肉や夏休みの思い出作りにぴったりな企画となっている。

[資料] 日本食肉流通センター一週間市況 〈和牛・交雑牛・乳牛チルド〉

(令和7年8月3日～8月9日)

(単位：キロ当たり円、税込み、重量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		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	
		和牛チルド「4等級」	首都圏	カタロース	3,853	4,320	4,599	4,229	7,525	近畿圏	3,376	3,888	4,212
カタ	3,180			3,438	3,619	3,419	10,639	3,186	3,802		3,996	3,741	12,090
カタバラ	2,192			2,961	3,532	3,032	1,698	2,130	2,130		2,250	2,168	1,762
マエセット	3,942			3,942	3,942	3,942	2,736	-	-		-	-	-
ヒレ	8,562			9,612	10,800	9,643	2,181	8,640	9,586		10,131	9,450	2,204
ロイン	5,335			5,724	6,372	5,754	2,058	5,400	5,806		6,048	5,766	7,522
ロインセット	5,698			6,000	6,792	6,061	2,615	-	-		-	-	-
トモバラ	1,925			2,213	2,604	2,215	14,711	2,417	3,005		3,586	3,001	12,899
ウチモモ	3,763			3,879	4,524	3,947	3,199	3,806	3,933		4,320	4,009	2,672
シントマ	3,748			3,817	4,320	3,903	3,571	3,716	4,136		4,320	4,039	2,450
ランイチ	3,836			3,967	4,644	4,102	3,835	3,996	4,169		4,320	4,183	2,453
ソトモモ	3,240			3,384	4,400	3,426	3,507	3,526	3,661		3,718	3,649	1,374
スネ	1,925			1,944	2,322	2,017	2,202	2,030	2,083		2,160	2,085	3,118
モモセット	3,996			4,176	4,212	4,167	13,943	3,615	3,715		3,942	3,757	19,268
セット	3,732	3,875	4,067	3,890	29,437	3,336	3,456	4,082	3,552	16,515			
重量合計						103,857						96,786	
和牛チルド「4等級」	中京圏	カタロース	-	-	-	-	915	九州圏	3,888	3,996	4,536	4,170	1,190
		カタ	3,132	3,402	3,618	3,407	1,669		3,240	3,510	3,780	3,458	1,150
		カタバラ	2,901	2,970	3,197	3,025	1,507		-	-	-	-	465
		ヒレ	-	-	-	-	491		-	-	-	-	330
		ロイン	4,428	4,428	5,584	4,690	2,096		-	-	-	-	283
		トモバラ	1,782	1,944	3,510	2,237	3,780		1,836	3,672	4,126	3,405	2,224
		ウチモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	630
		シントマ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	918
		ランイチ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	801
		ソトモモ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	243
		スネ	-	-	-	-	-		-	-	-	-	351
		モモセット	-	-	-	-	668		-	-	-	-	-
		セット	3,619	3,619	4,190	3,716	6,221		3,088	3,322	3,985	3,466	7,414
		重量合計							17,347				

(令和7年8月3日～8月9日)

		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	
		交雑牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,700	2,970	3,197	2,946	10,822	近畿圏	2,808	2,929	3,240
カタ	2,484			2,704	2,862	2,709	6,808	2,442	2,538		2,873	2,538	11,280
カタバラ	2,372			2,700	3,107	2,705	2,710	1,566	1,656		2,065	1,699	4,495
ヒレ	5,918			6,264	6,519	6,240	4,231	6,102	6,758		6,939	6,718	4,554
ロイン	4,104			4,320	4,712	4,386	3,393	4,450	4,536		4,644	4,538	6,290
トモバラ	1,512			2,484	2,965	2,268	13,515	1,512	1,620		2,539	1,773	17,945
ウチモモ	2,430			2,549	2,613	2,538	6,924	2,376	2,484		2,684	2,530	6,160
シントマ	2,538			2,592	2,915	2,677	3,666	2,400	2,592		2,754	2,561	7,613
ランイチ	2,430			2,592	2,922	2,610	3,927	2,404	2,592		2,700	2,577	8,516
ソトモモ	2,106			2,160	2,376	2,179	2,558	2,268	2,376		2,484	2,384	7,144
スネ	1,512			1,620	1,691	1,616	2,991	1,523	1,620		1,728	1,635	5,389
モモセット	-			-	-	-	-	2,322	2,538		2,905	2,594	12,118
セット	2,930			3,189	3,510	3,212	32,426	2,645	3,078		3,456	3,090	66,603
重量合計								93,971					

		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	
		乳牛チルド「3等級」	首都圏	カタロース	2,600	2,746	3,240	2,821	6,041	近畿圏	2,354	2,536	3,218
カタ	-			-	-	-	893	1,755	1,961		2,065	1,921	5,280
カタバラ	-			-	-	-	503	-	-		-	-	-
三角バラ	-			-	-	-	-	2,362	2,554		2,894	2,602	1,248
ブリスケット	-			-	-	-	-	1,274	1,350		1,582	1,348	3,406
ヒレ	5,184			5,301	5,584	5,323	2,038	4,860	5,367		5,632	5,307	3,179
ロイン	-			-	-	-	993	2,716	3,211		3,926	3,362	6,102
トモバラ	1,404			2,951	3,294	2,719	5,558	1,188	1,753		2,711	1,730	7,796
ウチモモ	2,116			2,236	2,314	2,213	3,161	1,998	2,133		2,348	2,145	4,481
シントマ	2,100			2,160	2,246	2,147	2,041	1,728	1,998		2,052	1,947	1,605
ランイチ	2,052			2,106	2,273	2,104	1,395	1,836	1,961		2,106	1,982	2,764
ソトモモ	-			-	-	-	793	1,985	2,970		2,970	2,569	1,553
スネ	1,512			1,512	1,674	1,563	1,594	1,566	1,582		1,674	1,593	4,189
セット	2,449			2,449	2,449	2,449	11,847	1,819	1,868		2,021	1,911	34,178
重量合計						36,857						79,744	

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月19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 112頭	高値	3,293	2,753	2,159	-	-
		安値	2,031	1,965	1,983	-	-
		平均	2,515	2,169	2,075	-	-
		頭数	67	39	6	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 169頭	高値	3,242	2,268	2,096	-	-
		安値	1,895	1,944	2,061	-	-
		平均	2,356	2,115	2,071	-	-
		頭数	117	45	7	-	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
乳牛	雌 B 1頭	平均	-	-	-	1,143	
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,133	
	去 B -頭	平均	-	-	-	-	
	去 C 1頭	平均	-	-	-	1,075	
交雑牛	雌 B 17頭	平均	-	1,596	1,578	1,337	
		頭数	-	4	10	3	
	雌 C 4頭	平均	-	-	1,382	1,298	
		頭数	-	-	1	3	
	去 B 20頭	平均	-	1,780	1,652	1,538	
		頭数	-	2	11	7	
去 C 1頭	平均	-	-	1,516	-		
頭数	-	-	1	-			

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	399 399	823 816	- 24.0	(競り)	(相対)	
				-	8	60

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	-	-	-	1,447	-
	B	-	-	-	1,330	1,221
和 去	A	-	-	2,003	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	863
	去 B	-	-	-	-	-
乳 去	C	-	-	-	-	-
	交 雌	B	-	-	1,800	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	652	1,052	841	597	552
	安値	594	551	518	421	390
	平均	614	652	604	530	530
	頭数	( 7)	( 263)	( 278)	( 127)	( 141)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)	
搬入 相対	高値	-	-	-	-	589
	安値	-	-	-	-	571
	平均	-	-	-	-	587
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( 8)

[大阪食肉卸売市場] 8月19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	2,521	2,040	-	-	-
(頭数)	( 24)	( 15)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,394	2,031	1,949	-	-
(頭数)	( 25)	( 21)	( 2)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,786	1,665	1,512	-
C	-	-	1,560	-	-
交雑去 B	-	1,682	1,585	1,557	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	1,097	1,179	732	484

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	8月19日	8月18日	(8月累計)
豚	63,900	64,600	584,100
成牛計	4,830	5,070	38,690
和牛雌	1,160	1,300	8,820
和牛去勢	1,340	1,420	9,390
乳牛雌	650	350	6,300
乳牛去勢	530	450	4,770
交雑雌	430	670	3,960
交雑去	720	850	5,420

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 8月19日

	1,602円	(前日 1,476円)
東京		
大阪	1,559円	(前日 -円)

[豚・全農建値] 8月19日

上	中	取引頭数	市況
641円	595円	801頭	急落

と畜 売買	牛 110頭	豚 94頭	牛概況	もちあい
	牛 115頭	豚 49頭	豚概況	反発

# 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19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)	- (-)	6,166	-	もちあい
仙台 [中]	672 (695)	550 (638)	472	44	続落
栃木 [地]	- (-)	486 (-)	1,738	17	下落
茨城 [地]	644 (-)	615 (-)	1,295	401	上伸
群馬 [地]	702 (-)	672 (-)	2,000	1,286	反落
さいたま [中]	621 (629)	591 (612)	334	334	続落
東京 [中]	652 (651)	604 (588)	823	816	もちあい
横浜 [中]	651 (721)	590 (629)	683	677	続落
山梨 [地]	752 (-)	718 (-)	131	84	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	-
名古屋 [中]	755 (786)	722 (761)	810	223	下落
京都 [中]	764 (774)	739 (760)	92	90	もちあい
大阪 [中]	1,097 (-)	1,179 (-)	94	49	反発
神戸 [中]	799 (-)	814 (-)	-	151	-
岡山 [地]	708 (-)	701 (-)	345	269	-
広島 [中]	704 (-)	775 (-)	272	111	もちあい
福岡 [中]	726 (735)	695 (704)	461	149	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] 8月12日～8月18日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,285,660 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	1,393	1,501	1,607	1,498	65,887
うで	840	886	970	899	92,387
ロース	1,218	1,402	1,507	1,379	139,341
ばら	1,350	1,458	1,531	1,450	143,113
もも	842	870	918	869	121,768
ヒレ	1,171	1,254	1,440	1,261	6,541
セット	1,086	1,150	1,165	1,138	716,623

◇近畿圏 総重量 578,798 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	1,510	1,617	1,515	47,555
うで	810	890	897	872	90,192
ロース	1,270	1,371	1,470	1,374	84,198
ばら	1,382	1,436	1,496	1,440	108,908
もも	810	850	933	852	134,879
ヒレ	1,242	1,422	1,674	1,429	8,284
セット	1,034	1,136	1,244	1,130	104,782

[食鳥正肉日経相場] 8月18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	670	779	968	182
ムネ	491	566	714	165

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	700	819	1,030	2
ムネ	500	544	635	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 8月18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	967	780	550	600	650
安値	652	460	290	360	350
平均	790	582	-	-	-

※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)

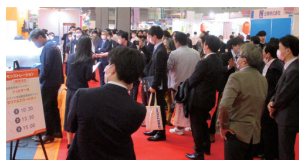
## 銘柄豚肉 ガイドブック

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、ブランクカット判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