

令和7年
2025年

8月25日
月曜日

第11780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



米国の関税措置に関する日米合意にかかわる全国説明会を開催……P2

- ▶ 米国の関税措置に関する日米合意にかかわる全国説明会を開催—農水省……P2
- ▶ 第1回鳥インフルエンザワクチン技術検討会、提言の取りまとめに向け議論開始—農水省……P2～3
- ▶ [肉豚出荷予測] 10～12月は2.4%減、1月は4.1%減……P3
- ▶ 伊藤ハムが朝食・おやつに最適な中華まん「ほっ」と飲茶」シリーズ発売……P3
- ▶ [牛・豚肉の輸入数量予測] 9月牛肉は0.3%増、豚肉は2.2%減か……P4
- ▶ [鶏肉輸入予測数量] 9月は計5万6780tで15.6%増……P4
- ▶ ダイショーが職場体験型の食育イベントを開催……P4～5
- ▶ ハモン・セラーノ協会がマスタークラスを開催、カッティングを体験……P5
- ▶ 今年も全肉連が「肉の日キャンペーン」実施中、8月29日は「焼肉の日」……P5
- ▶ マイクロ波解凍機や液体急速冷凍機など、解凍から凍結までの機能を備えたテストセンター開設—明治機械……P6～7
- ▶ モランボン「粗挽き肉とザク切り野菜の大きな肉餃子」9月に新発売……P7
- ▶ 米久が創業60年の節目に地元・沼津を盛り上げるコラボ企画を実施……P7
- ▶ 【東京食肉卸売市場】……P8
- ▶ 【大阪市食肉卸売市場】……P8
- ▶ 松のや、ガツンとうまい「油淋鶏定食」発売……P8
- ▶ [資料] 鳥インフルエンザワクチン接種の想定される主な論点……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 22日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 22日……P11

注目のヘッドライン

米国の関税措置に関する日米合意にかかわる全国説明会を開催—農水省

農水省は22日、米国の関税措置に関する日米合意に関わる全国説明会を開催した。

…詳細はP2

第1回鳥インフルエンザワクチン技術検討会、提言の取りまとめに向け議論開始—農水省

…詳細はP2～3



改訂新版 牛枝肉・部分肉の分割と商品化

職人の技 カラー写真 丁寧な解説

新刊 B5判/216頁

定価 5,500円 (税込送料別)

食肉通信社

米国の関税措置に関する日米合意にかかわる全国説明会を開催—農水省

農水省は22日、米国の関税措置に関する日米合意に関わる全国説明会を開催した。

米国の関税措置においては7月22日、日米間の協議の末、MFN関税率が15%以上の品目には追加関税は課されず、15%未満の品目については15%とすることで合意に至った。

牛肉については、大統領令を受ける前の輸入関税率は、低関税枠内(6万5005tまで)で1kg当たり4・4セント、枠外で26・4%だった。今回の合意内容を受け、牛肉は15%以上の品目であるため枠外の関税においては、26・4%が維持される。低関税率枠については、今年度分は1月時点で既に全消化されているが、来年度、関税率15%が適用されるかは明らかになっていない。

また、米国側の事務処理にあたって合意に沿っていない内容の大統領令が適用されたため、現時点では合意後の26・4%に15%上乗せした41・4%が課せられている。

これについて、米国側からは、適時に相互関税に対する大統領令を修正する措置をとり、7日以降に徴収された相互関税のうち、上回る部分は遡って払い戻すと説明があったが、修正のタイミング、払い戻しの手続き方法などは未定となっている。

冒頭、小泉進次郎農水大臣は「7日から米国の新たな大統領令による相互関税の適用が始まった。これは農林水産物や食品の輸出に影響を与える重要



な動きであり、全国の生産者や輸出に挑戦している事業者にとって大きな関心事であると承知している。日米間の相互関税に関する合意内容については、交渉を担当した赤澤大臣も申し上げた通り、日米間での齟齬はない。しかし、米国の内部手続きの過程で、合意の異なる内容の大統領令が発動され、そのまま適用が開始された。これは極めて遺憾なことである。今後、修正し、7日以降に徴収された関税のうち、合意を上回る部分については、遡って返還する方針であることも確認している」とし、「本年上半期の農林水産物食品の輸出額は過去最高記録した。最大の輸出先国である米国への輸出額も過去最高である。これは全国の生産者や輸出に挑む事業者の皆さまの普段の努力、そして日本の品質の価値が世界で確かな評価を得ている証拠だ。引き続き、今回の関税を乗り越え、力強く輸出され続けるよう、農水省として全力で後押ししていく」と述べた。

第1回鳥インフルエンザワクチン技術検討会 提言の取りまとめに向け議論開始—農水省

農水省は19日、第1回鳥インフルエンザワクチン技術検討会を開催。今後、検討会では①予防的ワクチン接種に関する基本的な考え方の整理②個別具体の論点・課題の抽出③技術的な論点、課題に対する対応案について議論し、実効性のある接種に必要な技術的事項について、提言を取りまとめていく。

従来、ワクチンは感染を完全に防御できず、感染した場合に症状がみえにくくなり発見が遅れるとともに、微量ながらもウイルスを排出するため、感染拡大

やウイルス変異の原因となるとされていた。一方、記録的な発生が欧米でみられる中、技術も進展し、生産物の需給への影響抑制やアニマルウェルフェアの観点などから欧米では接種に向けた検討の動きがみられている。

こうした状況を踏まえ、4月に開催された農水省鳥インフルエンザ防疫対策本部の中で、わが国でも、改めて現状と課題を分析し、予防的ワクチン接種の導入に向けた検討を開始することを決定。

検討に当たっては、「どのような目的で」「どのワクチンを」「どの家禽群に接種するか」「接種群でウイルス循環がないことをどんなサーベイランスで証明するか」などが主な論点になると考えられる。

検討会中は、委員から「データをそろえた上で議論すべき」「どんな状況であれば接種できるか」などの意見がみられた。

なお、農水省は検討会の提言を踏まえ、都道府県や各業界関係者、事業者らの実務者と実施体制などの実務的な課題について議論する実用化検討会を開催し、導入に向けた検討を継続し、ワクチン接種が有益と判断されれば、接種プログラム(案)を翌年2月ごろに作成予定だ。(9面資料参照)

【肉豚出荷予測】 10～12月は2・4%減、1月は4・1%減

農水省食肉鶏卵課は21日、7月から令和8年1月までの肉豚出荷予測を公表した。

7月は129万4千頭で前年を1・3%下回り、過去5年平均(平年)との比較では平年並みの見通し。8月は106万6千頭(12・8%減)で平年を下回る見通し。9月は128万9千頭(0・9%増)で平年を下回る見通し。7～9月は364万9千頭(4・3%減)で平年を下回る見通し。

10月は147万7千頭(1・3%増)で平年を上回る見通し。11月は132万1千頭(6・3%減)で平年を下回る見通し。12月は142万8千頭(2・5%減)で平年を下回る見通し。10～12月は422万6千頭(2・4%減)で平年を下回る見通し。1月1月は134万7千頭(4・1%減)で平年を下回る見通しと予測している。

[肉豚出荷動向予測]

年・月	出荷・千頭	前年比%	1日あたり	価格
令和6年7	1,311	105.1	58,921	832
8	1,223	94.1	57,543	767
9	1,278	98.8	66,369	668
7～9月計	3,812	99.3	—	—
10	1,458	101.5	62,710	620
11	1,410	95.1	69,630	571
12	1,464	100.1	65,798	638
10～12月計	4,332	99.0	—	—
令和7年1	1,404	99.3	66,071	598
2	1,290	93.8	70,685	617
3	1,353	98.7	66,815	615
1～3月計	4,047	97.3	—	—
4	1,376	97.7	64,753	599
5	1,297	95.4	64,049	661
6	1,231	103.2	57,935	795
4～6月計	3,904	98.0	—	—
*7	1,294	98.7	58,157	—
*8	1,066	87.2	52,642	—
*9	1,289	100.9	63,654	—
7～9月計	3,649	95.7	—	—
*10	1,477	101.3	66,382	—
*11	1,321	93.7	68,623	—
*12	1,428	97.5	61,419	—
10～12月計	4,226	97.6	—	—
令和8年*1	1,347	95.9	63,388	—

* 予想、単位：千頭、前年同月比%。* 1日あたりは本紙試算、価格は東京市場・極上・上

伊藤ハムが朝昼・おやつに最適な中華まん「ほっ！と飲茶」シリーズ発売

伊藤ハムは9月1日、忙しい朝やランチ、子どものおやつに手軽な中華まんのワンハンドスナック「ほっ！と飲茶 てりまよドッグ」と「ほっ！と飲茶 焼肉味ドッグ」を発売する。

忙しい朝やランチ、子どものおやつに最適で、片手で食べられるサイズ感。調理方法は電子レンジで温めるだけなので、忙しい時にも便利。3個入りなので家族で楽しめる商品となっている。

子どもにも人気の「てりやき味」と「焼肉風味」の2品を展開。照り焼き味の鶏肉をふんわりとした中華

まん生地で包んだ「ほっ！と飲茶 てりまよドッグ」と、焼き肉風味の豚肉をふんわりとした中華まん生地で包んだ「ほっ！と飲茶 焼肉味ドッグ」となっている。



【牛・豚肉の輸入数量予測】 9月牛肉は0・3%増、豚肉は2・2%減か

農畜産業振興機構は21日、国内の主な輸入事業者で構成する牛肉および豚肉輸入動向検討委員会を開き、7～9月の牛肉と豚肉の輸入数量を予測、公表した。

それによると牛肉輸入量は、国内需要が低調にある中、為替相場の高止まりや、米国産の減少が見込まれることなどから8月は冷蔵品が1万5900t(0・5%減)、冷凍品が2万7300t(17・0%減)と冷凍品が前年を大きく下回り、合計4万3200t(11・7%減)になると予測。9月は冷蔵品が1万4600t(5・1%

減)、冷凍品が2万3700t(4・1%増)となり、合計3万8300t(0・3%増)になるものと見込む。7～9月の3カ月平均は4万3100tと前年同期を5・3%下回ると予測している。

豚肉輸入量は、8月は冷蔵品が3万t(3・4%増)、冷凍品が4万8500t(11・9%減)で、合計7万8500t(6・6%減)と予測。9月は冷蔵品が3万400t(0・4%増)、冷凍品が4万6500t(3・9%減)で、合計7万6900t(2・2%減)を見込む。3カ月平均は7万8600tと前年同期を5・3%下回ると予測している。

【鶏肉輸入予測数量】 9月は計5万6780 tで15・6%増

日本食肉輸出入協会は21日、鶏肉輸入動向検討委員会を東京都内で開催し、7～9月の鶏肉輸入数量を予測した。それによると、7月は計4万5950t(11・3%減)で、ブラジルが3万1千t(12・8%減)、タイが1万4500t(6・5%減)、米国が400t(42・6%減)、その他の国が50t(56・3%増)

8月は計5万7250t(1・0%増)で、ブラジルが4万3千t(3・0%増)、タイが1万3500t(3・8%減)、米国が700t(12・3%減)、その他の国が50t(53・3%減)。9月は計5万6780t(15・6%増)で、ブラジルが4万2千t(27・5%増)、タイが1万4千t(8・4%減)、米国が730t(15・9%減)、その他

の国が50t(約2・1倍増)と予測している。

鶏肉の輸入については、国内の的外食、総菜を含めた中食などの堅調な需要、鶏肉の価格優位性などに支えられ堅調に推移している。その中で、国産鶏肉の高値傾向などを背景にタイ産ムネ肉の輸入などが増加傾向で推移している。ただし、保税倉庫におけるタイトな庫腹状況は続いているもようで、今後の円滑な輸入に向けての懸念材料になっている。その他、ブラジルにおける高病原性鳥インフルエンザ(HPAI)の続発を含めた国内外でのHPAIの発生動向のほか、不透明な為替、入船遅滞などの動向についても、引き続き、注視していく必要があるとしている。

ダイショーが職場体験型の食育イベントを開催

調味料メーカーのダイショー(松本俊一社長)は22日、「食」と「職」について親子で考える夏休み恒例のイベント「Dーこどもプロジェクト2025『しょくしょく探検隊』」を福岡県久山町の九州工場で開催した。同企画は食べることで働くことの意味を考える体験型の食育イベントで、開催は今回で15回目。当日は同町内の小学校に通う子どもと保護者を中心に親子14組28人が参加し、工場内見学や同社製品を使った料理教室、保護者向けの食育講座など様々なプログラムを楽しんだ。

同社の渡邊剛執行役員九州工場長(福岡工場長、福岡第2工場長)は冒頭、参加者の子どもらに企



画主旨を説明した上で「本日は(さまざまなプログラムを通じ)食を大切に作る心や働く人の思いなどを改

めて感じていただき、未来の食を担う探検隊としてたくさん発見やワクワクを持ち帰ってほしい」とあいさつ。イベントでは子供らが実際に白衣に着替え、原材料の計量から製造、充填、製品出荷に至るまで一連

のモノづくりの現場をつぶさに見学した他、オリジナルのドレッシングづくりや同社製品の「パリ麺サラダ用セット」を使った料理教室など様々なプログラムに挑戦した。

ハモン・セラーノ協会がマスタークラスを開催、カッティングを体験

ハモン・セラーノ協会は21日、東京都内でハモン・セラーノ・マスタークラスを開催。同協会は2024年から3年間、日本でのプロモーションキャンペーンを行っており、マスタークラスはその一環として、骨付きハモン・セラーノを取り扱う事業者を対象に実施したもの。会場には50人以上の参加者が集まり、「ハモン・コンソルシオセラーノ」の魅力の他、カッティング技術について学んだ。

初めに、スペインのアンダルシア政府による、公式の生ハムのカッティング技術者としての資格を持つ、認定コルタドーラの作元典子氏(上写真)からハモン・セラーノ協会、また、ハモン・セラーノおよびハモン・コンソルシオセラーノの概要が説明された。

ハモン・セラーノ協会(1990年設立)は、19社の製造企業が所属する民間の独立組織で、協会認定ハモン・セラーノを年間80万本生産しており、スペイン全体のハモン・セラーノ輸出量の65%を占める。ハモン・セラーノの熟成期間は最低7カ月以上と定められている。一方、ハモン・セラーノ協会の認定を受けたハモン・セラーノ「ハモン・コンソルシオセラーノ」は、①100%ヨーロッパ産(原料生産地、製造地)②熟成期間12カ月以上③1本ずつ手作業で選別する

など、より高い品質基準が設けられ、長期熟成と徹底した品質管理により、深い香りと凝縮されたうまみが特長となっている。



協会によって認証された管理コードが刻印された専用シール、番号付きラベルによって選別可能だ。

マスタークラスの会場では、「ハモン・コンソルシオセラーノ」の骨付き原木が各テーブルに用意され、作元氏による実演、参加者によるカッティング体験が行われた。マサ(ソトモモ、ウチモモ)、コントラマサ(ランプ)、プンタ(先端部分)の三つの部位ごとのカッティングや盛り付け方、また、試食も交え、参加者は「ハモン・コンソルシオセラーノ」の魅力を堪能した。

今年も全肉連が「肉の日キャンペーン」実施中、8月29日は「焼肉の日」

全国食肉事業協同組合連合会は食肉流通団体・食肉販売団体など一丸となり、毎月29日を「肉の日」として、全国の店舗で食肉等の特別販売を行う「肉の日」事業を実施している。

また、今月は「8月29日は焼肉の日」キャンペーンを実施中で、29日まで行われる。食肉小売店や焼き肉店などの外食店(全肉連関連の計1695店舗)で実施され、期間中は店頭で目印となるよう、のぼり旗を設置する。専用応募はがきに加え、昨年度からはその

はがきや店頭ポスターのQRコードからも応募できるようにになっている。クイズに答えた応募者のうち150人に黒毛和牛カタロース焼き肉用(500g・冷凍)をプレゼント。期間終了後に抽選し、商品の発送をもって当選発表とする。



マイクロ波解凍機や液体急速冷凍機など、 解凍から凍結までの機能を備えたテストセンター開設—明治機械

明治機械(株)は9月1日、急速凍結から解凍までを体験できるテストセンター「明治フローズンフーズラボラトリー」を開設予定だ。「明治フローズンフーズラボラトリー」では、マイクロ波、ミスト式の解凍機をはじめ、急速冷凍機も設置し、コールドチェーンにおける技術を提案していく。

同社は、2023年10月にフードソリューション部を設立。フードソリューション部は、コールドチェーンビジネスの確立を目的に発足され、これまで冷凍機から解凍機までの販売に注力してきた。明治機械では、コールドチェーンビジネスのさらなる発展を目指し、テストセンター「明治フローズンフーズラボラトリー」を開設。

特長の異なる二つの解凍機、「マイクロ波解凍機 MIPシリーズ」「低温高湿ミストシステム 解凍マスター」のほか、急速凍結機「液体凍結システム 凍眠」を完備。東京の品川駅から徒歩10分圏内と利便性も充実している。

「明治フローズンフーズラボラトリー」では、解凍機や冷凍機の使用感を実際に体験してもらうため、見学だけでなく持ち込みの食材のテスト運用を無料で実施(回数制限あり)するなど、解凍原料、処理量、用途などに合わせ、ニーズに寄り添った提案を行っていく。

今回のテストセンター稼動について、同社の担当者は「食品業界全体では、食品ロス、人手不足、コストなどの課題があるが、冷凍、解凍技術の活用は、課題解決につながると期待している。当社では、多くの人がコールドチェーンビジネスに関心を持っていただけるよう、明治フローズンフーズラボラトリーの機能を最大限に活用していきたい」と語った。

テストセンターに設置される機械は次のとおり。

【マイクロ波解凍機 MIPシリーズ】

凍結された肉、魚、果物などを食材に適したマイクロ波で解凍。機種によっては最大40・0t/日の解凍能力をもち、世界最速クラスの解凍スピードとうたわれている。923MHzの周波数で解凍することで、解凍の浸透が格段に深くなり、ブロック肉(牛、豚、鶏など)や海鮮等も均一に解凍することが可能だ。



テストセンターにはトンネルタイプのMIP12、バッチタイプのMIP3を設置。解凍能力はそれぞれ最大15・4t/h、0・5~2・0t/hとされている。同製品は、必要な分だけ解凍可能なため、計画的かつ効率的な生産体制の構築を実現。食品加工場や冷凍倉庫、量販店のバックヤードなどにおいては、稼働率を維持することが非常に重要であるとされており、同製品は1週間24時間のフル稼動にも耐えることのできる設計となっている。

また、本体やマイクロ波を発生させるトランスミッターはステンレス製で、庫内やコンベヤーベルトは作業後水洗いが可能だ。

【低温高湿ミストシステム 解凍マスター】

「解凍マスター」(開発=フジ技研工業)は、低温高湿ミストシステムを採用。庫内に連続して高湿ミスト(水蒸気)を送り、水蒸気の熱エネルギーによって解凍することで、素材本来の品質を維持。

処理量は200kgから最大10t/1バッチ(機種による)。明治機械では、一斗缶に入ったものや食材が混合したものなど、マイクロ波では出力が強すぎる、制限あるものについては同製品を提案している。また、かびの発生防止などに効果的な米国ステリルエア社製の高出力紫外線殺菌ランプ(CV-C)を搭載するほか、マイクロ波解凍機同様、水洗いが可能なため衛生面も担保される。万能タイプの解凍機だ。

【液体凍結システム 凍眠】

「凍眠」(開発=テクニカン)は真空包装した食品をマイナス30度のアルコール液で凍らせる液体凍結システムを採用。液体は空気に比べて約20倍の熱伝導があるとされており、熱伝達の早い液体を介すこと

で、細胞破壊を防ぐことができ、解凍後のドリップを最小限に抑えることで、食味、食感、見栄え、歩留まりにおいて、凍結前と遜色ない品質を維持することができる。凍結後は、通常の空冷式の冷凍庫で保管できる。

〈問い合わせ先〉所在地 〒140-0001 東京都品

川区北品川1-19-4、泉北品川ビル1F ▷担当者 明治機械(株)フードソリューション部 市川氏▷電話 03 (6260) 1530▷メール k.ichikawa@meiji-kikai.co.jp

モランボン「粗挽き肉とザク切り野菜の大きな肉餃子」9月に新発売

モランボンは9月1日から、冷凍売り場向けの商品として「粗挽き肉とザク切り野菜の大きな肉餃子」を新発売する。

家庭で焼きギョーザを食べる際に、冷凍食品を使用する人は全体で50%にも及び、どの年代でも広く冷凍ギョーザが使用されている(インテージ キッチンダイアリー2024年)。しかし冷凍ギョーザに対しては「ボリューム感がない」「野菜や肉が少ない」「皮が破けやすい」といった不満の声が多く挙げられている(モランボン調べ25年N=200)

こうした不満を解決するため、“ギョーザの皮売り上げシェアナンバー1”(KSP-POS 24年)かつ、長年“手作りギョーザ”を提案してきたモランボンがそのノウハウを生かした冷凍ギョーザを開発した。

家庭での手作りギョーザは、「食育につながること」「皮選定の楽しさ」「具のアレンジのしやすさ」など、手作りにしかない魅力があるとモランボンは考えている。そこで「まるで手作り」を商品コンセプトとし、おいしさを再認識してもらうことで、家庭での手作りギョーザのきっかけにしてほしいという思いを込めている。



商品概要 商品名「粗挽き肉とザク切り野菜の大きな肉餃子」、内容量336g(12個入)、入り数 1ケース12パック、要冷凍(-18℃以下で保存)、賞味期間180日、参考小売価格572円(税込み)

米久が創業60年の節目に地元・沼津を盛り上げるコラボ企画を実施

米久は、創業60年の節目に地元沼津への感謝を形にすべく、沼津市を作品の舞台とする、TVアニメ「ラブライブ!サンシャイン!!」とコラボし、さらなる地域活性化に貢献する。オリジナルコラボポスター(写真)を県内の飲食店・量販店などに展開予定。店頭からも広く発信し、今回の企画を盛り上げる。コラボイラストは沼津市在住のイラストレーター、ヘレンさんによる描き下ろし。加えて「ラブライブ!サンシャイン!!」に登場するスクールアイドルグループ「Aqours」お勧めのレシピを公開。米久を代表する「御殿場高原あらびきポーク」「原形ベーコンブロック」「肉だんご 甘酢だれ 1袋付」を使い、作中に出てくる料理をイメージしたレシピや、地元食材を使用した15品のコラボレシピを特設サイトに掲載している。

また、静岡放送(SBSテレビ)の「LIVEしずおか」の天気予報コーナー「おいしい村の天気予報」で、“ソーセージおじさん”とAqoursがコラボ。さらに沼津駅前のラクーンビジョンで、“米久のソーセージおじさん”とのコラボ動画を放映(10月下旬頃~予定)する。



そのほか、米久創業60年記念として沼津を盛り上げるべく、「御殿場高原あらびきポーク 190g」「御殿場高原あらびきポーク 640g」を特別コラボパッケージで展開。全国の量販店などで11月下旬頃から展開予定だ。

【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は強もちあいか

[牛] 前週は和牛、交雑牛共に弱含み。週頭は補充買いにより旧盆休み前の相場を保ったが、徐々に値を下げ、週央には全面安となった。和牛5等級でも2千円に届かないものが散見され、また、和牛A3が1800円台、交雑種去勢B2が1300円台になるなど相場を下支えしてきた下位等級の引き合いも弱かった。期間中の状況は聞き取りを行っているところだが、前半は悪天候により外出が控えられたことなどから荷動きは低調だったが、後半には回復がみられたようで、和牛、交雑牛ともにあまり在庫はない。交雑牛の高級部位やバラは品薄、モモの引き合いも強い。一方で、休み明けで量販店など小売からの引き合いは強くない。

夏休みも終わりに向かう今週、買いは抑えられるとみられる。東京の上場は平均390頭ほどが予定されており、弱含みながら大きな下げはないか。和牛去勢A5は2300~2400円、A4は2千~2100円、A3は1900~2千円、交雑牛去勢B4は1600~1700円、B

3は1500~1600円と予想する。

[豚] 旧盆明けも引き続き全国的に厳しい暑さが続いているほか、九州や東北では豪雨で大きな被害が出ており、産地でもあるだけに畜産への影響も懸念される。

一方、盆休み明けの反動もあり、消費者の財布のひもは固く、末端消費は決して芳しくない。また、猛暑で買い物の頻度や調理機会自体が減っている面もある。

全国と畜頭数は引き続き6万頭台前半の日が続いているが、前週の枝肉相場はおおむね600円台半ばで推移しており、軟調な展開となっている。

まもなく夏休みも終わり、バーベキューなどのイベント需要には一服感が出てくる半面、学校給食の再開により、スソ物の引き合いは強まりそうだ。

今後もしばらくは厳しい残暑が続くとみられており、出荷頭数が大きく増えることはなさそう。強もちあいか。

【大阪市食肉卸売市場】牛引き合い限定的、豚猛暑で出荷減り高値

[牛] 盆明けの前週は補充仕入れが見込まれる週だったが、和牛5等級については一定の引き合いはみられたものの、価格の幅は広く、引き合いはまちまちだった。和牛A4等級については、同等級間の価格差が小さく、底堅い相場を形成した。

好調が続いていた交雑牛については、旧盆商戦明けとあって引き合いは弱まっており、相場も下落傾向だった。

9月以降、秋シーズン向けの仕入れが活発化すると見込まれるものの、8月中については引き合いも限定的で、前週同様、全体として弱もちあいとなりそうだ。

[豚] 前週は「上」の上場が少なかったこともあって高値で推移した。相変わらず気温の高い日々が続いていることから豚の生育も遅いとみられ、この先の出荷量にも影響しそうだ。今週も高値が続く。

松のや、ガツンとうまい「油淋鶏定食」発売

(株)松屋フーズ(東京都武蔵野市、瓦葺一利社長)は、トンカツ専門店の「松のや」で、27日から、「油淋鶏定食」(税込み=5個1050円、8個1320円)を発売する。

同店のから揚げは、特製もみダレにじっくり漬け込み、外はカリッと、中はふっくらジューシーに揚げた本

格派。やみつきになること間違いなしの香味ダレをたっぷりまとった油淋鶏に仕上げた。味変にレモンを絞れば、爽やかな酸味で、後味すっきり。さらに、ローズカツと油淋鶏を一緒に楽しめるぜいたくな盛り合わせ定食も用意。まだまだ暑さが残るこの季節にこそ食べたい、ガツンとうまい食欲をそそる逸品となっている。

[資料] 鳥インフルエンザワクチン接種の想定される主な論点

項目	論点	参考(フランスの場合)
◎接種スキーム	予防的ワクチン接種をどのように行うか	予防的ワクチン接種
◎接種家さんの把握 ワクチンの管理	接種家さんの把握する必要があるか ワクチンの保管、数量管理等を行う必要があるか、誰が実施するのか	適切な接種・サーベイランス・行政監督を担保するため、注水量・使用量・非使用量・接種家さんの移動情報等を記録するシステムを整備
◎使用ワクチン	接種の容易性、必要量入手可能性、ブースター接種の要否から、効果が期待されるワクチンのうち、どのワクチンを使用するのが適当か	<ul style="list-style-type: none"> • Volvac B, E, S, T, AI+ND® (HPAI H5抗原のサブユニットワクチンとニューカッスル病の不活化ワクチンの混合ワクチン) • CEVA RESPONS AI H5 (HPAI H5 mRNAワクチン)
接種対象	国内の採卵鶏農場の全てを対象とするか、一部とするか	コロンカ島を除くフランス全土のアーヒル商用農場 (250羽以上)
接種場所	新たに導入する鶏に効率よく免疫を獲得できるようにするためにはどのような接種が適当か ブースター接種が必要か	<ul style="list-style-type: none"> • 1日齢及び3～4週齢で接種 • 10日齢及び28日齢で接種 (長期間飼養するものはさらにブースター接種も実施) 等
接種者	誰が接種するか	公的獣医官の監督の下、家さんの所有者や従業員も接種可能。 (当局が権限を委任することで、農場の衛生獣医師 (民間の獣医師) も公的獣医官として業務を行うことが可能)
接種費用	費用対効果はどの程度か 費用を誰が負担するか	1年間の接種キャンペーン全体 (接種後のサーベイ等も含む) で約1億ユーロが見込まれ、その85%を国が負担 (2年目は70%)
◎サーベイランス	全接種鶏群でのサーベイランスを前提に、頻度や検体数、検査法をどう設定するか 誰が採材や検査を行うのが適当か、検査のキャパシティはどの程度か ワクチンがテイクしているか確認するための抗体検査の要否・手法	<ul style="list-style-type: none"> • 強化パッシブサーベイランス (所有者等が毎週5羽のスワブを採材し、認定民間ラボがリアルタイムPCRを実施) • アクティブサーベイランス (公的獣医官が毎月60羽のスワブ、20羽の血液を採材し、承認公的ラボがリアルタイムPCRを実施)
◎野外株モニタリング	分離ウイルスの性状解析を行い、ワクチン株と野外株の適合性の確認が必要となる。また、結果に応じてワクチン株の変更が必要だが、誰が実施するか。ワクチン株は柔軟かつ迅速に変更可能か	ワクチン株と野外株の適合性を確認するため、継続して分離ウイルスの性状を解析し、必要に応じてワクチン株を変更
◎発生時の防疫措置	全羽殺処分すべきか。移動制限は必要か	全羽殺処分
輸出への影響	輸出先国 (香港、シンガポール、カンボジア、台湾等) と事前協議が必要	米国、カナダ、英国、日本等が輸入停止
輸入への影響	ワクチン使用国からの生鮮家さん肉・食用卵等の輸入解禁を求められる可能性	

◎技術検討会で議論する論点

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 8月22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	3,248	2,056	1,887	-	-
		安値	1,954	1,834	1,740	-	-
		平均	2,338	1,937	1,806	-	-
	90頭	頭数	65	23	2	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,132	2,375	1,896	-	-
		安値	1,943	1,836	1,836	-	-
		平均	2,243	1,979	1,866	1,569	-
	203頭	頭数	147	49	6	1	-
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	平均	-	-	1,460	1,095	
		2頭	頭数	-	-	1	1
	雌 C	平均	-	-	-	-	
		-頭	頭数	-	-	-	-
	去 B	平均	-	1,581	1,507	1,302	
		24頭	頭数	-	5	10	9
去 C	平均	-	-	1,287	1,247		
	3頭	頭数	-	-	2	1	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	325 398	869 1,025	- 218.5	(競り)	(相対)	
				-	12	65

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,364	1,823	1,513	1,483	-
	B	-	1,610	1,432	1,250	1,116
和 去	A	2,275	1,886	-	1,504	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,075	1,028
	C	-	-	-	1,066	1,057
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,628	1,504	1,388	-
	C	-	-	-	1,246	-
交 去	B	-	-	1,382	1,266	-
	C	-	-	-	1,201	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	1,080	1,080	885	921	637
	安値	605	577	535	540	410
	平均	706	629	595	571	543
	頭数	(6)	(365)	(414)	(156)	(84)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	746	-	-	593
	安値	-	746	-	-	529
	平均	-	746	-	-	581
	頭数	(-)	(6)	(-)	(-)	(6)

[大阪食肉卸売市場] 8月22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	2,483	2,164	-	-	-
(頭数)	(2)	(6)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(1)	(-)	(3)
和 去 A	2,417	-	-	-	-
(頭数)	(4)	(-)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,944	1,752	1,648	1,598	-
C	-	-	-	1,543	-
交雑去 B	-	1,777	1,648	1,573	-
C	-	1,606	1,587	1,536	-
豚	-	-	502	519	486

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	8月22日	8月21日	(8月累計)
豚	60,500	63,400	769,000
成牛計	4,530	4,160	52,120
和牛雌	1,210	960	12,200
和牛去勢	900	1,020	12,570
乳牛雌	750	920	8,790
乳牛去勢	200	500	6,040
交雑雌	710	310	5,380
交雑去	760	450	7,110

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 8月22日

	1,356円	(前日 1,461円)
東京		
大阪	1,618円	(前日 1,643円)

[豚・全農建値] 8月22日

上	中	取引頭数	市況
640円	609円	975頭	強もちあい

と畜 売買	牛 62頭	豚 115頭	牛概況	もちあい
	牛 67頭	豚 63頭	豚概況	まぢまち

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] 8月22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]	756 (756)	- (-)	5,885	-	もちあい
仙台 [中]	652 (635)	626 (582)	233	70	反発
栃木 [地]	- (-)	581 (-)	1,612	3	-
茨城 [地]	621 (637)	586 (594)	1,042	565	下押し
群馬 [地]	670 (655)	552 (574)	1,759	252	続伸
さいたま [中]	650 (636)	626 (621)	264	260	上伸
東京 [中]	629 (646)	595 (583)	869	1,025	反落
横浜 [中]	641 (635)	607 (604)	682	673	上伸
山梨 [地]	- (684)	- (662)	105	7	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	753 (753)	674 (694)	718	308	もちあい
京都 [中]	650 (754)	717 (688)	31	63	もちあい
大阪 [中]	- (944)	502 (823)	115	35	-
神戸 [中]	701 (732)	685 (729)	-	48	下押し
岡山 [地]	682 (706)	670 (689)	289	230	弱気配
広島 [中]	769 (-)	706 (-)	311	118	急落
福岡 [中]	713 (719)	678 (686)	541	130	続落

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15日～8月21日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,489,315 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	1,332	1,512	1,615	1,516	69,750
うで	842	896	968	904	115,196
ロース	1,194	1,320	1,522	1,350	159,147
ばら	1,360	1,501	1,587	1,477	145,430
もも	807	848	918	849	153,275
ヒレ	1,136	1,224	1,332	1,234	6,781
セット	1,084	1,136	1,185	1,139	839,736

◇近畿圏 総重量 582,426 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	1,415	1,496	1,620	1,501	47,867
うで	810	890	897	872	91,244
ロース	1,272	1,404	1,481	1,387	74,428
ばら	1,392	1,436	1,497	1,437	107,040
もも	820	835	950	853	136,100
ヒレ	1,248	1,458	1,674	1,430	8,110
セット	1,017	1,171	1,234	1,155	117,637

[食鳥正肉日経相場] 8月21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	688	781	957	150
ムネ	511	566	705	145

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	693	758	1,030	4
ムネ	498	539	633	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 8月21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	971	780	550	600	650
安値	600	550	290	360	350
平均	798	586	-	-	-

※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
鏡見 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