

令和7年
2025年

9月17日
水曜日

第11795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



アイルランド海外視察①……P2~3

▶一貫した品質とおいしさのアイリッシュグラスフェッドビーフ、日本人シェフからも好評—アイルランド海外視察①……P2~3

▶令和7年度畜産環境シンポジウムを10月15日に開催—農水省……P3

▶飼料用米、WCS用稲、飼料作物の生産・利用に関するアンケート調査実施—農水省……P3

▶USMEFがアメリカンミート・トレードセミナー開催①
来年6月に笠谷氏がジャパンディレクター就任、加藤氏はエメリタスに……P4~5

▶ピザハット「すき焼き月見ピザ」がピザハットから新発売……P5

▶デニッシュクラウン・ジャパン、「DANISH EVENTS AT EXPO2025 OSAKA」を開催……P6

▶旧盆商戦を振り返る⑤西日本小売—牛肉は焼き肉人気、豚肉もバラ需要高い……P7

▶ケンタッキー「にんにく醤油チキン」数量限定で販売開始……P7

▶EU産豚肉に対し中国がアンチダンピング関税を暫定的に措置……P8

▶日本食鳥協会が10月8日を「鶏すきやきの日」に制定……P8

▶[資料]2025年7月分の食肉輸入通関実⑬……P9

▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]16日……P10

▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]16日……P11

注目のヘッドライン

一貫した品質とおいしさのアイリッシュグラスフェッドビーフは日本人シェフからも好評—アイルランド海外視察①

…詳細はP2~3

令和7年度畜産環境シンポジウムを10月15日に開催—農水省

…詳細はP3

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/>

一貫した品質とおいしさのアイリッシュグラスフェッドビーフ 日本人シェフからも好評—アイルランド海外視察①

アイルランド政府食糧庁Bord Bia (ボード・ビア)はこのほど、メディア向けの視察ツアーを開催。同ツアーでは、アイルランドの食品企業が高品質なグラスフェッドビーフとシーフードを持続可能な形で生産している現場を視察、体験してもらうことを目的としたもの。本紙では、アイリッシュグラスフェッドビーフの優位性のほか、農場や加工場などの様子を紹介する。

視察中、ボード・ビアの牛肉部門のマネジャー、マーク・ジグ氏(下写真)がプレゼンテーションを行った「ビーフマスタークラス」では、ボード・ビアの活動や、「オリジングリーン」の仕組み、アイリッシュグラスフェッドビーフの優位性について説明された。

ボード・ビアはアイルランド政府機関として、アイルランド産の食品や飲料などの輸出促進に向けたプロモーション、また、その背景となる持続可能な生産システムの確立などを目的とした活動を行っている。現在、154人の従業員と14カ所の海外拠点をもつ。

ボード・ビアがけん引するサステナビリティプログラムに「オリジングリーン」がある。「オリジングリーン」は、食品の持続可能性を確保するための世界唯一の国家的プログラムとなっており、農家、加工業者および小売業者らから構成される。アイルランドの農家や食品事業者などの大半がこのプログラムに加盟し、持続可能性目標の設定、環境負荷低減、地域社会への貢献などの項目において、独立機関によるモニタリングや検証を行い、同国の豊かな環境を守るための生産に取り組んでいる。ジグ氏は「オリジングリーンもアイルランドの価値を担保する重要な取り組みの一つである」と話す。

畜産生産において、アイルランド国内の飼養戸数は13万5035戸で、このうち99%が家族経営だ。畜種ごとにみると、肉牛が11万戸、羊が3万4千戸、乳牛が1万7千戸、豚が300戸となっており、同国では兼業農家も多く存在する。また、農地面積は450万haと国土の6割強を占め、このうち8割が放牧地に当たるため、アイルランドでは、ほとんどの牛や羊が牧草飼



育だ。給餌については、この広大な牧草地を生かした「パドックシステム」を採用する農家が多い。「パドックシステム」は、牧草地

を小さな区画に分割し、牛を定期的にローテーションさせる戦略的な管理システムで、新鮮な放牧地を定期的にローテーションすることで草が生育する期間を確保し、年間を通じて安定した牧草を供給することが可能となる。こうした環境下で、アバディーン・アンガス種、リムジン種、シャロレー種、ヘレフォード種など多様な品種のグラスフェッドビーフが生産され、その自給率は800%に上る。

輸出に目を向けると、2024年のアイルランドの食品、飲料全体の輸出額は170億ユーロを達成。これらは180カ国以上に供給されている。飲食料品の生産量に対して、輸出品が占める割合が8割以上と非常に高く、中でも、食肉製品の輸出額は43億ユーロと、乳製品の63億ユーロに次いで輸出額が2番目に



高い品目となっており、同国の畜産業が担う役割は重要であるといえる。

24年の牛肉全体の輸出額は28億ユーロ(前年比6%増)。各国における輸出額をみると、英国向けとEU向けがそれぞれ13億ユーロ(英国=5%増、EU=3%増)と輸出額の9割を占める。こうした中、ここ数年で注目されているのが、日本を含むアジア市場である。

(英国・EUを除く)アジア市場などを含む他国や地域の輸出額は1億9千万ユーロと全体の7%ではあるものの、前年比でみると45%増と大きな成長を見せており、日本向けは2461万ユーロ(25%増)と堅調に推移していることから、アイルランドの食肉事業者にとって重要なマーケットの一つとなっている。

ボード・ビアの調査によると、グラスフェッド ビーフは、グレインフェッド ビーフと比較し、タンパク質、ビタミンE、β-カロテン、カルシウム、オメガ3などの含有量が高く、一方脂質は低いため、健康、栄養に必要な要素が備わっている。また、ジューシーな味わい、軟らかさ、程良い霜降りが特長で、ミシュランに掲載されるようなシェフたちからも好評の声が上がっ

ており、21年に日本の消費者300人を対象に開催された食味テストでは、「リブアイ部門」において他国産を抑え、日本産に次いで2位を獲得。

近年、日本での健康志向の上昇を背景に、グラスフェッド ビーフなどの上質な赤身肉に対する関心が高まる中、ボード・ビアは6月にアジア初となる「Chefs'Irish Beef Club Japan」を設立。同クラブは、アイリッシュ グラスフェッドビーフの高い品質とおいしさ、そしてサステナビリティを支持する世界のトップシェフが集うクラブで、今回の設立を受け、日本のトップシェフ3人が加入することとなった。

ジーク氏は「あらゆる分析データからセールスポイントを見出し、一貫した品質とおいしさを提供していくことで、お客さまに選ばれる存在であり続けることが大切だ。今回、日本のトップシェフに支持されたということは、アイリッシュ グラスフェッドの品質やおいしさが確かなものであるという証明になる。アイリッシュ グラスフェッドビーフが持つ確かな品質を守り、信頼性を確保しながら、日本での認知度向上を図っていく」と語った。(連載続く)【取材協力=アイルランド政府食糧庁】

令和7年度畜産環境シンポジウムを10月15日に開催—農水省

農水省は、10月15日に、「令和7年度畜産環境シンポジウム」を開催する。第1部は、「今日からはじめる臭気対策」をテーマに、畜産由来の苦情として最も多い悪臭における臭気対策において、臭気低減に関わる最新の研究内容や事例、地域での取り組みなどを中心に紹介する。

第2部では、「良質堆肥の生産から販売流通まで」

をテーマに、取引形態の大半を占めるバラ堆肥(ペレット加工などをしていない堆肥)を中心に、堆肥の生産・販売流通の事例などについて紹介する。

参加費用=無料(事前申込制)▷申し込みフォーム=<https://forms.cpl.jp/chikusan-2025/>

なお、シンポジウムは会場参加とオンライン配信のハイブリット形式で行われる。

飼料用米、WCS用稲、飼料作物の生産・利用に関するアンケート調査実施 農水省

農水省はこのほど、令和9年度以降の飼料用米、WCS用稲、飼料作物に対する支援の在り方の検討に当たって、各作物の利用者と生産者、また再生協議会に、生産と利用の状況や今後の意向をきくアンケートを実施する。

回答は10月31日までオンラインで受け付け、対象

者は①飼料用米、稲WCS、飼料作物を利用する畜産農家(全畜種:乳用牛、肉用牛<繁殖・肥育>)、豚、採卵鶏、肉用鶏などが対象)②水田活用の直接支払交付金を活用している飼料用米、WCS用稲、飼料作物の生産者③再生協議会とする。

USMEF がアメリカンミート・トレードセミナー開催① 来年 6 月に笠谷氏がジャパンディレクター就任、加藤氏はエメリタスに

米国食肉輸出連合会 (USMEF) は12日、「2025 アメリカンミート・トレードセミナー」を東京都港区のオークラ東京で開催。セミナーには小売、外食、メーカーなど、アメリカンミートを取り扱う企業や団体等の約450人が参加した。

ダン・ホルストロム会長兼CEO (写真) は冒頭のあいさつで「日本は長年にわたり、米国の牛肉・豚肉・ラム肉の産業にとって、世界で最も信頼できるパートナーの一つであり続けている。USMEFは1976年に設立され、来年で米国本部の創立50周年を迎える。最初に設立された、そして現在最大のUSMEF海外事務所は、1977年に東京で開設された。皆さまのUSMEF日本事務所への継続的な支援・協力に深く感謝する。皆さまと共に、日本市場を米国産牛肉・豚肉・ラム肉にとって、世界で最も信頼できる市場へと築き上げることができた」と感謝を述べた。

米国の生産状況については「2024年の米国の牛肉生産量は2023年と比べて安定していたが、25年は3・9%、26年は1・8%のそれぞれ減少を予測しており、その後27年には回復傾向に入ると見込まれている。一方、豚肉生産は24年に2%増となったが、25年は横ばい、26年には2%増を予測している。牛、豚ともに枝肉重量は増加傾向が継続。また、豚肉産業では母豚1頭当たりの産子数が増加しており、かつてない効率性を実現している」とした上で、良いニュースとして「ここ2年間で米国の降水状況が劇的に改善しており、主要な牛の生産地域やコーンベルトが干ばつから回復している。USDAの最新の統計によれば、25年の米国のとうもろこし収穫量は過去最高を記録し、24年比で10%以上の増加となる見込みだ。この傾向は25年から26年にかけて牛・豚の飼料コストの低減に寄与するだろう」と説明した。

また、「24年の米国の対日赤身肉輸出額は32億ドルを超えた。77年以来、米国産牛肉と豚肉の輸出総額は950億ドルを突破している。これは本当に驚異的なことであり、改めて感謝申し上げる。皆さまの尽力と米国産牛肉・豚肉・ラム肉産業との協力が、日米間の強固な関係構築に不可欠な役割を果たしてきた。日本市場はUSMEF設立以降の50年において、国際貿



易をけん引する役割を担ってきた。次の50年においても、引き続きその先導的な役割を果たしていくことを心から期待している」と呼びかけた。

なお、USMEFでは50周年を迎えるに当たり、今後も日本市場と強固に連携し、次の50周年を見据えていくための新たな人事計画を以下の通り発表した。

27年6月に加藤悟司ジャパンディレクターが定年により退任。この移行期において、同氏の豊富な経験と日本市場に関する知見を最大限に生かし、日本事務所と業界をサポートするために、笠谷樹氏がマーケティング部門のシニア・ディレクターに昇格し、米国産牛肉・豚肉・ラム肉の日本における全マーケティング活動を管掌する。世界的な人口動態の変化が消費者の嗜好^{しこう}を変化させている中で、日本市場において積極的かつ先取りしたマーケティングをすべてのセグメントで展開することが極めて重要であり、USMEFでは日本市場にさらなるマーケティング担当スタッフを追加する予定だ。

さらに26年6月24日付で笠谷氏がジャパンディレクターに昇任。その時点で加藤氏はジャパンディレクター・エメリタスに就任し、退任までその役割を担う。主な責務は、マーケティング、会計、業界関係を含めた移行全般の支援であり、また笠谷氏をはじめとした日本事務所のスタッフを支援する特定プロジェクトにも従事する。

来賓からは米国大使館のジーン・ベイリー農務担当公使があいさつした。

講演では、加藤ジャパンディレクターが米国の食肉の最新動向、また笠谷マーケティングディレクターがアメリカンビーフ、植村太一マーケティングマネジャーがアメリカンポークの販促活動について、それ

ぞれ説明(各講演の詳細は後日掲載)。さらに高梨正稔マーケティングスペシャリストがフードサービスの活動方針のほか、テイastingセッションで提供される部位やメニューについて紹介した。

テイastingセッションでは加藤ジャパンディレクターの開会あいさつに続き、USMEFメンバー企業の代表者が登壇。さらに農畜産業振興機構の天羽隆理事長が乾杯の音頭を取った。会場では、ビーフではプライムリブのローストビーフ、プライムボンインショートリブ、プライムアウトサイドスカートの鉄板焼き、プライムブリスケットBBQ、牛スジ(メンブレン)カレー、ポークでは、ボックスロイン、シートベリーのロースト、ボストンバットのチーズバーガー、クッションミートのトマト煮込み、CTバットのチャーシュー入りつゆそばなどが提供された。

なお、セミナー前日の11日には、大阪・関西万博の



米国パビリオンにおいて、アメリカンミートの取扱企業やメンバー企業の関係者らを招き、「感謝の夕べ」を開催(写真)。ホルストロム会長が日本の関係者への感謝や米国の生産状況などについて説明したほか、米国パビリオンのウィリアム・E・グレイソン大使がパビリオンのコンセプトなどを紹介した。参加者は万博内で屈指の人気を誇る米国パビリオンツアーを堪能。その後のレセプションでは在大阪・神戸米国総領事館のジェイソン・R・クーバス総領事が、日米両国の食肉関係者が構築してきた強固な絆に改めて感謝を述べたほか、「ケンタッキー・バーボンで24時間ローストしたUSDAビーフショートリブ」や「ルイジアナ風ケイジャンスパイスポークロイン」などが提供された。(連載続く)

ピザハット「すき焼き月見ピザ」がピザハットから新発売

日本ピザハット(株)(横浜市、篠崎幸男社長)が展開する世界最大級のピザチェーン「ピザハット」は、9月11日～10月26日の期間限定で、和の味わいとピザの融合を追求した「すき焼き月見ピザ」(税込みSサイズ=持ち帰り1980円、配達〈通常〉2830円、Mサイズ=持ち帰り2230円、配達〈通常〉3190円、Lサイズ=持ち帰り3150円、配達〈通常〉4500円)を新発売する。

国産牛を軟らかく煮込み、甘めの割り下で味付けした本格すき焼きがピザになって登場。赤身の多い部位を使用し、香り高い春菊、しいたけ、しらたきと一緒に煮込んでトッピング。さらに半熟風玉子のまろやかな味が加わり、まるですき焼き鍋を囲んでいるようなぜいたくな味わいを実現した。

同時に、「とろ〜り月見4」(Sサイズ=持ち帰り1630円、配達〈通常〉2330円、Mサイズ=持ち帰り1980円、配達〈通常〉2830円、Lサイズ=持ち帰り



2750円、配達〈通常〉3930円)も発売。同商品は、「すき焼き月見ピザ」「明太カルボナーラ月見ピザ」に加え、期間限定発売中の「黒豚月見ピザ」「マヨチキ月見ピザ」の四つの味を一度に楽しめる特別なピザとなっている。

また、同商品発売記念として、同店公式Xでキャンペーンも開催。公式アカウントをフォロー&対象投稿をリポストした人から、抽選で10人に同店オンラインギフト5千円分をプレゼント。応募期間は11日投稿後～21日23時59分まで。

デニッシュクラウン・ジャパン 「DANISH EVENTS AT EXPO2025 OSAKA」を開催

デニッシュクラウン・ジャパン(株)は10日、現在開催中の大阪・関西万博の北欧館に商社やメーカーなど取引先企業を招き、「DANISH EVENTS AT EXPO2025 OSAKA」を開催した。

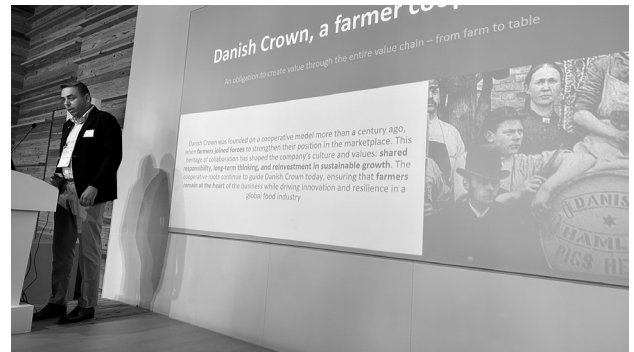
冒頭、マーティン・トムセン・シニアディレクターは参加者に謝辞を述べ、「長年にわたり、デニッシュ・クラウンは、食を尊重することを誰よりもよく知っているデンマークの農業の伝統の粋を集めることができ、大変誇りに思う。私たちのパートナーシップが長続きしているのは、共通の価値観に基づいているからだ。それは品質への信頼性であり、誇りある食の伝統を持つ日本に製品を供給できることを大変誇りに思う。世界は急速に変化しているが、変わらないものもある。それは、友情、卓越性の追求、そして共に食を分かち合う喜びだ」などと述べた。

新商品の提案と試食を終えた後、「不安定な時代における供給の持続可能性と将来の安全性についてサステナビリティ・グループのアンネ・ストラムドリッター・マネジャーが以下のようにレクチャー。

サステナビリティは政府、小売業者、そして一般の方々間で非常に話題になっている。動物性タンパク質の生産において、どのように脱炭素化を図るのか。私たちは今、高品質のタンパク質についてもより多く議論している。つまり、タンパク質はたくさん摂取する必要はないものの、健康に必要な栄養素を豊富に摂取できるということ。緊密な生産と食糧供給がなければ、私たちは緊密な生産を望んでいない。生産量を増やしたいと考えているが、同時に動物性タンパク質の生産を脱炭素化する責任も負う。安定した食料供給は、どの国においても人々に食糧を供給する必要がある安全保障と安定につながる。

また、ヨーロッパでは農家の高齢化が問題となっている。農家の平均年齢はおおよそ60歳だが、日本ではヨーロッパよりも平均で10歳も高齢化していると私は考える。農家は気候問題や、その年齢でこなさなければならない膨大な作業という課題に直面している。さらに、新規就農者、若い就農者が不足しているという問題も抱えている。

私たちが注力しているのは、生産する食肉のCO2



排出量、つまり日本で販売される製品のCO2排出量を可能な限り削減すること。私たちはCO2排出量に非常に重点を置き、5千軒以上の農家からデータを収集している。私たちは農家に研修や指導を行い、新しい技術を導入するよう促している。私たちはお客さまと協力して新しい技術を導入し、お客さまのモチベーションを高め、より良い成果を出すようインセンティブを与えるプログラムを開始した。

今日はイノベーションについてもお話ししたい。なぜなら、農場で新しいことを始めた時にこそ多くの資金を調達できるからだ。私たちはお客さま、大学、その他の専門家と協力して製品を脱炭素化する新しい技術を開発している。この技術によって農場で生産される豚肉の二酸化炭素排出量を20%削減できる。つまり、私たちがお客さまに販売する製品がより適切な選択を行えるようになる。2030年には、私たちはさらに約25%の削減を実現し、協力することでさらに削減できる。これはデンマークの農家にとって大きな成果だ。

今後、私たちは互いに協力していく必要があることは間違いない。気候変動対策は1人で取り組むことはできない。非常に困難だが、パートナーとして協力すれば、より多くのことを一緒に成し遂げることができる。イノベーション、新しいテクノロジー、データ、あるいは日本市場で必要とされている全く異なる何かかもしれない。

講演終了後には参加者をグループ分けして会場内の日本館、カナダ館、クウェート館を訪問・見学。小憩の後には北欧館屋上テラスレストランでディナーレセプションが開かれた。

旧盆商戦を振り返る⑤西日本小売一牛肉は焼き肉人気、豚肉もバラ需要高い

関西を中心とした西日本(九州を除く)の小売業者への聞き取りによると、売り上げについては「前年並み」という回答が半数近くを占め、それ以外では「前年よりやや良かった」「前年よりやや悪かった」がそれぞれほぼ半数ずつとなったが、わずかに「前年より良かった」とする回答が多かった。

全体で見ると「前年並み」が多かったわけだが、「良かった」「悪かった」といった回答も一定程度みられたことから、結果は三者三様といえる。「良かった」とした企業は、店舗数の増加、売り出しセールスの開催、帰省客の利用増、好天などを理由として挙げている。

今回の旧盆期間は、企業によっては9日の土曜日から17日の日曜日まで最大で9連休となる並びで、前半9～11日の3連休と、15日に盆休みがあるとすると後半の15～17日が3連休となるため、曜日の並びとしては悪くなかったといえる。

一方、前半の10～11日は、関西圏では雨天もみられ、客足に影響した可能性もあるが、多くは好天に恵まれた。とはいえ、その天気も逆にあまりの暑さのため、客足に影響した可能性がある。

実際「悪かった」や「前年並み」にとどまった理由については、圧倒的に「猛暑の影響」が多かった。好天で客数が保たれたという声もあったが、大半は気温が高かったことから、日中の来店客数が減少し、その分、売り上げが下がっているとしている。

こうした中で商品面では、牛肉の売れ筋は焼き肉用バラ、焼き肉用モモが中心。年によっては焼き肉用が売れない夏もあったが、今夏は例年通り焼き肉に

集中した。企業からの意見でも、今年は特に焼き肉用が売れたとする声が多かった。

また、すき焼き、ステーキが良く売れる年もあったが、今回はそれらを売れ筋に挙げた企業はほとんどなかった。鍋物の減少については、猛暑や葉物野菜の高値の影響もあるとみる。

100g当たりの価格帯では、600～1千円までの商品が幅広く売れ筋となったようだった。一方で、近年は増加していた1100円以上というのはあまりなく、逆に600円を下回る価格帯を売れ筋とする回答も散見され、低価格志向が浮き彫りになった。

豚肉では、近年の定番となったしゃぶしゃぶ用バラの他、焼き肉用バラが売れ筋となり、変わらぬバラ人気がみて取れた。その他では切り落としが売れており、これは日常使いと思われるが、例年より切り落としの回答が多く、相場高に伴い、低価格商品にシフトしたとみられる。

旧盆期間の売り上げのピークについては、今回は8～16日の期間で、かなり満遍なく回答があった。盆休み期間が長かった分、店舗や地域ごとの特性で広く分かれたようだ。中元ギフトについては、前年並みが目立ったが、次いで多かったのが年々減少しているという回答だった。

利益については、牛肉は以前より相場安になっていることや、原価を見直して売価反映させたケースもあり、増加したという声もあったが、前年並みが多かった。豚肉については、相場高を受けて減少したというのがほとんどだった。(連載終わり)

ケンタッキー「にんにく醤油チキン」数量限定で販売開始

日本ケンタッキー・フライド・チキン(株)(横浜市、遠藤久社長)は全国の同店舗で、「にんにく醤油チキン」(税込み330円)を17日から数量限定で販売する。さらに今回は、新たに“追いにんにく”が楽しめる別添ソース「にんにく醤油マヨ」も仲間入りし、よりパンチのある味わいに仕上げた。

同商品は、相性抜群の組み合わせ“にんにく×醬

油”の香ばしい風味が魅力。同店ならではのサクサク衣とジューシーなチキンに、にんにくしょうゆのうまみが絡み合い、食欲をそそる。さらに、唐辛子のピリッとした辛みとごまの香ばしさがアクセントとなっている。今年は別添えソース「にんにく醤油マヨ」が新登場。ガツンと香るにんにくと、濃厚マヨのまろやかさで、満足感を存分に味わえる仕上がりとなっている。

EU産豚肉に対し中国がアンチダンピング関税を暫定的に措置

EU産の豚肉とその副産物に対して、中国商務省はこのほど、同国の豚肉産業に損害を与えているとし、アンチダンピング条例に基づき最大62・4%のアンチダンピング関税に相当する暫定的な措置を発表した。同措置は中国時間で9月10日に発効し、同日から輸入事業者は対象製品を輸入する際、暫定措置で決定された保証金率に基づき、関税に相当する保証金という形で支払う必要が生じる。なお、同調査は6月10日に、12月16日までの調査期間の延長が発表されている。

保証金措置の対象製品に課される保証金率は、各輸出事業者によって異なる。中国向け豚肉および副産物の輸出量上位3者で、個別審査が行われたスペインのリテラミート社は15・6%、デンマークのデニッシュクラウン社は31・3%、オランダのヴィオン社は32・7%となっている。このほか、アンチダンピング調査に協力的とされた企業には一律20・0%、非協力的とされた企業には62・4%の税率が適用される。

現地報道によれば欧州委員会は、アンチダンピング調査が疑わしい主張や不十分な証拠に基づいているため、対応はまだ決定していないとしながら、EUの豚肉生産者と豚肉産業を守るために必要な措置を講じるとしている。

EU最大の農業生産者団体である欧州農業組織委員会・欧州農業協同組合委員会(Copa-Cogeca)は9月5日に声明を公表し、「中国当局がEU産豚肉輸出に暫定的な反ダンピング関税を課す決定に強く抗

議する」と表明した。また、「現段階で同措置の詳細な分析は困難だが、欧州の養豚業者、特に中国に輸出の多い加盟国に深刻な損害をもたらし、EU域内の豚肉市場へも間接的に影響を与えるだろう」と強調した。同委員会の豚肉作業部会長は「EUの豚肉生産者が政治的な貿易紛争の代償を強いられることは容認できない。これらの措置は生産者を弱体化させ、他国の競合相手に利することとなる」と述べ、さらに、「欧州委員会は貿易政策を早急に再考し、農業部門が国際交渉における交渉材料として扱われないよう保証すべきだ」としている。

EUは2024年、豚肉および副産物輸出量の約3割を中国に輸出しているが、前年比3・0%減と近年減少傾向にあり、フィリピン向けなどの増加が中国向けの減少を補っている。

中国は、同年の豚肉輸入量の約5割をEU加盟国から輸入している一方、豚肉全体の輸入量は前年比31・8%減と大幅に減少している。副産物は輸入量の約5割をEU加盟国から輸入しており、副産物全体の輸入量は4・9%増とやや増加している。

現地報道によると、今回の暫定的な関税措置は20億ドル超の豚肉貿易に影響を及ぼすという。特に、スペインなど24年の輸出量が増加した副産物は、中国以外に代替可能な輸出先国や地域が少なく、今回の措置の影響の大きさが憂慮されている。(農畜産業振興機構)

日本食鳥協会が10月8日を「鶏すきやきの日」に制定

一般社団法人日本食鳥協会は、このほど毎年10月8日を「鶏すきやきの日」に制定することを発表した。一般的に、すき焼きといえば「牛肉」を連想することが多いが、近年は「鶏肉で作るすき焼き＝「鶏すきやき」も徐々に認知度が高まっている。節約志向が高まる中、ヘルシーでコク深く、家庭で気軽に楽しめる「リーズナブルなごちそう」として訴求しやすいという点も魅力であり、記念日として制定することで、これまで以上に鶏すき焼きの注目が高まることが期待され

る。食鳥協会は「鶏すきやきの日」の公式ロゴを商標登録申請中で、今後も全国の飲食店・食鳥関連企業と連携しながら「鶏すきやき」の魅力を発信していく。



[資料] 2025年7月分の食肉輸入通関実^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

1602.49-290 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(豚のもの)(肩肉、もも肉を除く。)(そ
他のもの)

R KOREA	103 KG	-	-	73160	33978
CHINA	105 KG	988431	635239	5231833	3130079
TAIWAN	106 KG	1550	652	23007	14620
THAILND	111 KG	131182	171321	762871	1030181
SNGAPOR	112 KG	12427	10488	24494	21957
PHILPIN	117 KG	-	-	2434	2913
DENMARK	204 KG	231086	158581	2315896	1558086
NETHLDS	207 KG	-	-	15668	14480
FRANCE	210 KG	709	2097	9547	20150
GERMANY	213 KG	1380	1597	7390	12346
SPAIN	218 KG	-	-	28608	27120
CANADA	302 KG	-	-	921	1421
USA	304 KG	2396386	1918261	14278073	10476509
MEXICO	305 KG	109822	61995	634952	402246
BRAZIL	410 KG	16762	4949	36545	11750
TOTAL	990 KG	3889735	2965180	23445399	16757836
(E. U)	991 KG	233175	162275	2377109	1632182

1602.50-100 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))

SPAIN	218 KG	-	-	54420	31898
USA	304 KG	300041	151603	2495681	1249097
CHILE	409 KG	-	-	1281	516
AUSTRAL	601 KG	36222	12473	137599	50253
TOTAL	990 KG	336263	164076	2688981	1331764
(E. U)	991 KG	-	-	54420	31898

1602.50-291 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)(単に水煮し
たもの)(気密容器入りのもの(野菜を含むもの)を
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
MALYSIA	113 KG	699	889	958	1231
TOTAL	990 KG	699	889	2038	1918

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	-	-	3360	1593
CHINA	105 KG	60672	46422	456545	350518
AUSTRAL	601 KG	-	-	99	268
TOTAL	990 KG	60672	46422	460004	352379

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	7413	36914	46111	224859
TOTAL	990 KG	7413	36914	46111	224859

(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

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	1782	9137	7487	38698
URUGUAY	412 KG	-	-	10755	44638
AUSTRAL	601 KG	-	-	8302	38921
TOTAL	990 KG	1782	9137	26544	122257

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	-	-	19118	21262
BRAZIL	410 KG	-	-	71945	45883
URUGUAY	412 KG	-	-	15667	12913
NEWZELD	606 KG	3568	6345	45090	86453
TOTAL	990 KG	3568	6345	151820	166511

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	13555	92660	69380
MYANMAR	122 KG	870	909	1890	1889
PAKISTN	124 KG	-	-	402	378
GERMANY	213 KG	602	618	602	618
AUSTRAL	601 KG	426664	387704	3391379	3091465
TOTAL	990 KG	446668	402786	3508533	3178203
(E. U)	991 KG	602	618	602	618

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
もの)

THAILND	111 KG	10322	14418	20828	30312
GERMANY	213 KG	1383	1460	2781	2913
USA	304 KG	3	558	3	558
TOTAL	990 KG	11708	16436	23612	33783
(E. U)	991 KG	1383	1460	2781	2913

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	8009	12125	15619	23753
TOTAL	990 KG	8009	12125	15619	23753

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	11924	6055	86656	45254
AUSTRAL	601 KG	-	-	500	267
TOTAL	990 KG	11924	6055	87156	45521

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	-	-	5760	2455
PHILPIN	117 KG	-	-	2160	3104
TOTAL	990 KG	-	-	7920	5559

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 9月16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	4,320	3,022	1,839	-	-	
		安値	2,052	1,836	1,620	-	-	
		平均	3,004	2,109	1,757	-	-	
	120頭	頭数	99	18	3	-	-	
		雌 B	高値	-	-	-	-	-
			安値	-	-	-	-	-
	平均		-	-	-	-	-	
	-頭	頭数	-	-	-	-	-	
		去 A	高値	2,601	2,226	2,115	-	-
			安値	1,988	2,039	2,009	-	-
	平均		2,310	2,120	2,059	1,836	-	
	31頭	頭数	16	12	2	1	-	
去 B		高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	1,895	-	-	-		
1頭	頭数	-	1	-	-	-		
	乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
		雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
去 B -頭		平均	-	-	-	-		
-頭	去 C -頭	平均	-	-	-	-		
	交雑牛	雌 B	平均	-	1,532	1,460	1,323	
		23頭	頭数	-	8	6	9	
雌 C		平均	-	-	1,188	-		
1頭	頭数	-	-	1	-	-		
	去 B	平均	-	1,618	1,482	1,373		
		17頭	頭数	-	7	7	3	
去 C		平均	-	-	1,247	-		
	1頭	頭数	-	-	1	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	418 262	1,035 844	- 189.0	(競り)	(相対)	
				-	16	52

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,372	1,647	1,558	1,423	-
	B	-	1,393	1,440	1,307	1,078
和 去	A	2,180	1,941	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	1,116	-	1,017
	C	-	-	-	1,084	953
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,608	1,474	1,247	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	1,565	1,491	1,296	-
	C	-	-	1,188	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	799	873	920	939	853
	安値	748	659	615	497	108
	平均	785	727	686	618	543
	頭数	(5)	(261)	(251)	(166)	(161)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	710	688	623
	安値	-	-	710	688	572
	平均	-	-	710	688	580
	頭数	(-)	(-)	(3)	(3)	(10)

[大阪食肉卸売市場] 9月16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	2,321	2,088	-	-	-
(頭数)	(3)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,368	2,138	1,992	-	-
(頭数)	(4)	(3)	(1)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	1,912	1,874	1,643	-	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,747	1,625	1,458	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	759	665	558	476

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	9月16日	9月12日	(9月累計)
豚	70,800	60,000	673,400
成牛計	4,970	4,110	48,560
和牛雌	1,380	1,020	11,570
和牛去勢	1,160	860	12,600
乳牛雌	650	600	7,810
乳牛去勢	510	320	4,860
交雑雌	590	630	5,600
交雑去	660	680	6,020

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 9月16日

	1,450円	(前日 1,493円)
東京		
大阪	1,501円	(前日 1,469円)

[豚・全農建値] 9月16日

上	中	取引頭数	市況
717円	683円	1,259頭	急伸

と畜 売買	牛	豚	牛概況	もちあい
	95頭	96頭	豚概況	急伸
	52頭	115頭		

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] 9月16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]	691 (691)	- (-)	5,634	-	もちあい
仙台 [中]	663 (635)	628 (599)	692	69	反発
栃木 [地]	- (-)	- (545)	1,765	12	-
茨城 [地]	- (696)	- (656)	1,485	-	上場なし
群馬 [地]	710 (735)	566 (599)	2,634	181	反落
さいたま [中]	714 (691)	697 (676)	289	296	反発
東京 [中]	727 (690)	686 (660)	1,035	844	反発
横浜 [中]	710 (709)	667 (676)	640	587	もちあい
山梨 [地]	738 (-)	716 (-)	108	72	上伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	- (749)	- (704)	898	-	上場なし
京都 [中]	711 (637)	716 (660)	100	82	もちあい
大阪 [中]	759 (651)	665 (610)	96	115	急伸
神戸 [中]	- (639)	- (633)	141	-	-
岡山 [地]	676 (680)	670 (681)	361	342	もちあい
広島 [中]	671 (676)	- (645)	274	81	下押し
福岡 [中]	664 (680)	626 (645)	591	73	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。「前日」は茨城、京都は13日、その他は12日

[日本食肉流通センター] 9月9日～9月15日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,371,294 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	1,274	1,331	1,418	1,350	61,694
うで	799	881	913	863	100,112
ロース	1,157	1,239	1,306	1,238	142,670
ばら	1,252	1,308	1,382	1,311	120,497
もも	771	833	873	818	133,218
ヒレ	1,164	1,164	1,188	1,173	14,672
セット	989	1,081	1,133	1,077	798,431

◇近畿圏 総重量 629,990 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	1,328	1,419	1,458	1,416	50,018
うで	733	787	896	798	98,648
ロース	1,240	1,301	1,363	1,306	88,220
ばら	1,360	1,393	1,436	1,392	112,558
もも	756	788	864	806	156,407
ヒレ	1,275	1,349	1,404	1,324	10,248
セット	995	1,070	1,210	1,077	113,891

[食鳥正肉日経相場] 9月12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	672	766	967	209
ムネ	508	579	739	188

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	684	736	1,030	6
ムネ	524	558	659	5

[農水省統計情報部食鳥市況] 9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	1,040	820	550	600	650
安値	600	470	290	360	350
平均	776	591	-	-	-

※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