

令和7年  
2025年

10月1日  
水曜日

第11804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



「小川一夫氏の叙勲を祝う会」が開催された……P2

- ▶ 小川一夫氏の叙勲を祝う会盛大に開催、約300人の関係者が集い、同氏の栄誉を祝う……P2
- ▶ 畜酪委で国産飼料の生産・利用拡大ヒアリング—自民党……P3
- ▶ プリマハム2025年秋冬新商品—皮なしウインナーなど栄養機能食品拡充、コラゴ商品で新規開拓図る、生つくねシリーズもさらに強化……P4~5
- ▶ 元三フード、滋賀県開催の国スポ・障スポに出場するレスリング選手に自社のカレーを寄贈……P5
- ▶ 英国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止……P5
- ▶ [人事異動] スターゼン(10月1日付)……P5
- ▶ 全体生産量では4万tを割り込む—8月の加工品生産量……P6

- ▶ [食肉流通統計・8月]と畜頭数は豚が2・3%減、成牛は0・9%減……P7
- ▶ 横浜市場が「関東・東海フェア」開催、最優秀は第1部和洋茨城牧場、第2部塚田牧場……P7
- ▶ 「とんかつ ベス豚グランプリ」初開催、初代MVPに沖縄の「あぐー」……P8
- ▶ [資料] 食肉加工品生産数量調査報告書(2025年8月分)……P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]9月30日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]9月30日……P11

## 注目のヘッドライン

### 小川一夫氏の叙勲を祝う会盛大に開催 約300人の関係者が集い、栄誉を祝う

令和7年農水省春の叙勲で、旭日小綬章を受章した小川一夫氏の叙勲を祝う会が9月29日、東京都千代田区の帝国ホテルで開催された。

…詳細はP2

### 畜酪委で国産飼料の生産・利用拡大ヒアリング—自民党

…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

## スターゼン

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

## とんかつ

## S Foods

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

## 小川一夫氏の叙勲を祝う会盛大に開催 約300人の関係者が集い、同氏の栄誉を祝う

令和7年農水省春の叙勲で、旭日小綬章を受章した小川一夫氏(公益社)日本食肉市場卸売協会前会長、一般社)東京食肉市場協会前会長、東京食肉市場(株)前社長、上写真)の叙勲を祝う会が9月29日、東京都千代田区の帝国ホテルで開催された。会場には約300人の関係者が出席し、同氏の栄誉を祝った。

会では万雷の拍手の中、小川氏が入場して登壇。初めに祝賀会の実行委員長として、東京食肉市場卸商協同組合の野本照雄理事長があいさつ。小川氏の輝かしい功績を紹介し、「食肉市場発展のため、生産地へも頻りに足を運び、生産者との意思疎通を図り、時には消費者が求めているニーズを伝えるなど、信頼関係を築かれてきた。また、東京食肉市場における衛生・施設改善・集荷強化などに対して積極的に発言され、市場の安定運営に功績を残された。これからもその豊富な知識と経験を生かして一層のご指導、ご尽力を賜りたい」と述べた。

来賓からは、農水省の渡邊洋一農林水産審議官、東京都中央卸売市場の猪口太一市場長、さらに友人代表として(株)東京餃製作所の松浦啓雄社長がそれぞれ祝辞を述べたほか、多数の祝電が届いていることも紹介された。また、小川グループ各社から5人の代表者、そして孫の小川琳生さんが登壇(中央写真)。小川氏に花束を贈呈した。

小川氏は謝辞で今回の受章についての感謝の言葉を述べた後、自らの経歴について「私は昭和39年に大学を卒業後、大阪の食肉会社で3年間修行し、小川畜産食品(株)に就職した。当時の小川畜産は小売店事業を中心に営業してきたが、さまざまな方々のご指導をいただき、グループ会社から現在のホールディング会社に発展を遂げることができた。また、これまで東京食肉市場卸商協同組合の役員、さらには東京食肉市場(株)社長、公益社)日本食肉市場卸売協会の会長に就任させていただき、さまざまな方々と畜産業界に関わる仕事ができただことは、私の畜産業界の人生において、この上ない幸せなことであった」と振り返った。さらに「食品業界の発展は、“三方よし”として、生産者と消費者を結ぶ業界関係者、そして消費者が一体となって繁栄するものだと思っている。今後は食肉



業界に関わることはこれまでより少なくなるが、これまでお世話になった業界の皆さま方への恩返しを込めて、陰ながらこの業界発展のために支援していく所存だ」と強調した。

その後は壇上で鏡開き(下写真)が行われ、さらに公益社)日本食肉格付協会の大野高志会長による乾杯の音頭で、祝宴となった。宴たけなわで東京食肉市場卸商協同組合の吉澤直樹副理事長が「小川氏の永年にわたる食肉業界の発展に尽くされたご功績が、このような素晴らしい形になり、日頃からご指導を仰いでいる私たちにとっても大きな喜びである。これからは健康に留意され、ご活躍されることを心よりご祈念申し上げます」と閉会のあいさつを述べ、にぎやかに三本締めで散会となった。

## 畜酪委で国産飼料の生産・利用拡大ヒアリング—自民党

自民党は、畜産・酪農対策委員会を9月30日に党内で開催。一般(株)日本養豚協会、(株)フリーデン、ネットワーク大津(株)、藤田農園から国産飼料の生産・利用拡大に関するヒアリングを行った。

冒頭、築和生畜産・酪農対策委員長は「畜酪委員会においては、酪肉近の策定を受け、その一つの柱である国産飼料基盤に立脚した畜産経営の推進、国産飼料生産や利用拡大をテーマに3回ヒアリングの場を設け、議論を深めていきたいと思っている。令和9年度の水田政策の見直しに向け、畜酪委員会でのヒアリングが基礎資料となることを願って、皆さまには議論いただきたい。飼料用米をめぐるのは、主食用米の価格が上がった影響で、前年比で作付けが半減している。利用者にとっては、安定供給がどうなるか懸念されている。これまで飼料用米は、水田政策の中で調整弁的な役割を果たしてきた。今後、利用側だけでなく、水田を維持していく上で、どのように再構築していくかも論点になってくる。ヒアリングを通して、幅広く意見をいただきたい」と述べた。

続いて、農水省畜産局の長井俊彦局長は、飼料をめぐる情勢などを説明。飼料自給率は、全体としておおむね横ばいで推移、令和5年度(概算)は27%となった。濃厚飼料については、国土の制約や海外との価格差から、輸入飼料穀物に大きく依存し、一方、粗飼料については国産に価格競争力があり、安定調達や資源循環の面から国産粗飼料の生産拡大が重要である。

国産飼料の生産動向をみると、作付面積は、牧草や青刈りとうもろこしは減少傾向であるものの、平成27年以降の飼料用米やWCS用稲の作付拡大などから、近年は横ばいで推移している。

このうち飼料用米は、主食用の需給などに応じて作付面積が増減。一方、WCS用稲は徐々に増加している。飼料生産は地域の環境に合わせた生産が行われており、特に都府県では水田での飼料生産が占める割合が高くなっている。

農水省では、農地・生産者が主体的に作付けを判断し、需要に応じた生産・販売を行うことができるよう、都道府県別の作付意向を聞き取って公表してお



り、令和7年産(6月末時点)は、主食用米が136万haと前年から10・4万haの増加がみられる中、飼料用米は4・9万haで前年比5割減、WCSが5・0万haで1割減となっている。

続いて、ヒアリングが行われた。日本養豚協会は、飼料用米は、地域の稲作農家と養豚・養鶏農家との間で作物とたい肥の循環を通じて農村地域における共助の関係を強固なものとし、また、畜産物の品質や価値の向上に重要な役割を担っていると説明。今後について、養豚農家や耕種農家をはじめ多くの関係者、消費者の長きにわたる飼料用米の生産・利用への努力を無にすることのないよう、飼料用米を重要な国産濃厚飼料として政策に位置付け、その生産を引き続き推進することや、9年度以降も、国産飼料用米、備蓄米、MA米を適切に活用し、養豚農家への飼料用米の安定的な供給・利用を要請した。

フリーデンは、国産飼料における取り組みを紹介。湿田などの条件不利水田での新たな生産調整作物の模索、飼料自給率向上および環境保全を目的として、平成15年に東京農業大学、フリーデン、旧大東町、JA等を構成員とする「大東町飼料用米生産プロジェクト委員会」を立ち上げ、飼料用米の取り組みを開始。その後、平成18年に地域営農組合などと「フリーデングループ飼料米利活用推進協議会」を設立し、同社の堆肥を活用した資源循環型の飼料用米生産を推進。フリーデンでは、JA全農北日本くみあい飼料(株)が飼料用米を15%配合して生産した飼料を出荷前の肥育豚に給与し、生産した豚肉は、「やまと<sup>ぶた</sup>米らぶ」として、首都圏を中心としたスーパーで販売している。

## プリマハム 2025 年秋冬新商品—皮なしウインナーなど栄養機能食品拡充 コラボ商品で新規開拓図る、生つくねシリーズもさらに強化

プリマハムでは、2025年度の秋冬新商品9品、リニューアル品19品を順次発売する。片桐修二執行役員マーケティング本部長、岡島周市マーケティング本部商品企画部長に今秋冬商品の開発方針や特長などについてきいた。

ハム・ソーセージでは、栄養機能食品として、「鉄分入り 皮なしウインナー」(写真)を新発売する。忙しい朝でも、朝食や弁当で子どもの栄養摂取は気にしたい主婦は多く、そうした20~40代の子育て・共働き世帯をメインターゲットに、子どもの成長に欠かせない「鉄分」(約3.2g・栄養機能食品)入りの皮なしウインナーを投入。忙しい朝でも手軽に栄養摂取が可能だ。普段のおいしさで子供にも受け入れられやすいよう、朝食や弁当に使いやすい細さとなっている。同社が実施したインターネット調査によると、「子どもが好きなハム・ソーセージ類」では、「ウインナー」がトップであり、子どもの弁当によく使われる皮なしウインナー市場は堅調に推移。一方で、24年度の購入金額構成比をみると、子どもに摂らせたい栄養素2位の「カルシウム」商品は市場にあるが、「鉄分」商品はなく、市場獲得を目指す。

サラダチキンバー、健康訴求食品の市場が拡大する中、特に鉄分・カルシウム不足を感じている女性をメインターゲットに、サラダチキンバー2品を栄養機能食品にリニューアル。約1/3日分のカルシウムを摂取可能な「サラダチキンバー 3種のチーズ」、約1/2日分の鉄分を摂取可能な「サラダチキンバー 枝豆ひじき」を発売する。健康配慮型食品の市場ボリュームは2兆円近い規模まで成長してきており、既存の「GABA入りトマト」「MCTオイル入りジンジャー」、2種類の機能性表示食品サラダチキンバーを合わせてラインアップを強化するとともに、ベーシックなスモークペッパーなど、合計7品で売り場に訴求していく。

また、酒類の値上げ以降も家飲み習慣は不変と予想し、つまみのマンネリ解消ニーズに応え、「肉屋の肴 燻タン」(写真)を新発売。豚タンならではの抜群のかみ応え、にんにくのうまみとスモークを効かせ、お酒に合うガツンとした味付けとなっている。さらに「糖質ゼロ 旨辛ひとくちカルパス」がより辛くなってリニューアル



ル。気になる糖質をゼロにしながら、通常品と変わらないおいしさを辛口タイプでも実現した。パッケージでは、上下の炎のデザインが辛さを演出している。「つまみ豚 レモン香る 厚切り豚たん塩」もリニューアル。にんにくを追加し、つまみに合うパンチの味付けに変更。さらにタレの粘度を上げ、より肉にタレが絡むようにした。

骨なしフライドチキン市場が好調の中、「スパイススティック アウトドアスパイスほりにし味」(写真)を期間限定で発売する。同商品は春と秋の年2回、期間限定のコラボ商品を展開している。今回、家飲みのおつまみでニーズの高いスパイス需要に応え、シリーズ累計出荷本数900万本を突破したアウトドアスパイスほりにしを使用。30~50代の男性をメインターゲットにしており、通常品と異なる新規顧客獲得を図る。

同じく好調なハンバーグ市場には、定番人気のデミグラスソースを使用した「Prima Grill 直火焼 デミグラスハンバーグ」の3個トレーをリニューアル。さらに大容量タイプでストックできる6個ピロー(写真)を新発売する。子どもからシニアまで幅広い世代が満足するソースに仕上げ、おいしさをアップ。直火でふっくらジューシーに焼き上げ、国産原料肉を使用している。

業界トップシェアを誇る鍋用生つくねシリーズでは、定番品を残しつつ、複数アイテムの入れ替えでユーザーに飽きさせないようにラインアップ。今シーズンは、ベースの配合に鶏節を加え、さらにうまみを感じる味わいにリニューアルしている。

新発売の「鍋三味 国産鶏肉使用 にんにく香るチーズ」(写真)は、生つくねにおろしにんにくとチーズを加え、チーズのコクと食欲をそそるにんにくの香りが絶妙にマッチした一品。カレー鍋やトマト鍋などの洋風鍋のほか、キムチ鍋やみそ鍋などにも幅広く合う。さらに売れ筋の「生つくね(プレーン)」をペーストタイプに

した「生つくみれ(プレーン)」を新たに投入。好みのサイズに調節して食べることができ、どんな鍋にもマッチする。さらに「九州産黒豚使用 黒豚つくね」は、九州産の黒豚と国産玉ねぎ、にらを配合した食べ応え抜群の豚の生つくねだ。

鍋スープでは、「比内地鶏スープ使用 鶏すき焼きの割り下」を新発売。物価が高騰する中、鶏肉で食べる新しいすき焼きのスタイルを提案する。日本三大地鶏“比内地鶏”のガラダシをベースにした甘辛い割り下(ストレートタイプ)となっている。

「絶品楽食」シリーズには、国産鶏肉を使用し、さつま揚げのような風味と食感を再現した斬新な一品「絶品楽食 鶏肉で作った さつま揚げ風」(写真)を新たに投入する。ごぼうを入れることで食感を出すとともに、風味高くもクセのないあっさりとした味わいに仕上げた。焼いてつまみにも、鍋や煮物の具材にもぴったり。魚類の練り物中心である、おでん市場での需要獲得も目指す。

## 元三フード、滋賀県開催の国スポ・障スポに出場するレスリング選手に 自社のカレーを寄贈

滋賀県で食肉小売を展開する元三フード(株)(谷口剛社長=中央写真)はこのほど、9月28日から滋賀県で開催されている国民スポーツ大会(国スポ)、全国障害者スポーツ大会(障スポ)「わたSHIGA輝く国スポ・障スポ」に出場するレスリング選手に対して、自社のレトルトカレーを寄贈。栗東市から感謝状を贈呈された。



## 英国で鳥フル、家禽肉等輸入一時停止

農水省動物検疫所は9月29日、英国カンブリア州の家禽飼養施設で高病原性鳥インフルエンザの発生

が確認されたことから、同州から輸出される生きた家禽、家禽肉等については、輸入を一時停止した。

## 【人事異動】 スターゼン (10月1日付)

ICT本部ICT管理部長 (ICT本部ICT管理部副部長) 柴崎久記

## 全体生産量では4万tを割り込む—8月の加工品生産量

日本ハム・ソーセージ工業協同組合はこのほど、8月の食肉加工品生産量を発表した。それによると、全体の生産量は3万9588t(前年同月比4・6%減)と引き続き前年同月を下回り、4万tを割り込んだ。全体の生産量は2023年8月に0・1%増とわずかに増加して以来、その翌月から約2年減少を続けている。それ以前から減少しがちで、たとえ加工肉にかける支出金額は変わっていても、価格改定の影響から購入数量が減少している。なお、1~8月累計の全体生産量は31万9188tで前年同期比4・2%減、コロナ以前の19年同期比では11%減となっている。

7月の単味品はハム類が7946t(7・6%減)、ベーコン類が6478t(8・4%減)、ソーセージ類も2万3392t(2・6%減)と減少し、主要3カテゴリーは前月に続き全て減少となった。一方、プレス類は1772t(1・1%減)で減少に転じた。

ハム類の生産量は前月に微減まで持ち直したが、

再び大きく減少した。主要品目であるロースハムが5639t(9・8%減)と大きく減少、その他ハムは916t(0・8%増)、ラックスハム808t(4・6%減)、ボンレスハム464t(0・3%減)となった。

ベーコン類は辛うじて2桁減とはならなかったが、バラベーコンが5979t(7・8%減)、ショルダーベーコンは363t(16・5%減)、その他ベーコンが136t(11・2%減)とバラベーコン以外は大幅に減少した。

ソーセージ類はウインナーソーセージが1万7742t(0・1%増)とわずかに増加に転じた。その他はフランクフルトソーセージが2689t(12・8%減)、ボロニアソーセージは974t(13・5%減)とそれぞれ前年を大きく下回った。プレス類はチョップドハムが1488t(27・9%増)と引き続き大きく増加したが、プレスハムが284t(54・8%減)と落ち込み、全体では減少に転じた。

[2025年8月の加工品生産量]

(単位:t,%)

銘柄	生産数量	前年同月比	2025年累計	前年同期比
ロースハム	5,639.2	90.2	42,352.1	91.6
ボンレスハム	464.4	99.7	3,691.1	98.5
ラックスハム	808.2	95.4	5,771.2	97.3
その他ハム	916.0	100.8	6,619.7	91.3
ハム類計	7,946.4	92.4	59,348.3	92.4
チョップドハム	1,488.4	127.9	11,293.4	142.9
プレス類計	1,772.2	98.9	13,640.0	100.4
ベーコン	5,979.3	92.2	49,439.6	90.6
ショルダーベーコン	362.7	83.5	3,010.1	98.3
ベーコン類計	6,478.2	91.6	53,899.7	91.4
ウインナーソーセージ	17,741.6	100.1	146,032.3	99.3
フランクフルトソーセージ	2,689.3	87.2	20,784.0	94.4
リオナソーセージ	408.2	99.7	3,173.8	94.9
ボロニアソーセージ	974.3	86.5	8,777.6	92.6
無塩漬ソーセージ	671.7	91.9	6,149.0	93.8
その他ソーセージ	382.9	105.0	3,009.3	86.9
ソーセージ類計	23,392.0	97.4	192,300.0	97.8
ポークソーセージ	13,839.9	102.2	113,726.2	102.2
総合計	39,588.8	95.4	319,188.0	95.8
ハンバーグ類	1,705.8	93.2	13,697.1	91.1
やき豚	1,644.5	93.0	13,442.1	102.7
その他	3,688.5	92.7	29,704.6	95.8

## 【食肉流通統計・8月】と畜頭数は豚が2・3%減、成牛は0・9%減

農水省統計部が発表した8月の食肉流通統計によると、全国の豚と畜頭数は128万1338頭(前年同月比2・3%減)、枝肉生産量は9万9816t(2・5%減)となった。豚卸売価格(極上・上)は829円(4・1%高)

全国と畜頭数、枝肉生産量

区分	と畜頭数(頭)		枝肉生産量(t)	
	頭数	前年比%	生産量	前年比%
豚	1,281,338	97.7	99,816	97.5
成牛計	99,142	99.1	45,827	100.1
和牛計	53,038	103.8	25,441	105.0
和牛雌	25,730	105.6	11,157	108.1
和牛去勢	27,295	102.3	14,281	102.9
和牛雄	13	35.1	4	20.6
*乳牛計	23,204	89.6	8,490	87.9
乳牛雌	14,019	96.4	4,403	96.1
乳牛去勢	9,172	80.9	4,084	80.5
乳牛雄	13	92.9	2	33.9
交雑牛計	22,822	101.0	11,862	101.1
交雑牛雌	10,824	100.3	5,249	99.9
交雑牛去勢	11,996	101.7	6,612	102.1
交雑牛雄	2	100.0	1	80.0
その他の牛計	78	15.6	35	18.3
その他の牛雌	40	111.1	16	152.3
その他の牛去勢	30	6.7	15	8.6
その他の牛雄	8	53.3	4	53.8
子牛	461	106.5	48	106.7
馬	932	105.2	396	105.8

\*22年1月分調査より「乳牛」は乳用種の牛、「交雑牛」は乳牛と和牛、乳牛と外国種の交雑種として分離した。

で、東京は868円(4・3%高)、大阪は867円(8・2%高)だった。

一方、成牛と畜頭数は9万9142頭(0・9%減)と減少し、このうち和牛は計5万3038頭(3・8%増)、乳牛は計2万3204頭(10・4%減)、交雑牛は計2万2822頭(1・0%増)だった。成牛の枝肉生産量は4万5827t(0・1%増)と前年を上回った。

枝肉の卸売価格

単位: 1kg当たり円、%

区分	東京市場		大阪市場	
	価格	前年同月比	価格	前年同月比
和牛去勢 A5	2,458	106.8%	2,471	105.5%
A4	2,155	109.0%	2,063	103.0%
A3	2,002	111.5%	1,884	104.1%
A2	1,716	106.4%	1,590	-
交雑種去勢 B3	1,609	102.9%	1,642	101.0%
B2	1,449	103.7%	1,533	107.4%
乳牛去勢 B3	-	-	1,299	-
B2	1,224	115.8%	1,224	109.4%

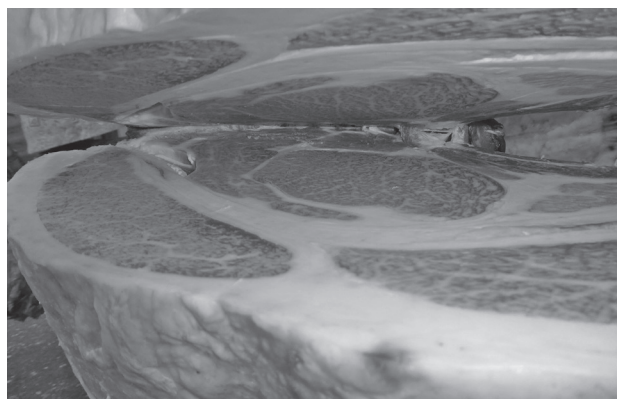
豚の枝肉取引成立頭数及び卸売価格(極上・上規格)

区分	取引頭数	前年同月比	価格	前年同月比
	豚(主要卸市場計)	76,330	96.7	829
うち東京	5,986	87.7	868	104.3
大阪	223	57.3	867	108.2

## 横浜市場が「関東・東海フェア」開催 最優秀は第1部和洋茨城牧場、第2部塚田牧場

横浜食肉市場は9月26日、「関東・東海フェア」を開催し、第1部(交雑種)には43頭(雌37頭、去勢6頭)、第2部(黒毛和牛)には76頭(雌28頭、去勢48頭)の合計119頭が出場した。審査の結果、交雑種の最優秀賞には茨城県の横浜第一肉牛出荷組合(有)和洋茨城牧場が出品した雌牛(父「北美津久」、25カ月齢、格付B5、BMSNo.8、枝肉重量573kg、ロース芯面積70cm<sup>2</sup>、歩留まり基準値71・8)が選ばれ、(株)中村畜産がキロ当たり2141円で購買。黒毛和牛の最優秀賞には、埼玉県(株)塚田牧場が出品した去勢牛(写真、父「若百合」、母の父「諒太郎」、28カ月齢、A5、No.12、637kg、99cm<sup>2</sup>、80・5)が選ばれ、(株)日本精肉店が3302円で購買した。そのほか、優秀賞入賞牛の出品者(牛成績、購買者)は次のとおり。

[第1部(交雑種)]群馬県・横浜第一肉牛出荷組合・奥軽井沢ファーム(雌、格付B4、BMSNo.7、枝肉



重量591kg、単価1888円、購買者=L横浜センター)

[第2部(黒毛和牛)]群馬県・佐波伊勢崎農業協同組合・小泉憲一(去勢、A5、No.12、542kg、3200円、富作商店)、同・横浜第一肉牛出荷組合・奥軽井沢ファーム(去勢、A5、No.12、580kg、2929円、日本精肉店)

## 「とんかつ ベス豚グランプリ」初開催、初代 MVP に沖縄の「あぐー」

全国各地のブランド豚のトンカツを食べ比べ、投票でナンバー1を決定する一般参加型のグルメイベント「とんかつ ベス豚(とん)グランプリ」(主催=とんかつベス豚グランプリ実行委員会)がこのほど初開催された。

同イベントは9月17日に新宿、24日に有楽町、そして30日に丸の内と、東京都内3会場を巡回し、各会場100人の一般参加者が全国6産地のブランド豚のトンカツを食べ比べ、おいしいと思ったトンカツに投票。今日(10月1日)の「とんかつの日」に合わせ、最終日の9月30日に最もトンカツに合う豚肉“ベス豚”を選出。「あぐー」(沖縄)、「オリーブ豚」(香川)、「かごしま黒豚」(鹿児島)、「上州麦豚」(群馬)、「TOKYO X」(東京)、「常陸の輝き」(茨城)の6銘柄からMVP(Most Valuable Pork)などを決定した。

30日に行われた表彰式には、お笑い芸人のぼる塾(きりやはるかさん、あんりさん、田辺智加さん)に加え、「4000 Chinese Restaurant」の菰田欣也オーナーシェフ、食ジャーナリストのマッキー牧元氏、tonkatsu主宰の眞杉大介氏ら、トンカツに精通したゲストが登壇。実家が老舗トンカツ店を営んでいるという田辺さんと共に特別審査員として、投票に参加。ぼる塾の食べ比べの前には、6銘柄の代表者が登壇し、それぞれのブランドの魅力や特徴についてPRした。食べ比べを行ったぼる塾からは、それぞれの銘柄豚を食べるごとに脂の甘みや食感、香りなどについて絶賛の声が上がった。

厳正な審査の結果、記念すべき初代MVPには「あぐー」が輝き、菰田シェフ(下写真右)からトロフィーが手渡されたほか、王冠も贈呈された。会場では沖縄独特の指笛も響き渡る中、「あぐー」の代表者である玉城和巳さん(JAおきなわ銘柄豚推進協議会会員、下写真左)は、受賞についての感謝を述べ、さらに「今年は甲子園で沖縄の高校生が大活躍した。それにちなんで、私たち沖縄の養豚業界も力いっぱい頑張っていきたい」と喜びを語った。

また、金賞は「常陸の輝き」、銀賞は「上州麦豚」が受賞。さらに「オリーブ豚」「かごしま黒豚」「TOKYO X」が審査員特別賞を受賞した。

審査総評で眞杉氏は「私自身も毎日店でトンカツ



を提供しているが、どの銘柄もおいしさを十分に追求されていて、あとはいかに多くの皆さんに知っていただくかというところであり、非常に意義のある大会になったと思う」とコメント。牧元氏は「どれも甲乙つけがたい素晴らしい豚肉であり、本当においしいとんかつだった」と振り返った。また、菰田シェフは「本当においしい豚肉がどんどん増えており、若い頃に食べていたトンカツが今ではインバウンド、海外の方たちが注目する食べ物となっており、今後世界に打って出るのがトンカツではないかとも思っている」と述べ、MVPの「あぐー」について、「食べた時に脂のワイルド感や肉質などの特徴が際立っていた」と絶賛。その上で「まだまださまざまな地域に銘柄豚がある。今後あぐーは追われる立場にもなるが、そうした中でよりおいしい豚肉が今後どんどん生産されることが一番。生産者の方に感謝して、おいしい豚肉の料理を作っていきたい」と強調した。

田辺さんは「素晴らしい大会に携わることができてとても幸せ。豚の種類によって、こんなにトンカツの味が違うことに驚いた。生産者の皆さんの思いがとても伝わってきたし、これからは多くの方にそれを伝えていきたい」と力を込めた。

**【資料】 食肉加工品生産数量調査報告書 (2025年8月分)**

【資料】 食肉加工品生産数量調査報告書 (2025年8月分)

(単位：t,%)

銘柄	生産数量	前年同月比	2025年累計	前年同期比	
ハム類	ロースハム	5,639.2	90.2	42,352.1	91.6
	ボンレスハム	464.4	99.7	3,691.1	98.5
	骨付きハム	5.6	93.3	44.4	83.3
	ラックスハム	808.2	95.4	5,771.2	97.3
	ベリーハム	2.2	100.0	18.8	96.4
	ショルダーハム	110.8	94.1	851.0	90.8
	その他ハム	916.0	100.8	6,619.7	91.3
	小 計	7,946.4	92.4	59,348.3	92.4
ベーコン類	ベーコン	5,979.3	92.2	49,439.6	90.6
	ロースベーコン	0.4	80.0	6.7	106.3
	ショルダーベーコン	362.7	83.5	3,010.1	98.3
	その他ベーコン	135.8	88.8	1,443.3	105.5
	小 計	6,478.2	91.6	53,899.7	91.4
ソーセージ類	ウイナーソーセージ	17,741.6	100.1	146,032.3	99.3
	フランクフルトソーセージ	2,689.3	87.2	20,784.0	94.4
	リオナソーセージ	408.2	99.7	3,173.8	94.9
	ボロニアソーセージ	974.3	86.5	8,777.6	92.6
	ドライソーセージ	500.1	89.9	4,110.4	94.1
	セミドライソーセージ	18.9	71.6	209.4	123.2
	レバーソーセージ	1.9	172.7	23.4	97.5
	レバーペースト	0.9	90.0	7.5	85.2
	加圧加熱ソーセージ	0.6	21.4	13.6	59.9
	無塩漬ソーセージ	671.7	91.9	6,149.0	93.8
	混合ソーセージ	0.7	175.0	4.4	112.8
	加圧加熱混合ソーセージ	0.9	225.0	5.3	123.3
	その他ソーセージ	382.9	105.0	3,009.3	86.9
小 計	23,392.0	97.4	192,300.0	97.8	
プレスハム類	プレスハム	283.8	45.2	2,346.6	41.3
	混合プレスハム	0.0	0.0	0.0	0.0
	チョップドハム	1,488.4	127.9	11,293.4	142.9
	小 計	1,772.2	98.9	13,640.0	100.4
合 計	39,588.8	95.4	319,188.0	95.8	
ポークソーセージ	13,839.9	102.2	113,726.2	102.2	
サラミソーセージ	84.2	96.4	634.6	96.0	
ハンバーグ類	1,705.8	93.2	13,697.1	91.1	
焼き豚	1,644.5	93.0	13,442.1	102.7	
その他	3,688.5	92.7	29,704.6	95.8	

- 注) 1. 生産数量は食肉加工工場より報告された数量である。  
 2. ポークソーセージはウイナー、フランク、ボロニアの内数である。  
 3. サラミソーセージはドライ、セミドライの内数である。

資料：日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ「食肉加工品等流通調査」  
 (公益社団法人日本食肉協議会委託事業)

(続く)

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 9月30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	3,039	2,377	2,151	-	-	
		安値	2,090	2,109	1,786	-	-	
		平均	2,443	2,218	2,082	1,642	-	
	61頭	頭数	41	13	6	1	-	
		雌 B	高値	-	-	-	-	-
			安値	-	-	-	-	-
	平均		-	-	-	-	-	
	-頭	頭数	-	-	-	-	-	
		去 A	高値	3,090	2,355	2,152	-	-
			安値	2,160	1,971	2,043	-	-
	平均		2,468	2,215	2,107	-	-	
	116頭	頭数	77	33	6	-	-	
去 B		高値	-	-	-	-	-	
		安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	2,009	-	-		
1頭	頭数	-	-	1	-	-		
	乳牛	雌 B -頭	平均	-	-	-	-	
		雌 C -頭	平均	-	-	-	-	
去 B -頭		平均	-	-	-	-		
交雑牛	去 C -頭	平均	-	-	-	-		
	雌 B	平均	1,880	1,654	1,561	1,432	-	
		19頭	頭数	3	4	7	5	-
雌 C		平均	-	-	-	-	-	
-頭	頭数	-	-	-	-	-		
	去 B	平均	1,824	1,738	1,540	1,467	-	
		33頭	頭数	2	12	14	5	-
去 C		平均	-	-	1,509	-	-	
3頭	頭数	-	-	3	-	-		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	428	580	-	(競り)	(相対)	
売買	313	864	69.5	-	7	43

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,567	1,941	1,561	1,433	-
	B	-	1,427	1,566	1,360	-
和 去	A	2,519	2,177	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,040	954
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,855	1,621	1,084	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	-	-	1,490	-	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	766	771	725	605	551
	安値	607	551	508	436	337
	平均	647	608	564	518	537
	頭数	( 11)	( 304)	( 279)	( 134)	( 136)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入相対	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	578	578
頭数	( -)	( -)	( -)	( 1)	( 6)	

[大阪食肉卸売市場] 9月30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	2,300	2,162	-	-	-
(頭数)	( 15)	( 3)	( 1)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
和 去 A	2,390	2,122	1,972	-	-
(頭数)	( 30)	( 8)	( 2)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,676	1,502	1,449	-
C	-	-	-	-	-
交雑去 B	-	1,536	1,518	-	-
C	-	-	-	-	-
豚	-	-	647	562	412

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	9月30日	9月29日	(9月累計)
豚	67,800	65,200	1,271,300
成牛計	4,560	4,070	87,490
和牛雌	1,040	910	21,310
和牛去勢	1,100	1,060	22,140
乳牛雌	1,010	420	14,690
乳牛去勢	410	520	8,640
交雑雌	520	580	9,880
交雑去	470	580	10,630

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 9月30日

東京	1,538円	(前日 1,498円)
大阪	1,511円	(前日 1,504円)

[豚・全農建値] 9月30日

上	中	取引頭数	市況
608円	577円	954頭	反発

と畜	牛 61頭	豚 119頭	牛概況	もちあい
売買	牛 74頭	豚 45頭	豚概況	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] 9月30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]	648 (648)	- (-)	6,059	-	もちあい
仙台 [中]	599 (616)	548 (570)	472	45	反落
栃木 [地]	- (605)	- (544)	-	-	休市
茨城 [地]	583 (-)	565 (-)	1,235	821	続落
群馬 [地]	585 (577)	489 (473)	2,206	275	続伸
さいたま [中]	617 (600)	605 (588)	187	188	続伸
東京 [中]	608 (585)	564 (558)	580	864	急伸
横浜 [中]	601 (618)	564 (577)	631	630	下落
山梨 [地]	723 (-)	684 (-)	123	78	急伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	-
名古屋 [中]	644 (668)	607 (626)	783	253	続落
京都 [中]	699 (700)	706 (701)	88	125	もちあい
大阪 [中]	- (725)	647 (665)	119	45	まちまち
神戸 [中]	759 (-)	762 (-)	45	135	-
岡山 [地]	643 (638)	660 (645)	368	228	堅調
広島 [中]	656 (654)	613 (631)	344	79	もちあい
福岡 [中]	623 (627)	582 (593)	494	115	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] 9月23日～9月29日  
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,628,835 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	1,203	1,323	1,390	1,296	89,129
うで	799	918	993	916	146,704
ロース	1,156	1,231	1,379	1,254	147,172
ばら	1,318	1,359	1,435	1,365	145,288
もも	810	861	917	870	161,398
ヒレ	1,080	1,245	1,382	1,236	8,159
セット	1,013	1,103	1,146	1,085	930,985

◇近畿圏 総重量 682,927 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	1,387	1,416	1,463	1,423	53,293
うで	756	856	896	840	108,753
ロース	1,179	1,296	1,375	1,298	86,675
ばら	1,331	1,382	1,421	1,376	128,751
もも	769	823	879	820	153,934
ヒレ	1,242	1,383	1,447	1,363	11,675
セット	1,017	1,111	1,178	1,095	139,846

[食鳥正肉日経相場] 9月29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	667	754	953	189
ムネ	516	573	723	157

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	676	745	1,030	3
ムネ	518	553	653	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 9月29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	979	793	550	600	650
安値	650	532	290	360	350
平均	755	570	-	-	-

※日本食肉流通センター：①数値はすべて記載日期間中（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 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/>

## 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)

#### 〜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  
\*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。
- 九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12 TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995