

令和7年
2025年

12月11日
木曜日

第11852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



全農岐阜県本部が共進会を開催した……P4

▶ 大手豚肉サプライヤーインタビュー、伊藤ハム米久HD原田健取締役常務執行役員食肉事業本部長
…………… P2～4

▶ 全農岐阜県本部が共進会を開催、最優秀賞はキロ単価1万6243円で丸明が購買…………… P4

▶ 牛マルキン10月概算払い、肉専用種は9道県に減少…………… P5

▶ 関西ハム・ソーセージ記者クラブが今年の10大ニュースを発表…………… P6

▶ 杉本本店、「黒樺牛」をクウェート、マレーシアへ…………… P6

▶ 日本食肉加工協会が26年2月、初級食肉加工技術講習会を開催、受講者を募集…………… P6～7

▶ 知多牛枝共が大阪南港市場で開催、NEXUS MEATが昨年に引き続き最優秀賞牛を購買…………… P7

▶ “肉のプロ”が贈る、全37通りの極上和牛ギフト「Wagyu Selection by OGAWA × onion」が誕生…………… P7

▶ 南部市場出荷団体協議会が肉牛枝肉共励会、和牛・交雑牛計140頭を出品…………… P8

▶ 第69回茨城県肉用牛共進会、名誉賞は中島牧場が2連覇、キロ3796円でSCミートが購買…………… P9

▶ なか卯、年越しにぴったりの「鴨そば」を今年も発売…………… P9

▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数] 10日…………… P10

▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場] 10日…………… P11

注目のヘッドライン

大手豚肉サプライヤーインタビュー、伊藤ハム米久HD原田健取締役常務執行役員食肉事業本部長

…詳細はP2～4

全農岐阜県本部が共進会を開催、最優秀賞はキロ単価1万6243円で丸明が購買

…詳細はP4

職人の技を次世代へ

新刊

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

B5判/216頁

定価 5,500円(税込) (送料別)

食肉通信社

大手豚肉サプライヤーインタビュー 伊藤ハム米久HD原田健取締役常務執行役員食肉事業本部長

—2024年度の豚肉事業について、国産・輸入それぞれの販売金額、販売数量の前年比をうかがいます。

24年度の豚肉事業の取扱数量は前年度並み、売上金額は1桁増となりました。国産豚肉は取扱数量が減少、売上金額が増加。枝肉相場が23年度と比較して平均50円ほど上昇しているという相場環境の中、販売数量に苦戦しましたが、その分単価が伸長したことで売上げが拡大しました。

輸入豚肉は数量・金額共に前年度を上回りました。原料コストの上昇および為替の円安影響から、仕入コストが上昇したことでチルドポークの販売は数量が減少し、金額が増加しました。コロナ明け以降、外食産業が回復してきたことでフローズンポークの販売は数量・金額共に伸びました。

—昨今の国内外の調達環境について教えてください。

国産豚肉の生産は近年の飼料価格高騰、夏場の猛暑などへの対策で苦慮しているのではないかと思います。特に夏場は全国出荷頭数が限られる中、当社は集荷対策として、生産者との関係構築にこれまで以上に注力していきます。

輸入豚肉はコスト上昇が数年続いており、特に米国では牛肉の価格が高騰したことで、その代替需要として豚肉の引き合いが強まっています。これを受けて、コストメリットのある新たな産地としてブラジルからの調達(フローズンポーク)が増加しています。今後も主要国として位置付けていきます。

また、昨今は東南アジアや中南米など世界的な需要拡大を受けて、国内市場が求める価格での調達が難しくなっています。

—ブラジル産を主要国として位置付けるとのことですが、昨年取り扱いが急増したことと思われます。現地では、今後も調達量をさらに増やすことが可能ですか。

現時点では、同国からの輸入はサンタカタリーナ州のみに限定されているため、さらなる拡大のためには他の州からの輸入が解禁される必要があります。ただ、欧州圏の豚肉価格が現地生産コストやスエズ運河閉鎖による物流コスト上昇などで高騰しており、ブ

ラジル産の価格優位性による需要は今後も継続するとみえています。

—今年度の計画についておきかせください。

豚肉事業全体では取扱数量が前年並み、売上金額は1桁増を見込んでいます。国産と輸入で分けると、国産豚は数量が微減、金額が1桁増、輸入豚は数量・金額共に微増を計画しています。

国産は引き続き出荷頭数が安定しない中、産地とのつながり強化を進めていきます。

また、取引条件の改定を昨年度から実施しています。条件によっては予想以上に損得の振れ幅がありました。リスク低減のため、固定価格から相場連動への取引に移行するなどの対応を進めています。

輸入チルドポークは、国産・輸入共に高騰する中、比較的安価なメキシコ産の取り扱いを増やしています。カナダ産、次いで米国産、その次にメキシコ産という位置付けです。フローズンポークは、量販店で解凍品を販売するという事例が増えています。従来の外食産業中心の販路を引き続き強化していきますが、これに加えて量販店向けの販売にも注力していきます。

—上期を終えての計画進捗と下期の課題をおきかせください。

国産豚は夏場の猛暑の影響などで数量が前年を下回りましたが、金額は前年を上回っています。また、先ほどお伝えした取引条件の改定によって収支も大きく改善しています。

下期は外気温が下がり、相場も下がってくることで、例年豚肉売り場のフェースが広がります。このニーズの拡大に対して、しっかりと安定供給を行っていくのが下期の課題です。

輸入チルドポークは国産豚の高値傾向によって販売数量が増加しています。特にカナダ産は安定した



品質でニーズがあります。一方、フローズンは前年並みで推移しています。

フローズンの販売は堅調ですが、去年は国産と輸入チルドが急騰したことに伴う特需がありました。それを受けての前年並みの販売数量なので、例年と比較して好調です。しかしながら国内在庫も多く、相場が前年を下回っていることから、売上金額としては前年をやや下回っています。

需要が低価格にシフトしており、下期はチルドで価格訴求に注力し、ニーズ対応を強化します。フローズンは量販店向けの販売を強化するとともに、ブラジル産の調達強化のため、パッカーとの連携を強化し、安定品質・安定供給に努めていきます。

一販売を強化しているブランドについておきかせください。

国産豚では「穀うま」の販売に注力しています。6種類の穀物(特に麦類を10%以上配合したオリジナル飼料)をバランス良く配合・給餌し、協力農場を含む全国11カ所の各拠点で生産しています。飼料に特徴があるだけでなく、おいしさを追求し、外部の検査機関による食味検査でうまみ成分が一般豚の約2・7倍、コク・まろやかさ成分が約1・6倍であるという評価を受けました。

また、国際味覚審査機構ITIの25年度審査会でロース肉が最高ランクの三ツ星を受賞しました。この三ツ星評価を訴求して売り場展開し、こだわりのある消費者に訴求していきたいと思っています。

鹿児島県産黒豚ブランドでは「黒の匠」を展開しています。同ブランドは協力農場で飼育期間がおおむね200日以上とじっくり丹念に育てられた「豊かなうまみとキメ細かい肉質」が特長です。さつまいもを10~20%含むこだわりの飼料を一定期間与えることで、豚肉の「うまみ」と「コク」を一層引き出しています。

また、当社グループのサンキョーミート(株)で、徹底した衛生管理・品質管理体制の下で食肉加工されており、安定した供給が可能です。

黒の匠は一般(社)日本フードアナリスト協会が主催する日本初の食品・食材の審査認定制度「第69回ジャパン・フード・セレクション」(23年11月)で最高賞のグランプリを受賞しました。

審査では「さらりとした脂で甘みを感じることで

き、しつこさを感じない」「豚肉本来の味やうまみを感じられる黒豚ブランドである」「肉質が軟らかく肉のうまみが濃いので、素焼きでも十分なおいしさを感じる」といった評価をいただきました。

白豚の価格が上昇していますが、黒豚の価格が同じように上昇しているかというところではありません。他方、コストは同じように上昇しているので、今一度付加価値訴求を強化し、国や県と協力して黒豚文化を守っていききたいと考えています。

輸入チルドポークではカナダ産「みらいそだち」の取り扱いを強化します。このブランドはカーボンニュートラル達成企業であるカナダパッカーズ社(旧メープルリーフフーズ社)の供給商品で、おいしさと商品を通じて、顧客に社会課題解決に向けた取り組みを訴求しています。

昨年からは持続可能な農業産業を優先し、SDGsに貢献しているハテライト農業者集団からの生体供給を開始したことにより、以前からの安定した品質、味わいの優位性に加えて、さらなるブランドコンセプトの訴求力を高めることも可能になりました。

一特に注力したい販路と戦略をおきかせください。

国産豚は小売販売のチャンネルに注力していきます。冷凍した国産豚肉は、ブランド力を訴求しながら外食企業に提案していきます。

輸入チルドポークは量販店に向けて、国産の代替需要の取り込みを図る他、精肉以外の総菜カテゴリー、新たなチャンネルとして外食産業への拡販に注力していきたいと考えています。フローズンでは、量販店向けに解凍商品の販売に注力していきます。これまでの販路の中心である外食向けの販売も強化しますが、販売数量を底上げするために、量販店向けの販売も強化します。

一原田常務は今期から伊藤ハム米久ホールディングスに出向し、食肉事業本部長として事業を任されています。現在の事業環境、貴社の課題についてどのようにお考えですか。

当社は生産から販売まで広く事業を手掛けています。販売では全国に100カ所ほどの営業所を有していますが、そこでの課題は人手不足です。これが今後はさらに加速していきます。全国に顧客がいる限り、いかに効率的に食肉を届けていくかを検討していかなくてはなりません。(次頁に続く)

(次頁から続き) 100カ所という数が果たして良いのか、拠点を減らして配送効率を上げることで競争力のある商品供給ができる体制をつくらなければならないかもしれません。そもそも食肉という重い荷物を運んで営業するのは体力的にもハードで、長い視点で皆が働きやすい職場環境をつくっていかなくてはならないというのが課題です。

生産については、既存の工場などは一部で老朽化も進んでおり、必要な設備投資を実施しなければなりません。当社グループでは自社生産、自社カットの比率についても、そうした取り組みを通じて高めていきたいと考えています。

海外についてはうまくポートフォリオ(複数の事業の組み合わせ)を組んでいると考えています。相場が下落した際のダメージコントロールなど、リスク管理への取り組みはこれまでも行ってきましたが、これからも注力していかなくてはなりません。

ブラジルなど南米、メキシコを含む北米、欧州などそれぞれの国と良好な関係を構築しており、最適なタイミングで、最適な取引ができる体制になっていますが、それでも為替や関税などの外部要因による影響が大きいので、引き続きリスクヘッジを強化していく必要があります。

全農岐阜県本部が共進会を開催 最優秀賞はキロ単価 1万6243円で丸明が購買

全国農業協同組合連合会岐阜県本部は8日、岐阜県高山市の飛騨ミート地方卸売市場で「令和7年度岐阜県下農協肉牛枝肉共進会」を開催した。

共進会は安全・安心な飛騨牛を消費者へ供給するため、飛騨牛銘柄推進協議会登録農家制度にて認定された生産者の生産技術の向上および生産基盤の強化を図り、さらなる飛騨牛の肉質向上と継続を目的としている。今年は黒毛和種180頭(雌51頭、去勢129頭)が出品され、厳正な審査の結果、最優秀賞は藤瀬肉牛農場の出品牛(A5、去勢、枝肉重量477・7kg、BMSNo.12)が選出され、キロ当たり1万6243円(税込み)で丸明(写真左)が購買した。出品牛のうち5等級172頭、4等級8頭で、出品牛全頭が4等級以上となる良質な枝肉が出そろった。

審査講評として日本食肉格付協会東海北陸支所の鳥淵賢二郎支所長は、「共進会に備え入念に肥育管理されてきたえりすぐりの枝肉が集まり、肥育技術の向上とブランド強化に取り組まれた飛騨牛らしい枝肉が出品された。最優秀賞の枝肉は、脂肪交雑は小ザシの12番で、肉色も良好でキメの細かい枝肉で周囲筋のバランスも良く脂肪交雑も十分で、枝肉に厚みもあり、飛騨牛らしい枝肉で審査委員満場一致で最優秀賞に決定した」と述べた。

競りでは購買者の期待していた枝肉が出そろい、年末の需要期らしい活発な競りが展開されて全頭

が高値で購買された。

主な入賞牛は次の通り。
(全頭=A5、BMSNo.12)

最優秀賞
出品者=藤

瀬肉牛農場(去勢、枝肉重量477・7kg、キロ単価1万6243円、購買者=丸明)▷優秀賞1席 ハイランドファーム荘川(去勢、450・9kg、6977円、肉のひぐち)▷同2席 大洞畜産(去勢、545・6kg、6296円、肉の匠家)▷優良賞1席 松木新一(去勢、496・8kg、5594円、丸明)▷2席 武藤畜産(去勢、477・3kg、4860円、肉のキング)▷同3席 辻畜産(去勢、522・5kg、5162円、JA全農ミートフーズ(株)吉田ハム支店)▷同4席 上垣内(雌、468・4kg、4784円、丸明)▷同5席 牛丸畜産(去勢、450・3kg、4892円、肉のキング)▷同6席 うし和牧場(雌、434・8kg、5454円、馬喰一代)▷同7席 山勇畜産(雌、484・5kg、5465円、肉のキング)▷同8席 つづく牧場(去勢、512・4kg、4622円、肉のキング)▷同9席 平田和牛農場(去勢、446・9kg、4795円、肉の沖村)▷同10席 林ファーム(去勢、527・4kg、5378円、JA全農ミートフーズ)



牛マルキン 10月概算払い、肉専用種は9道県に減少

農畜産業振興機構は10日、令和7年10月分の肉用牛肥育経営安定交付金(牛マルキン)の標準的販売価格および標準的生産費、交付金単価(概算払い)を公表した。

肉専用種については、標準的生産費が標準的販売価格を上回った9道県で交付される。暑さが和らぎ枝肉価格が回復に向かったことなどから、前月に比べ8地域減少した。交付地域は関東以北に集中しており、交付金単価が高い順にみると北海道の5万1623・3円、群馬県の2万7599・6、宮城県1万4488・4円、鳥取県の1万5792・5円、青森県の1万70・3円、次いで埼玉県、栃木県、茨城県、福島県となり、概算払いの額も前月に比べ低くなっている。なお、石川県、岐阜県、兵庫県の3県については、都道

府県標準販売価格が規定の算出額を上回ったため、単独で標準的販売価格の算定を行っている。

交雑種については、生産費が76万2620円となり、販売価格の76万6868円を下回ったため交付はない。乳用種は生産費が50万786円となり、販売価格の48万9989円を上回ったため、交付金単価は2717・3円となった

肉用牛1頭当たりの交付金単価の算出結果(全国)

区分	単位:円/頭	
	交雑種	乳用種
標準的販売価格(A)	766,868	489,989
標準的生産費(B)	762,620	500,786
差額(C)=(A)-(B)	4,248	△ 10,797
暫定交付金単価(概算払い)	-	2,717.3

※交付金単価は差額に100分の90を乗じた額から7千円を控除した額

肉用牛1頭当たりの交付金単価の算出結果(肉専地域別)

区分	北海道	青森県	岩手県	宮城県	秋田県	山形県	福島県	茨城県
標準的販売価格(A)	1,163,170	1,173,982	同左					1,191,527
標準的生産費(B)	1,228,307	1,192,949	1,158,283	1,197,858	1,109,109	1,142,705	1,183,188	1,204,418
差額(C)=(A)-(B)	△ 65,137	△ 18,967	15,699	△ 23,876	64,873	31,277	△ 9,206	△ 12,891
暫定交付金単価(概算払い)	51,623.3	10,070.3	-	14,488.4	-	-	1,285.4	4,601.9

栃木県	群馬県	埼玉県	千葉県	東京都	神奈川県	山梨県	長野県	静岡県	新潟県
1,191,527	同左								1,230,860
1,204,486	1,229,971	1,205,719	1,194,311	1,194,134	1,197,301	1,176,771	1,177,628	1,165,738	1,190,256
△ 12,959	△ 38,444	△ 14,192	△ 2,784	△ 2,607	△ 5,774	14,756	13,899	25,789	40,604
4,663.1	27,599.6	5,772.8	-	-	-	-	-	-	-

富山県	石川県	福井県	岐阜県	愛知県	三重県	滋賀県	京都府	大阪府	兵庫県
1,230,860	1,573,330	1,230,860	1,399,910	1,172,728	同左	1,182,826	同左		1,548,118
1,179,321	1,167,928	1,148,126	1,219,337	1,163,494	1,137,243	1,150,646	1,175,796	1,126,022	1,418,579
51,539	405,402	82,734	180,573	9,234	35,485	32,180	7,030	56,804	129,539
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

奈良県	和歌山県	鳥取県	島根県	岡山県	広島県	山口県	徳島県	香川県	愛媛県
1,182,826	同左	1,183,515	同左				1,186,081	同左	
1,108,455	1,097,564	1,208,840	1,149,136	1,142,563	1,132,180	1,143,840	1,185,358	1,180,679	1,140,758
74,371	85,262	△ 25,325	34,379	40,952	51,335	39,675	723	5,402	45,323
-	-	15,792.5	-	-	-	-	-	-	-

高知県	福岡県	佐賀県	長崎県	熊本県	大分県	宮崎県	鹿児島県	沖縄県
1,186,081	1,185,094	同左						1,278,676
1,094,778	1,170,497	1,181,301	1,176,100	1,174,419	1,147,239	1,159,166	1,176,898	1,139,123
91,303	14,597	3,793	8,994	10,675	37,855	25,928	8,196	139,553
-	-	-	-	-	-	-	-	-

関西ハム・ソーセージ記者クラブが今年の10大ニュースを発表

関西ハム・ソーセージ記者クラブは9日、食肉加工業界の2025年10大ニュースを次の通り発表した。

①ハム組合関西支部の新支部長に伊藤ハム社長の伊藤功一氏が就任②上期決算、食肉伸長が際立つ③各社主力ウインナーでフレーバー展開が活発化④食肉加工品で夕食提案など食シーン広げる⑤つまみ市場に食肉加工品のシリーズ展開が進む⑥国産

鶏肉・豚肉が年間を通じて相場高⑦業界大手が春に7度目の値上げ、秋は実施せず⑧スペインでASF(アフリカ豚熱)が発生、スペイン産豚肉の輸入を停止⑨食肉加工品生産量、2025年は50万tを割り込む見通し⑩伊藤ハム米久ホールディングスの新社長に浦田寛之氏

杉本本店、「黒樺牛」をクウェート、マレーシアへ

国内最大規模で和牛の一貫生産を手掛ける熊本県の杉本本店(本社=同県宇城市、杉本光太郎社長)グループは10日、本社工場でクウェート、マレーシアに向けた自社ブランド「黒樺牛」の初輸出を記念し、県の食肉衛生検査所の職員が実施する出荷前の荷口検査(写真)の様子を報道陣に公開した。

杉本本店(本社工場)とイスラム教徒向けにハラール牛肉の処理を手掛ける熊本中央食肉センターは10月16日にマレーシア、同月27日にクウェート向けの輸出ライセンスをそれぞれ取得していた。同社によるとクウェートへの輸出は国内初とみられ、今月19日に熊本県産のサーロインやヒレなど約500kgの「黒樺牛」を得意先を通じて現地の飲食店などに販売していく予定。同じくマレーシア向けは年内をメドに約

900kgの同製品を初出荷する計画だ。

同社の輸出事業は2021年12月に初めてUAE向け認可を取得して以降、この間、順調に伸びており24年度はUAEや台湾、タイを中心に前年度から2倍強の約222tを輸出した。25年度も4カ月を残した11月末時点ですでに180tと前年ペースを上回る見通し。現在、同社では東南アジア最大のムスリム人口を誇るインドネシア向けの輸出認可を申請中。仮に認可が下りれば10カ国目のライセンス取得となり、さらなる輸出量の伸びが期待されている。



日本食肉加工協会が26年2月、初級食肉加工技術講習会を開催 受講者を募集

一般社団法人日本食肉加工協会(木藤哲大理事長)は、食肉の衛生管理などに関する知識の習得を希望する者を対象に2026年2月12、13日にオンラインで、2月18~20日、日本獣生命科学大学(東京都武蔵野市)での対面方式で、5日間の初級食肉加工技術講習会を開催する。受講生を募集している。

講習内容は1日目に「食肉加工品をめぐる情勢について」「食肉の格付」「食肉の科学」「食肉添加物の種類とその効果」、2日目に「食肉製品の衛

生管理」「食肉・食肉製品の栄養」「食肉製品の安全性にかかわる法令など」、3日目にガイダンスと「ベーコン・ハム・ソーセージ・ベーコンの種類と製法」、製造実習で「ハム・ソーセージ・ベーコンの基本的製造方式(脱骨デモンストレーションを含む)」、4日目に「えんせきとその理論」、製造実習「フランクフルトソーセージ・プレスハムの基本的製造方式」、5日目に「加熱(くん煙)とその理論」、「理解度テスト」を予定している。

受講料は1人当たり会員7万4800円、会員以外

11万2200円(いずれも消費税込み、テキスト代を含む)。

問い合わせ 日本食肉加工協会管理部=電話03(3444)1772

知多牛枝共が大阪南港市場で開催 NEXUS MEAT が昨年に引き続き最優秀賞牛を購入

知多牛肉牛部会が主催する第21回知多牛枝肉共励会が8日、大阪中央卸売市場南港市場で開催された。黒毛和牛7頭、交雑牛45頭が出品され、厳正な審査の結果、最優秀賞には愛知県の(有)ミルキーファームの交雑牛を選出した。

知多牛は愛知県の知多牛肉牛部会が生産する銘柄牛。交雑牛の知多牛「響」、黒毛和牛の知多和牛「誉」の2ブランドを、域内外に販売している。今回の共励会で最優秀賞に輝いた交雑種雌牛の枝肉は、父「北美津久」の血統で枝肉重量604kg。ロース面積79cm²、バラ厚8・7cmで、A5等級、BMSNo.10に格付され、枝肉競りではNEXUS MEATがキロ当たり2298円の高値で買い受けた。

最優秀賞以外の入賞牛の結果(生産者、価格、購買者)は以下の通り。▷優秀賞(株)平和タケトヨ牧場、2150円、丸富精肉店)、(杉浦将之、2050円、埴生ミートパッカー(株))▷優良賞(彦洲牧場、2049円、(株)伊勢屋)、(俵絵美子、1900円、丸富精肉店)



“肉のプロ”が贈る、全37通りの極上和牛ギフト 「Wagyu Selection by OGAWA × onion」が誕生

昭和13年(1938年)創業の和牛・国産牛豚肉卸・小川畜産食品(株)(東京都品川区、小川晃弘社長)グループ企業で、レストランや焼き肉店をはじめとする外食産業向けに食肉卸売事業を行う小川フード&サービス(株)(神奈川県川崎市、小川大介社長)が、(株)オニオン新聞社(千葉市、山本寛社長)との共同プロジェクトとして、四つの銘柄和牛と多彩なメニューを自由に組み合わせて選べるカタログギフト「Wagyu Selection by OGAWA × onion」(<https://wagyu-selection.com>)の販売を5日から開始した。

1938年の創業以来、小川グループは食肉のプロフェッショナルとして、食肉市場での厳格な「目利き」、自社工場での確かな「加工」、全国へ届ける「流通」まで、一貫して“品質”を追求してきた。その技術と経験、積み重ねてきた信頼をこのギフトに詰め込んだ。Wagyu Selection by OGAWA × onionは、「松阪牛」をはじめとする4種の厳選和牛と、焼き



肉・すき焼き・ステーキなど多彩なメニューを自由に組み合わせられる、全37種のラインアップが魅力。贈られた人が“本当に食べたい一品”を選べる、極上のカタログギフトとなっている。感謝を伝えたいとき、祝い場、特別な記念日など、さまざまなシーンで活躍する和牛ギフトとしてぴったりで、最高品質の和牛と「選ぶ楽しさ」を一緒に届ける、新しいスタイルの贈り物として利用できる。

南部市場出荷団体協議会が肉牛枝肉共励会、和牛・交雑牛計140頭を出品

南部市場出荷団体協議会(会長=成田英樹・名古屋食肉市場(株)社長)は8日、名古屋市港区の名古屋市中央卸売市場南部市場で令和7年度第2回肉牛枝肉共励会を開催した。

和牛105頭(雌59頭、去勢46頭)、交雑牛35頭(雌28頭、去勢7頭)の計140頭が出品され、厳正な審査の結果、名古屋市長賞には宮崎県の桑原英実さんの出品牛(宮崎県産、都城和牛、雌、格付A5、枝肉重量458・8kg、BMSNo.12、月齢30カ月)を選出。表彰式終了後に開かれた競りでは合資会社関屋精肉店がキロ当たり3502円で落札した。

表彰式では冒頭、成田会長が出荷者に謝辞を述べた後、「今年は全国的に記録的な猛暑となった他、年々コストの上昇を含め生産者の皆さまは大変ご苦労されたことと思う。また、米に代表されるような物価高により、消費者の防衛意識の高まりから高価格帯の商品、特に和牛には手が出ない状況が続いた」

「一方、大阪では関西万博が開催され、最終的には成功裏に幕を閉じた。来年は愛知県でアジア競技大会が開催される。国内外から多くの方が当地を訪れることが見込まれ、万博の良い流れがこの東海地方にも及ぶことを期待したい。こうした機会に皆さまが丹精込めて育てた、おいしい牛肉を多くの方々に召し上がっていただきたい」などとあいさつ。

続いて公益社日本食肉格付協会名古屋事業所の和仁達朗所長が審査講評を行った。和牛雌の平均の枝肉重量は472・1kg、ロース芯面積は73・1cm²、バラ厚8・0cm、BMS10・4、和牛去勢は531・9kg、77・8cm²、8・3cm、11・2、交雑牛雌は482・5kg、60・3cm²、7・1cm、5・9、交雑牛去勢は507・4kg、54・9cm²、7・2cm、4・7。

市長賞受賞牛については「ロースだけでなく切開面に満遍なくサシが入り、全体の抜けも良く、ロース芯に無駄な脂がない。脂質も良い枝肉」、知事賞受賞牛については「ロース芯が大きい他、バラも太く、切開面に無駄な脂がない。また、肉質はもちろん全体のサシも良く、キメ細かで素晴らしい枝肉」と強調した。



成績発表および褒賞授与が行われた後、来賓として愛知県農業水産局の松井直樹局長(代読=小林佑太・同畜産課生産流通グループ主査)、名古屋中央卸売市場南部市場の梅村肇場長が祝辞。来賓紹介が行われ、表彰式を終了した。小憩の後、競り場に移り活発な取引が展開された。

市長賞以外の入賞牛は次の通り(名古屋食肉市場買参事業協同組合理事長賞のみ交雑牛。格付は全てA5) 愛知県知事賞 (株)下村畜産(愛知県産、みかわ牛、去勢、枝肉重量536・2kg、BMSNo.12、27カ月齢、単価3203円、購買者=杉本食肉産業)▷南部市場長賞 (株)オグリ牧場(同、みかわ牛+・知多和牛 誉、雌、486・2kg、同、31カ月齢、3千円、丸三食肉)▷優良賞(名古屋食肉市場社長賞) (株)降旗物産(長野県産、信州プレミアム牛肉、雌、508・8kg、同、29カ月齢、2903円、守田ミート)▷同(名古屋食肉市場買参事業協同組合理事長賞) 酒井己喜雄(岐阜県産、ひのき牛、雌、456・2kg、No.10、25カ月齢、2201円、中日本フード)

第69回茨城県肉用牛共進会、名誉賞は中島牧場が2連覇 キロ3796円でSCミートが購買

茨城県肉用牛振興協会主催の第69回茨城県肉用牛共進会が4日、茨城県中央食肉公社で開かれた。

共進会では、合計114頭(雌17頭、去勢97頭)が上場された。名誉賞には、(有)中島牧場の枝肉が2年連続で選ばれ、農林水産大臣賞を受賞。競り取引では、SCミートがキロ当たり3796円で落札した。また、最優秀賞には、石崎均さんの枝肉が選出され、関東農政局長を受賞し、SCミートがキロ当たり3004円で購買した。

褒賞授与式では、茨城県家畜商業協同組合の橋本武二理事長が開会を宣言した後、主催者を代表し茨城県肉用牛共進会の中川徹会長(上写真)は「世界的な情勢は、不安定な状況が続いている。肉牛情勢においても、飼料価格の高騰などに伴い厳しい状況が続いている。一方、常陸牛については、令和6年度も年間出荷頭数が5年連続で1万頭を達成した。常陸牛煌や県認定ブランドとしての取り組みも始まっており、今後も一体となって消費者に喜ばれる常陸牛ブランドを築いていけるよう努力していく。この共進会は、良質な肉質を誇る常陸牛をPRする場でもある。なお一層の品質向上と改善のためにもご活用いただくようお願いしたい」と述べた。

続いて、茨城県畜産センター肉用牛研究所が審査講評を行った。名誉賞については、「父が『茂晴花』、母の父が『諒太郎』という血統で、32カ月齢、枝肉重量605・5kg、ロース芯面積107cm²、バラの厚さ10・8cm、歩留まり基準値81・7、BMSNo.12という成績で、キメ細かいサシが入り、僧帽筋、広背筋や



バラが充実したバランスの取れた素晴らしい枝肉だった」と評価。最優秀賞については「父が『百合白清2』、母の父が『美国桜』という血統で、28・5カ月齢、枝肉重量617・0kg、ロース芯面積123cm²、バラの厚さ11・0cm、歩留まり基準値83・7、BMSNo.12と名誉賞と甲乙つけがたく、全体のバランスやボリューム感が素晴らしい枝肉だった」とたたえた。



今回の共進会で名誉賞を受賞した中島牧場の中島正明代表(下写真)は、「周りの方のお力添えがあって、2年連続農林水産大臣を受賞させていただき、非常にうれしく思う。来年も、しっかりと維持できるように続けていきたい」と感謝と喜びを語った。

なか卯、年越しにぴったりの「鴨そば」を今年も発売

(株)なか卯(東京都港区、池松博誠社長)が展開する「なか卯」は17日から、年末の定番商品「鴨そば」(税込み、並み=760円、大=880円)「鴨うどん」(並=640円、大=740円)を販売する。

同商品は、鴨肉を使った3種類のトッピングと、鴨のコクとうまみが溶け込んだつゆで、鴨の味わいを十分に堪能できる商品。鴨をさまざまな形で味わえるよ

う、トッピングには身の締まったムネ肉、軟らかなモモ肉、うまみが詰まった肉団子の3種類を使用。青ねぎとジューシーな揚げを添え、具たくさんで食べ応えのある一品に仕上げた。旬のゆずの爽やかな風味が鴨のうまみを引き立てる、寒い季節にぴったりなそばとうどんが楽しめる。

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 12月10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 142頭	高値	5,403	2,822	-	-	-
		安値	2,601	2,524	-	-	-
		平均	3,105	2,673	2,552	-	-
		頭数	119	22	1	-	-
	雌 B 1頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	2,552	-	-	-
		頭数	-	1	-	-	-
	去 A 193頭	高値	3,354	2,776	2,598	-	-
		安値	2,497	2,559	2,597	-	-
		平均	2,863	2,644	2,598	-	-
		頭数	153	38	2	-	-
去 B 1頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	2,755	-	-	-	-	
	頭数	1	-	-	-	-	
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 10頭	平均	-	1,895	1,726	1,615	-
		頭数	-	5	4	1	-
	雌 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 B 4頭	平均	-	-	1,722	1,580	-
		頭数	-	-	3	1	-
	去 C -頭	平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	430 430	1,005 891	- 353.5	(競り)	(相対)	
				-	19	69

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,952	2,474	1,810	1,652	-
	B	-	1,786	1,741	1,551	1,224
和 去	A	2,789	2,623	2,486	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	-	1,058
	C	-	-	-	-	1,000
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,199	-
交 雌	B	-	1,879	1,724	1,476	-
	C	-	-	-	-	-
交 去	B	2,166	1,915	1,758	1,616	1,227
	C	-	-	-	1,574	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	-	764	727	756	518
	安値	-	572	534	454	256
	平均	605	603	584	541	488
	頭数	(1)	(209)	(316)	(245)	(120)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
搬入 相対	高値	-	-	-	-	539
	安値	-	-	-	-	539
	平均	-	-	-	499	539
	頭数	(-)	(-)	(-)	(1)	(18)

[大阪食肉卸売市場] 12月10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	2,722	2,514	2,330	-	-
(頭数)	(19)	(7)	(3)	(1)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,896	2,600	-	-	-
(頭数)	(57)	(15)	(-)	(-)	(-)
B	-	2,387	-	-	-
(頭数)	(-)	(2)	(1)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,880	1,747	1,656	-
C	-	-	1,727	-	-
交雑去 B	-	1,907	1,786	1,650	-
C	-	1,794	1,774	1,593	-
豚	-	560	520	441	472

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	12月10日	12月9日	(12月累計)
豚	71,600	67,600	556,600
成牛計	5,410	5,540	43,840
和牛雌	1,320	1,590	11,300
和牛去勢	1,850	1,580	13,610
乳牛雌	590	870	5,320
乳牛去勢	410	420	3,560
交雑雌	560	500	4,460
交雑去	680	580	5,570

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 12月10日

	1,678円	(前日 1,657円)
東京		
大阪	1,761円	(前日 1,778円)

[豚・全農建値] 12月10日

上	中	取引頭数	市況
595円	584円	1,353頭	急伸

と畜 売買	牛 136頭	豚 144頭	牛概況	もちあい
	牛 153頭	豚 138頭	豚概況	もちあい

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] 12月10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]	594 (594)	- (-)	6,264	-	もちあい
仙台 [中]	558 (558)	496 (484)	678	54	もちあい
栃木 [地]	623 (572)	607 (541)	1,839	72	反発
茨城 [地]	591 (578)	566 (550)	1,340	551	続伸
群馬 [地]	588 (571)	503 (492)	2,407	386	続伸
さいたま [中]	592 (568)	587 (563)	292	302	続伸
東京 [中]	603 (582)	584 (576)	1,005	891	急伸
横浜 [中]	592 (566)	582 (550)	677	676	反発
山梨 [地]	613 (680)	543 (668)	171	131	まちまち
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	620 (615)	608 (603)	950	179	強もちあい
京都 [中]	- (623)	- (612)	-	-	休市
大阪 [中]	560 (560)	520 (530)	144	117	もちあい
神戸 [中]	- (616)	- (611)	145	-	上場なし
岡山 [地]	599 (609)	598 (599)	391	367	もちあい
広島 [中]	577 (581)	550 (540)	241	87	もちあい
福岡 [中]	601 (580)	574 (564)	565	180	急伸

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] 12月3日～12月9日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,749,235 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	1,123	1,198	1,245	1,200	73,861
うで	724	768	794	769	129,566
ロース	1,093	1,170	1,219	1,165	156,182
ばら	1,221	1,294	1,355	1,292	162,478
もも	713	780	800	775	196,172
ヒレ	990	1,080	1,216	1,103	9,758
セット	914	1,007	1,103	1,002	1,021,218

◇近畿圏 総重量 807,691 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	1,254	1,328	1,385	1,327	68,702
うで	703	738	810	755	127,038
ロース	1,034	1,210	1,257	1,170	104,015
ばら	1,264	1,359	1,448	1,373	142,261
もも	702	731	826	742	167,850
ヒレ	1,099	1,188	1,267	1,187	12,876
セット	876	962	1,094	972	184,949

[食鳥正肉日経相場] 12月9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	679	770	953	180
ムネ	478	537	691	177

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	679	750	1,030	5
ムネ	479	523	614	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 12月9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					
安値					
平均					

9日分は12日掲載

※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