

令和8年
2026年

1月26日
月曜日

第11877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カ月 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



鳥取和牛フェアに先立ち、メディア発表会を都内で開催……P2~3

▶和牛甲子園で農研機構の後藤一寿氏が講演、スマート農業、マーケットインの重要性語る……P2

▶鳥取和牛フェアに先立ち、メディア発表会を都内で開催、オレイン55の魅力PR……P2~3

▶2026年NHグループ商品・販促説明会展示会(大阪会場)を開催③……P4

▶セミナー「世界の豚肉需給を読み解く」(ブラジル編) -ALIC……P4~5

▶タイの日本食レストランは5781店舗、調査開始以来初の減少……P5

▶外食産業記者会が「外食アワード2025」表彰式開催 資さんの崎田会長ら5氏に授賞……P6~7

▶京都食肉4団体が新年懇親会を開催、関係者140人超が出席……P7

▶オリメルのジャーベイス社長が7月退任、新社長に現COOのリベスト氏……P7

▶日本惣菜協会が新春セミナーと賀詞交歓会を開催 木原官房長官、林大臣らが祝辞……P8

▶令和8年度畜産業振興事業、事業実施主体候補者の公募開始 -ALIC……P8

▶[東京食肉卸売市場]牛は弱もちあい、豚は軟調……P9

▶[大阪市食肉卸売市場]和牛4等級も弱気、豚もしばらく軟調展開……P9

▶飛騨ミート農業協同組合合会の代表理事常務に船場氏常務理事に溝脇氏が就任……P9

▶[東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]23日……P10

▶[各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]23日……P11

注目のヘッドライン

和牛甲子園で農研機構の後藤一寿氏が講演、スマート農業、マーケットインの重要性語る

…詳細はP2

鳥取和牛フェアに先立ち、メディア発表会を都内で開催、オレイン55の魅力PR

…詳細はP2~3



多岐にわたる情報を網羅 食肉通信社

銘柄牛肉 ガイドブック



25 380 ブランド以上 B5判/258頁 定価2,500円

新刊

和牛甲子園で農研機構の後藤一寿氏が講演 スマート農業、マーケットインの重要性語る

JA全農がこのほど開催した和牛甲子園2日目には、農研機構による講演会が行われ、同機構の後藤一寿氏が登壇。「和牛から世界へ。農業研究がつくる未来～これからの食と農を担う君たちへ」をテーマに講演した。

日本の農業は①農業生産者の減少②輸入農産物の増加③農家所得の低下④多発する異常気象⑤農業者の高齢化や篤農技術の消失⑥耕作放棄地の増加など、非常に多くの課題に直面している。

こうした課題解決に向けて、農研機構では、最新科学による研究開発、ブランド新品種の育成、山岳連携による6次産業化、高度な食品研究による商品化に取り組んでいる。

後藤氏は「私たちの目標は、食料自給率向上と食料安全保障、農産物、食品の産業競争力強化と輸出拡大、生産性向上と環境保全の両立。この三つの大きな柱を立てて、研究開発を行っている。農業の世界ではAI、ロボティクスの利活用が極めて大きい分野であり、データ技術とセンサー技術の組み合わせでスマート農業は広がってきている」とした上で、はじめに、同機構のスマート農業技術に関する研究内容を説明した。

農研機構では、スマート農業技術の研究開発を進めており、自動運転などさまざまな農業機械が開発されている一方、スマート農業技術普及のためには農業者の教育・トレーニングが急務である。研究面ではバーチャルリアリティを活用し、現実世界の実測データと仮想空間でのデータ再構築により

実現するデジタルツインの活用が広がっている。これらの技術進歩から、より現実に近い農業生産現場を仮想的に早出した農業シミュレーションゲーム「Farming Simulator」が開発されている。「将来的には、農研機構で開発されるさまざまなスマート農業技術や機械をゲームの世界で走らせた。実際に、スマート農機を購入しなくても、ゲームの世界で体験して、導入効果を確認できるようにしていきたい」と展望を示した。

続いて、輸出拡大へ向けた研究に関して講義を行い、後藤氏は「日本の和牛は世界的なブランドになっている。私もヨーロッパに住んでいる時、スーパーやレストランで、メニューのワンランク上のコーナーで和牛が並んでいた。和牛というキーワードは、一般的に日本的高级食材だと認知されている」と話した。

「日本では、農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略が掲げられており、生産から現地販売までのバリューチェーン全体を、“プロダクトアウト”から“マーケットイン”に徹底的に転換する必要があると示されている。わが国の輸出実績をみると、24年には1兆5千億を達成。今後、さらに伸ばしていくためには、相手が求めているニーズに応える“マーケットイン”が非常に重要になってくる」説明した上で「サイズ、味などの面で、国内では低評価されている商品が海外で高評価を得て、新しい商品市場創出の可能性につながることもある」と見解を述べた。

鳥取和牛フェアに先立ち、メディア発表会を都内で開催 オレイン55の魅力をPR

2月1～14日に東京、大阪で開催される鳥取和牛ウィークリーフェアに先立ち、22日、「和牛のふるさと山陰」鳥取和牛メディア発表会ならびに賞味会が東京都内で開催された。当日は、鳥取県の平井伸治県知事(上写真中央)が鳥取和牛の魅力を紹介した後、(株)ひらまつが都内に3店舗展開す

る「ブラッスリーポール・ボキューズ」の各料理長が考案した鳥取和牛を使った料理が提供された。

「鳥取和牛オレイン55」には①オレイン酸を55%以上②ブランド牛の始祖とされる「気高」号と血縁関係③肉質等級が4等級以上の認定基準が設けられており、年間600頭程度しか出荷されな

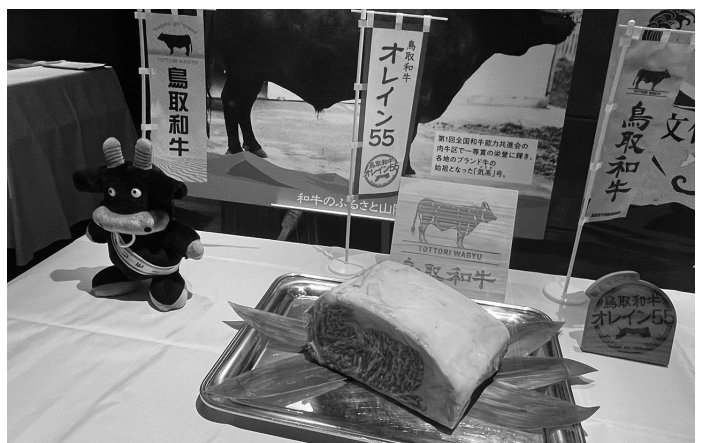
い稀少な和牛である。

発表会冒頭、平井県知事は「島根と鳥取は、和牛のふるさとといわれている。今回は、山陰から特に鳥取県の和牛を中心に提供させていただく。気高系の鳥取和牛の特徴はオレイン酸が非常に多く含まれているということ。オレイン酸はオリーブオイルの成分で、16度°Cが融点のため口の中で滑らかに溶ける。また、体に良い善玉コレステロールを含む。鳥取県と島根県は現在、地震の被害に悩んでいる。観光客が減ってしまい、風評被害を受けている。皆さんが召し上がることで、応援にもなる」と述べた。

続いて、ブラスリーポール・ボキューズの銀座、大丸東京から鈴木啓太シェフ(上写真右)、山本尚輝シェフ(上写真左)が登壇。ミュゼ店の植田潤一シェフはビデオメッセージを送った。平井知事は、鈴木シェフが考案したメイン料理「鳥取和牛オレイン55フィレ肉と原木シタケとっとり115のパイ包焼き 赤ワインソースと千代むすびの香り」を試食。「フィレ肉が非常に軟らかい。それを包む椎茸の香ばしさと独特の食感が広がって大変おいしい。赤ワインソースと千代むすびの香りも効いていて幸せな気分になる」とし、鳥取和牛のおいしさを堪能した。

質疑応答では、参加者から今回のイベントの開催の経緯について質問を受け、平井県知事は「今回のようなイベントを始めたのは令和4年。当時は、島根県との合同で行っていた。鳥取県の食材とのマリアージュを提供してきたが、ハイブランドなレストランで広がっており、海外の方など、徐々にファン層も増えてきている」と回答。また、他の和牛との違いについて、鈴木シェフは「脂が多いと肉のうまみを感じる前に、流れてしまうが、鳥取和牛はしっかりと肉のうまみが口の中に残る」と絶賛した。

賞味会では、メイン料理「鳥取和牛オレイン55フィレ肉と原木シタケとっとり115のパイ包焼き 赤ワインソースと千代むすびの香り」のほか、冷前菜「鳥取和牛オレイン55スネ肉、和牛頬肉とタン・田中農場の白ネギのテリーヌソース・グリビッシュ」、温前菜「鳥取和牛オレイン55のコンソメ



鳥取のテロワール野菜のポトフ仕立て」などのコース料理が供された。

なお、鳥取和牛ウィークリーフェアは2月1日から14日まで東京と大阪の四つレストランで開



催され、各店舗の料理長が作り上げた鳥取和牛を使った特別な一皿を楽しめる内容になっている。

【店舗概要】ブラスリーポール・ボキューズ銀座(東京都中央区銀座2-2-14マロニエゲート銀座110階)▷ブラスリーポール・ボキューズ大丸東京(東京都千代田区丸の内1-9-1大丸東京店12階)▷ブラスリーポール・ボキューズミュゼ(東京都港区六本木7-22-2国立新美術館3階)▷ラ・フェット ひらまつ(大阪府大阪市北区中之島2-3-18中之島フェスティバルタワー37階)

2026年NHグループ商品・販促説明会展示会(大阪会場)を開催③

(日本ハムが21日に開催した2026年ニッポンハムグループ商品・販促説明記者会見での、松本之博常務執行役員加工事業本部長による加工事業本部の展示・提案内容の説明の続き)

中華名菜については、ブランドコンセプトを明確にお伝えするため、お家で簡単プロの味(OKP)というキーワードで訴求していく。商品としては、四川式回鍋肉などの新商品を紹介している。

ピザ群については、特に強みである生地の製法を訴求し、石窯工房のブランド化に再度取り組んでいく。また、生地と具材にさらにこだわった「石窯工房EX」を投入する。重点ブランドは品質の差別化をさらに追求し、売り上げナンバーワンの地位をより強固なものにしていきたい。

「加工肉の新しい選択肢の提案」では、価格志向が進んでいるロースハムに代わるスライス商品として「サラダデッサ」を提案する。発売済みの「シャウスライス」は焼いておいしい商品だったが、これらはそのまま食べておいしい商品。それぞれ食シーンに対応して使い分けることを提案する。また、ベーコンに代わるアイテムとして「ベーコロン」を提案。ポロニアソーセージを長方形のベーコンサイズにカットした商品で、ベーコン原料の高騰が危惧される中、代替アイテムとして訴求していく。

忙しい現代社会の課題解決を図るため、肉の代わりに便利に使える素材「Attala(アッタラ)」シリーズ

を投入する。「うま塩 もも切り落とし」「同 バラ厚切り」「同 バラ切り落とし」など、加熱済み製品ながら、生肉から調理する料理にも使いやすい商品となっている。こだわりニーズの高まりへの対応商品では、「潤の匠」を展開。食感と香りが特徴のスライスシリーズで、ホワイトソース、ロースハム、ベーコン、スモークチキンの4品を展開する。

「多様化するニーズへの対応」では、ニーズを捉えた新しい売り場向け商品として和日配売り場向けに「柔らか」シリーズ4品(とろとろ角煮、ふんわり和風ハンバーグ、しっとりつくね、ほろっと手羽先の和風カレー)を提案する。当社では秋冬商品で「肉派のおでん」シリーズを投入したが、これを和日配部門の提案強化につなげていくため、電子レンジ調理可能で手軽に楽しめる和総菜に仕上げた。

肉を加えるだけで夕食の1品が完成する「お肉があればすぐできる」シリーズは、食感とソースにこだわった本格派調味シリーズで、「肉じゃがの具」「ビビンバの具」などを精肉売り場向けに提案する。さらに、つまみ需要に対応して常温商品「旨味凝縮」シリーズを展開する。独自の乾燥技術で、従来にはなかった原料部位を使用。「生ハム」「豚とば」「豚皮そうめん」「スパイシーチキンボーン」など、うまみを凝縮した新しいつまみとなっている。拡大する家飲み需要、販路の拡大に挑戦していく。(連載続く)

セミナー「世界の豚肉需給を読み解く」(ブラジル編) - ALIC

農畜産業振興機構がこのほど開催したセミナー「世界の豚肉需給を読み解く」で、調査情報部の原田祥太氏が「ブラジル養豚産業の現状と豚肉の輸出拡大に向けた取り組み」と題し講演を行った。

ブラジルでは、多くの生産者は川上から川下までを垂直統合したインテグレーター傘下に入っており、母豚数の約7割がインテグレーター傘下の生産者によって飼養されている。養豚生産者の規模は17年時点で、飼養戸数が150万戸でこのうちのわずか1・2%の生産者によって、豚販売頭数全体の9割強

が占められている。飼養されている親豚の主な品種は、雌系がランドレース種と大ヨークシャー種、雄系がデュロック種とピエトレン種であり、これらを掛け合わせたものが肥育されている。

24年の豚肉生産量は、533万tと11年連続で増加している。主な生産地域はサンタカタリーナ州(157万t)、次いでパラナ州(114万t)、リオグランデ・ド・スル(18%)の南部に集中している。ブラジルの肥育豚の生産費を他国と比較すると、同国はトウモロコシ、大豆の主要生産国であるため、飼料

調達面で優位性があり、コストは低く抑えられている。

需給については、生産量の8割弱が国内で消費され、残りの2割強が輸出される。また、年間1人当たりの消費量は20kgと日本の約1.5倍になっている。インフレが続いている同国では、牛肉価格が長期的に上昇傾向にあり、その影響で比較的安価な豚肉や鶏肉の需要が増えている。

輸出動向をみると、主な輸出先は中国、フィリピン、チリ、次いで日本となっており、日本向けの輸出はサンタカタリーナ州のみ。輸出先第1位の中国では、中国国内の豚肉生産がやや供給過多にあることから、24年は前年から大幅に減少した。一方、アジアや米州への輸出量は増加している。日本向けの輸出量も増加しているが、サイズや切り方などの規格

が細かく指定されており、また、包装も特別なフィルムを用いて、手作業で一つずつ包まなければならないなど、現場の作業工程は多くなるため、品単価は他のアジア向けに比べて高くなるが、利益率は低いとされる。

日本向けの海上輸送ルートは、①パナマ運河を通るルート②南アフリカ共和国の南方にある喜望峰を通るルート③スエズ運河を通るルートの三つ。食肉加工業者から港までの輸送手段のほとんどがトラックによる道路輸送となっており、現在ブラジルが抱える輸送面の課題は交通インフラである。主要港に向かうにはトラックで国道を通ることとなるが、交通量が多く、車線も十分ではないため、しばしば渋滞が発生し、問題視されている。(連載終わり)

タイの日本食レストランは 5781 店舗、調査開始以来初の減少

ジェトロは20日、「2025年度タイ国日本食レストラン調査」を公表した。25年の日本食レストランの店舗数は5781店舗と、前年の5916店舗から135店舗減少した。同調査を開始した07年以来初めての減少となった。

業種別にみると、店舗数が最も多いのは「総合和食」（和定食や懐石料理など）の1398店舗で、次いでですが1250店舗、ラーメンが823店舗、居酒屋が459店舗、すき焼き・しゃぶしゃぶが437店舗、焼き肉394店舗だった。店舗数が増加したのはラーメン（前年比2.6%増）、喫茶（6.4%増）のみで、鉄板焼きは横ばい、そのほかの業種は全て減少した。その中でも、焼き肉（9.0%減）、丼専門（8.6%減）の減少幅が大きい結果となった。

地域別にみると、バンコクが前年比2.4%減、バンコク近郊5県が3.1%減、そのほかの地方が1.9%減といずれの地域も前年より減少した。すき焼き・しゃぶしゃぶは、バンコクでは前年より増加したが、その他の地域では減少した。20年以降はタイの全ての県で日本食レストランの営業が確認されているが、バンコクをはじめ、観光地である北部のチェンマイ（3.6%減）や南部のプーケット（3.5%減）でも日本食レ

ストランが減少に転じた。

運営形態別では、1店舗経営のブランド数は前年まで増加傾向にあったが減少に転じた。複数の店舗を運営するブランド数は、2～5店舗規模なものは前年から大きく減少したが、51店舗以上を展開する大規模ブランドは横ばいで推移した。

客単価別の店舗数をみると、101～250パーツ（2116店舗）が最も多く、次いで251～500パーツ（1490店舗）、100パーツ以下（784店舗）、501～1千パーツ（689店舗）と続く。すき焼き・しゃぶしゃぶと焼き肉は251～1千パーツに集中している。

ジェトロの関係者へのヒアリングによると、タイ経済全体の低迷により外食産業全体が伸び悩む中、タイ人の日本食に対する知識・経験が向上し、「日本食であること」自体は差別化しにくくなっている。また、産地、品質、ストーリーを重視した選択をする層が増えている。このため、単純な出店拡大では成長が難しく、今後も店舗の入れ替わりが続くと予想される。消費者からは、価格に対する納得感（コストパフォーマンス）や体験価値がより求められるようになってきているという。

外食産業記者会が「外食アワード 2025」表彰式開催 資さんの崎田会長ら5氏に授賞

外食産業記者会が主催し、2025年に目覚ましい活躍をみせ、業界に価値ある仕組みを示した外食事業者と、外食事業者をサポートする中間流通・食材事業者に贈られる「第22回外食アワード2025」(特別協賛・外食ソリューションEXPO〈居酒屋JAPAN／焼肉ビジネスフェア〉事務局)の表彰式が21日、東京都豊島区のサンシャインシティで開催された。

外食事業者部門で受賞したのは(株)資さんの崎田晴義代表取締役会長、(株)ONODERAフードサービス、(株)なだ万の長尾真司代表取締役社長、(株)ミナデインの大久保伸隆代表取締役の3氏。崎田氏の表彰理由として、外食産業記者会は、「2024年10月のすかいらーくHDとのM&Aを機に、全国進出への機運を高めていた北九州のソウルフード『資さんうどん』の成長がさらに加速。全国区へと一気に拡大し、地方のローカルチェーンが全国市場で成功する事例として注目を集めた。グループの成長戦略の更なる加速を目指す、すかいらーくHDと、経営の安定化や全国ブランドへの飛躍を目指す『資さんうどん』の双方にメリットをもたらし、新店舗では常に行列が絶えることがない人気を獲得。活性化している外食M&Aの中でもウィンウインの成功例として注目された。全国展開が進んだことにより、うどんや丼などで構成される独自のメニューや、これまで培ってきた業態力が既存のうどんチェーン市場に新風を吹き込み、新たなうどんチェーン勢力としての地位を確立している」とした。

長尾氏は「個の職人技が際立つすし業界において、組織力をもって、すし業界の活性化に多大なる貢献に努めている。同社が展開する『銀座おのでら』ブランドは、高級路線から日常使いまでを網羅する五つのブランドを設け、多様な顧客ニーズに応えるだけでなく、職人育成の場としても機能し、次世代を担う人材の育成に尽力している。さらに、すし業態の枠に収まらず、薪焼き、海鮮丼、天ぷら、ラーメンといった幅広い業態を積極的に展開。これにより、和食の多様な可能性を提示し、マーケット全体の活況を創出している。また、日本料理の『なだ万』をグループ化し、老舗と新興を融合した新業態を出店。すしと日本料理の魅力を打ち出したコースを提供したことで、



日本料理の新たな価値を試みている」とした。大久保氏は「スキマバイトのスタッフのみで営業する居酒屋の経営や、アップデートの止まった公園などを飲食店のチカラにより再生し、地域創生をはじめ、社会課題の解決を、飲食店経営を通じて実践。また、後継者難により消えゆく名店の味を承継していく『まぼろし商店』事業からの派生で、事業承継を『事業リスタート』に発想転換して焼き肉『ニューみよんどん』を開業。閉店した各地の老舗店を『新橋に復活させるプロジェクト』も開始した。価格訴求軸とは一線を画し、創業店の『全国各地の名品セレクトショップ』の切り口で開業した居酒屋『烏森百葉』(東京・新橋)から一貫して、『飲食業としての価値』に着目して事業を展開している」と評価し、授賞した。

食材事業者部門ではアサヒビール(株)の松山一雄代表取締役、濱田酒造(株)の濱田雄一郎代表取締役会長に賞を贈り、松山氏は「『スマートドリンクング(スマドリ)』は、体質や体調、気分に応じて『飲む人も飲まない人も誰もが一緒に楽しめる』という、外食の根幹である共食シーンの構造的課題に対し、画期的なソリューションを生み出した。ドリンクメニューにおいて、ノンアルコール・低アルコールなど、ジャンルの垣根を越えた商品カテゴリーが飲食店に浸透。この取り組みは、飲酒文化そのものに新たな潮流を生み出し、外食シーンにおける顧客体験を劇的に向上させた。また、2025年3月に業務用商品として発売された『アサヒゼロ(小瓶)』は、独自のブリューゼロ製法によるアルコール分0.00%でありながら、消費者から『これだったら飲みたい!』と、本格的なビールらしい味わいを実現。ビールの代替品としてのイメージ

が定着していたノンアルコールビールテイスト飲料の枠を超え、独自の革新的な商品カテゴリーとして外食市場に浸透させた」とした。瀨田氏は「本格焼酎市場を牽引してきた芋焼酎市場が緩やかに縮小している中、発売から7年経った今も、新たな焼酎ユーザーの開拓に大きく寄与しているのが芋焼酎〈だいやめ〜DAIYAME〜〉。その浸透・拡大は業務用市場でも目を見張るものがある。みずみずしいライチを想わ

せるフルーティーな独特の香りは、長年研究を重ねて辿り着いた原料芋の熟成技術にある。その技術で熟成させた『香熟芋(こうじゅくいも)』と名付けた原料芋で仕込む〈だいやめ〜DAIYAME〜〉は、従来の芋焼酎の香りが苦手だった女性層や、飲酒経験の浅い若年層はもとより、幅広い層から支持を受けており、芋焼酎市場の今後の拡大の牽引役になることが期待されている」と評価し、賞を贈った。

京都食肉4団体が新年懇親会を開催、関係者140人超が出席

京都市食肉協同組合(吉岡浩人理事長)、京都府食肉事業協同組合連合会(同会長)、同公正取引協議会(同)、同生活衛生同業組合(木村昌彦理事長)の令和8年京都食肉四団体新年懇親会が21日、関係者140人超を招き、京都市中京区の京都ホテルオークラで開催された。

冒頭、吉岡理事長は「生産から流通、加工、販売に至るまで関係者の努力により、安全・安心で信頼される京都府産和牛は京都の食を支えてきた。一方、近年は原料価格の高騰や人手不足、消費行動の変化など、私どもを取り巻く環境は依然として厳しい」

「そのような中でも、われわれ4団体は高品質な食肉の価値を高め、次代へ継承していくこと、そして京都ブランドへの信頼を揺るぎないものとするのが使命とし、より一層連携強化を図る。今後も衛生管理の徹底や品質の向上、人材育成に努めるとともに行政機関の

皆さまと緊密に連携しながら、持続可能な食肉産業の発展や京都の食文化継承に貢献していく」などとあいさつ。



来賓では勝目康衆議院議員、京都市の松井孝治市長、元衆議院議員の繁本護氏、農水省近畿農政局の犬飼史郎次長、京都市会の下村あきら議長、京都府商工労働観光部の玉木利忠副部長がそれぞれの立場で祝辞を贈った。

来賓紹介、祝電披露に続き、公益財団法人京都府生活衛生営業指導センターの山岡景一郎代表理事が乾杯の音頭を取り懇親に。歓談が進む中、木村理事長が中締めあいさつを行い、散会した。

オリメルのジャーベイス社長が7月退任、新社長に現COOのリベスト氏

カナダの大手食品メーカーであるオリメル(ケベック州)は15日、社長交代に伴う新体制を発表した。2026年7月にヤニック・ジャーベイス社長兼最高執行責任者(CEO & President、写真)が退任し、現COOのダニエル・リベスト氏が新社長に就任する。

ジャーベイス社長は、21年11月に社長に就任。当時はコロナ下であり、業界内外でさまざまな問題や環境の変化が起きていた中、オリメルの構造改革に取り組み、その一連の改革に一定の目途が立ったことを受け、今回の交代に至った。

新たに就任するリベスト氏は、16年にオリメル入社

以来、セールス部門のバイスプレジデント、シニアバイスプレジデントを歴任し、今回社長を引き継ぐこととなった。

オリメルでは新たな執行体制の下、経営理念である「Feeding the World」を追求するべく、「これからも世界中の顧客に安全・安心で高品質な商品を提供していく」としている。



日本惣菜協会が新春セミナーと賀詞交歓会を開催 木原官房長官、林大臣らが祝辞

一般社団法人日本惣菜協会(平井浩一郎会長=上写真)は22日、東京都千代田区の東京會館で新春セミナーと賀詞交歓会を開催した。セミナーでは(株)商人舎代表で、(株)商業界社長、立教大学大学院教授などを務めた結城義晴氏が「惣菜デリ『トレードオン』のススメ」のテーマで講演を行い、「ソニーがテレビ事業を売却したばかりだが、かつては米国市場でゼネラル・エレクトリックに代表される自国企業のテレビなどの家電は、技術力が高く低価格で生産できる日本メーカーにとって変わられ、それが韓国メーカーに、さらに中国企業にと主役の座を奪われている。価格の競争でしか価値を見出せなくなる状態を脱却するためには、おいしさのために安さを、安さのためにおいしさを犠牲にする『トレードオフ』ではなく二率背反する、おいしさ、安さ、新鮮さといった価値を両立させていく『トレードオン』を実行しなければならない」と述べた。

賀詞交歓会では平井会長が冒頭のあいさつで「超少子高齢化や実質賃金の減少などで日本国内のあらゆる産業が縮小を強いられる中、唯一伸びている内需型産業はわれわれ中食・総菜産業だ。同時に安くておいしく使い勝手の良い中食は国民の生活になくしてはならないものになっている。中食産業の責任は重く、持続可能な産業として次の世代に引き継いでいかなければならない。今日は政界、省庁から来賓が大勢みえているが、ぜひ統計や数値だけでなく、われわれの店舗で実際の商品、売り場をみていただきたい。まさに日本の縮図であり、国民の生活のあり様が分かんと思う」と述べた。

来賓から林芳正総務大臣が「さまざまなコストが上がる中、おいしく、便利な商品で国民生活を支える



中食産業の皆さんに敬意を表したい。会長の言葉通り、店舗や商品をみなしなければならないと感じている」と祝辞を述べた。木原稔内閣官房長官(下写真)は「会長が(株)ヒライの店舗を展開されている熊本が地元で、182cmの私の体はヒライの商品で大きくなった」とあいさつ。齋藤健衆議院議員、山本啓介農水政務官が祝辞を述べた。新入会員の紹介と惣菜管理士資格試験成績優秀者の表彰、会員企業が700社を超えたことを記念し、拡大に貢献した企業に感謝状贈呈が行われ、トモシアホールディングス(株)の荒木章代表取締役社長の乾杯の音頭をとり、懇親に移った。

令和8年度畜産業振興事業、事業実施主体候補者の公募開始— ALIC

農畜産業振興機構は22日、令和8年度畜産業振興事業(一部令和7年度事業を含む)にかかわる事業実施主体候補者の公募を開始した。公募期間は2月19日まで(正午必着) 概要=[https://www.alic.](https://www.alic.go.jp/c-kanri/shinko01_001518.html)

[go.jp/c-kanri/shinko01_001518.html](https://www.alic.go.jp/c-kanri/shinko01_001518.html)

なお、応募対象事業の実施については、国会での予算の成立が前提となる。

【東京食肉卸売市場】牛は弱もちあい、豚は軟調

[牛] 前週は和牛、交雑牛ともにもちあい。和牛去勢は、3等級の引き合いが強かったが、4～5等級はそれほど変わっておらず、4等級との価格差が縮まっている。また、交雑牛は前年の数字を上回って推移しているものの、3等級が1500円台で推移するなど、連休明けの週に比べるとやや落ち着いた相場展開となった。

部分肉の動きをみると、年末年始の需要は終わり、高単価部位の荷動きは低調。特にカタロースは和牛、交雑牛に続き乳牛でも鈍化してきている。一方で、10度℃を下回る寒い日が続いたことから、量販店などでは鍋物需要が高まっている。切り落とし中心の動きで、交雑牛や乳牛のモモは好調。

全体に引き合いは強くはないが、今週、東京の上場は少ないと見られており、去勢A5は2400～2500

円、A4は2200～2300円の弱もちあい。交雑牛去勢B4は1600～1700円、B3は1500～1600円か。

[豚] 気温の低下による生育への影響や疾病、さらに日本海側を中心とした大雪による出荷の遅れなどの懸念材料はあるものの、引き続き全国と畜頭数は7万頭前後で推移しており、出荷頭数は比較的安定している。

一方、不需要期に入り、消費者の節約志向が強まる中で末端消費は冷え込んできている。ただ、為替やスペイン産停止の影響による輸入ポークの価格上昇などもあり、荷動きは悪くない。また、鍋物需要は気温の低下もあって堅調に推移しており、バラやカタロース、モモなどには引き合いがみられる。

それでも、しばらくは大きなイベント等はないだけに、今週も相場は緩やかな下落傾向か。

【大阪市食肉卸売市場】和牛4等級も弱気、豚もしばらく軟調展開

[牛] 牛肉が売りづらい時期ということもあって事業者からの発注も少なく、牛肉販売は全体的に引き合いが弱い。

特に和牛5等級相場は雌・去勢共に軟調となっている。比較的引き合いがあった4等級相場も需要が弱まってきており、この先も弱もちあいが続くか。

交雑牛も高値が続いていたが、さすがに需要の一服感がみられている。2月に入っても引き合いは弱そうだ。

[豚] 閑散期で引き合いが強くない中で、日々の上場頭数が安定していることもあって、相場は軟調となっている。スペイン産豚肉の輸入が停止していることから、中長期的には間違いなく高値になることが予測されているものの、今週はまだ軟調が続く見通し。

2月に入ってからもしばらくは引き合いが弱く、軟調が見込まれる。

飛騨ミート農業協同組合連合会の代表理事常務に船場氏 常務理事に溝脇氏が就任

飛騨ミート農業協同組合連合会はこのほど開催された臨時総会ならびに理事会において、代表理事常務に船場信幸氏、常務理事に溝脇実央氏が選任され就任した。なお、前代表理事常務の永瀬正幸氏は退任した。

新任役員は次の各氏。

代表理事会長 志田浩一▷代表理事常務 船場信幸(新任)▷常務理事 溝脇実央(新任)▷理事 西村寿文、坂井昭夫、祐成敏樹▷代表監事 玉腰廣幸、監事 梶田実嗣

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 1月23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 64頭	高値	3,027	2,581	-	-	-
		安値	2,210	2,163	-	-	-
		平均	2,468	2,278	-	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	去 A 122頭	高値	3,203	2,347	2,185	-	-
		安値	2,162	2,053	2,156	-	-
		平均	2,437	2,240	2,166	-	-
	去 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
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 8頭	平均	-	1,599	1,627	1,464	-
		頭数	-	2	2	4	-
	雌 C 1頭	平均	-	-	-	1,388	-
		頭数	-	-	-	1	-
去 B 24頭	平均	-	1,676	1,566	1,545	-	
	頭数	-	9	11	4	-	
去 C 4頭	平均	-	-	1,501	-	-	
	頭数	-	-	4	-	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	333 258	1,019 889	- 175.0	(競り)	(相対)	
				-	33	30

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,097	1,785	1,678	1,515	-
	安値	-	1,790	1,564	1,501	-
和 去 A	高値	2,330	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	1,085	1,071
	安値	-	-	-	1,044	1,012
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
交 雌 B	高値	-	-	1,518	1,403	-
	安値	-	-	1,450	1,410	-
交 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	1,463	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	578	633	617	562	475
	安値	528	497	465	410	303
	平均	539	536	504	457	425
	頭数	(5)	(277)	(251)	(265)	(91)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	486	494
	安値	-	-	-	463	400
	平均	-	-	-	472	476
	頭数	(-)	(-)	(-)	(4)	(29)

[大阪食肉卸売市場] 1月23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	2,433	2,173	-	-	-
(頭数)	(4)	(5)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(1)	(1)
和 去 A	2,628	2,223	-	-	-
(頭数)	(2)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,721	1,575	-	-
C	-	-	1,433	-	-
交雑去 B	-	1,720	1,572	-	-
C	-	1,521	1,557	-	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	1月23日	1月22日	(1月累計)
豚	70,000	69,900	1,001,300
成牛計	4,170	3,810	61,670
和牛雌	970	1,010	14,890
和牛去勢	730	940	15,970
乳牛雌	880	780	10,080
乳牛去勢	300	390	6,160
交雑雌	530	360	6,780
交雑去	750	330	7,760

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 1月23日

東京	1,561 円	(前日 1,570 円)
大阪	1,517 円	(前日 1,559 円)

[豚・全農建値] 1月23日

上	中	取引頭数	市況
538 円	512 円	1,072 頭	もちあい

と畜 売買	牛 61 頭	豚 99 頭	牛概況	もちあい
	牛 61 頭	豚 57 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] 1月23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]	572 (572)	- (-)	6,206	-	もちあい
仙台 [中]	556 (529)	462 (457)	603	128	反発
栃木 [地]	578 (593)	496 (534)	1,749	64	反落
茨城 [地]	517 (537)	489 (510)	1,230	807	続落
群馬 [地]	500 (519)	437 (438)	2,289	306	反落
さいたま [中]	523 (518)	506 (483)	296	293	続伸
東京 [中]	536 (547)	504 (526)	1,019	889	続落
横浜 [中]	556 (551)	526 (525)	671	689	反発
山梨 [地]	- (578)	- (560)	121	10	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	562 (550)	522 (527)	970	264	続伸
京都 [中]	555 (572)	519 (579)	37	73	もちあい
大阪 [中]	- (652)	- (736)	99	-	上場なし
神戸 [中]	551 (577)	547 (568)	-	57	下押し
岡山 [地]	586 (582)	584 (579)	318	277	もちあい
広島 [中]	576 (-)	580 (-)	430	111	急騰
福岡 [中]	564 (570)	526 (548)	576	215	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] 1月16日～1月22日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,864,136 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	1,134	1,188	1,253	1,192	83,037
うで	734	783	818	782	153,860
ロース	1,079	1,131	1,190	1,135	179,416
ばら	1,179	1,221	1,296	1,221	198,379
もも	742	773	812	773	222,149
ヒレ	1,069	1,138	1,255	1,149	9,617
セット	929	1,016	1,095	1,028	1,017,678

◇近畿圏 総重量 866,402 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	1,188	1,328	1,382	1,309	73,746
うで	670	721	761	721	138,004
ロース	1,080	1,202	1,242	1,180	119,239
ばら	1,198	1,285	1,399	1,307	165,185
もも	696	713	788	720	193,426
ヒレ	1,117	1,150	1,236	1,166	12,227
セット	842	978	1,071	977	164,575

[食鳥正肉日経相場] 1月22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	763	839	992	214
ムネ	477	537	686	172

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	749	808	1,050	5
ムネ	464	515	610	4

[農水省統計情報部食鳥市況] 1月22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	1,026	763	550	600	650
安値	770	460	290	360	350
平均	832	536	-	-	-

※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
■東京 〒101-0021 東京都千代田区外神田2-14-10
■九州 〒812-0029 福岡市博多区古門戸町3-12

TEL 06(6538)5505 FAX 06(6538)5510
TEL 03(6206)0929 FAX 03(6206)0928
TEL 092(271)7816 FAX 092(291)2995

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

■あなたの常識を強化にする 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