

令和8年
2026年

2月24日
火曜日

第11896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



センター協豚枝肉カッティング技術共励会、開催……P2

- ▶ センター協豚枝肉カッティング技術共励会、優勝は北海道畜産公社の菊地英治さん……P2
- ▶ 食品メーカー5社合同で「食物アレルギー食育出前授業」を初開催……P3
- ▶ 東京市場豚枝共、名誉賞にケイアイファーム北上、ウスネフードが史上最高値の単価2万5001円で購買……P3
- ▶ 食品等持続的供給推進機構「第35回優良経営食料品小売店等表彰事業」の表彰式開催……P4～5
- ▶ 熊本畜産流通センターの精肉直売所が支持を拡大、会員は1年で新規1千人超、19日に記念セレモニー……P5
- ▶ [肉類通関速報・1月]計24万2516tで前年比4.5%増……P5
- ▶ 伊藤ハム米久HDが春の家庭用商品施策発表会④……P6
- ▶ [鶏肉輸入予測数量]3月は計4万7450tで12.2%増……P6～7
- ▶ [東京食肉卸売市場]牛豚ともにもちあい……P7
- ▶ [大阪市食肉卸売市場]牛頭数少なく強め、豚需要底堅くもちあい……P7
- ▶ [資料]都道府県別枝肉生産量(令和7年12月)……P8～9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]20日……P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]20日……P11

注目のヘッドライン

センター協豚枝肉カッティング技術共励会、優勝は北海道畜産公社の菊地英治さん

全国食肉センター協議会は19日、群馬県佐波郡の公益社(株)全国食肉学校で令和7年度(第45回)豚枝肉カッティング技術共励会全国大会を開催した。

…詳細はP2

食品メーカー5社合同で「食物アレルギー食育出前授業」を初開催

…詳細はP3



Nipponham Group
たんぱく質を、もっと自由に。

食肉施設の設計・施工・コンサルタント

— 食肉業界をリードする —



〒110-0016 東京都台東区台東4-20-5
☎03-3834-1561(代) <https://hanaki-eng.co.jp/>

センター協豚枝肉カッティング技術共励会 優勝は北海道畜産公社の菊地英治さん

全国食肉センター協議会は19日、群馬県佐波郡の公益(社)全国食肉学校で令和7年度(第45回)豚枝肉カッティング技術共励会全国大会を開催した。部分肉流通の広域化への対応のため、豚枝肉カッティング技術を競うことにより、同協議会会員の食肉センター従業員の技術や品質・衛生管理の質を向上させることを実施の目的とする。豚枝肉1頭の分割(上写真)から整形(下写真)に至るまでの処理技術が問われるものだが、スピードとの両立も重要。日頃のカット業務では脱骨や整形などを分業している企業も多い中で、より総合的な技能が求められることになる競技だ。

全国から集まった食肉事業に関わる16人の選手が競技を終えた後、衛生、カッティング、商品管理、時間に基づく審査の結果、北海道畜産公社の菊地英治さんが農林水産省畜産局長賞(最優秀賞1席)を受賞。菊地さんは評価対象の項目で全体的に高い数値を記録した上で、カット時間も平均より優れ、スコアは500点満点中の411点となった。

共励会の後には同県高崎市の高崎ワシントンホテルプラザで褒賞授与式および懇親会が行われた。

冒頭、同協議会の種田典生常務理事が「出場した皆さんのレベルが高く、上位が1、2点差でほぼ並ぶような、まれにみる混戦となった。この結果を持ち帰って、技術を会社の後輩にも継承していただければと思う。今後、皆さんが核となって活躍することを祈念する」とあいさつ。続いて、公益(財)日本食肉流通センターの小林博行専務理事、全国食肉学校の小原和仁専務理事が来賓あいさつを述べた。

審査終了後は審査委員長を務めた全国食肉学校教務部の田中智洋専任講師が、実際にカットされた肉をみせながら技術講評を行った。さらに、褒賞授与式での審査講評では「1mm、1gの差を競って皆さん頑張った。通常の業務では分業するケースが多いとは思いますが、それぞれの工程が1mm、1gの差を追求することで会社の経営を支え、お客さまの満足感につながることを実感してもらいたい。競技を食肉学校の生徒に見学させてもらったが『どうしてあんなに早くできるのか』『かつこいい』と皆さんに憧れる声がきかれ

た。業界を担う誇りと責任を持って日々の業務に励んでほしい」とコメントした。

受賞者は次の通り。なお、各賞に加え、競技者全員に全国食肉センター協議会会長賞が贈られている。

【最優秀賞】1席・農林水産省畜産局長賞＝北海道畜産公社上川工場・菊地英治▷2席・独立行政法人農畜産業振興機構理事長賞＝JA食肉かごしま鹿屋工場製造1課・中村信行▷3席・全国農業協同組合連合会経営管理委員会会長賞＝ミヤチク高崎工場製造二課・藤井大樹【優秀賞】1席・公益(社)日本食肉格付協会会長賞＝北海道畜産公社早来工場(道央興産)・苗加広樹▷2席・公益(社)全国食肉学校学校長賞＝JAえひめアイパックス製造部製造課班長・吉良卓▷3席・公益(財)日本食肉流通センター理事長賞＝島根県食肉公社業務部業務二課主任・渡部佑弥▷4席・公益(社)日本食肉協議会会長賞＝愛知県経済農業協同組合連合会名古屋ミートセンター(横山商会)・福崎ウィリアン【優良賞】ミヤチク都農工場製造二課・橋口勇仁、ミヤチク都農工場製造二課・坂下優輝、熊本畜産流通センター業務2部製造2課・合志昌人、愛知県経済農業協同組合連合会東三河ミートセンター(森田商会)・下川ルカス・ヒデキ、茨城協同食肉(猪俣商事)・プームヤン・ニティラット、北海道畜産公社早来工場(道央興産)・斉藤一人、鳥取県食肉センター事業統括部業務二課・トン・バン・フン、いわちく製造部製造二課・鎌田悠汰、ミートランド製造部加工課・佐藤陽祐



食品メーカー5社合同で「食物アレルギー食育出前授業」を初開催

食物アレルギー配慮商品を提供する食品メーカー、エスエスケイフーズ(株)、オタフクソース(株)、(株)永谷園、ケンミン食品(株)、日本ハム、ハウス食品(株)(五十音順)6社による協同取り組み「プロジェクトA」は19日、食物アレルギー食育出前授業「みんなを守る探検隊!～食材の海を攻略せよ!～」を東京都練馬区立大泉第三小学校体育館で開催した。

「プロジェクトA」は2018年9月に「オタフク」「永谷園」「日本ハム」「ハウス食品」の4社で発足。その後、「ケンミン食品」「エスエスケイフーズ」が参画し、現在6社で活動している。「食物アレルギーの有無にかかわらず、みんなで食事をおいしく楽しめる社会の実現」を活動理念に、食物アレルギー配慮商品の普及やレシピの協同開発、情報発信、啓発活動を行い、企業同士が連携し持続的な活動をすることで、食物アレルギーを持つ人だけでなく、周囲の人々(にも食物アレルギーについて考えてもらう機会を提供すべく活動している。

この日は永谷園を除く、初となる5社での合同食育出前授業で、同校の5年生72人、6年生101人を対象に、座学とチーム対抗ゲームによる体験型授業を実施。座学では「食物アレルギーのヒミツを知ろう!」と題しクイズを出題。「食物アレルギーは好き嫌いだと思う?」「食物アレルギーは風邪のようにうつると思う?」などといった問題に、児童たちは自身の持つ食物アレルギーに関する知識で挑戦した。また、スライドを使い、食物アレルギーによって起こる症状の例とそれが人によって違うこと、その原因となる食べ物と

して、法令で表示が義務付けられている特定原材料(8品目)が説明された。

続きいて、体験企画「みんな



を守る探検隊!～食材の海を攻略せよ!～」を実施。児童が「探検隊」となり、スライドで次々と出題される、家庭や給食でも身近なカレーライスやハンバーグといったメニューに含まれるアレルゲン食材を、体育館中央に置かれた食材カードの山から選び出しそろえていくチーム対抗のリレー式ゲーム。児童たちはメニューに使用されている食材を思い出し話し合うなど、活発に意見を交わし、全問正解を目指し大いに盛り上がった。参加した児童は「ゲームの問題では、使われている具材が多いカレーライスのアレルゲン食材を見つけるのが特に難しく、何が当てはまるのだろうか」と話し合うのが楽しかった」と感想を語った。また、同校の高野正之校長は「普段、児童同士でなかなか話し合うことのないアレルギーというテーマであったが、われわれの想定以上に盛り上がって参加してくれたことがうれしい」と述べた。最後に、同プロジェクトメンバーは「食物アレルギーの原因となる食べ物は身近なところに隠れている。そして、今日この話を聞いて、原因となる食べ物をみつける“目”を手に入れた皆さんは探検のプロ。みんなで一緒に『おいしい食卓』を作ろう」と締めくくり閉会となった。

東京市場豚枝共、名誉賞にケイアイファーム北上 ウスネフードが史上最高値の単価 2万5001円で購買

第65回農林水産祭参加「令和7年度第10回東京食肉市場豚枝肉共励会」(主催＝一般社東京食肉市場協会、事務局＝東京食肉市場(株)豚肉営業部)が20日、東京食肉市場で開催された。全国各地から出品された約1千頭の豚枝肉の中から、厳正な審査の結果、(株)ケイアイファーム北上の出品豚「極上」、79・5kg)が栄えある名誉賞に輝き、競りでは(株)ウス

ネフードが、同共励会の史上最高値となるキロ当たり2万5001円(税抜き)で購買した。(共励会の詳細は次号掲載)



食品等持続的供給推進機構 「第35回優良経営食料品小売店等表彰事業」の表彰式開催

公益財団法人食品等持続的供給推進機構(村上秀徳会長=写真)は19日、第35回優良経営食料品小売店等表彰事業表彰式を東京都新宿区のホテルグランドヒル市ヶ谷で開催した。

冒頭、村上会長は「皆さまの栄えある受賞を心よりお祝い申し上げます。昨年は円安に伴い、原材料・エネルギー価格の高止まり、人件費・物流費などのコスト上昇に加え、食料品価格の高騰や働き手不足など、皆さまのご苦勞の声を数多く耳にした。このような厳しい経営環境の中、さまざまな困難な状況を克服し、個性ある取り組みにより新しい経営発展の方向を見出されていることに敬意を表す。今回の受賞が、それぞれの地域の模範となり、地域活性の一助になることを願っている」とあいさつ。

続き、農水省の河南健大臣官房総括審議官が「受賞概況を拝見し、物を売るだけではなく食体験を交えたフードロスへの取り組みや、SNSを使ったPR、各店舗独自のキャンペーンやコラボレーションなど、さまざまな趣向が凝らされていることに感嘆した。物価高が続く中、今回の取り組みによる受賞が自身の小売店はもちろんのこと、それぞれの地域にとって活力や勇気を与えるものとなり、盛り上がりには必ずやつながるものとなると思っている」と祝辞。続いて、来賓紹介・審査経過の説明を経て、賞状の授与へと移った。

食肉関連の受賞店として、公益財団法人食品等持続的供給推進機構会長賞を竜城まる光精肉店(愛知県岡崎市、磯村美枝社長)が受賞。同社は「先代から受け継いだうそのない正直な商売」「産地・品質管理を徹底し、お客さまに『安心・安全・おいしい』を届ける」を経営理念に掲げている。岡崎市で60年以上続く精肉店で、先代から培ったノウハウと、従業員からの意見を取り入れ機械設備のレイアウトに工夫を凝らすなど、効率性・生産性・安全性の向上に努めている。特に、真空機器の導入により、仕入品や小分けにした精肉の鮮度維持力を向上させ、良質な精肉を良質なまま届けている。大手スーパーマーケットとの差別化を図るため、牛肉は黒毛和牛A5ランクのみ、愛知県知多産のアクが少なくおいしいと好評を博

す「ハッピーポーク」の取り扱いなど、精肉の品ぞろえには特にこだわっている。一方で、総菜はリーズナブルな価格設定とすることで、顧客層を広げ、ササミのチーズフライやどて煮は、隣市からわざわざ買いにくる人気となっている。

同じく、(株)肉匠寿善(奈良県河合町、住吉昭文社長)も同賞を受賞。同社は「一人ひとりの「おいしい」のために」を経営理念に掲げ、2018年創業、当初は精肉卸売と週末の小売販売のみだったが、卸値に近い価格と品数の多さで評判を呼び、コロナ禍でも行列ができる人気店となった。近隣対策のため、21年に駐車スペースを確保できる大型店舗へ移転するとともに、営業日を増やし、総菜・弁当も開始した結果、年商6億円を達成した。仕入れは銘柄にこだわらず、時期に応じてA4・A5ランクの国産黒毛和牛を部位ごとに厳選。「毎日、いつでも特売日」を貫き、高品質と値頃感を両立させているほか、加工場はお客から見える場所に設置し、安心感を訴求。また会計はセミセルフレジを採用し、衛生面に配慮するなど、お客目線で進化し続ける店づくりを追求している。

おなじく同賞を山口精肉店(愛媛県宇和島市、山口明宏社長)が受賞。同社は、「地域の人々においしいお肉をお手頃価格で提供する」を経営理念に、昭和39年に先代が創業。平成4年に現社長が地域に根差した精肉店として事業を継続した。店舗は仕事帰りの人々も気軽に立ち寄りやすい立地にあることから、精肉だけでなく、しょうが焼き用の肉や、ハンバーグ、一口ギョーザなどの下処理済みの商品も販売しており、忙しいビジネスマンにとって頼れる店となっている。近年は月に1度程度、試食サービスを実施。地元ブランド和牛「絹の味」をはじめとした和牛製品のおいしさを広める販促にも取り組んでいる。また、顔見知りの客同士の会話が弾むことも多く、少子高齢化が進む地域にとって貴重な「コミュニケーションが生まれる場所」ともなっており、お客の需要・新規



主催：公益財団法人食品等持続的供給推進機構 後援：農

商品の評価は、店頭での会話を通じてダイレクトにキャッチし、満足度の高い商品開発・提供につなげている他、地域の祭りにも参加し、「絹の味」をはじめ

上質な商品をリーズナブルに提供するなど、地域の活性化にも貢献している。

熊本畜産流通センターの精肉直売所が支持を拡大 会員は1年で新規1千人超、19日に記念セレモニー

熊本県の基幹食肉センター、熊本畜産流通センター(熊本県菊池市、丁道夫社長)が運営する路面沿いの工場直売所「熊食館(ゆうしょくかん)」の新規会員数が直近1年余りで1千人を超え、総会員数が4千人を突破した。19日には店舗内で同社経営幹部らが出席する記念セレモニーが開かれた。

語呂合わせで節目の4129番目(よいにく)のポイント会員になったのは隣接の熊本市から訪れた吉田昭子さん(下写真)。当日のセレモニーでは加藤大三専務から吉田さんに対し、同県産ブランド和牛「和王」のロースステーキや、同じく県産の「くまもとりんどうポーク」のバラスライスなど2・9kg分の「精肉盛り合わせ」(目録)が贈呈された。

「熊食館」は2004年に開設した精肉直売所(営業時間10~19時、年末年始休み)で店舗は約56㎡ほどの広さ。安全・安心な地場産素材の品ぞろえと工場直送によるお得で新鮮な精肉類が強み。特に経営方針として同事業を重点分野に定めたここ数年は、その成長ぶりが著しい。24年9月から直近1月までの月商は17カ月連続で前年実績超え。25年度は4月から直近1月までの10カ月のうち7カ月で過去最高を更新した他、昨年12月は月商で2千万円の大台を初めて突破。肉の日や特定曜日に実施するポイント還元セ



ールや割引セール、会員限定のお得な商品提案など顧客の再来店率を高めるさまざまな施策が奏功し急速に利用者の支持を集めている。



店舗責任者の中村邦弘直販課長は「地元農家が大切に育てた安心で新鮮なブランド牛や豚肉をぜひ1度、口にしてほしい。ゆくゆくは会員数を5千人に増やし、地域の生活者に求められる直売所を目指したい」と意欲を語っている。

【肉類通関速報・1月】計24万2516 tで前年比4・5%増

財務省がこのほど公表した1月の貿易統計速報によると、肉類の輸入通関量合計は24万2516t(前年同月比4・5%増)と前年同月を上回った。

米国からの肉類輸入量は4万2606t(前年同月並み)と減少し、EUは2万2526t(12・0%減)となった。また、アジアからは6万129t(7・2%増)と増加し、そのうち中国は1万7758t(8・5%増)、韓国は

64t(57・3%減)、ASEANは4万2291t(6・9%増)となった。

	数量	伸び率
米国	42,606	0.0
EU	22,526	-12.0
アジア	60,129	7.2
中国	17,758	8.5
大韓民国	64	-57.3
ASEAN	42,291	6.9
肉類計	242,516	4.5

伊藤ハム米久 HD が春の家庭用商品施策発表会④

伊藤ハム米久ホールディングスが13日に開催した春の商品施策発表会での、服部剛弘加工食品事業本部事業戦略統括部マーケティング部商品企画室長(上写真)による米久ブランドの商品紹介の内容は次の通り。

[チャンプルーポーク] 畜産日配コーナーでハム・ソーセージというと、ハム、ベーコン、ウインナー、焼き豚、ポロニアソーセージなど既存のカテゴリーが定番化している。そこで、新しいカテゴリー開拓にチャレンジするため、「チャンプルーポーク」を投入する。原料にはシーズンドポーク、クッションミート、豚脂といった豚肉原料のみを使用し、形状はランチョンミートに近づけ、ジューシーに仕上げた。商品名もランチョンミートの用途の上位である炒め物メニューからとって「チャンプルーポーク」とし、メニュー提案を行う。

[ハンバーグボール] (中央写真) 現在、市場展開されているチルドハンバーグは1個298～398円のものが多い。しかし、節約志向が高まる昨今ではこの価格帯のハンバーグを1人1個、家族分をそろえるとなると高額になる。一方でミートボールは複数人でシェアしやすく、また複数回に分けて食べやすいことから売れ行きが良い。そこで、ミートボールの要素を持たせたハンバーグとして、新たに「ハンバーグボール」を開発した。原料には豚肉と牛肉を使用し、全年代で食べやすいハンバーグを意識。さらに、こだわりのデミグラスソースで仕上げている。

[中華バンズ 割包(クアパオ)] 肉まんの生地のような「中華風バンズ 割包(クアパオ)」はサンドイッチのように中に好きな具材を挟んで食べることを想定。畜産売場の冷凍コーナーに向けて提案する。

[黒酢たれ肉だんご] 冷凍の肉団子が24粒入った

大容量パックを提案する。業務スーパーなどで2kgの鶏モモ肉等の売れ行きが良いため、ストック需要・節約需要に着目した。肉団子は朝食、昼食、弁当、夕食など食卓機会も幅広く、必要な分だけ解凍して食べることを提案しニーズに対応する。米久で一番大きい1粒約30gの商品で、国産鶏肉と豚肉、玉ねぎを原料に使用し、粗びきでジューシーに仕上げた。タレは鹿児島県霧島市壺づくり黒酢を使用し、マンゴーピューレなどを使用したすっきりとした甘みのあるソースとなっている。

[御殿場あらびきポーク] (下写真) 健康志向の高まりで無塩漬商品の販売量が伸びている。しかしながら、無塩漬商品での横展開は、ウインナーではあまりない。そこで、無塩漬商品と購買層が近いレモンフレーバーに着目し、「御殿場あらびきポーク 無塩せきレモン&パセリ」を発売する。レモンはジュースとフレーバーを使用し、一口目から広がるさわやかなレモンの風味が豚肉のうまみと調和し、脂っこさを感じにくく、朝食や軽めの食事に最適な商品となっている。(連載終わり)



【鶏肉輸入予測数量】3月は計4万7450 tで12・2%増

日本食肉輸出入協会は19日、鶏肉輸入動向検討委員会を東京都内で開催し、1～3月の鶏肉輸入数量を予測した。それによると、1月は計4万5600t

(前年同月比12・8%減)で、ブラジルが3万t(20・0%減)、タイが1万5千t(6・4%増)、米国が550t(13・5%減)、その他の国が50t(6・4%増)。2月

は計4万9150t(3・1%増)で、ブラジルが3万3千t(4・9%増)、タイが1万5500t(0・1%減)、米国が600t(4・8%減)、その他の国が50t(38・3%減)。3月は計4万7450t(12・2%増)で、ブラジルが3万1千t(17・8%増)、タイが1万5500t(0・5%減)、米国が900t(127・8%増)、その他の国が50t(約15倍)になっている。

鶏肉の輸入については、ブラジル、タイおよび米国における現地価格の高値傾向に変わりはないが、

鶏肉の価格優位性などを背景として、外食や中食などの堅調な国内需要を反映して、順調に推移している。

特にブラジルではワーカー不足が顕在化しており、骨なしモモ正肉や角切り(BLK)の生産減少に起因した対日揭示価格の高騰が続いている状況になっている。引き続き、円安などの為替動向やHPAIの国内外での発生動向などについても注視していく必要があるとしている。

【東京食肉卸売市場】 牛豚共にもちあい

[牛] 前週は、2月下旬の牛肉不需求期にもかかわらず、相場は比較的高値圏での取引が続いた。3連休前の手当てが入り、和牛去勢5等級は、週中には2600円台に。引き合いの強い4等級は強含み、3等級は2200円超えが続き、前年同月を上回って推移している。交雑牛の需給はタイトで、週末に向け強もちあいで推移した。

末端の動きをみると、10℃を下回る寒い日が続いたこともあり、鍋用商材の引き合いは強く、スライス物が動いている。ただ、和牛はスソ物の需要は高いが、カタロース、ロースは荷余り感が続いている。交雑牛は全体的に動いており、ウデ、モモの引き合いが強い。バラ系の引き合いが出てきている。

枝肉の相場高は全国的に頭数が少ないことが背景にあるよう。今週は月末だが、去勢A5は2400～2500円、A4は2300～2300円、交雑牛去勢B4は1600～1700円、B3は1550～1650円のもちあい

か。

[豚] 関東でも気温の高い日が増えており、鍋物需要は鈍化しているものの、バラなどの荷動きは悪くない。一方、出荷頭数は比較的安定しており、全国と畜頭数は6万頭台後半で推移している。

前週は週末に3連休を控えていることもあり、相場は上昇基調となった。上物価格は再び600円を上回る展開となっており、この時期としてはそれなりの価格で推移。決算時期で特売が組まれるケースも増える中、輸入ポークからの代替需要もみられる。

また、気温が上昇してきたことで、鍋物提案から、徐々にバーベキュー訴求などを含め、春の需要期に向けた提案も本格化していきそうだ。

連休明けとなる今週は稼働日が少なく、1日当たりの出荷頭数は増加が見込まれるものの、引き続きもちあいか。

【大阪市食肉卸売市場】 牛頭数少なく強め、豚需要底堅くもちあい

[牛] 2月の閑散期であるにもかかわらず、和牛A5等級は高値を維持している。末端販売は極めて低調ではあるが、出回りが十分でなく、供給量が少ないことから引き合いが保たれている。このため、少なくとも2月末まで一定の引き合いをキープしそうだ。

和牛A4等級についても、発生率が低いため引き合いが強く、こちらも引き続き高値を保つだろう。交雑牛も近年続いている高値傾向を維持し、今週も高値安

定が見込まれる。

末端の販売にかかわらず供給量に左右されており、今年1年はこうした傾向がみられそうのため、今後とも仕入れには注意が必要だ。

[豚] 前週の価格は600円を割ったものの、底堅い需要に支えられて500円台を維持した。今週も500～600円を保つとみる。

[資料] 都道府県別枝肉生産量 (令和7年12月)

年次・ 都道府県	豚	牛計	成牛							
			計	和牛			乳牛		牛	
				小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢
全国 (1)	118,072.9	46,919.1	46,885.8	25,781.1	11,326.7	14,450.6	3.8	8,413.8	4,676.1	3,735.1
北海道 (2)	10,258.7	8,204.9	8,186.4	981.8	404.7	575.8	1.3	5,121.2	2,462.5	2,657.6
青森 (3)	7,330.5	1,061.8	1,061.8	329.4	126.2	203.2	-	280.9	30.1	250.8
岩手 (4)	2,661.3	679.1	678.6	471.6	203.4	268.1	-	63.3	57.1	6.2
宮城 (5)	2,572.3	835.0	834.9	703.0	230.1	472.9	-	63.7	62.8	0.9
秋田 (6)	2,154.6	159.6	159.6	140.5	41.8	98.7	-	-	-	-
山形 (7)	2,563.7	790.6	790.6	694.2	574.4	119.8	-	6.0	6.0	-
福島 (8)	1,535.9	121.4	121.4	105.7	52.4	53.3	-	6.7	5.4	1.3
茨城 (9)	7,700.1	1,861.9	1,857.6	676.6	269.6	406.9	-	451.4	413.1	38.4
栃木 (10)	2,862.5	533.0	532.4	212.0	73.7	138.3	-	117.6	102.4	15.2
群馬 (11)	5,048.0	824.4	824.2	235.3	73.3	162.0	-	36.3	9.5	26.8
埼玉 (12)	4,077.1	1,327.1	1,327.0	462.3	219.0	243.3	-	291.1	265.6	25.4
千葉 (13)	6,381.3	1,404.6	1,399.7	346.3	117.7	228.5	-	253.0	205.7	46.4
東京 (14)	1,741.8	4,072.6	4,072.6	3,313.5	1,206.0	2,107.5	-	12.7	0.6	12.0
神奈川 (15)	4,019.2	905.6	905.4	554.8	223.9	330.9	-	28.4	25.7	2.7
新潟 (16)	3,135.2	130.3	130.1	71.9	24.4	47.5	-	7.8	6.7	0.9
富山 (17)	628.9	59.6	59.6	36.2	9.8	26.4	-	0.9	-	0.9
石川 (18)	234.2	205.4	205.1	75.6	36.0	39.6	-	44.6	31.7	12.9
福井 (19)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
山梨 (20)	254.6	203.0	202.7	115.1	61.7	53.3	-	33.6	33.6	-
長野 (21)	880.9	294.3	294.3	165.5	43.1	122.4	-	28.7	28.2	0.4
岐阜 (22)	631.1	734.4	734.3	543.0	151.9	391.1	-	49.5	49.5	-
静岡 (23)	1,340.9	315.9	315.8	122.1	77.7	44.3	-	17.2	16.8	0.4
愛知 (24)	3,998.6	976.8	976.4	410.1	187.9	222.2	-	54.7	25.7	29.0
三重 (25)	1,164.3	559.7	559.7	501.9	494.0	7.9	-	29.3	26.6	2.7
滋賀 (26)	-	494.9	494.9	412.9	321.6	91.3	-	-	-	-
京都 (27)	141.1	733.1	733.1	629.8	380.7	249.1	-	2.3	1.9	0.4
大阪 (28)	221.1	1,255.4	1,255.4	648.7	249.6	399.0	-	90.1	2.2	87.9
兵庫 (29)	730.0	2,888.6	2,888.5	2,150.8	1,271.7	878.8	0.3	241.3	138.2	103.1
奈良 (30)	60.0	116.8	116.8	72.8	67.5	5.3	-	32.9	16.8	16.1
和歌山 (31)	-	21.1	21.1	10.7	10.7	-	-	-	-	-
鳥取 (32)	518.0	200.5	200.5	79.0	28.9	50.1	-	83.0	21.9	61.1
島根 (33)	535.0	164.0	164.0	105.2	42.6	62.3	0.3	22.3	20.9	1.3
岡山 (34)	556.4	311.8	311.8	123.7	52.4	71.3	-	127.3	89.4	37.9
広島 (35)	569.6	922.5	922.4	294.4	118.6	175.8	-	171.6	107.8	63.8
山口 (36)	-	80.8	80.8	23.0	15.1	7.9	-	14.5	11.4	3.1
徳島 (37)	1,586.9	384.7	384.5	149.6	62.2	87.1	0.3	9.2	9.2	-
香川 (38)	1,071.9	905.2	905.2	300.0	99.9	200.0	-	84.2	26.6	57.6
愛媛 (39)	1,208.0	138.4	138.3	83.2	29.3	53.8	-	20.3	2.9	17.4
高知 (40)	694.0	149.8	149.8	78.2	34.6	43.3	0.3	4.8	4.8	-
福岡 (41)	1,410.7	2,356.4	2,356.3	1,760.3	765.4	994.9	-	95.2	60.9	34.4
佐賀 (42)	544.0	233.1	233.1	220.5	73.7	146.7	-	2.5	2.5	-
長崎 (43)	4,395.8	830.5	830.5	565.7	205.2	360.5	-	94.1	40.3	53.5
熊本 (44)	1,128.4	1,394.6	1,394.4	975.4	382.9	592.2	0.3	160.4	152.8	7.6
大分 (45)	1,053.0	344.5	344.5	250.2	86.6	163.6	-	14.6	10.1	4.5
宮崎 (46)	7,270.6	2,223.4	2,222.6	1,515.1	620.1	894.1	0.9	71.2	16.8	54.4
鹿児島 (47)	19,053.7	4,319.6	4,319.0	3,890.5	1,418.3	2,472.2	-	63.7	63.7	-
沖縄 (48)	2,148.9	188.4	188.4	173.3	86.2	87.1	-	9.8	9.8	-

資料:農林水産省「畜産物流通統計」

(単位 : t)

乳牛	成牛								子牛	馬	枝肉生産量
	交雑牛				その他の牛						
雄	小計	雌	去勢	雄	小計	雌	去勢	雄			
2.6	12,655.5	5,379.3	7,275.2	1.0	35.4	19.5	12.8	3.0	33.4	512.3	165,504.3
1.2	2,060.3	746.0	1,314.3	-	23.2	13.3	9.9	-	18.6	7.2	18,470.8
-	451.6	205.2	246.4	-	-	-	-	-	-	43.6	8,435.9
-	143.2	43.1	100.1	-	0.5	-	0.5	-	0.5	-	3,340.4
-	67.8	33.7	34.1	-	0.4	0.4	-	-	0.1	-	3,407.3
-	19.2	10.9	8.2	-	-	-	-	-	-	8.9	2,323.0
-	90.4	38.2	52.2	-	-	-	-	-	-	12.7	3,367.0
-	8.9	8.9	-	-	-	-	-	-	-	110.0	1,767.3
-	729.6	267.7	461.9	-	-	-	-	-	4.3	0.8	9,562.8
-	202.8	51.6	151.2	-	-	-	-	-	0.6	-	3,395.5
-	552.5	312.8	239.8	-	-	-	-	-	0.3	-	5,872.5
-	573.6	256.3	317.3	-	-	-	-	-	0.2	-	5,404.3
0.9	800.4	399.5	400.9	-	-	-	-	-	4.9	-	7,785.9
-	746.4	335.1	411.3	-	-	-	-	-	-	-	5,814.4
-	322.3	190.8	131.4	-	-	-	-	-	0.2	-	4,924.8
0.3	50.4	22.3	28.0	-	-	-	-	-	0.2	-	3,265.5
-	22.6	9.9	12.6	-	-	-	-	-	-	-	688.5
-	84.8	68.9	15.9	-	-	-	-	-	0.3	-	439.6
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	54.0	49.1	4.9	-	-	-	-	-	0.3	29.6	487.3
-	100.1	39.7	60.5	-	-	-	-	-	-	2.1	1,177.4
-	141.8	20.8	121.0	-	-	-	-	-	0.2	5.5	1,371.1
-	176.5	65.4	111.1	-	-	-	-	-	0.1	-	1,656.8
-	511.6	249.8	261.8	-	-	-	-	-	0.4	-	4,975.4
-	28.5	25.8	2.7	-	-	-	-	-	-	-	1,724.0
-	82.0	19.8	62.1	-	-	-	-	-	-	-	494.9
-	100.5	71.9	28.6	-	0.4	0.4	-	-	-	-	874.2
-	516.6	188.9	327.7	-	-	-	-	-	-	-	1,476.5
-	495.9	317.7	178.2	-	0.4	0.4	-	-	0.1	-	3,618.6
-	11.2	8.4	2.7	-	-	-	-	-	-	0.4	177.2
-	10.4	10.4	-	-	-	-	-	-	-	-	21.1
-	38.5	14.9	23.6	-	-	-	-	-	-	-	718.6
-	36.5	12.9	23.6	-	-	-	-	-	-	-	699.0
-	60.8	32.2	28.6	-	-	-	-	-	-	-	868.2
-	456.4	226.0	230.4	-	-	-	-	-	0.1	-	1,492.1
-	42.4	39.7	2.7	-	0.9	0.9	-	-	-	-	80.8
-	225.8	12.4	213.4	-	-	-	-	-	0.2	3.0	1,974.6
-	521.0	213.6	307.4	-	-	-	-	-	-	-	1,977.1
-	34.9	12.9	22.0	-	-	-	-	-	0.1	-	1,346.3
-	66.8	12.9	53.9	-	-	-	-	-	-	5.1	848.8
-	500.8	142.3	358.5	-	-	-	-	-	0.1	87.1	3,854.2
-	10.1	3.5	6.6	-	-	-	-	-	-	-	777.1
0.3	170.2	79.8	89.6	0.8	0.4	0.4	-	-	0.1	0.8	5,227.1
-	255.6	81.8	173.8	-	3.0	0.4	-	2.6	0.3	194.2	2,717.2
-	77.7	30.7	46.7	0.3	1.9	0.4	1.5	-	-	-	1,397.5
-	635.3	270.2	365.1	-	0.9	0.4	0.5	-	0.8	0.8	9,494.9
-	364.3	123.4	240.9	-	0.4	0.4	-	-	0.6	-	23,373.3
-	2.6	1.5	1.1	-	2.7	1.8	0.5	0.4	-	0.4	2,337.7

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 2月20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	3,280	2,669	2,252	-	-
		安値	2,323	2,271	2,202	-	-
		平均	2,720	2,474	2,230	-	-
	51頭	頭数	41	8	2	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,300	2,471	2,351	-	-
		安値	2,320	2,360	2,231	-	-
		平均	2,670	2,420	2,293	-	-
	124頭	頭数	110	6	8	-	-
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 9頭	平均	-	-	-	1,304	
	去 C 1頭	平均	-	-	-	1,313	
交雑牛	雌 B	平均	-	-	1,608	1,533	
		頭数	-	-	5	1	
	雌 C	平均	-	-	-	1,473	
		頭数	-	-	-	2	
	去 B	平均	-	1,762	1,663	1,474	
		頭数	-	3	11	1	
去 C	平均	-	1,656	1,642	1,506		
4頭	頭数	-	1	2	1		

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜	265	932	-	(競り)	(相対)	
売買	265	998	165.0	-	29	45

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,399	1,907	1,735	1,486	-
	B	-	1,888	1,659	1,490	1,461
和 去	A	2,632	2,429	-	-	-
	B	-	-	-	-	-
乳 雌	B	-	-	-	1,073	1,042
	C	-	-	-	1,041	1,036
乳 去	B	-	-	-	-	1,085
	C	-	-	-	-	-
交 雌	B	-	1,754	1,661	1,366	-
	C	-	-	-	1,183	-
交 去	B	-	1,827	1,594	1,502	-
	C	-	-	-	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	27,001	953	930	745	606
	安値	671	605	583	508	518
	平均	2,839	665	640	611	585
	頭数	(56)	(498)	(366)	(74)	(4)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入相対	高値	-	670	464	464	496
	安値	-	670	464	432	356
	平均	-	670	464	456	471
	頭数	(-)	(6)	(2)	(9)	(12)

[大阪食肉卸売市場] 2月20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	2,638	2,321	-	-	-
(頭数)	(14)	(1)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,649	-	-	-	-
(頭数)	(6)	(1)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	1,297	-
交雑雌 B	-	1,663	1,548	-	-
C	-	-	1,516	1,361	-
交雑去 B	1,890	1,628	1,622	1,517	-
C	-	-	1,592	1,528	-
豚	-	509	471	430	482

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	2月20日	2月19日	(2月累計)
豚	67,200	68,800	956,500
成牛計	4,060	3,680	59,740
和牛雌	980	910	14,530
和牛去勢	790	770	14,850
乳牛雌	580	810	9,380
乳牛去勢	300	580	6,330
交雑雌	660	310	7,280
交雑去	750	300	7,350

[去勢牛B3・2規格 枝肉取引価格] 2月20日

東京	1,489 円	(前日 1,614 円)
大阪	1,497 円	(前日 1,545 円)

[豚・全農建値] 2月20日

上	中	取引頭数	市況
629 円	608 円	1,220 頭	急伸

と畜	牛 39 頭	豚 190 頭	牛概況	もちあい
売買	牛 58 頭	豚 181 頭	豚概況	続落

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] 2月20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]	583 (572)	- (-)	6,018	-	上伸
仙台 [中]	605 (562)	484 (484)	466	71	反発
栃木 [地]	607 (622)	561 (546)	1,632	82	反落
茨城 [地]	609 (613)	587 (582)	1,098	708	小反落
群馬 [地]	624 (604)	528 (522)	2,403	351	続伸
さいたま [中]	607 (604)	595 (601)	285	281	もちあい
東京 [中]	665 (610)	640 (587)	932	998	急伸
横浜 [中]	617 (600)	589 (579)	658	659	続伸
山梨 [地]	- (616)	- (544)	186	-	休市
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	627 (621)	593 (592)	-	223	反発
京都 [中]	592 (621)	616 (598)	61	73	もちあい
大阪 [中]	509 (533)	471 (542)	190	181	続落
神戸 [中]	590 (606)	580 (593)	-	57	-
岡山 [地]	644 (627)	632 (621)	350	275	強気配
広島 [中]	579 (-)	559 (-)	454	87	反落
福岡 [中]	589 (592)	559 (562)	574	211	小反落

注：北海道はホクレン大卸売価格で、前日の全道と畜頭数。

[日本食肉流通センター] 2月13日～2月19日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,767,625 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	1,099	1,187	1,220	1,177	80,988
うで	724	772	810	770	138,566
ロース	1,068	1,112	1,161	1,118	182,446
ばら	1,139	1,221	1,296	1,212	184,352
もも	740	794	805	777	205,181
ヒレ	1,069	1,115	1,173	1,108	7,592
セット	935	1,027	1,067	1,016	968,500

◇近畿圏 総重量 819,080 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	1,112	1,274	1,385	1,273	67,480
うで	684	713	769	716	131,745
ロース	1,080	1,185	1,209	1,158	114,467
ばら	1,163	1,296	1,337	1,280	146,006
もも	699	710	786	720	188,958
ヒレ	1,186	1,210	1,299	1,219	12,193
セット	904	999	1,143	1,010	158,231

[食鳥正肉日経相場] 2月19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	750	838	1,009	191
ムネ	447	521	671	151

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	761	834	1,050	3
ムネ	469	523	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 2月19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	1,030	747	550	600	650
安値	700	450	290	360	350
平均	848	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 A5判 152頁 定価1,500円(送料別)

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。

■~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

