

令和8年
2026年

4月23日
木曜日

第11937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



第20回飛騨ミート地方卸売市場肉牛枝肉共進会が開催された……P3

- ▶ 令和7年の冷凍食品生産額は8557億円と過去最高更新、生産量も増加 …… P2
- ▶ 飛騨ミート共進会の最優秀賞キロ当たり1万1912円で肉の匠家が購買 …… P3
- ▶ 飛騨ミート農協連が令和8年度畜霊供養祭を挙行、関係者が冥福を祈念 …… P3
- ▶ プリマハムが食育プログラムにおける新教材「朝ごはんを食べよう」制作 …… P4
- ▶ フリーデンが「やまと豚」誕生25周年を記念「やまと豚ウイナー」記念パック限定販売 P5
- ▶ [肉類通関速報・3月] 計23万1169 t で前年比10・8%増 …… P5
- ▶ 特定技能制度で食肉小売業が飲食料品製造業分野の対象に一農水省告示 …… P5
- ▶ [SM販売統計調査3月] 畜産品の売上高は前年同月比4・5%増 …… P6
- ▶ 25年の総菜市场規模は11兆7075億円で3・7%増一日本惣菜協会 …… P6～7
- ▶ [関東の輸入豚肉現物相場] Cはロイン中心、Fは底堅い …… P7
- ▶ [関東の国産豚肉現物相場] C、F共に引き続きスソ物に引き合い …… P7
- ▶ 青森県東北町の家禽農場で鳥フル、採卵鶏23万羽殺処分一農水省 …… P7
- ▶ [資料] 冷凍食品の品目別国内生産 …… P8
- ▶ [資料] 国内生産量上位20品目（2023年～2025年推移） …… P9
- ▶ [東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数]22日 …… P10
- ▶ [各地の豚枝肉、豚部分肉、食鳥相場]22日 …… P11

注目のヘッドライン

飛騨ミート共進会の最優秀賞キロ当たり 1万1912円で肉の匠家が購買

飛騨ミート農業協同組合連合会は20日、第20回飛騨ミート地方卸売市場肉牛枝肉共進会を岐阜県高山市の飛騨ミート地方卸売市場で開催した。

…詳細はP3

令和7年の冷凍食品生産額は8557億円と過去最高更新、生産量も増加

…詳細はP2

株式会社 食肉通信社

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入門書。バイヤーとして精通するための「鑑識眼」を養うことができ、業界未経験者にも理解しやすい内容となっています。

B5判／90頁／定価3,000円

大きな
カラー写真で
丁寧に解説



令和7年の冷凍食品生産額は8557億円と過去最高更新、生産量も増加

一般社団法人日本冷凍食品協会はこのほど、令和7年(1～12月)冷凍食品の生産・消費についての調査結果を公表した。それによると、7年の冷凍食品国内生産は、数量が157万4172t(前年比2.4%増)と前年を上回った。また、金額(工場出荷額)は8557億円(6.4%増)と前年に引き続き、調査開始以来最高額を更新した。

用途別では、業務用は数量が81万3787t(1.9%増)、金額が4119億円(3.1%増)と、数量、金額共に増加した。家庭用についても、数量が76万385t(2.8%増)、金額が4458億円(9.6%増)と、数量・金額共に増加。

業務用と家庭用の比率は、数量ベースではそれぞれ51.7%、48.3%(前年51.9%、48.1%)と前年に引き続き業務用が家庭用を上回った。金額ベースでは48.0%、52.0%(前年49.6%、50.4%)の割合で、引き続き家庭用が業務用を上回っている。

品目別にみると、大分類の品目別生産量では、大半を占める調理食品(102.8%)、菓子類(103.7%)、畜産物(103.3%)が増加。農産物(97.8%)、水産物(92.4%)は減少した。

小分類の品目で前年に対して目立って増加したのは、カツ(117.0%)、ピラフ類(116.7%)、ギョーザ(113.0%)などであった。

減少したのは、炒飯(9544t減、89.4%)、中華めん(1342t減、98.1%)、鶏から揚げ(879t減、92.7%)などであった(ただし、各分類中の「うち～、その他の～」を除く)

小分類の品目別生産量における上位20品目をみると、引き続き、1位うどん、2位コロッケ、3位ギョーザ、4位炒飯、5位中華めん、上位5品は前年と同様の順位であった。その他、カツ(8位→6位)、おにぎり(16位→15位)が順位を上げた。

輸入品について財務省貿易統計をみると、7年のわが国の冷凍野菜輸入量は122万4678t(4.9%増)、輸入額は3343億円(0.9%増)と共に統計開始以来最高となった。

調理冷凍食品輸入量は23万475t(5.2%増)、金額は1694億円(0.4%減)。数量は2年連続で増加し、金額は1年ぶりに減少した。輸入量のうち、業務用は

【国内生産】

	2024年	2025年	対前年比
工場数	413	404	97.8%
企業数	341	326	95.6%
数量 (トン)	1,537,854	1,574,172	102.4%
金額 (百万円)	806,449	857,719	106.4%

用途別

		2024年	2025年	対前年比	
数量	トン	業務用	798,225	813,787	101.9%
		家庭用	739,629	760,385	102.8%
		合計	1,537,854	1,574,172	102.4%
構成比率	業務用	51.9%	51.7%	-	
	家庭用	48.1%	48.3%	-	
金額	百万円	業務用	399,617	411,893	103.1%
		家庭用	406,833	445,826	109.6%
		合計	806,450	857,719	106.4%
構成比率	業務用	49.6%	48.0%	-	
	家庭用	50.4%	52.0%	-	

18万4681t(4.9%増)、家庭用4万5794t(6.2%増)となり、金額では業務用は1288億円(0.2%減)、家庭用は406億円(2.3%増)と、業務用は数量は増加、金額は減少し、家庭用は数量、金額共に増加した。国別では、主要な輸入先の中国(3482t増、3.6%増)、タイ(366t増、0.4%増)は数量、金額共増加し、ベトナム(835t減、8.3%減)は減少した。なお、この調査は、協会会員社のうち、輸入調理冷凍食品を取り扱っている33社を対象にしている。

同協会では、「冷凍食品国内生産量」「冷凍野菜輸入量」および「調理冷凍食品輸入量」の合計を冷凍食品の「消費量」としている。

7年のわが国の冷凍食品消費量は、上記の国内生産量157万4172tに、冷凍野菜輸入量122万4678tと、調理冷凍食品輸入量23万475tを加えた302万9325t(3.6%増)と増加した。これを総人口(1億2321万9千人)で割った国民1人当たりの年間消費量は、24.6kg(1.0kg増)と増加した。また、金額ベースは1兆3614億円(4.1%増)と増加した。

協会は「調理冷凍食品の輸入は、協会会員だけを対象にした調査であり、会員以外の商社、流通業者などが輸入しているものを考慮すると、実際の消費量はこの303万tを上回るものと考えられる」と分析している。

飛驒ミート共進会の最優秀賞キロ当たり 1万 1912 円で肉の匠家が購買

飛驒ミート農業協同組合連合会(岐阜県高山市、志田浩一代表理事会長)は20日、第20回飛驒ミート地方卸売市場肉牛枝肉共進会を岐阜県高山市の飛驒ミート地方卸売市場で開催した。共進会には黒毛和種170頭(去勢120頭、雌50頭)が出場した。審査の結果、最優秀賞は(有)大洞畜産(写真右)の出品牛(A5、雌、枝肉重量462・2kg、BMSNo.12)が受賞、せりではキロ当たり1万1912円(税込み)の最高値で肉の匠家(写真左)が購買した。

昨今の肉牛情勢は飼料価格、燃料、素牛価格などさまざまな物価が高騰し、経営においては非常に厳しい状況が続いている。また、中国をはじめとするインバウンド需要の変化や、消費者の消費動向は、節約志向の高まりもみられる。このような厳しい状況の中、消費が求める「安全」「高品質」「おいしい」飛驒牛を一層推進するために共進会を開催している。

審査講評で日本食肉格付協会東海北陸支所の鳥淵賢二郎支所長は、「最優秀賞の枝肉はロース芯が大きく周囲筋、僧帽筋やバラも厚く切開面の筋肉構成がすばらしく、枝肉の厚みがあった。小ザシで肉色が浅めで光沢があり、キメ細やかでサーロインおよびモモの脂肪交雑もびっしり入り飛驒牛の特質の優れた枝肉で、審査委員満場一致で決定した」と述べた。

審査の結果、最優秀賞1点、優秀賞2点、優良賞5点、特別賞2点を選出。競りでは全頭が高値で購買さ



れた。入賞牛の出品者、性別、枝肉重量、キロ単価(税込み)、購買者は次の通り。

最優秀賞 大洞畜産(雌、462・2kg、1万1912円、肉の匠家)▷優秀賞1席 大坪和夫(雌、418・0kg、6739円、同)、同2席 牛丸畜産(去勢、534・3kg、6005円、肉のキング)▷優良賞1席 うし和牧場(雌、462・6kg、5162円、馬喰一代)▷同2席 武藤畜産(去勢、522・3kg、4504円、肉のキング)▷同3席 タカネカウマンション(去勢、513・6kg、6394円、肉の沖村)▷同4席 平田和牛農場(去勢、475・4kg、4871円、肉の匠家)▷同5席 がもう畜産(雌、410・8kg、5476円、JA全農ミートフーズ(株)吉田ハム支店)▷特別賞 松木畜産 松木美幸(雌、419・6kg、5735円、肉のひぐち)、井田畜産(去勢、522・0kg、6134円、中日本フード)

飛驒ミート農協連が令和8年度畜霊供養祭を挙行、関係者が冥福を祈念

飛驒ミート農業協同組合連合会(志田浩一代表理事会長)は20日、令和8年度畜霊供養祭を飛驒ミート地方卸売市場の畜魂碑前でしめやかに挙行了。供養祭には関係者、同社職員らが列席、畜霊に感謝の誠をささげると共に、その冥福を祈念した。

畜霊供養祭では読経が流れる中、行政代表、業界関係者、職員らが順次焼香を行い、法要を終えた。志田会長は「われわれは、常に家畜に感謝をして業務を行っている。生を受けて天寿を全うせず、短い生涯を人類の生命維持、社会の発展のために貢献した諸霊に深く感謝して、永遠に安らかに眠らんことを祈念し、



関係者一同が感謝の誠をささげると祭文を奉獻した。

プリマハムが食育プログラムにおける新教材「朝ごはんを食べよう」制作

プリマハムとビートラックスジャパン合同会社(東京都千代田区、片山万気代表)はこのほど、食育プログラムにおける新教材「朝ごはんを食べよう」を制作。今年4月から全国の小学校向けに無料提供を開始する。主に小学校56年生の家庭科での活用を想定している。

プリマハムの食育活動は、目指す姿として掲げる「おいしさと感動で、食文化と社会に貢献」の下、日々の食事の大切さを次世代へ伝え、持続可能な食文化と社会の形成に寄与するという目的で実施している。時代と共に食生活の多様化が進む今、子どもたちへ「食べることの大切さ」を届けるため、教材を新規制作した。新教材は、サンフランシスコ発のデザインファームであるビートラックスと共同で制作。シリコンバレーのデザイン思考を取り入れたコンテンツにより、子どもたちの関心・ワクワクをより引き出し、充実した学びにつながるような構成となっている。

プリマハムは「子どもたちへ食の価値を届けること」を実現するに当たり、従来型の教材とは異なる視点を取り入れるため、ビートラックスと協業することとした。制作に当たり、教育現場の真の課題を探り、単に楽しいコンテンツ作りだけでなく、「教育現場の負担軽減」の課題も同時に解決する教材を目指した。

小・中学生の朝食欠食については文部科学省の「全国学力・学習状況調査」で、朝食を毎日食べていない児童の存在が示されており、食育を通じた健康課題への対応が社会的に強く求められている。これらの課題に対して、プリマハムは食育活動を通して、子どもたちへ「朝ごはんを食べることの大切さ」を伝えることで、多くの子どもたちに、「おいしさと感動」を届けていく。また、授業では、食材カードを使用して朝ごはんの献立を組み立てる「体験型」のプログラムも盛り込んでおり、知識向上だけでなく「思考力」や「想像力」を育む内容となっている。

さらに同社の公式キャラクターである「あらびき星人ソップリン」をはじめとした「プリマハムキャラクターズ」と共に学べるストーリーとすることで、児童が親しみを持って学べる構成としている。教材「朝ごはんを



食べよう」の三つの特長は次の通り。

①ダウンロードしてすぐに授業で活用できる教材。各スライドの狙いや発問の例を網羅した「ティーチャーズガイド(進行用スクリプト)」を同梱。板書計画や資料を一から作成する必要がなく、ダウンロード後すぐにスムーズな授業展開が可能。付属のワークシートもそのまま印刷して使用でき、授業後の観点別評価にも直結するなど、教育現場において即活用が可能な教材。

②持ち時間に合わせて自由に組み合わせる「パーツ式構成」「45分丸ごとの枠が取れない」という課題に対し、教材を細かいパーツに分け、必要な部分だけを自由に抜粋・組み合わせる構成を採用。[約5分]導入として児童の興味を引きつける「世界の朝ごはん」パーツなどを単独で使用[約15分]「イントロ」、「三つの働き(主食・主菜・副菜)」のパーツを足し合わせ、食育の基礎知識を指導[約45分]上記に加え、ワークシートを活用した「献立づくり」など複数パーツをフルで組み合わせた授業展開。教員の指導計画や朝の学活などに合わせて、授業のボリュームを柔軟にカスタマイズできる。

③学習指導要領に準拠し、キャラクターが学習をけん引。同教材は、小学校高学年の家庭科における学習指導要領に準拠し、学校現場で扱われている用語を用いて構成している。また、授業全編を通じてプリマハム公式キャラクター「ソップリン」がナビゲーターを務め、ストーリー仕立てで展開することで児童が没入しやすく、主体的な学びを自然に引き出す工夫を凝らした。

フリーデンが「やまと豚」誕生 25 周年を記念 「やまと豚ウインナー」 記念パック限定販売

養豚から豚肉の加工・流通をはじめ飲食までを一貫経営で展開する(株)フリーデンは、2001年に国内自社農場産の豚肉に「やまと豚」のブランド名を冠し販売を開始。今年が「やまと豚」ブランド誕生25周年に当たることから、人気商品である「やまと豚ウインナー」を160g記念パッケージとして4月から1年間限定販売する。

2001年の登場以来、「やまと豚」は日本の近代企業養豚の歴史と共に歩むフリーデンにより着実に販路を拡大してきた。厳格な農場管理基準である「JGAP認証」を取得した国内自社農場での生産により、高い安全性と品質を維持し続けている。そのおいしさは、世界の一流シェフやソムリエが審査するITI(国際味覚審査機構)の審査会で15年から12年連続で最高評価の「三ツ星」を受賞するなど、まさに世界が認めた、日本を代表する銘柄豚へと成長した。

今回、記念企画となる「やまと豚ウインナー」は、本場ドイツの伝統製法を学び、長年培ってきたフリーデン熟練の技術から生まれた人気商品。キメ細かな肉質と甘みのある脂が特徴の「やまと豚」を主原料に使

用し、かんだ瞬間にあふれる肉汁と豊かな香りが楽しめる。25周年の感謝を込めた「やまと豚ウインナー」160g記念パッ



ッケージを通じて、より多くの人に素材の良さと、フリーデンの製造技術の高さを知ってもらい、ファンになってもらうことを目指している。

なお、フリーデンでは、素材を生かすお勧めの調理法を紹介している。「プリッと」ゆでる場合は、鍋にお湯を沸かし、沸騰したら火を消す。ウインナーを入れふたをして約3分間そのまま置くと、最もジューシーな状態で食べることができる。また、「香ばしく」焼く場合、フライパンに油はひかずに、ときどき転がしながら弱火でじっくりと焼く。香ばしさと、表面のパリッとした食感が際立つ。

【肉類通関速報・3月】 計23万1169 tで前年比10・8%増

財務省がこのほど公表した3月の貿易統計速報によると、肉類の輸入通関量合計は23万1169t(前年同月比10・8%増)と前年同月を上回った。

米国からの肉類輸入量は4万4565t(12・0%増)と増加し、EUは8134t(44・0%減)となった。また、アジアからは6万2037t(0・8%減)と減少し、そのうち中国は1万7822t(5・5%減)、韓国は63t(26・7%減)、ASEANは4万4134t(1・2%増)となった。

肉類通関速報 (単位：トン、%)

	数量	伸び率
米国	44,565	12.0
EU	8,134	-44.0
アジア	62,037	-0.8
中国	17,822	-5.5
大韓民国	63	-26.7
ASEAN	44,134	1.2
肉類計	231,169	10.8

特定技能制度で食肉小売業が飲食料品製造業分野の対象に一農水省告示

15日付の農水省告示において、特定技能制度の飲食料品製造業分野に特有の事情に鑑みて定める基準が一部改正されたことにより、新たに食肉小売業

(ただし、食料品製造を行うものに限る)が追加された。

[SM 販売統計調査 3月] 畜産品の売上高は前年同月比 4・5%増

日本スーパーマーケット協会など3団体がまとめたスーパーマーケット販売統計調査資料によると、3月の食料品売上高は1兆321億8077万円(全店ベース前年同月比1・7%増)となった。

畜産品の売上高は1309億361万円(4・5%増)で、引き続き、価格上昇を背景に豚肉・鶏肉など値頃商材への需要シフトが継続している。大容量パックや価格訴求商品も引き続き支持された。牛肉は輸入牛が相場高の影響で低調が続いたが、国産牛や和牛は販促効果もあり、回復傾向もみられた。小間切れや切り落としなど値頃商品の動きに加え、週末には焼き肉用やステーキ用商品が売りに寄与した。豚肉は、切り落としやしょうが焼き用など日常使いの商品が堅調で、しゃぶしゃぶ用も販促効果により好調に推移した。鶏肉は相場高と一部の品不足が続く中でも、モモ、ムネなど定番部位に加え、味付け商品や冷凍品が売上げをけん引した。加工肉はハム、ベーコン、ソーセージ類など定番商材が伸び悩んだ。

総菜の売上高は1262億

9866万円(4・7%増)。米飯類は引き続き堅調で、弁当・丼・おにぎりに加え、すし類も好調に推移した。3月はひなまつり需要に加え、月の後半には花見や行楽需要もみられ、すし類などが売上げを押し上げた。揚げ物や焼き物も堅調で、メンチ、コロッケ、焼き鳥など食卓需要がみられた。たこ焼きや焼きそばなど軽食類、春休み需要を背景とした昼食向け商品も好調。一方で、サラダ関連や冷総菜は青果相場安の影響もあり伸び悩んだ。ひなまつりや春休み、花見・行楽需要に合わせた商品展開が売上げ確保につながったとのコメントもみられた。

スーパーマーケット統計調査

3月	売上高	前年同月比		エリア別集計	前年同月比
		全店	既存店		既存店
総販売額	111,040,539	101.8%	100.3%	北海道・東北	99.5%
食料品	103,218,077	101.7%	100.2%	関東	100.5%
生鮮3部門合計	37,824,778	101.2%	99.5%	中部	100.1%
青果	15,313,490	97.1%	95.6%	近畿	101.1%
水産	9,420,927	103.9%	102.0%	中国・四国	100.6%
畜産	13,090,361	104.5%	102.6%	九州・沖縄	99.1%
総菜	12,629,866	104.7%	102.8%		
日配	23,021,450	102.1%	100.6%		
一般食品	29,741,983	100.8%	99.8%		
非食品	5,440,571	102.6%	101.8%		
その他	2,381,932	103.3%	101.3%		

※速報値※集計企業 270社・8426店舗
JSA(日本SM協会、全国スーパーマーケット、協会 AJIS(オール日本SM協会)

25年の総菜市场規模は 11兆7075億円で 3・7%増—日本惣菜協会

一般社日本惣菜協会(平井浩一郎会長)は、毎年調査している中食・総菜業界の国内市場について、2025年の総菜市场規模を前年比3・7%増の11兆7075億円と算出した(調査対象期間は2025年1月から12月まで)

業態別にみると、コンビニエンス・ストアが3兆6044億円(構成比30・8%)と継続的に大きな市場規模を維持してきたが、伸び率は低迷している。一方で、食料品スーパー4・9%増、総合スーパーが4・7%増と、スーパーマーケット業態が拡大し、市場をけん引し

た。総菜専門店も3兆2020億円、4・2%増と着実に成長している。

25年の総菜市场は、原材料価格や人件費の上昇、物流コストの増加など厳しい経営環境が続いたものの、新商品や商品規格の見直しとともに価格の見直しが進み、堅調に推移した。背景には、単身世帯や共働き世帯の増加、高齢化など、生活スタイルの変化に伴い、調理の手間を省きつつも食事の質を求める消費者ニーズが根強く、即食性や利便性に優れた総菜・中食への需要は引き続き高い。加えて、米や生鮮3

品の価格上昇などから、特に少人数世帯では、作るよりも総菜を買う方が無駄がないことも評価されたとみている。

2006年からの20年間で、総菜市場は149%拡大している。リーマンショックやコロナによる外出自粛など、日本全体の景気低迷時期を除いては、右肩上がりに成長してきた。人口減少・少子高齢化などの影響で、国内の内需型産業はほとんどの市場が軟調にある中

で、総菜・中食市場が成長を続けているのは、消費者の生活スタイルや価値観の変化を的確に捉え、利便性や即食性に加えて、味や品質、安全・安心といった付加価値の向上に事業者が継続的に取り組んできた結果といえる。今後も、変化する社会環境や消費者ニーズを背景に、総菜・中食は日常の食卓を支える重要な役割を担いながら、引き続き着実な成長が期待される。

【関東の輸入豚肉現物相場】 Cはロイン中心、Fは底堅い

【フローズン】物価高の影響から今年は行楽や外食の需要もそれほど振るわない可能性があるが、ゴールデンウィークに向けた手当てはそれなりにみられ、全体的に引き合いがみられる。より価格訴求力の高い商品の品ぞろえへ向けて、量販店などからの解凍品需要も底堅いものがある。

【チルド】一時期に比べると、ベリーなどの引き合いはやや落ち着いているものの、ロインを中心に荷動きはますます。円安的环境下ではあるが、国産相場のさらなる高騰により、代替需要がみられる。

【輸入豚肉現物相場】 (関東仲間冷蔵庫渡し) キロ/円、税抜き

	輸入元	部位	相場	気配
フローズン	米国産	クッションミート	730中心	→
		テンダーロイン	840中心	→
	カナダ産	ショート・ボックス	790中心	→
		ウデ	790中心	→
	デンマーク産	モモ	790中心	→
		ベリー	玉なし	→
		カラ	玉なし	→
		ロインMM	880中心	→
	フランス産	テンダーロイン	880中心	→
		シートベリー	玉なし	→
チルド	米国産	カタロース	玉なし	→
		ロイン (FLOIN)	750中心	↗
		CCロイン	750中心	↗
		テンダーロイン	1,080中心	↗
	カナダ産	山付ベリー	1,250中心	→
		ボックス	800中心	↗
		テンダーロイン	1,080中心	↗
		ベリー	1,200中心	→

【関東の国産豚肉現物相場】 C、F共に引き続きスソ物に引き合い

ゴールデンウィークを目前に控える中、全国的に出荷頭数は伸び悩んでおり、枝肉相場は引き続き高値で推移。上物価格700円台後半の展開となっており、相場高から輸入物で手当てする動きもみられる。引き続きウデやモモの荷動きについては底堅く、バラやカタロースにも引き合いがみられる。

フローズンもスソ物に加え、バラやカタロースについてもそれなりに動いている。大型連休

を前にスペアリブといったアイテムにも引き合いがみられる。

関東の国産豚肉カット肉相場

生鮮物	
部位	相場
カタロース	1,100~1,200
ウデ	790~820
ロース	1,050~1,150
バラ	1,180~1,280
モモ	790~820
ヒレ	1,000~1,100

円/キロ

冷凍物	
部位	相場
カタロース	970~1,020
ウデ	750~780
ロース	950~980
バラ	1,000~1,050
モモ	750~790
ヒレ	930~980

青森県東北町の家禽農場で鳥フル、採卵鶏 23万羽殺処分—農水省

農水省は22日、青森県東北町の家禽農場で高病原性鳥インフルエンザの疑似患畜(今シーズン国内

24例目)が確認されたことを公表した。これを受け、同農場の採卵鶏23万羽が殺処分となる。

[資料] 冷凍食品の品目別国内生産

品目		数			金				
		2024年 トン	2025年 トン	対前年比	2024年 百万円	2025年 百万円	対前年比		
水産物	魚類	16,672	16,471	98.8%	20,997	21,047	100.2%		
	いび類	4,676	3,659	78.3%	4,896	3,933	80.3%		
	か・たこ類	1,720	1,494	86.9%	1,517	1,449	95.5%		
	貝類	7,474	6,272	83.9%	11,238	9,531	84.8%		
	その他	9,190	8,834	96.1%	9,725	9,544	98.1%		
		39,732	36,730	92.4%	48,373	45,504	94.1%		
農産物	にんじん	5,896	5,536	93.9%	1,118	1,219	109.0%		
	コーン	8,618	8,732	101.3%	2,980	3,527	118.4%		
	かぼちゃ	4,538	3,767	83.0%	1,410	1,389	98.5%		
	ポテト	28,440	27,763	97.6%	7,748	7,751	100.0%		
	ほうれん草	7,960	7,817	98.2%	2,676	2,613	97.6%		
	その他の野菜	9,879	10,263	103.9%	4,916	5,036	102.4%		
	果実	676	658	97.3%	654	650	99.4%		
		66,007	64,536	97.8%	21,502	22,185	103.2%		
畜産物		3,497	3,614	103.3%	2,598	2,752	105.9%		
調理食品	フライ類	水産	えびフライ	2,627	2,274	86.6%	3,799	3,169	83.4%
		えかきフライ	10,544	10,908	103.5%	9,798	10,247	104.6%	
		その他の水産フライ	12,360	11,792	95.4%	9,964	9,332	93.7%	
	コロッケ	コロッケ	152,329	155,920	102.4%	61,798	65,330	105.7%	
		うちクリームコロッケ	32,865	35,839	109.0%	15,126	17,031	112.6%	
	その他	カキ揚げ	55,064	64,399	117.0%	40,930	52,205	127.5%	
		唐揚げ	11,978	11,099	92.7%	10,066	9,270	92.1%	
		てんぷら・かき揚げ	8,134	8,040	98.8%	9,012	8,861	98.3%	
		その他	50,398	49,494	98.2%	38,059	34,739	91.3%	
			303,434	313,926	103.5%	183,426	193,153	105.3%	
	米飯類	炒飯	90,129	80,585	89.4%	41,684	39,827	95.5%	
		ラフぎ	51,135	59,679	116.7%	19,253	23,091	119.9%	
		その他	27,897	27,850	99.8%	8,834	9,595	108.6%	
		その他	18,314	20,222	110.4%	10,578	11,486	108.6%	
			187,475	188,336	100.5%	80,349	83,999	104.5%	
めん類	うどん	191,964	199,755	104.1%	40,326	45,692	113.3%		
	中華めん	61,469	62,691	102.0%	19,684	20,454	103.9%		
	中華の他	70,400	69,058	98.1%	21,557	21,659	100.5%		
	その他	54,189	55,213	101.9%	20,271	23,457	115.7%		
		378,022	386,717	102.3%	101,838	111,262	109.3%		
フライ類以外	ハンバーグ	ハンバーグ	59,289	60,762	102.5%	38,386	39,881	103.9%	
		ポーク	27,112	26,639	98.3%	10,612	10,534	99.3%	
		ウマ	37,714	37,770	100.1%	28,160	26,817	95.2%	
	春巻き	春巻き	96,904	109,542	113.0%	62,833	87,489	139.2%	
		巻	25,193	24,550	97.4%	12,232	12,231	100.0%	
		じゅう	6,604	6,517	98.7%	6,179	5,983	96.8%	
	パン・生地	パン	13,098	13,259	101.2%	10,637	10,419	98.0%	
		生地	21,070	22,384	106.2%	8,559	9,299	108.6%	
		製品	36,747	36,892	100.4%	18,337	18,468	100.7%	
	グラタン・ドリア	グラタン	35,418	33,824	95.5%	25,373	25,807	101.7%	
		ドリア							
		スープ類	7,625	7,236	94.9%	6,328	5,994	94.7%	
その他	たこ焼・お好み焼	50,685	52,908	104.4%	28,636	30,450	106.3%		
	その他	97,354	101,489	104.2%	74,896	78,297	104.5%		
	うち大豆製品	19,739	20,493	103.8%	7,949	9,572	120.4%		
		514,813	533,772	103.7%	331,168	361,669	109.2%		
		1,080,310	1,108,825	102.6%	513,355	556,930	108.5%		
		1,383,744	1,422,751	102.8%	696,781	750,083	107.6%		
菓子類	洋菓子	菓子	30,380	31,125	102.5%	26,927	27,292	101.4%	
		菓子	5,419	4,916	90.7%	4,683	4,265	91.1%	
		その他	9,075	10,500	115.7%	5,585	5,638	100.9%	
	和菓子	44,874	46,541	103.7%	37,195	37,195	100.0%		
合計		1,537,854	1,574,172	102.4%	806,449	857,719	106.4%		

資料:一般社冷凍食品協会

本年より、統計にて「ワンプレート」の調査結果を公表。

経年変化を追える状態を維持するため、従来、ワンプレートを含めていた上記品目は、そのままワンプレートを含めた実績で記載。

2025年ワンプレート 数量:20,156(トン)、金額:13,535(百万円)

[資料] 国内生産量上位 20 品目 (2023 年～ 2025 年推移)

順位	2023年	2024年	2025年		
			品 目	生産量 (トン)	構成比
1	うどん	うどん	うどん	199,755	12.7%
2	コロッケ	コロッケ	コロッケ	155,920	9.9%
3	ギョウザ	ギョウザ	ギョウザ	109,542	7.0%
4	炒飯	炒飯	炒飯	80,585	5.1%
5	ラーメン類	ラーメン類	中華めん	69,058	4.4%
6	ハンバーグ	パスタ	カツ	64,399	4.1%
7	パスタ	ハンバーグ	パスタ	62,691	4.0%
8	カツ	カツ	ハンバーグ	60,762	3.9%
9	たこ焼・お好み焼	ピラフ類	ピラフ類	59,679	3.8%
10	ピラフ類	たこ焼・お好み焼	たこ焼・お好み焼	52,908	3.4%
11	グラタン・ドリア	シュウマイ	シュウマイ	37,770	2.4%
12	卵製品	卵製品	卵製品	36,892	2.3%
13	シュウマイ	グラタン・ドリア	グラタン・ドリア	33,824	2.1%
14	洋菓子	洋菓子	洋菓子	31,125	2.0%
15	ミートボール	ポテト	おにぎり	27,850	1.8%
16	おにぎり	おにぎり	ポテト	27,763	1.8%
17	ポテト	ミートボール	ミートボール	26,639	1.7%
18	春巻	春巻	春巻	24,550	1.6%
19	パン・パン生地	パン・パン生地	パン・パン生地	22,384	1.4%
20	魚類	魚類	魚類	16,471	1.0%

資料：一般社団法人日本冷凍食品協会

(注1)「その他…」は順位から除外

(注2)2021年より「スパゲッティ」を「パスタ」に名称変更

(注3)2025年より「ラーメン類」を「中華めん」に名称変更

東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 4月22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 124頭	高値	3,212	2,745	-	-	-
		安値	2,382	2,469	-	-	-
		平均	2,764	2,608	2,514	-	-
		頭数	101	22	1	-	-
	雌 B -頭	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
		頭数	-	-	-	-	-
	去 A 156頭	高値	3,194	2,736	2,501	-	-
		安値	2,376	2,382	2,253	-	-
		平均	2,761	2,585	2,448	2,368	-
		頭数	129	21	5	1	-
去 B -頭	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	-	-	-	-	
	頭数	-	-	-	-	-	
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 12頭	平均	-	1,898	1,818	1,796	-
		頭数	-	5	4	3	-
	雌 C 3頭	平均	-	-	1,755	1,697	-
		頭数	-	-	2	1	-
	去 B 21頭	平均	-	1,887	1,837	1,756	-
		頭数	-	4	11	6	-
	去 C 1頭	平均	-	-	1,778	-	-
		頭数	-	-	1	-	-

	牛	豚	搬入牛	搬入豚		その他
と畜 売買	403 405	741 882	- 231.5	(競り)	(相対)	
				-	7	59

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌	A	2,661	2,007	1,877	1,791	-
	B	-	1,946	1,841	1,720	1,663
和 去	A	2,683	2,543	2,376	-	-
	B	-	-	-	2,027	-
乳 雌	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	1,233	1,178
乳 去	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	1,190
交 雌	B	1,990	1,915	1,828	1,740	-
	C	-	-	1,728	-	1,234
交 去	B	1,959	1,907	1,853	1,793	-
	C	-	-	-	1,739	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	947	958	868	842	755
	安値	786	752	737	486	346
	平均	862	801	780	719	491
	頭数	(5)	(297)	(308)	(160)	(112)
搬入 競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
搬入 相対	高値	-	-	-	-	512
	安値	-	-	-	-	512
	平均	-	-	-	-	512
	頭数	(-)	(-)	(-)	(-)	(7)

[大阪食肉卸売市場] 4月22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	2,679	2,550	-	-	-
(頭数)	(8)	(4)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(-)	(-)	(-)	(-)
和 去 A	2,786	2,536	-	-	-
(頭数)	(6)	(3)	(-)	(-)	(-)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	(-)	(1)	(-)	(-)	(-)
乳 去 B	-	-	-	-	-
交雑雌 B	-	1,855	1,818	1,752	-
C	-	-	1,732	-	-
交雑去 B	-	1,957	1,837	-	-
C	-	-	-	1,712	-
豚	-	733	677	582	496

[全国と畜概算頭数]
農水省統計部発表 (頭)

	4月22日	4月21日	(4月累計)
豚	61,300	64,700	979,200
成牛計	4,730	4,600	72,190
和牛雌	1,140	1,270	18,060
和牛去勢	1,380	1,130	19,950
乳牛雌	670	690	10,360
乳牛去勢	490	470	6,840
交雑雌	560	600	8,390
交雑去	490	430	8,560

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 4月22日

東京	1,818 円	(前日 1,725 円)
大阪	1,830 円	(前日 1,817 円)

[豚・全農建値] 4月22日

上	中	取引頭数	市況
783 円	764 円	1,249 頭	急伸

と畜 売買	牛 104 頭 牛 57 頭	豚 112 頭 豚 78 頭	牛概況 豚概況	もちあい 堅調
----------	-------------------	-------------------	------------	------------

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] 4月22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]	724 (702)	- (-)	5,796	-	上伸
仙台 [中]	692 (655)	591 (607)	474	70	反発
栃木 [地]	- (-)	- (-)	1,511	39	-
茨城 [地]	777 (744)	745 (715)	1,015	584	続伸
群馬 [地]	757 (751)	692 (657)	1,893	218	続伸
さいたま [中]	775 (777)	770 (761)	251	257	もちあい
東京 [中]	801 (777)	780 (755)	741	882	急伸
横浜 [中]	773 (744)	744 (728)	645	645	急伸
山梨 [地]	726 (714)	682 (703)	144	129	続伸
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	812 (787)	787 (755)	753	151	上伸
京都 [中]	- (752)	- (724)	-	-	休市
大阪 [中]	733 (723)	677 (719)	112	78	堅調
神戸 [中]	685 (768)	683 (767)	130	55	-
岡山 [地]	688 (681)	685 (670)	336	375	強含み
広島 [中]	739 (721)	713 (691)	312	43	続伸
福岡 [中]	713 (702)	686 (667)	438	179	続伸

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] 4月15日～4月21日
豚カット肉 [I] (1kg当たり円、税込み、重量kg)

◇首都圏 総重量 1,739,212 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	1,177	1,305	1,368	1,282	74,023
うで	806	833	886	834	147,322
ロース	1,145	1,242	1,305	1,234	163,949
ばら	1,260	1,328	1,373	1,332	151,396
もも	808	851	886	846	205,943
ヒレ	1,106	1,215	1,265	1,218	14,741
セット	1,048	1,081	1,123	1,081	981,838

◇近畿圏 総重量 748,012 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	1,407	1,474	1,394	60,125
うで	785	810	853	808	124,195
ロース	1,188	1,268	1,311	1,266	94,008
ばら	1,309	1,393	1,458	1,391	134,919
もも	784	816	861	821	170,715
ヒレ	1,240	1,342	1,488	1,348	9,332
セット	1,025	1,093	1,244	1,106	154,718

[食鳥正肉日経相場] 4月21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	752	837	1,010	183
ムネ	429	488	672	177

◇大阪 (2社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	732	820	1,050	4
ムネ	435	502	610	2

[農水省統計情報部食鳥市況] 4月21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					

21日分は24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
■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