

令和8年  
2026年

5月25日  
月曜日

第11955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



全国霜降り牛研究会第23回牛枝肉共助会が開催された……P7

## 注目のヘッドライン

### 食肉加工メーカートップインタビュー 日本食品 末田金次取締役会長

—博多の薫り横展開、ブランドの認知に注力

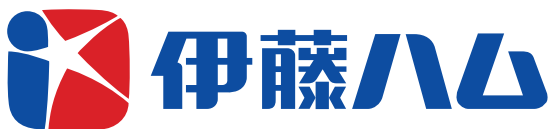
…詳細はP2

### 家畜伝染病予防法改正に伴う豚熱発生時の 選択的殺処分

農水省が全国説明会で呼びかけ

…詳細はP3

- ▶ 食肉加工メーカートップインタビュー  
日本食品 末田金次取締役会長 …… P2
- ▶ 家畜伝染病予防法改正に伴う豚熱発生時の選択的殺処分農水省が全国説明会で呼びかけ …… P3
- ▶ スターゼングループ2026年中元ギフト①ローマイヤギフトは「こころが笑顔になる、シン洋食体験」 …… P4~5
- ▶ 伊藤ハムと米久がハム・ソーセージ・調理加工食品を5~30%値上げ …… P5
- ▶ 日本羊腸輸入組合が総会開催、松永理事長ら再任、輸入可能国の拡大図る …… P5
- ▶ 全国食肉センター協が総会、由井会長理事らを再任 …… P6
- ▶ 東京食肉2組合が理事の役付決定、関谷理事長が再任 …… P6
- ▶ 全国霜降り牛研究会、最優秀賞に(株)萩牧場、宮畜産(株)がキロ当たり3147円で購買 …… P7
- ▶ 大阪食肉2団体が総会、上程全議案を原案通り可決 …… P7
- ▶ [東京食肉卸売市場]牛は高値続くか、豚は強含み …… P8
- ▶ [大阪市食肉卸売市場]和牛4等級は強気、豚需要一服でもちあい …… P8
- ▶ ジャンクガレッジ×松屋、「うまトマハンバーグまぜそば」販売開始 …… P8
- ▶ [資料]選択的殺処分の基本的な考え方 …… 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



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

## 食肉加工メーカートップインタビュー 日本食品 末田金次取締役会長

### 博多の薫り横展開、ブランドの認知に注力

—前期の状況は。

売上高は製品の値上げ効果も奏功し107%と前年実績を上回る一方、度重なるコスト上昇を製品価格に転嫁できず、利益は前期比で減益になる見込みです。分野別では主力事業のうち油脂、食肉の卸業はおおむね計画通りに推移しましたが、ハム・ソーセージなど食肉加工品は業界環境同様、引き続き苦戦し減益要因となりました。

—市場環境は。

先行き不透明でなかなか見通せません。特に中東情勢の混乱に伴う原油価格の高騰は、飼料価格など畜産分野を含め広範囲に波及し、負の影響が避けられません。他方、個人消費は引き続き生活者の財布のひもが堅い半面、個人貯蓄率は高水準。消費の二極化は進むとみています。

—今期の方針は。

スローガンには「収益基盤の確立」を掲げました。まずは利益の源泉となる社内のコストダウンをいかに進めるか。不安定な原料肉の仕入れは在庫最適化や製造品目の絞り込み、設備強化や生産DXへの試みなど、これまで部単位だった業務改革を全社で実施し、再生産可能な利益構造に見直していきます。

—畜産・加工品事業部の今期方針は。

少子高齢化や足元の物価上昇で内需は縮小し、すでに鮮魚、青果など食品全体でパイを奪い合う熾烈な競争が起きています。当社の強みは地域密着で、これを軸に消費者から選ばれるブランドを確立し、価値を実感いただけるモノづくりを進めていく必要があります。

幸いにも加工事業はハム、生肉、総菜に加え、昨年5月にレトルトの生産設備を整え四つの柱ができました。ハム、生肉を除けばまだまだこれからですが、時代のニーズに応じ、簡便性やレンジアップなど即食性の高い商品開発を積極的に進めていく方針です。

—重点商品は。

一つは主力の「博多の薫り」で、4月中旬からサラダやパスタの具材など、さまざまな料理で使えるボロニアソーセージ(スライス)の発売を開始しました。ウイ

ナーの看板製品だった同ブランドを横展開します。

—自治体との連携も強化していますね。

レトルトでは本社のある自治体と連携し「炙り焦がし牛スジカレー」(古賀市)の

製品化にこぎつけました。同市とは社会問題化する放置竹林の幼竹を活用して高品質な「純国産メンマ」を製造し、話題性の高い宇宙日本食の開発も手掛けています。

—ブランド戦略は。

九州でさえ当社製品の納店率は低く、そのシェアは半分ほど。九州でウイナーといえば「日本食品」、食肉加工品といえば「博多の薫り」と認知されるよう、ファンづくりに力を注ぎます。

具体的には4月以降、これまでスポット投入だったテレビコマーシャルを主婦の視聴率が高い朝の情報番組において年間放映を開始したほか、自社のECサイトを改修し、通年でハレの日や季節の催事などに細やかに応じたサイトに再構築します。

また本社工場の築30年を記念し、創業からこの間の社史を現代風にまとめた企業動画も制作しました。当社は福岡の小さな肉屋さんから始まって、今ではハムなど関連製品を全国に届けられるようになりました。他方で川上から川下に至る事業モデルには油脂があり、資源の有効活用を実践するなど、企業としてまれなストーリー性があるのも強みです。

同動画は自社のホームページや得意先の売り場で放映するサムネイル広告として活用する他、インナーブランディングとして社内研修に使い、社員一人ひとりが自社を語るツールとして利用します。社内にはパート社員を含め将来のファンになり得る潜在顧客が数多く存在します。社内でもこれら理念が円滑に浸透すれば、新たな消費サイクルを回す一つの転換点になると考えています。



## 家畜伝染病予防法改正に伴う豚熱発生時の選択的殺処分 農水省が全国説明会で呼びかけ

農水省は19日、豚熱発生時の防疫措置に関わる全国説明会を開催。家畜伝染病予防法改正に伴う殺処分範囲の見直しについて関係者へ説明の場を設けた。(20日付既報)

これまで豚熱は、現場でのワクチンの効果が正確に判明していなかったことから、発生農場を直ちに清浄化できる極めて有効なまん延防止措置として全頭殺処分が実施されてきた。しかし、全頭殺処分は発生農場の経営に与える影響だけでなく、防疫措置に関わる人的、精神的、財政的負担が大きいことが課題としてあった。このため、発生農家の経営への影響や防疫措置に関わる負担を軽減しつつ、まん延防止の徹底と両立できないかという観点から、殺処分の範囲を見直すため、農水省はワクチン接種農場における発生事例を分析。その結果、「適切なワクチン接種により免疫を獲得した症状のない豚は、殺処分しなくても感染拡大リスクにならない」との専門家の結論を得た。

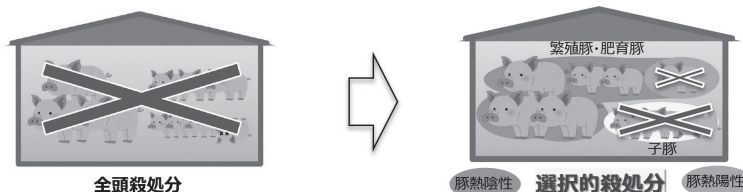
今回の法改正で導入される選択的殺処分においては、家畜防疫員だけの判断ではなく、県が国と協議の上決定する。ほかの農場への伝ばリスクとなり得る、まん延防止に必要な豚の殺処分をすること、加えて、畜舎などの消毒によるウイルスの除去、ワクチン免疫を付与された豚の監視(移動制限・報告徴求)により、一定期間で農場の清浄化を図ることがパッケージとして組み込まれる。

選択的殺処分は適切なワクチン接種が実施されていることを前提とした上で、①ワクチン免疫が成立していない豚(ワクチン未接種の豚、接種後20日を経過していない豚、発育不良に陥っている豚)②すでに感染している豚③家畜防疫員が豚熱のまん延防止のために殺処分が必要と判断した豚が殺処分の対象となる。基本的に繁殖豚は殺処分対象外となり、患畜確認後に新たに生まれる子豚においては、防疫措置完了(殺処分、死体などの処理および3回目の畜舎などの消毒が全て完了)までは、農場内にウイルスが存在する可能性が高いため、殺処分の対象となる。

### (1) 豚熱に係る選択的殺処分の実施

新型PCR検査による知見を踏まえ、全頭殺処分から、子豚や症状があり検査陽性となった豚を殺処分とする方法に変更

【第16条第1項、第17条】



[防疫措置]殺処分の範囲を決定するため、患畜確認後、基本的にすべての飼養豚(すでに殺処分対象とした豚を除く)を対象に拡散状況確認検査を実施し、臨床検査で異常が確認されない、またはPCR検査陰性で陰性により判断し、疑似患畜から除外となる。

殺処分は①検査を実施せず殺処分するもの(ワクチン未接種、接種後20日未経過)②検査後殺処分するもの(症状+PCR検査、発育不良)③患畜確認後新たに生まれる子豚の最大3段階で実施し、患畜が確認された日から約1週間を目安に殺処分を行う。なお、死体処理の手法は従前の通り埋却または焼却で行い、汚染物質(患畜および殺処分された豚由来の排せつ物や飼料、敷料など)は、埋却、焼却、消毒により処理する。

畜舎などの消毒は、従前どおり1週間間隔で少なくとも3回以上実施。このとき、患畜や殺処分した豚が所在していた畜房や、新たに子豚が飼養される分娩舎や離乳舎は空舎にして消毒を徹底する。殺処分や死体などの処理、3回目の消毒が全て完了した時点で防疫措置の完了となる。

[監視プログラム]殺処分を除外された豚は①約3カ月の移動制限による農場間伝ばの防止②万一の続発をただちに摘発できるよう、報告徴求を徹底。一方、防疫措置の完了後、臨床上異常が認められない場合、「出荷適宜の豚のと畜場出荷」「子豚の肥育農場への移動」「やむを得ない場合に限り、精液などの物品の移動」が可能となる。「出荷適宜の豚のと畜場出荷」においては、出荷元は出荷前日の臨床状況を家畜保健衛生所に報告し出荷の許可を得ていること、またと畜場側は、原則監視プログラム適用農場からの豚の受け入れ専用日時を設定する必要がある。

## スターゼングループ 2026年中元ギフト(上) ローマイヤギフトは「こころが笑顔になる、シン洋食体験」

スターゼングループは6月2日から、中元ギフトの販売を開始する。夏は休暇や帰省など、人と人がだんらんする機会が増える季節となっている。そうした時間を彩る食は、おいしさだけでなく「誰と食べるか」「どのような思いが込められているか」により、そのひとときを一層特別なものにしてくれる。同グループは、中元ギフトを通じて、贈る方と受け取る方の思いをつなぐ“食の感動体験”を届ける。

老舗ブランド・ローマイヤからは、伝統を受け継ぎながら新たな魅力を加えたハム・ソーセージや洋総菜ギフト。スターゼンから、食卓を華やかに彩るミートギフトを用意する。家族で楽しめる商品から、こだわりを感じられる逸品まで、贈る相手やシーンを思い浮かべながら選べる、幅広いラインアップを取りそろえる。

ローマイヤからは、「こころが笑顔になる、シン洋食体験」として、商品のおいしさだけでなく、食卓で過ごす時間や体験そのものを含めた価値を大切にしたいという思いから、今年度、ブランドラインアップを刷新。それぞれのブランドコンセプトを明確にし、「銀座ローマイヤ」「ローマイヤクラシック」「ローマイヤハウス」の3ブランドで展開する。贈る相手やシーンに合わせて選べるラインアップで、夏の食卓を彩る。ローマイヤのラインアップは次の通り。

【銀座ローマイヤ】スタイリッシュな洋食で、華やかなひとときに。家族が集まるイベントや祝いの日、食卓を彩る華やかな洋食を楽しみたい人には、丁寧に仕上げた洋食の味わいを、そのまま家庭で楽しめるラインアップとなっている。「オードブルセット」は、盛り付けるだけで食卓が華やぎ、酒と共に楽しめるギフト。スモーク商品は国産山桜チップを使用し、それぞれの原料に最適な条件で燻製し、香り豊かな味わいに仕上げた。また「洋惣菜詰合せ」は、洋食店の定番メニュー、ロールキャベツとハンバーグの詰め合わせセット。本格的な洋食の味わいを家庭で手軽に楽しめる。

【ローマイヤクラシック】伝統の技が織りなす、心満たす味わい。贈り物にも、自分へのご褒美にも寄り添う“伝統のごちそう”となっている。肉のうまみをしっかりと閉じ込めたロースハム、食欲をそそる香りが広



がるソーセージなど、長年積み重ねてきた思いを込め、一つひとつ丹精込めて作り上げた味わいを楽しめ



る。「元祖ロースハム」は、ローマイヤ伝統の製法で仕上げた「元祖」ロースハム。ギフトならではの



いたく感を感じられる一品で、そのままはもちろん、軽く焼いてもおいしいギフト。「ハム・ソーセージ詰合せ」は、ハムやソーセージ、ベーコン、焼き豚などを詰め込んだバラエティー豊かなセット。ローマイヤ直営店で人気の大判ボンレスハムも加え、さまざまな種類の商品を楽しめる。

【ローマイヤハウス】みんなで囲む食卓をちょっとぜいたくに、ローマイヤブランドを日常的にカジュアルに自分好みに楽しみたい方へ。何気ない毎日に。ほっとうれしいぜいたくなギフト。「スモークベーコン詰合せ」は、濃厚な味わいと香ばしいスモークが特長のベーコン2種セット。肉のうまみと食感をしっかりと味わえるため、スライスしてそのまま食べることがお勧め。ワイン

との相性にも優れており、お酒とのペアリングでぜひいたくなひとときを演出する。「ハム・焼豚詰合せ」は、ハム

と焼豚のブロックタイプの詰め合わせ。ギフトならではの特別感があり、食卓やおもてなしの席を彩る。

## 伊藤ハムと米久がハム・ソーセージ・調理加工食品を段階的に約5～30%値上げ

伊藤ハムと米久は、7月1日からハム・ソーセージおよび調理加工食品の納品価格改定をそれぞれ段階的に実施する。昨今の家畜疾病の発生や国際情勢の緊迫化の影響を受け、原材料価格やユーティリティークストが高騰しており、物流費の高騰に加え、人件費も継続的に上昇している。

このような環境下において、両社ではグループ全体で効率化・合理化などの企業努力を重ねてきたが、コスト上昇分の全てを吸収することが極めて困難な状況となっている。このため、今後も安全・安心な商品を安定的に届けるため、品質の維持・向上に努めるとと

もに、引き続きコスト低減への取り組みを進めていく。

【伊藤ハム】価格改定商品 家庭用・業務用ハム・ソーセージ、調理加工食品計220品目▽内訳 家庭用ハム・ソーセージ110品目、家庭用調理加工食品50品目、業務用商品60品目▽価格改定日 7月1日出荷分から、段階的に実施。

【米久】価格改定商品 家庭用・業務用ハム・ソーセージ、調理加工食品計70品目▽内訳 家庭用ハム・ソーセージ20品目、家庭用調理加工食品20品目、業務用商品30品目▽価格改定日 7月1日出荷分から、段階的に実施。

## 日本羊腸輸入組合が総会開催 松永理事長ら再任、輸入可能国の拡大図る

日本羊腸輸入組合は21日、東京都品川区のホテルマイステイズ五反田駅前第63回通常総会を開催し、令和8年度事業計画などの提出議案を原案通りに承認した。また、役員改選が行われ、理事会を経て、松永大介理事長(写真)が再任された。また、新たに布施隆氏が監事に就いた。

松永理事長は冒頭のあいさつで、「昨今の世界経済は地政学的リスクの高まりや、エネルギー価格の急騰、為替変動などにより不安定な状況が続いている。国内においても食料価格の高騰により、食肉加工品市場は縮小傾向にある。低価格志向やPB商品の拡大も業界全体にコスト圧力となっている」と述べた。また、「こうした状況下で安定した原料供給を確保し、引き続き食肉加工業界を支えていくためには、いくつかの重要な取り組みが求められる」として、輸入可能国の拡大、サプライチェーンの一翼を担う責任を果たすこと、持続可能な発展に向けた取り組み—の3点を注視すべきポイントに挙げ、それらの内容を説明した。

来賓として経産省貿易経済安全保障局農水産室

の内田剛室長が「コスト高が続く中、消費者の節約志向などもあり、非常なご苦労をされていることを察する。羊腸を含め、農産物や食品は人々の生活に不

可欠なものであるため、引き続き安全・安心な輸入を期待する。経産省としては、羊腸の安定的な輸入に取り組む組合員の皆さまをサポートしていきたい」とあいさつした。

今年度の事業計画としては、天然ケーシング業界の健全な発展に資する事業、セミナーや勉強会を通じた組合員の共通利益増進に資する事業、関係機関との連携などに取り組んでいく。



## 全国食肉センター協が総会、由井会長理事らを再任

全国食肉センター協議会(由井琢也会長理事=写真)は21日、東京都港区の品川キャナルビルで令和8年度全国食肉センター協議会通常総会を開催。7年度事業報告、8年度事業計画など、上程全議案を原案通り承認した。また、任期満了に伴う理事・監事の選任では、由井会長理事らを再任。会長、副会長、常務理事の3役は、会長理事を由井琢也氏(JA全農)、副会長理事を北村裕司氏(JA食肉かごしま)、常務理事を種田典生氏(学識経験者)が務める。8年度は基本課題として、①施設整備に関わる課題への対応と取り組み(行政・関連団体との連携等)②情報交換や協議を通じた課題解決などによる事業レベルアップへの取り組み(各専門部会の開催など)③個別課題への取り組み(対米輸出課題対策会議の開催、海外食肉事情視察女子研修会の開催など)④人材育成と人材確保課題に資する取り組み(豚枝肉カッティング共励会の開催など)⑤社会的役割(SDGs)、環境課題(CO2削減・カーボンニュートラル)への取り組み⑥経営全般その他課題への取り組み(経営者セミナーの開催など)を実施する。

由井会長は、食肉処理施設をめぐる状況について「施設の老朽化の進展、人手不足、物流コスト上昇など、課題の複雑化・深刻化に加え、春先からの中東情勢の緊迫化により、燃油価格あるいはナフサ由来の資材の価格高騰など、安定的な事業の継続が危ぶまれる状況となっている」と指摘。そうした中、同協議会においては「食肉センター間の課題や情報の共有、調査活動の充実、技術の継承普及などに取り組み、国や関係機関と連携しながら持続可能な食肉処理体制の確立に努めてきた。その結果として、令和7年度には施設更新に関わる補助率が条件付きではあるが、

2分の1から3分の2に引き上げられたこと、あるいは機械更新に関わるalic事業の継続、さらに外国人人材のと畜業従事に関する制度改善など、重要な前進がみられた。会員の

皆さまの熱心な活動のたまものだと考えている」と報告。さらに「直近では米国向け輸出食肉の取扱要項が改定され、と畜時の放血方法について、これまでより柔軟な選択肢が可能となるということで、今後の輸出拡大に向けた環境整備も進展している」とした。さらに畜産を取り巻く環境の厳しさ、全農グループの取り組みなどを紹介した上で、「事業の不確実さがさらに高まる環境ではあるが、系統食肉センターで組成される当協議会が果たすべき役割はますます大きくなっている。本年度にも会員の皆さまとの取り組みを一層強化し、国や関係機関と連携のうえ、系統食肉センター事業のさらなる発展と持続可能なバリューチェーンの構築において、実効性のある取り組みを進めていく」と述べた。

また、来賓を代表して農水省畜産局食肉鶏卵課の香川仁志課長補佐があいさつを述べ、続けて食肉流通をめぐる情勢を説明。食肉処理施設の再編・合理化の新たなパターン(集約)、処理能力の向上に資する取組例などを紹介したほか、中東情勢に関連し、燃料高や石油製品等の供給に関する相談窓口を設置していることなどを説明した。



## 東京食肉2組合が理事の役付決定、関谷理事長が再任

東京食肉生活衛生同業組合、同事業協同組合は22日、20日に行われた総会后初となる理事会を東京食肉市場センタービルで開催し、総会で選任された理事の役付を決定。関谷理事長を再任した。新役員

体制は次の通り。

理事長 関谷芳久▽副理事長 杉崎武彦、布川勝一、川名海男▽専務理事 深谷隆浩、田島雅之▽常務理事 木嶋一雄(他11名)

## 全国霜降り牛研究会、最優秀賞に 萩牧場、宮畜産がキロ当たり3147円で購買

全国霜降り牛研究会第23回牛枝肉共励会が21日、東京食肉市場で開催された。和牛部門の最優秀賞には、(株)萩牧場の枝肉(去勢、格付A5、BMSNo.12、枝肉重量516kg)が選ばれ、キロ当たり3147円で宮畜産(株)が購買した。交雑部門の最優秀賞には、(株)糸賀牧場の枝肉(格付A5、BMSNo.10、枝肉重量566kg)が選ばれ、キロ当たり3147円で宮畜産が購買した。

和牛部門の最優秀牛についての評価は、「ロース芯・モモ共に大きく、各部位厚みがあり、サシもしっかりと入っていて、肉質、体型的にも516kg、歩留まり基準値85・5と良い数値だった。ロースだけでなく、バラ、カブリ、広背筋と全体にサシが入っていること、張りがあることなどから最優秀賞に選ばれた」と評価した。最優秀賞以外の結果は次の通り。生産者、性別、格付、枝肉重量、キロ単価、購買者)

[優秀賞](株)坂口畜産(去勢、A5、655kg、2921円、

コシヅカ、  
(有)金田牧場  
(雌、A5、  
555kg、  
2990円、  
(株)野本)▷  
(株)モーレッツ



ファーム(雌、A5、532kg、3031円、(株)コシヅカ)▷坪井徳幸(去勢、A5、660kg、2700円、(株)ふじなわ)

[優秀賞]寿牧場(去勢、A5、670kg、3千円、コシヅカ)▷野村畜産(雌、A5、517kg、2803円、ミートコンパニオン)▷野崎畜産(去勢、A5、666kg、2905円、コシヅカ)▷森ファーム宮崎(去勢、A5、662kg、3001円、コシヅカ)▷パシフィックファーム(去勢、A5、616kg、2857円、コシヅカ)▷農事組合法人河本牧場(雌、A5、497kg、2940円、コシヅカ)▷河内畜産(雌、A5、483kg、2800円、マルヨシ商事)

## 大阪食肉2団体が総会、上程全議案を原案通り可決

大阪府食肉事業協同組合(池田清昭理事長=写真)、同生活衛生同業組合(同)は21日、大阪市北区の大阪食肉会館で令和8年度通常総会を開催。議事では共に今期の事業計画を決定するなど、全議案を原案通り承認した。生衛組合は第67回、事業組合は第66回。

冒頭、池田理事長は「式次第にあるように昨年から政治も経済もさまざまな難問が起こり、われわれを取り巻く環境は非常に厳しい。この難しい局面を乗り切るためにも皆さんのご協力をいただき、引き続き事業運営に努めていきたい」などとあいさつ。

総会は生衛組合、事業組合の順に進行。池田理事長を議長に進められた議事では、共に令和7年度事業報告および決算関係書類、8年度事業計画案、同収支予算案および組合費の賦課ならびにその徴収方法案、借入金限度額、その他について議案審議し、全て原案通り可決した。

また、池田理事長からは「役員の高齢化が進んでおり、いざという時のために副部長という立場で役員の補充を行いたい」の申し出があり了承された。



総会終了後には北前孔一郎副理事長が大阪・南港市場の動向を報告。

「和牛、交雑牛については高止まり。和牛は若干落ち着いたが、インバウンドが21万人減少していることや輸入ビーフの需給が締まっていることなどにより、スソ物が特に高い。豚も少しは緩んだが、それでもノンブランドの商品で700円超。週に250頭ほどの出荷しかなく、夏はよりタイトになるだろう」などと懸念を示した。最後に繁田文三副理事長が閉会の辞を述べ散会した。

## [ 東京食肉卸売市場 ] 牛は高値続くか、豚は強含み

[牛]前週は和牛、交雑牛共にもちあい。連休明け以降、高値相場が続いており、特に、和牛に比べ値頃感のある交雑牛の引き合いは強く、B3の安値が1800円を超えている。和牛も、品質によっては前週に比べ価格が伸び悩むものも散見されたが、引き続き強気な展開となった。

週末は好天に恵まれたこともあり、焼き肉商材の荷動きは活発になっている。モモは量販店中心に好調で、ヒレの引き合いも強い。和牛の引き合いは極端に強くはなく、カタロース、ロースは低調だが、卸各社は調整を図っており、大きな荷余りもない。

昨年はこの時期に関東は梅雨入りしたが、今年は遅いとの予測もある。全国的に品薄感が続く中、東京の上場も今週は多くはないと予想されており、和牛去勢A5は2600～2700円、A4は2500～2600円、交雑牛B3は1800～1900円と、前週のもちあいか。

[豚]連休明け以降、行楽需要にも一服感が出るのが予想されていたものの、枝肉相場は予想以上に急激に下落。前週は、週明けから上物価格が602円まで下げ、中物価格については600円を大きく割り込む相場でスタート。その後も600円台前半の価格で推移する、やや低調な展開となった。

連休明けから梅雨にかけての不需要期であり、消費者の節約志向は一段と強まっている。また、出荷頭数は6万頭台半ばで推移しており、例年頭数が減っていくこの時期としては、それなりの頭数を維持しているともいえる。

とはいえ、気温も上昇する中、今後は頭数も減少傾向となることが予想される。前週後半には相場も急伸しており、上物価格は600円台後半まで上げてきている。需要は旺盛とはいえないが、今週は強含みの展開か。

## [ 大阪市食肉卸売市場 ] 和牛4等級は強気、豚需要一服でもちあい

[牛]大型連休が明けて、従来であれば閑散期に入り、和牛相場が大幅下落するタイミング。しかし、今年は長期的な和牛の手当て難が見込まれていることから、相場はそれほど下がらない。

特に和牛5等級の底値が高いため、代替需要として高値になっている4等級の価格はもはや5等級とほぼ同等となっている。この高値の中では等級よりも利益が重視され、歩留まり率の高い4等級は5等級以

上の価値を持つ。これまで以上に枝肉を吟味する買参者が増えそうだ。

交雑牛も高値で安定するとみる。

[豚]かなりの高値の中で価格が折り合わなくなり、下押し傾向も強まってきた。この先、気温の上昇に合わせて相場は再度上伸するとみられるが、需要の一服感から今週は前週のもちあいとなりそうだ。

## ジャンクガレッジ×松屋、「うまトマハンバーグまぜそば」販売開始

「ジャンクガレッジ」を展開する(株)松富士食品(東京都千代田区、瓦葺一利社長)は、牛めし・カレー・定食でおなじみの「松屋」との公式コラボ第2弾として「うまトマハンバーグまぜそば」(〈玉子あり〉税込み=並1240円/大1340円 /倍1440円、〈玉子なし〉並1140円/大1240円/倍1340円)を、フードコート店舗を除く全店で販売開始している。

第1弾の「うまトマまぜそば」に続き、同店で絶大な人気を誇る「うまトマハンバーグ」の味わいを、ジャンクガレッジが誇る「まぜそば」と融合させた。最大の特長は、器を埋め尽くさんばかりの肉厚なハンバーグ。ジューシーな肉のうまみに、にんにくのパンチが効いた特製トマソースが絡み、これまでになく重量感と中毒性を実現させた一品となっている。

# 選択的殺処分の基本的な考え方

豚熱

- 令和8年5月に家畜伝染病予防法が改正され、全頭を殺処分をしていた豚熱の殺処分範囲を見直した。
- ワクチン接種後の発生事例の分析の結果、適切なワクチン接種により免疫を獲得した症状のない豚は感染拡大リスクにならないとの専門家の結論を得た。
- 発生後、殺処分等や消毒の期間を含め、概ね3か月間監視（移動制限＋報告徴求）。
- 監視期間中も、防疫措置の完了後、症状のない豚はと畜場出荷や肥育農場への移動が可能。

## 1. 殺処分の範囲

県が、国と協議の上、決定。

- ① ワクチン免疫が成立していない豚  
未接種・接種後20日未満・発育不良  
※ 3回目の消毒完了後に生まれた子豚を除く。
- ② 症状が認められ、PCR陽性となった豚
- ③ その他家畜防疫員が必要と判断した豚

・接種が早すぎるなど、県の指示に従わず、  
ワクチンが適切に接種されていない  
⇒全頭殺処分対象

・感染が限局していない  
(農場内にウイルスが広範囲に浸潤)  
⇒繁殖豚を除く全頭を殺処分対象

## 2. 防疫措置

- (1) 拡散状況確認検査  
全頭：臨床検査 → 異常豚 → 異常豚：PCR検査等
- (2) 殺処分等・消毒  
殺処分は1週間以内を目途に実施。  
消毒は1週間間隔で3回実施。

## 3. 監視プログラム

- 移動制限と毎日の報告徴求により監視。  
(監視期間：約3か月)
- 防疫措置の完了後（発生から約3週間後）、  
症状のない豚は以下が可能。
  - ・と畜場出荷
  - ・子豚の肥育農場への移動

# 東京・大阪枝肉相場、全国と畜頭数

[東京食肉卸売市場] 5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	高値	3,135	2,762	-	-	-
		安値	2,284	2,184	-	-	-
		平均	2,709	2,546	-	-	-
	78頭	頭数	65	13	-	-	-
	雌 B	高値	-	-	-	-	-
		安値	-	-	-	-	-
		平均	-	-	-	-	-
	-頭	頭数	-	-	-	-	-
	去 A	高値	3,784	2,701	2,530	-	-
		安値	2,393	2,262	2,486	-	-
		平均	2,765	2,541	2,508	-	-
	147頭	頭数	119	26	2	-	-
去 B	高値	-	-	-	-	-	
	安値	-	-	-	-	-	
	平均	-	2,215	-	-	-	
1頭	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	平均	-	1,857	1,811	1,755	-
		9頭	頭数	-	1	5	3
	雌 C	平均	-	-	1,621	-	-
	1頭	頭数	-	-	1	-	-
	去 B	平均	1,960	1,888	1,862	1,787	-
20頭		頭数	1	8	7	4	-
去 C	平均	-	-	1,735	1,695	-	
6頭	頭数	-	-	4	2	-	

	牛	豚	搬入牛	搬入豚	その他
と畜	344	853	-	(競り) (相対)	
売買	344	1,029	138.5	-	21
				21	62

◇牛搬入		5	4	3	2	1
和 雌 A	高値	2,608	2,297	1,959	1,782	-
	安値	-	1,698	1,789	1,620	1,454
和 去 A	高値	2,657	2,395	-	2,231	-
	安値	-	-	-	-	-
乳 雌 B	高値	-	-	-	1,274	1,254
	安値	-	-	-	1,242	1,224
乳 去 B	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	1,354	-
交 雌 B	高値	-	1,865	1,841	1,708	-
	安値	-	-	-	1,610	-
交 去 B	高値	-	1,852	1,849	1,770	-
	安値	-	-	1,742	-	-

◇豚		[極上]	[上]	[中]	[並]	[等外]
生体	高値	840	861	760	702	631
	安値	691	626	588	563	216
	平均	732	671	644	625	504
	頭数	( 4)	( 367)	( 386)	( 176)	( 96)
搬入競り	高値	-	-	-	-	-
	安値	-	-	-	-	-
	平均	-	-	-	-	-
	頭数	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
搬入相対	高値	-	822	800	594	508
	安値	-	822	800	518	410
	平均	-	822	800	550	483
	頭数	( -)	( 5)	( 1)	( 7)	( 8)

[大阪食肉卸売市場] 5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	2,619	2,452	2,376	-	-
(頭数)	( 5)	( 1)	( 5)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( 1)	( -)	( -)
和 去 A	2,619	2,475	-	-	-
(頭数)	( 18)	( 5)	( -)	( -)	( -)
B	-	-	-	-	-
(頭数)	( -)	( -)	( -)	( -)	( -)
乳 去 B	-	-	1,350	1,317	-
交雑雌 B	-	1,954	1,857	1,804	-
C	-	-	-	1,792	-
交雑去 B	-	1,946	1,853	1,814	-
C	-	1,879	1,818	-	-
豚	-	-	-	-	-

[全国と畜概算頭数]  
農水省統計部発表 (頭)

	5月22日	5月21日	(5月累計)
豚	62,100	64,500	892,900
成牛計	4,230	3,820	55,310
和牛雌	1,140	960	14,020
和牛去勢	870	890	14,760
乳牛雌	570	680	7,540
乳牛去勢	340	340	5,840
交雑雌	700	400	6,520
交雑去	610	380	6,460

[去勢牛 B3・2 規格 枝肉取引価格] 5月22日

	東京	大阪
取引頭数	1,859円 (前日 1,807円)	1,642円 (前日 1,879円)

[豚・全農建値] 5月22日

上	中	取引頭数	市況
677円	657円	1,087頭	急伸

と畜	牛 59頭	豚 140頭	牛概況	もちあい
売買	牛 78頭	豚 42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] 5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]	702 (702)	- (-)	6,114	-	もちあい
仙台 [中]	618 (584)	551 (494)	486	47	上伸
宇都宮 [地]	637 (598)	600 (571)	1,343	61	上伸
茨城 [地]	657 (635)	630 (608)	938	535	続伸
群馬 [地]	705 (656)	608 (540)	1,768	262	続伸
さいたま [中]	691 (649)	680 (645)	221	218	急続伸
東京 [中]	671 (671)	644 (650)	853	1,029	もちあい
横浜 [中]	671 (624)	649 (610)	674	671	続伸
山梨 [地]	- (664)	- (625)	-	-	-
浜松 [地]	- (-)	- (-)	-	-	競り休止
名古屋 [中]	689 (669)	664 (659)	862	241	上伸
京都 [中]	608 (743)	657 (708)	40	67	もちあい
大阪 [中]	- (636)	- (585)	140	42	まちまち
神戸 [中]	- (717)	- (711)	-	-	-
岡山 [地]	- (710)	- (699)	-	-	-
広島 [中]	- (-)	- (-)	362	49	-
福岡 [中]	681 (675)	646 (643)	482	158	反発

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] 5月15日～5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 1,645,827 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	1,231	1,373	1,430	1,355	73,888
うで	853	872	935	885	140,191
ロース	1,210	1,295	1,385	1,293	157,964
ばら	1,318	1,417	1,472	1,415	132,276
もも	828	899	936	892	182,833
ヒレ	1,171	1,376	1,415	1,334	12,797
セット	1,091	1,125	1,180	1,119	945,878

◇近畿圏 総重量 696,228 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	1,350	1,501	1,543	1,483	58,596
うで	826	864	901	872	109,171
ロース	1,242	1,318	1,435	1,335	90,527
ばら	1,364	1,442	1,502	1,434	115,476
もも	833	872	918	872	155,790
ヒレ	1,268	1,404	1,509	1,409	8,812
セット	1,010	1,124	1,254	1,134	157,856

[食鳥正肉日経相場] 5月21日  
荷受売値平均値 (kg当たり円、税抜き)

◇東京 (7社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	761	839	998	181
ムネ	442	483	660	167

◇大阪 (3社)

	安値	加重平均	高値	販売量 (t)
モモ	784	868	1,050	3
ムネ	442	504	610	3

[農水省統計情報部食鳥市況] 5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	1,033	697	550	600	650
安値	770	462	290	360	350
平均	854	498	-	-	-

※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