

ど畜頭数は前年同月比(省令)は4・6%高のほか、乳牛去勢が12・減の1万5079頭、

(%)減)と減少した。うち交雑牛も1万8492頭(0・2%減)、和牛も4万1937頭(0・1%減)、乳牛が3万27

# 傾向

## 史上最高へ

また、消費量も前年度に比べると飼料用・食料用ともに増加。世界全体の生産量は消費量を上回り、期末在庫率は前年度より増えるの見込んでい

要増加を期待して堅調相場となった。しかも焼き肉用の先物がコンスタントに入りバラ系やロース、さらにスソ物のウデやモモ需要から枝肉高に結び付いた。

下旬は月末の需要停滞期にもかかわらず、花見の宴開催で需要増を期待した枝肉買いがみられ、高値での取引が続いた。

一方、とうもろこしは生産量が12・7%増の9億6594万ト、消費量が8・4%増の9億3674万ト、期末在庫量が

3月の全国と畜頭区分

豚
成牛計
和牛計
和牛雌
和牛去勢
和牛雄
*乳牛計
乳牛雌
乳牛去勢
*乳牛雄
交雑牛計
交雑牛雌
交雑牛去勢
*交雑牛雄
その他の牛計
その他の牛雌
その他の牛去勢
*その他の牛雄
子牛
馬

\* 22年1月分調乳牛と外国種の枝肉の卸売価格

区分	
和牛去勢	A5
	A4
	A3
	A2
交雑種去勢	B3
	B2
乳牛去勢	B3
	B2

豚(主要卸市場) うち東京 大阪

去勢B3で778円(30円高)となった。そのほか、その他の牛のと畜頭数は1082頭(18・1%減)。子牛は616頭(12・7%減)、馬は965頭(5・9%増)となった。

23・3%増の1億5463万トと見込んでいる。生産量は米国で高温・乾燥の影響により単収が低下した前年度と比べて

熟成させている。この場合の、豚カット肉を洗浄処理した処理水は特殊な水で現在特許出願中(食材処理用組成液・特許権者(株)大陸)

温度と湿度が厳密に管理された熟成庫での熟成工程20日以上が決め手で、試食会でも好評だった「軟らかく、味のある豚肉」となる。

# 熟成豚肉披露し好評

## ミートコンパニオンが

牛肉における熟成肉の取り組みは食肉流通業界では一般的になりつつあるが、連休明けに開催されたTOKEYOXIASOCIATIONの総会後の交流会で、(株)ミートコンパニオンは豚肉の

熟成肉の展示・試食を行った。出席者からは「軟らかく、おいしい」との声が多くきかれた。当日提供された豚肉は「25日熟成鳥取豚」で、豚部分肉を洗浄後、ラッピンクして25日ほど熟成

ただ、近年はと畜後、チリングルームを経て翌日まで冷し込みして市中に流通している。カット処理も数日から遅くとも1週間のうちに行われて販売されている。

旧による増収の反動で、92・2%となった。

%増)の減収増益となった。5千万円(1・7%増)、6%増)、経常利益25億

円(19・5%増)、経常利益16億3700万円