



## INDEX

|  |     |
|--|-----|
| ・インボイス、改正物流効率化法関連省令等のパブリックコメントの募集について .. | 1-2 |
| ・(一社) 日本惣菜協会発行の機関紙における鶏卵に関する記事について ..... | 3-8 |
| ・統計データ .....                             | 9   |
| ・協会活動報告 .....                            | 10  |
| ・郵送による各種情報提供サービスの終了について .....            | 11  |

## インボイス、改正物流効率化法関連省令等のパブリックコメントの募集について

### 1. インボイス記載事項チェックシート等のご案内

(1) 農水省からのインボイスにおける記載事項チェックシート及び取引上の留意点についてお知らせがありました。インボイスに記載すべき事項の確認や、受領したインボイスに必要な事項が記載されているかの確認にご活用いただけるチェックシート(別添1)を作成しております。このほかにも、消費税やインボイス制度のポイント等を各5分程度で解説したYouTube動画、各種リーフレットを、下記リンク先に掲載しておりますので、ぜひご活用ください。なお、カメラで撮影したインボイスから登録番号や金額等を自動的に入力して帳簿に反映する機能や、デジタルインボイスをやりとりする機能を備えた会計ソフト等をご利用いただくことで、インボイス制度への対応がスムーズになるほか、バックオフィス業務全体を効率化することにもつながりますので、ぜひご検討ください。

#### インボイス制度に関する動画・リーフレット

[https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/invoice\\_about.htm](https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/invoice_about.htm)

#### 動画「申告・納税と一緒に日々の業務もデジタル化しませんか？」

<https://www.youtube.com/watch?v=CV7aUqw2gxE>

### (2) 取引上の留意点

消費税について課税事業者に転換した取引先(売手側)から、免税事業者であったときの取引価格からの引上げを求められたにもかかわらず、価格交渉に応じず、一方的に従来どおりの取引価格に据え置いた場合、独占禁止法・下請法等に違反するおそれがあります。なお、買手側では、従来から消費税相当分を支払ってきたと認識している場合でも、売手側では、消費税相当分として支払われている分も含む金額がいわゆる本体価格として妥当な金額であると認識して取引しているような場合があります。売手側からは価格交渉を申し出にくい場合もあることから、買手側においては、取引先との間で消費税相当分の金額に関する認識の不一致が生じないように注意し、インボイス制度を機に課税事業者へ転換した事業者に対しては、必要に応じて価格引上げの要否を確認するなど、適正な取引関係の構築にご留意ください。



## 2 改正物流効率化法関連省令等のパブリックコメントの募集について

国土交通省では、貨物自動車運送役務の持続可能な提供の確保に資する運転者の運送の効率化に関する判断の基準となるべき事項を定める各種省令案・告示案および、貨物自動車運送役務の持続可能な提供の確保に資する運転者の運送及び荷役等の効率化の推進に関する基本的な方針案（仮称）を作成し、12月2日（月）からパブリックコメントを開始しました。なお、判断基準及び基本方針には、取りまとめの記載のうち主なものを取り上げており、その他の記載は解説書等に反映する予定としております。

### <パブリックコメント掲載ページ>

[荷主の貨物自動車運送役務の持続可能な提供の確保に資する運転者の運送及び荷役等の効率化に関する判断の基準となるべき事項を定める命令案及び連鎖化事業者の貨物自動車運送役務の持続可能な提供の確保に資する運転者の運送の効率化に関する判断の基準となるべき事項を定める省令案についての意見・情報の募集について | e-Gov パブリック・コメント](#)

○荷主の貨物自動車運送役務の持続可能な提供の確保に資する運転者の運送及び荷役等の効率化に関する判断の基準となるべき事項を定める命令

○連鎖化事業者の貨物自動車運送役務の持続可能な提供の確保に資する運転者の運送の効率化に関する判断の基準となるべき事項を定める省令

[流通業務の総合化及び効率化の促進に関する法律及び貨物自動車運送事業法の一部を改正する法律の施行に伴う関係省令・告示の制定等に関する意見募集について | e-Gov パブリック・コメント](#)

○貨物自動車運送事業者等の貨物自動車運送役務の持続可能な提供の確保に資する運転者の運送及び荷役等の効率化に関する判断の基準となるべき事項を定める省令案（仮称）

○貨物自動車関連事業者の貨物自動車運送役務の持続可能な提供の確保に資する運転者の運送及び荷役等の効率化に関する判断の基準となるべき事項を定める省令案（仮称）

○国土交通省関係流通業務の総合化及び効率化の促進に関する法律施行規則及び独立行政法人鉄道建設・運輸施設整備支援機構に関する省令の一部を改正する省令案

○貨物自動車運送役務の持続可能な提供の確保に資する運転者の運送及び荷役等の効率化の推進に関する基本的な方針案（仮称）

### 【担当】

国土交通省物流・自動車局物流政策課 意見募集担当

電話番号（直通） 03-5253-8801

電話番号（代表） 03-5253-8111（内線41832）



## (一社) 日本総菜協会による鶏卵に関する記事について

近年の共働き家庭や一人暮らしの若者・高齢者の増加等を背景に伸長している中食市場は、今後の鶏卵の需要拡大を検討する上で重要と考えられております。今般、主要な総菜製造メーカーの業界団体である（一社）日本総菜協会が発行する機関誌において、インタビュー及び卵の機能性等に関する前向きな記事が掲載されましたので紹介させていただきます。

なお、SPECIAL INTERVIEW に登場する株式会社籠谷 代表取締役社長 小畑成久氏は、当協会の審議委員会の委員にご就任いただいております。

次ページをご覧ください。

# 惣菜売り場に欠かせない “卵”の魅力と展望

## 生産者・加工メーカー・小売業の 連携で安定供給へ

(株)籠谷 代表取締役社長

**小畑 成久氏** Kobata Naruhisa

スポーツ専門学校卒業後、スポーツクラブへの勤務を経て27歳で1991年に籠谷入社。3年間工場勤務の後、営業に従事。2004年執行役員本部長、09年取締役、14年常務取締役、21年代表取締役社長に就任。



国民の貴重なタンパク源である廉価な卵は、食生活に欠かせない食材として家庭で常備され、業務用では多様な商品開発が行われている。全国生産量の250万tのうち、供給先は家庭内食と加工・業務用がほぼ半々である。今後は中食の伸長にともない、加工・業務用が拡大することは間違いなく。惣菜売り場では、店舗で調理加工した出来たての「卵焼き、だし巻き」が人気である。卵焼きは弁当の脇役から主役を張るようになってきている。惣菜売り場に欠かせない「卵」について、原材料の調達から製造まで一気通貫で行う体制を構築している小畑成久社長に、卵の現状と今後について聞いた。

聞き手・(一社) 日本惣菜協会専務理事 清水誠二

### 循環型企業を目指して

**清水** 卵は全国生産量250万tのうち、家庭内食と加工・業務用が半々となっていますが、今後は内食が縮小して、中食を中心に加工・業務用が拡大することは間違いありません。惣菜売り場でも、店舗で調理加工する「卵焼き」「だし巻き」が大人気です。お弁当の具材をはじめ、惣菜売り場にはなくてはならない卵に大いに期待しています。

鶏卵関連総合メーカーとして養鶏事業・殻付き卵・液卵・加工卵・卵焼き・卵サラダなど、広く卵事業を展開されている小畑社長に卵の世界を語っていただきたいと思います。まずは、企業紹介をお願いします。

**小畑** 千葉県のカッコマン(株)さんが、この兵庫県高砂市に来るということで創業者の籠谷秀次が1931年に指定商人となりました。キッチンマンさんに私どもで協力できることはありませんかという話の中で、醤油を作った後の大豆粕の処理に困っているということで、それを

引き受け、家畜飼料メーカーさんに原料の一部として使ってもらって配合飼料の卸もするようになりました。

そうした中で養鶏業の方に餌を買っているのだから卵の販売を手伝ってくれないかということになり、卵事業が始まりました。現在、養鶏場は2カ所で30万羽です。卵のサイズはL・Mなど真ん中のサイズは売れるのですが、大きすぎたり小さすぎると売れません。大手卵加工メーカーさんに引き取ってもらっていたのですが、こちらの都合通りにはいかず、自社で卵加工工場を作りました。

高砂は神戸にも近いので、液卵に付加価値を付けて有名な洋菓子屋さんに卸すようになりました。その中で広島(株)あじかんさんと知り合い、92年にあじかん高砂工場として加工工場をスタートさせました。

**清水** ご縁をいただきながら、卵焼きからゆで卵・マヨネーズ・卵フィリング・タルタルなど、飛躍的に進化させてきたわけですね。

**小畑** そうです。エビを入れてエビマヨ



とか、可能な限り具材を広げて加工品のバリエーションを増やしてきました。

**清水** 養鶏をされている企業は養鶏だけというケースが多いのですが、籠合さんは卵を基軸に餌も含めて多角ですね。

**小畑** 後継者のいらっしやらない養鶏家さんを2件引き継いで養鶏をするようになりまして。また、グループ会社の高砂飼料は有機肥料を生産販売していますが、販売先の生産者さんから生産物をいただいて加工品につなげるなど循環型企業を目指しています。

納品先は外食や大手CVSさんに殺付き味付け卵や卵サラダを納品するなど、コンシューマー向けにも広がっています。

**清水** 中食分野への供給が伸びているんですね。

**小畑** われわれは全社で月間約2000tの原料卵を使用しますが、自社グループの養鶏場でのカバー率は2割です。

**清水** 工場は3カ所でしたね。

**小畑** はい。本社工場はパッキングのGP工場 (Grading・Packing) で加工はしていません。本社から5分くらいの所に浜風工場第一・第二の2工場があります。それとは別に51年目になる電気事業部門があります。創業系の親族が始めたもので、事業として継続しています。

## 卵の高価格・品薄で使用カットも

**清水** 事業が多岐に渡り、飼料・養鶏・加工と一貫体制で事業をされている籠合

さんは、卵のことを一番バランス良く見られていると思います。昨年は鳥インフルエンザのパンデミックがありました。

**小畑** 当社の農場は、鳥インフルエンザの発生がありませんでした。また、多くの指定農場と契約しているので卵を仕入れるリスク分散をしているのですが、全国的に卵が品薄になったため入荷する卵は8割になりました。そこで早くにスーパーの特売は止めさせてもらい、内部で加工用卵を確保しました。おかげさまで、加工・惣菜・パン・ケーキ関連業者さまには欠品することなく、当社の対応に評価をいただきました。ただ、新規のお客さまの対応は止めました。社内では、今後エッグショックになったときには、今回同様の対応をするという仕組みにしました。

鳥インフルエンザと為替で、これまで約200円/kgで推移していた卵価が350円まで上昇しました。卵焼きは相場価格ではなく固定価格で売ったので非常に厳しかったのですが、今はご理解いただき適正価格に変えて安定しています。

卵が高価格になったときにラーメンにゆで卵が付かないとか、お弁当から卵焼きが外れるなど、メニューから卵がカットされたことは鶏卵加工業界には大きなマイナスでした。

一部のパン屋さんには輸入粉卵に切り替えて一つのスペックとして確立し、今も国産液卵になかなか戻っていないというケースもあります。

## 適正卵価は2500〜2700円/kg

**清水** メニューや商品から一時的にカットになったものが、なかなか復活できないということはあるかもしれません。今は卵の相場は270円くらいになっていますが、今後をどう見られていますか。

**小畑** 養鶏場の生産コストとして飼料が約4万円から8万円と倍になっています。その約7割が卵価に影響するので、生産コストからすると270円の相場ならば養鶏を維持できますが、200円では全く無理です。

卵価安定基金など養鶏生産者経営安定対策事業はありますが、餌が高く為替が円安という状況は業界で解決できる問題ではありません。

卵価は10〜12月は落ち着きますが、来年の1〜3月はまた上がるのではないかと聞いています。養鶏場の飼料価格が高止まりしており、早期淘汰事業で約600万羽の鶏を休めているので、市場は非常に縮まっています。

市場価格は需給や餌代などの指標で価格が動きますが、市場に卵が少ないと相場は上がります。餌代や為替が仮にこのまま続くとしたら卵価が下がるということとは考えにくいですが、卵価は読みにくいのですが、われわれは相場が270円よりいくらか下がったときに購入し加工賃を積み上げて販売しています。餌代は一般的な価格で仕入れているので、飼料代からすると2500〜2700円が適正だと

思います。

ついでの間まで卵が物価の優等生といわれ、ずっと安値安定という感覚が抜けないということもあるかと思いますが、卵のコストは為替と飼料価格という現実に向き合わないといけません。

**清水** 市場価格は、それが当たり前というようにしなければなりません。

**小畑** 飼料の7割はアメリカから輸入するトウモロコシがメインです。牛・豚・鶏の畜産業すべてに為替は影響します。肉類は市場で国産と海外産の輸入物が競争していますが、卵は国内産だけの特異なタンパク源ですから、安定供給の責務を感じます。

**清水** 牛や豚、鶏も値上がりしています。卵はそれらと比較すると、値上がりしても廉価で十分利用価値がある素材です。

**小畑** 牛はマルキン制度 (肉用牛肥育経営安定交付金制度) もあり、国がかなり支援して成り立っている産業です。一方で鶏卵業界は牛・豚に比べると補助金額が少ない自立した産業です。採卵鶏の養鶏家は年々淘汰されて1800戸を切りましたが、1戸あたりの鶏の羽数は上がって全体をカバーしています。

**清水** 業界の皆さん方の努力ですね。

## 卵は廉価な完全栄養食品

**小畑** 私は日本卵業協会の理事を務めさせていただいております。協会の知識普及員会では、卵の価値を消費者に知ってもらう活動をしています。



以前は、卵は高コレステロールなので摂取は1日1個までと、100年以上前のラット検査データに基づいて医師は生活指導をしていました。最近では卵のコレステロールは問題なく、アミノ酸バランスに優れた質の良いタンパク質を含むなど完全栄養食品であることがわかり、そうした正しい卵の栄養価を啓発しています。惣菜業界の方々には、ぜひ卵の栄養価や価値を知ってもらいたいと思います。

きは弁当具材の一つでしたが、卵を主菜にした弁当や厚焼玉子のサンドイッチ、味付き煮卵や半熟の卵など、おかずの主役になっている商品が多く見られるようになりまして。まだまだこれから増えてくると思います。

**小畑** 健康志向が高くなり、注目度が高まってきていると感じています。

**高まる加工度の高い素材ニーズ**

**小畑** 卵はいろいろな料理に使いやすいということも大きな特徴です。管理栄養士さんからもメニューを組みやすい食材の一つと聞いています。

**清水** 龍谷さんはさまざまな商品をお持ちですが、どのような商品が好調ですか。

**小畑** 求められているのは、手間を省いたもので、ゆで卵やさらに形状を加工してマヨネーズとゆで卵を合わせた卵サラダなど、加工度の高いものが手に取ってもらいやすいですね。

10年前は、カット野菜は食品スーパーにもCVSにも少なかったのですが、今はバリエーションが増えて売場も広がっています。昼食にカット野菜とゆで卵を買って食べるシーンも増えました。

**清水** 卵の栄養価を理解して、バランスの良い食事をしているということですね。

**小畑** そう思います。私たちは卵という素材を持っているので、畜産関係の加工メーカーとコラボができます。業務用も市販用も手間がかかっているものほど売れます。

**清水** 全国の食品スーパーを見ていますが、購入しただけに食べられる惣菜の進化は素晴らしいです。

**小畑** 私も関東の食品スーパーを視察しましたが、卵焼きはただの液卵ではなく、味付きの調味液卵を使って鉄板で焼きたてを販売していますね。味付き液卵だと、オペレーションが楽で、パートさんやアルバイトさんでもすぐに卵焼きを作れます。ベーカリーの手作り感を出した焼きたてパンは、パン屋さんのレベルです。

ます。ソースというよりは具材に近くなっています。ロットは一釜100kgから作れるところもわれわれの強みです。

**冷凍商品でパンデミック対策**

**清水** 卵素材原料メーカーとして、惣菜業界に何かご提案いただけますでしょうか。

**小畑** 鳥インフルエンザが発生した際には、どうしてもチルド商品の供給が追いつかず、ご迷惑をおかけしたことがあります。そこで、多様化した素材を供給することで、お客さまのメニュー継続を支援できるのではないかと考えています。

冷凍でもおいしい素材として、凍結殺菌液卵があり、小袋タイプはある程度ご使用いただいております。

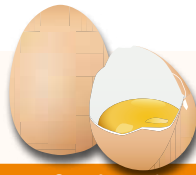
**清水** 上手に使える、安定供給という部分でリスク分散になって安心感がありますね。

**小畑** 惣菜はクオリティと風味が求められますので、チルドと冷凍を併用して使い分けしていただけたらと思います。また、究極の卵メニューは卵かけご飯ですが、惣菜でメニュー化はできません。生卵感に近いとろりとしている半熟の温泉卵がサラダや丼、弁当や調理麺など幅広く使われています。卵のメニュー化はまだまだ広がっていくと思いますし、そういう提案をしていきたいと思います。

**清水** 広がる卵メニューはこれからも楽しみです。

今日はありがとうございました。





# 卵は栄養の宝庫

健康な食生活に必要な魅力あふれる、卵の機能性栄養成分

卵は、私たちの成長過程で必要となる栄養成分を含む完全栄養食品です。料理メニューも豊富、栄養も豊富、調理も簡単、保存も効く、卵は万能食品といえます。惣菜売り場でも、弁当のメイン商材として卵調理品が多く見られるようになりました。おいしく食べて元気になりましょう。

卵の機能性を一般社団法人日本養鶏協会発刊『魅力あふれる安全安心の国産鶏卵』から一部紹介します。

卵は、大きく「老化防止」「認知力向上」「キレイになる」などの機能性を持ち、従来言われていたコレステロール値は心配なしと卵の悪玉説を解消しています。

## ①酸化防止＝誰もが願う免疫力アップと老化防止に卵のタンパク質はうってつけ

卵一個にタンパク質が約6.5g含まれ、タンパク質とタンパク質を構成するアミノ酸は、

- 体を構成する機能（筋肉、骨、血管などのすべての臓器の基本的成分）
- 代謝に必要な酵素類としての機能
- ホルモン類などの内分泌系機能
- 神経系機能

に関わる栄養成分で、さらに必須アミノ酸の吸収率を示す「アミノ酸スコア」は100であり、筋肉増強、加齢による口コモの予防効果が認められています。また、抗疲労系食品として、QOL（Quality of life＝クオリティ・オブ・ライフ／生活の質）の向上に必要な成分も多く含まれています。

## ②認知力向上＝卵黄に豊富に含まれるレシチンは認知力の向上に有効

卵黄から分離したリン脂質を精製して得られる物質は総称してレシチンと呼ばれ、そのレシチンは「フォスファチジルコリン」そのものです。レシチン自体が細胞膜の重要な構成要素であり、コリンは脳の神経細胞（ニューロン）をはじめ、体中の細胞膜の流動性を高め、動脈硬化、脳血管障害の予防になります。また、神経伝達物質である「シナプス」の機能が向上し、脳神経細胞を元気に保つことが可能となります。

さらにDHAなどオメガ3系の不飽和脂肪酸を多く含み、脳機能を高めるため、合わせて「ブレインフード」の代表格です。つまり「ボケ防止」機能があるということになります。

## ③キレイになる＝卵を食べてキレイになる

卵殻膜は古くから創傷治癒にも使用され、抗酸化食品素材、美容系素材としても開発利用されています。紫外線

による、しわ・たるみも軽減し、改善が期待できます。

カロテノイドはビタミンA前駆体で、カロテン類、キトサンフィル類でゼアスタキサンチンやアスタキサンチンは視力の維持が期待できます。

卵黄に含まれるカロテノイドは活性酸素を抑え、抗酸化作用と抗疲労作用があります。

## ④卵悪玉説解消＝コレステロールは心配なし

厚生労働省「日本人の食事摂取基準」では2015年版から、食事から摂るコレステロールの上限値を撤廃しました。卵の悪玉説は解消され、普通の健康な方は何個でもおいしく食べられます。13年アメリカの心臓病学会と15年米国農務省は、食事でのコレステロール摂取と血中のコレステロール値には相関関係がないと発表しました。



## 食品業界に従事する人の為の「食」総合教育カリキュラム 惣菜管理士養成研修のご案内

(一社)日本惣菜協会の惣菜管理士資格制度は、スタートからすでに30年を超え、現在、約3万6千人の方が「惣菜管理士」資格を取得しており、食品業界のスタンダードな資格になりつつあります。

惣菜管理士資格は、惣菜製造業のみならず、食に関する様々な業態の企業に広がっています。この研修を通して、品質管理や商品開発部門との共通言語でスピード感をもって商談に挑みたい商社・流通の営業職の方、惣菜製造企業を取引先に持つ容器・機械メーカーの方や総合食品メーカー研究職の方など、惣菜製造業ではない幅広い業種の方も実は多く取得されています。

今年度は、3,252名が資格試験合格を目指して、現在、半年間の研修を受講中です。

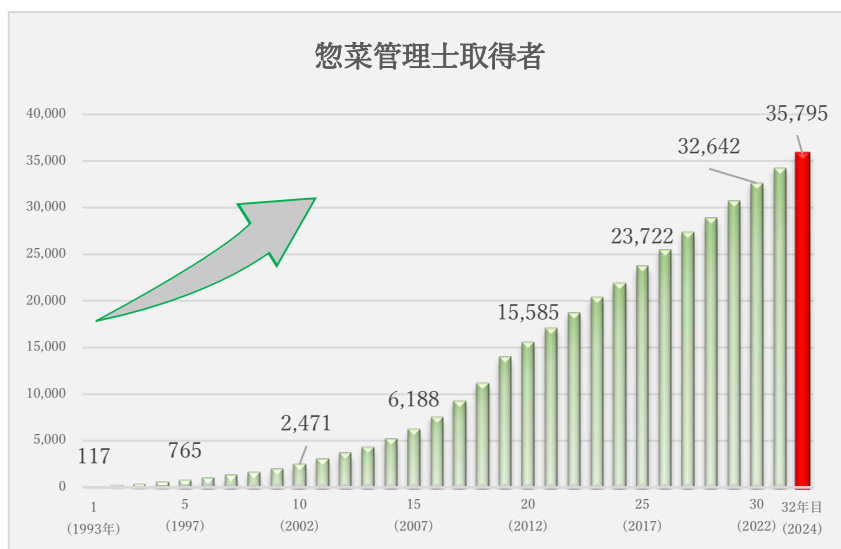
惣菜管理士資格がこれだけ食品業界の方から支持されているのは、単なる資格取得というだけでなく、試験を受けるためには、半年間の養成研修を修了しなければならないからだと言えます。養成研修では、中食・惣菜にかかわる仕事に従事している方が“知らなかった”では済まされない“知っておかなければならない”内容を段階的に学ぶことができます。

惣菜管理士養成研修は一級・二級・三級それぞれ6科目を毎月1科目ずつ半年間かけて学習し、添削問題に解答していく通信教育です。通信教育ということで働きながら学びやすいため、多くの企業で社員教育プログラムに取り入れていただいております。

カリキュラムの中には「食中毒」「食品製造の衛生管理」「食品事故とリスク管理」といった科目があります。惣菜管理士養成研修では、「食中毒」の他にも、「法令と表示」、「原材料の管理」や上位級では「HACCPの実践」など、事件や事故を未然に防ぐための知識を基礎から学ぶことができます。

惣菜・中食のみならず、食品の総合教育の為のカリキュラムとなっております。食品業界全体で安全安心な食を皆様に提供できるよう、惣菜管理士養成研修・資格試験を社内教育にご活用ください。

養成研修は毎年10月開講、受講申し込みは6月～9月20日までとなります。詳細は協会HPをご確認ください。



| 級  | 科目名        |
|----|------------|
| 一級 | 食品の国際規格    |
|    | HACCPの実践   |
|    | 基準値設定の考え方  |
|    | 食品事故とリスク管理 |
|    | 労働と安全      |
|    | 食と生活文化     |
| 二級 | 食品製造の衛生管理  |
|    | 原材料の管理     |
|    | 調理と調味      |
|    | 加工と保存      |
|    | おいしさと官能評価  |
|    | 食品表示と規格基準  |
| 三級 | 食品の特性と惣菜   |
|    | 食品安全と食品衛生  |
|    | 食中毒        |
|    | 法令と表示      |
|    | 栄養と成分      |
|    | ライフステージと栄養 |



一般社団法人  
日本惣菜協会  
教育事業運営チーム

〒102-0093 東京都千代田区平河町 1-3-13 平河町フロントビル 2F TEL: 03-6272-8515  
E-mail: kensyu@nsouzai-kyoukai.or.jp  
URL: <https://www.nsouzai-kyoukai.or.jp/training/rmm/>





## 統計データ



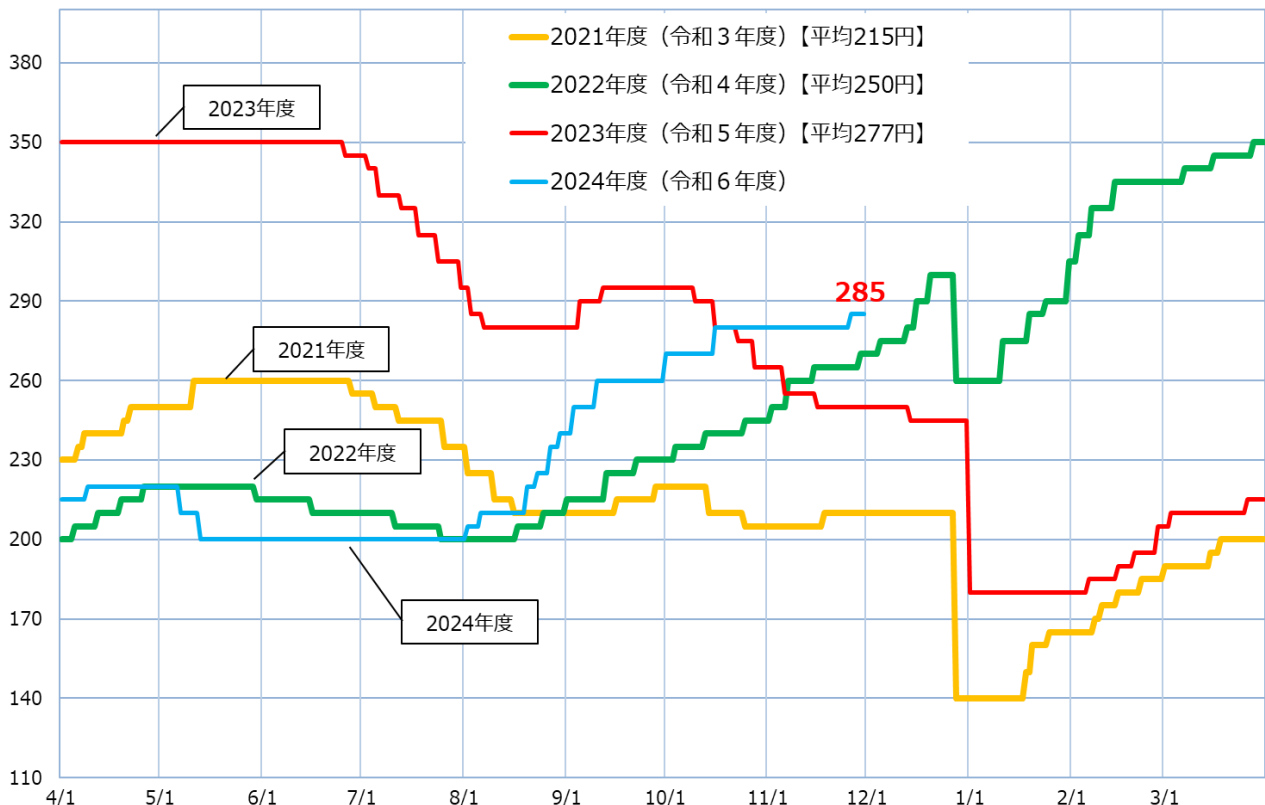
### 鶏卵相場動向 — 過去10年間の11月相場 東京全農Mサイズ 円/kg

|       | 平均値 | 高値  | 安値  |
|-------|-----|-----|-----|
| 平成27年 | 252 | 273 | 244 |
| 平成28年 | 231 | 253 | 216 |
| 平成29年 | 228 | 248 | 219 |
| 平成30年 | 195 | 213 | 189 |
| 令和元年  | 219 | 243 | 204 |
| 令和2年  | 171 | 195 | 159 |
| 令和3年  | 207 | 230 | 199 |
| 令和4年  | 262 | 292 | 239 |
| 令和5年  | 254 | 289 | 244 |
| 令和6年  | 281 | 309 | 274 |
| 平均値   | 230 | 255 | 219 |

令和6年11月の鶏卵相場（東京全農Mサイズ）の高値309円は、過去10年の平均値255円を54円上回り、安値274円は、過去10年の平均値219円を55円上回っています。



### 鶏卵相場推移 2021年度～2024年度 東京全農Mサイズ 円/kg



鶏卵相場は10月末の280円から価格が上がり11月末では285円に上がりました。



## 鶏卵関係主要計数 —— 令和6年9月までの年間の主要計数推移

注：雛餌付羽数は全国推定値

|            | 雛餌付羽数(出荷) |        | 配合飼料出荷量 |        | 家計消費量  |        | 鶏卵相場    |         |
|------------|-----------|--------|---------|--------|--------|--------|---------|---------|
|            |           |        | 成 鶏 用   |        | 一人当たり  |        | 東京全農M   |         |
|            | 数量(千羽)    | 前年比    | 数量(千ト)  | 前年比★   | 数量(g)  | 前年比    | 前年      | 本年      |
| 5年 10月     | 8,801     | 104.7% | 457     | 97.3%  | 891    | 93.2%  | 239     | 283     |
| 11月        | 8,671     | 98.9%  | 466     | 96.6%  | 876    | 96.2%  | 262     | 254     |
| 12月        | 9,584     | 105.6% | 501     | 98.4%  | 951    | 100.8% | 284     | 247     |
| 6年 1月      | 7,545     | 89.0%  | 456     | 102.3% | 898    | 100.0% | 280     | 180     |
| 2月         | 7,631     | 92.1%  | 453     | 106.9% | 891    | 105.0% | 327     | 190     |
| 3月         | 8,325     | 87.9%  | 464     | 97.4%  | 928    | 112.1% | 343     | 211     |
| 4月         | 8,283     | 95.0%  | 478     | 108.2% | 876    | 103.6% | 350     | 219     |
| 5月         | 8,046     | 86.1%  | 477     | 102.2% | 937    | 112.5% | 350     | 204     |
| 6月         | 8,057     | 83.6%  | 439     | 97.9%  | 906    | 110.8% | 349     | 200     |
| 7月         | 8,539     | 91.6%  | 450     | 105.4% | 837    | 102.9% | 320     | 200     |
| 8月         | 7,789     | 89.6%  | 434     | 99.2%  | 864    | 100.5% | 282     | 217     |
| 9月         | 7,346     | 91.2%  | 426     | 98.9%  | 885    | 104.2% | 292     | 256     |
| 1年間合計平均(%) | 98,617    | 92.9%  | 5,501   | 100.9% | 10,740 | 103.5% | 307(平均) | 222(平均) |

- ・雛餌付羽数は、7,346 千羽（前年比 91.2%）と前年比 8.8%減となりました。
- ・配合飼料出荷量は、426 千トン（前年比 98.9%）と前年比 1.1%減となりました。
- ・鶏卵の家計消費量は、885 グラム（前年比 104.2%）と前年比 4.2%増となりました。
- ・鶏卵相場は、前年平均の 36 円安を示しました。
- ・配合飼料出荷量 前年比★は、生産量の前年比となります。

## 協会活動報告



### 鶏卵生産者経営安定対策事業 (<http://www.jpa.or.jp/stability/>)

#### ① 価格差補填事業参加者の

契約数量（単位：t）

|         |           |
|---------|-----------|
| 令和 3 年度 | 1,840,695 |
| 令和 4 年度 | 1,794,699 |
| 令和 5 年度 | 1,731,712 |
| 令和 6 年度 | 1,824,301 |

#### ② 標準取引価格

令和6年11月 275.91 円/kg

#### ③ 令和6年度

鶏卵生産者経営安定対策事業の基準価格

補填基準価格 222 円/kg

安定基準価格 202 円/kg



## 郵送による各種情報提供サービスの終了について

ご購入者の皆様へ

(一社) 日本養鶏協会

専務理事 石井 馨

### 郵送による各種情報提供サービスの終了について

#### 記

平素は格別のお引き立てを賜り、厚くお礼申し上げます。

日鶏協ニュース 10月号でもお知らせしましたとおり、当協会では生産者や消費者をはじめとした皆様  
に、養鶏に関する各種情報提供サービスとして、ホームページへの掲載及びメールでのご案内の他、郵送  
での提供も行っていました。

この度、今後の運営方針について見直しを行い、皆様に迅速かつ利便性高く閲覧いただける「ホーム  
ページ及びメールでの情報提供」に一本化させていただき、併せて環境保護に対する取り組みも進めてま  
いりたいと存じます。

つきましては、今回の12月発行分をもって、**紙面での発行及び郵送を廃止**させていただくこととなりま  
す。今後とも、より一層のサービス向上に努めてまいりますので、何卒ご理解賜りますようお願い申し上  
げます。

#### 【お問い合わせ】

総務部 Tel:03-3297-5515

日鶏協ニュース 発行者：[一般社団法人 日本養鶏協会](#)  
〒104-0033 東京都中央区新川二丁目6番16号 馬事畜産会館内(5階)  
Tel: 03-3297-5515 Fax: 03-3297-5519 発行日: 2024年12月13日  
編集・発行責任者: 石井 馨 (info@jpa.or.jp)