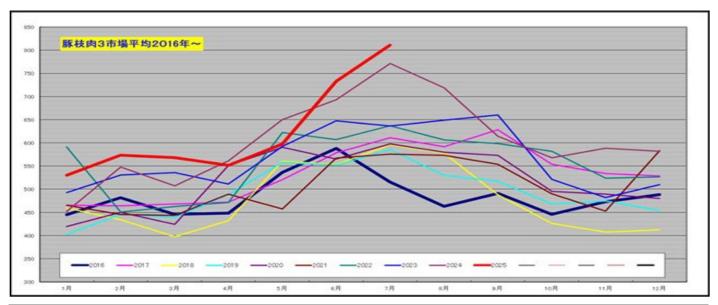
## 2025年9月号

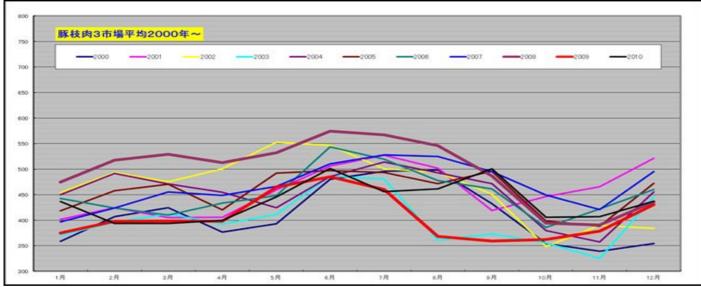
## Community Friend

有限会社アルファー 大阪府高槻市氷室町 4-13-3

吉田 清一郎

過去の月間通信は https://www.alphar-net.com/monthlymail.htm





平素は、弊社商品にお取り組み頂き、 まことに、ありがとうございます。 月間通信9月号をお送り致しました。 何卒、よろしくお願い致します。

先月、少しふれました 2000 年から毎月送ってもらって保管している豚枝肉相場関東三市場平均の月間平均グラフです。線が重なりすぎて傾向が見にくいので上のグラフ 2000 年から 2010 年までと、下は 2016 年から 2025 年までとふたつに分け、見やすくし直感的にその傾向の変化に気づくようにしたつもりです。

上のふたつのグラフは、いずれも縦軸を合わせていて、 最高値は800円、最低値は300円で、kg 単価です。 先ずは下の図ですが、開始の2000年は全体に隠れ ていますが12月が最安値になっている濃い紺のライン です。年平均410円と2000年来3番目に安い価格 帯で動いていました。この11年間値動きの最高値は 497円でグラフの最上部紫のラインです。両方の価格 差は121%です。これには訳があります。2000年辺りはTTPが世間で話題になり始めた頃です。国内養豚 業の寡占化が最後の時期を迎えていて、小規模養 豚では経済的に割が合わなくなっていた時期です。 そこでグラフを見ても明らかに異様なラインが先程の紫のラインで、目を引きますがこれには訳があり、前段の小規模養豚業は廃業せざるを得ない状況ですが廃業するには某協同組合に不良債権が残ってしまいます。何ら証拠はありません、噂レベルで話しが出ていたのはマニピュレーションが行われ、その前年 2007 年期間 2 位の高値比率 114%を引き継ぎ、121%を実現し、小規模養豚の幕引きが出来たかどうか定かではありませんが、翌年 2009 年は 406 円で対 2000 年は 99%期間最安値 2 位と下落しています。そのような異常といえば異常な要因を省けば、期間値上り率は107-111%の間となり、これは毎年前年対比 101%を10 年続けた数値の 110%に該当し、これがこのグラフの結論となります。

さて、続いて 2010 年代に入るとさすがに世の中は少しずつ変化を遂げていきます。グラフに欠落している 2011 年から 2015 年の 5 年間は、年平均が前述対 2000 年で 115%なので、毎年 101%を継続していたと言えます。『失われた 30 年』『日本経済は 30 年死に体』と言われた平和な時代は、ここらが潮時とばかりに翌 2016 年以降 5 年後に発生する 3 年間の VIRUS 騒動を挟んで激動していく事になり、その 10 年間が上のグラフです。

これを書いている今は2025年8月です。この記事を書く切っ掛けは7月の単月平均価格がなんと811円と記録開始後307ヵ月で初めての高値を出したからです。25年前の同月つまり2000年7月と対比すると実に811÷496=163.5%です。当時500万円した自動車は817万円だと言っているのです。いつだったか米国は、かけそばが1250円もする不幸に見舞われていて『日本はいいな~』と書いた覚えがあり、その記事を探そうかと思ったが面倒なのでAIに聞いてみました。そうすると答の代わりに<【番外編】立ち食い蕎麦の価格表推移>下のURLをクリック、面白かった。

https://flogics.com/wp/2021/03/soba-noodle-prices-history-at-stations/

2007年 5月かけそば 240円 コロッケ蕎麦 360円 2024年 10月------540円

値上げ率は 166%と 150%となり、値上げ幅は多少時期にズレがあるが誤差の範囲と捉えれば、かけ蕎麦から車に至るまで・・・・と言えます。蕎麦自体が好きだが立ち食い蕎麦には格別な思いがあり、見かけると腹が減っていなくても入ってしまう癖があります。さして美味くないのに美味いと思ってしまう。何なら『もう一杯』と言いたくなる。いっときはかき揚げ蕎麦を頼んでいたが小エビが入っていたら困るので、以来コロッケ蕎麦にしている。昔は月見そばだった。月見そばも旨いのだが、黄身が出汁に溶け出し行くのが如何にも勿体ない。まあ、どっちみち出汁も飲み干して店を出るのだが。いやあ、食べたくなってきました。

豚肉価格に話しを戻すと TTP がまことしやかに語られていた時期は、輸入豚が価格訴求品として輸入され、国内養豚業は競争力を失う、だから養豚の業態体質を組織化することで合理的にし、強い経営体質を作ると起業した方に赤地勝美さんがおられた。その目標経営指針は280円/kgでも事業継続可能な体系作りだと聞いていた。枝肉単価を送り続けてくれている企業はその流れを汲み、そのブランド名は『和豚もちぶた』という。この創業者に御挨拶に行った時、じっと私の差し出した会社案内を読み、顔を上げ『全く同感です』と強く言ってくれた。

当社はこの豚肉ともうひとブランド『健康豚』を併売している。このブランド豚の養豚農家は既に廃業されてしまい、また同感だと言ってくれた方も亦この世を去っている。二人は実は同門で養豚業を学んだ双璧と聞いていて、その門は曽我達夫さんという日本に於ける企業養豚の草分け的存在、雲の上の存在として知っている。健康豚は清塚利夫さんというが、この方の持論は『農業は家族経営の範囲で留めるべきだ』と教えられた。私より小柄だったが眉の太さは倍あるキリッとした方だった。その二人は理想とするところは違っても、最後まで協業体制にあり、時代の息吹を感じる。その強い信頼が仕事・商いの原点だと思う。

それぞれ二人に合わせてくれた桑原家達さんと小杉 知明さんには大変感謝している。

有限会社アルファー 吉田清一郎