

第3回 高知県新食肉センター整備検討会

次 第

平成29年2月23日（木）10:00～12:00

高知城ホール多目的ホール

1 開 会

2 議 事

(1) 整備の基本的な考え方について

(2) 本県の食肉処理を取り巻く現状について

(3) 施設の規模と機能について

①生産の見込みと処理頭数

②施設の規模と求められる機能

3 その他

4 閉 会

「配付資料」

資料1 新食肉センター整備の今後の主な検討事項

資料2 本県の食肉処理を取り巻く現状

資料3 生産の見通し

(1) 土佐あかうし

(2) 土佐和牛（黒牛）

(3) 養豚

資料4 処理頭数の見込み

資料5 新施設の規模及び建設コストの試算

資料6 新施設に求められる機能

高知県新食肉センター整備検討会委員名簿(19名)

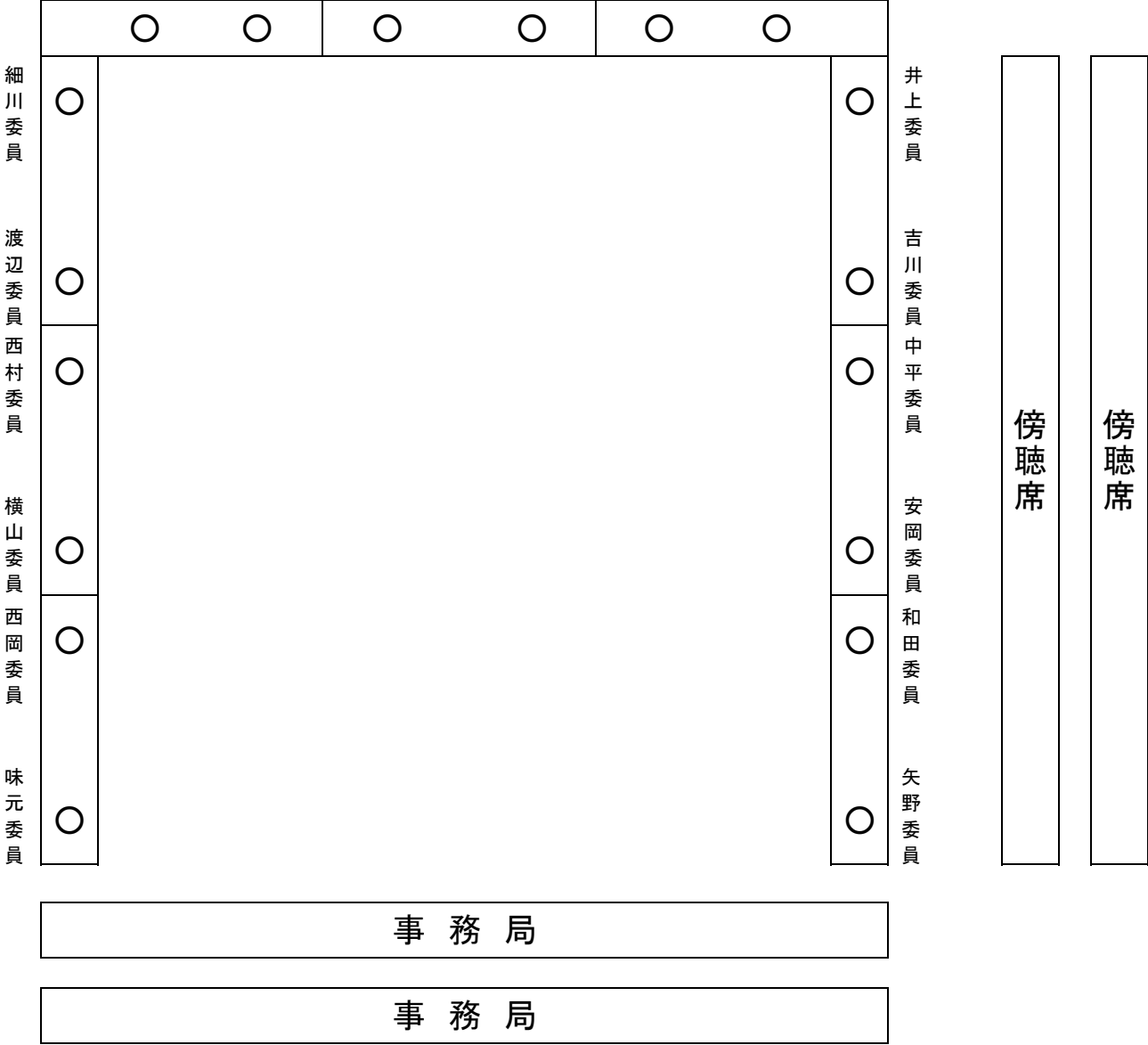
区分	所属	職名	氏名	代理
学識経験者 (3)	高知大学	教授	飯國 芳明	出席
	(一社)高知県畜産会	専務理事	澤田 章史	出席
	(公財)日本食肉生産技術開発センター	専務理事	細見 隆夫	出席
市町村 (7)	高知市	副市長	井上 哲郎	出席
	南国市	副市長	吉川 宏幸	大谷農林水産課 地産地消推進係長
	四万十市	市長	中平 正宏	山本観光商工課 長
	田野町	町長	安岡 雅徳	出席
	土佐町	町長	和田 守也	高橋副町長
	禰原町	町長	矢野 富夫	出席
	四万十町	町長	中尾 博憲	出席
センター利用者 (2)	全国農業協同組合連合会高知県本部	副本部長	濱口 達也	出席
	高知県中央食肉事業協同組合	理事長	三谷 勝義	出席
生産者 (2)	高知県肉用牛研究会	会長	細川 茂幸	出席
	高知県養豚協会	会長	渡辺 典勝	出席
生産者団体 (2)	高知県農業協同組合中央会	1JA総合対策室部長	徳弘 吉哉	欠席
	土佐れいほく農業協同組合	組合長	西村 行雄	出席
量販店・消費者代表 (2)	(株)サンシャインチェーン本部	精肉課長	横山 順二	出席
	高知県生活協同組合連合会	専務理事	西岡 雅行	出席
高知県 (1)	農業振興部	部長	味元 毅	出席

第3回 高知県新食肉センター整備検討会

配席図

舞 台

三谷委員 中尾委員 飯國委員長 濱口副委員長 澤田委員 細見委員



新食肉センター整備の今後の主な検討事項

1. 整備の基本的な考え方・・・・・・・・・・ 1～2
2. 本県の食肉処理を取り巻く現状・・・・・・・・ 3
3. 施設の規模と機能（案）・・・・・・・・・・ 4～6
 - (1) 生産と処理頭数の見通し
 - (2) 施設の規模と求められる機能
4. 整備の場所・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
5. 運営の体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8
6. 施設の整備・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 9

<p style="text-align: center;">検討事項</p>	<p style="text-align: center;">主な視点・論点</p>	<p style="text-align: center;">これまでに示された意見や提案等</p> <p> <input type="checkbox"/>あ：あり方検討委員会で出された意見 <input type="checkbox"/>じ：出荷団体の全農と食肉事業組合から提出された方策 <input type="checkbox"/>県：県の考え方 ①：第1回整備検討会で出された意見 ②：第2回整備検討会で出された意見 </p>
<p>1. 整備の基本的な考え方</p> <p>(1) 食肉センターは、と畜やセリ、加工、流通販売などの機能を通じて、生産の拡大や食肉加工による畜産物の高付加価値化、地産外商の強化や県民への安全・安心な食肉の供給といった、いわゆる川上、川中、川下の取り組みを好循環させ、拡大再生産につなげていく重要な役割を担っている。</p> <p>(2) 食肉センターは、本県畜産の振興のために必要不可欠な施設であり、県が中心となり、市町村、JAグループ等と連携して、新施設の整備を進めて行く。</p> <p>(3) 新施設は、と畜機能、流通機能、その他必要な機能を備えたものとし、ブランド化、海外への輸出等にも対応するとともに、食の安全を求める県民のニーズに対応できる、高度な衛生管理を実現できる施設を目指す。</p> <p><u>(4) 牛や豚の新たな価値を生み出し、高知県ならではの食肉センターを目指していく。</u></p> <p>注：今後、検討会で示された意見や提案等については、「整備の基本的な考え方」に追加していく。</p>	<p>○食肉センターの役割は何か。</p> <p>○整備の方向性をどういったものにするか。</p>	<p><input type="checkbox"/>あ 高知県の畜産業を守り、生産者と消費者を結ぶ拠点としての存在意義、必要性は重要になっている。</p> <p><input type="checkbox"/>あ 出荷団体による「流通機能」を重視し存続させるとともに、と畜事業を「廃止」する。</p> <p><input type="checkbox"/>あ 広域食肉センターを存続させる場合は、施設の老朽化及び耐震基準の問題から、建替えは避けられない。</p> <p><input type="checkbox"/>じ 経費の削減を実施し、収支均衡を目指す。</p> <p><input type="checkbox"/>県</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食肉センターは、いわゆる川上、川中、川下の取り組みを好循環させ、拡大再生産につなげていく重要な役割を担っている。 ・本県の畜産振興のために必要不可欠な施設であり、県内に存続すべきもの。 <p><input type="checkbox"/>県 ブランド化、海外への輸出等にも対応するとともに、食の安全を求める県民のニーズに対応できる、高度な衛生管理を実現できる施設を目指す。</p> <p>① 食肉センターは必要であり、本会をこれから先に夢が広がる会としたい。</p>

		<p>① 畜産振興は地方創生そのものである。</p> <p>① 高知県ならではの食肉センターのあり方を検討する必要がある。</p> <p>① 県内でのと畜・流通を確保してもらいたい。</p> <p>① 高知県の産業を発展させていく視点で食肉センターの整備計画ができればよいと考える。</p> <p>① 市町村として、これ以上の赤字負担は困難。</p> <p><u>② 整備に関しては、畜産の振興、食肉産業の振興、高品質で安全な食肉を供給するという再生戦略、健全な経営の4つの観点がある。</u></p> <p><u>② 農家の振興が必要。計画を実施する事業主体の決定が重要。機能としては、畜産振興ばかりではなく、地域産業としての振興を図りたい。</u></p> <p><u>② 高知県ならではの食肉センターの考え方は、牛や豚の新たな価値を生み出していくこと。</u></p>
--	--	---

検討事項	主な視点・論点	これまでに示された意見や提案等
<p>2. 本県の食肉処理を取り巻く現状</p> <p><u>(高知県広域食肉センターを取り巻く環境)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP導入による県産食肉の消費者の信頼の向上 ・ HACCPの義務化 ・ 海外への食肉の輸出 ・ 四国3県の食肉処理施設の整備 <p><u>(高知県広域食肉センターの現状)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 我が国唯一の土佐あかうしの食肉卸売市場 ・ 大消費地である高知市にある。 ・ 施設が老朽化しており、衛生の高度化ができない。 ・ 稼働率が低く、経営が赤字である。 <p><u>(新施設の方向性)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ・ HACCPの導入 ・ 利益がでる事業を実施 ・ 地産地消・外商を行い、消費の増加対策による枝肉価格の維持 <p>・ 詳細は資料2参照</p>	<p>○食肉センターを整備していくに当たって</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 強み（S）は何か。 例：土佐あかうしをほぼ全頭と畜している。 ・ 弱み（W）は何か。 例：施設が老朽化している。HACCPシステム未対応。 ・ 機会（O）は何か。 例：土佐あかうしや四万十ポークの人気の高まり。 ・ 脅威（T）は何か。 例：四国内における食肉センター整備の動き <p>○強みを活かし、弱みを克服し、機会を取り込み、脅威を回避するためにはどのようにしたらよいか。</p>	<p>①高知県ならではの食肉センターのあり方を検討する必要がある。</p> <p>②外部分析として、マクロな面（政治、社会、農業の情勢）と食肉業界の分析の現状と動向の調査が必要。また、内部分析として、両食肉センターの生産の現状を把握し、強みと弱みを整理する必要がある。</p>

検討事項	主な視点・論点	これまでに示された意見や提案等																
<p>3. 施設の規模と機能（案）</p> <p>(1) 生産と処理頭数の見通し</p> <p>① 生産の見通し</p> <p>(ア) 土佐あかうし</p> <p><u>【平成36年度に向けて】</u></p> <p>牛肉需要の高まりに対応するため、乳用牛への受精卵移植による子牛生産や繁殖雌牛の増頭、施設整備等、産業振興計画に基づき増頭する。</p> <p><u>【平成46年度に向けて】</u></p> <p>県内需要を拡大し、新たな販路や有利な販売先を確保、新規就農者の確保や新たな生産拠点の整備により増頭を推進する。</p> <p>(イ) 黒牛</p> <p><u>【平成36年度に向けて】</u></p> <p>子牛不足に対応するため、繁殖雌牛の増頭、施設整備の推進等、産業振興計画に基づき増頭する。</p> <p><u>【平成46年度に向けて】</u></p> <p>県内需要を拡大し、新たな販路や有利な販売先を確保・畜産クラスターの拡大、既存農家の規模拡大や新規就農者の確保により増頭を推進する。</p> <p>(ウ) 豚</p> <p><u>【平成36年度に向けて】</u></p> <p>施設整備や高能力母豚の導入等、産業振興計画に基づき増頭する。</p> <p><u>【平成46年度に向けて】</u></p> <p>飼養管理技術の向上や母豚の生産能力向上により、さらなる増頭を推進する。</p> <p>・飼養頭数</p> <table border="1" data-bbox="241 1310 871 1445"> <thead> <tr> <th></th> <th>H27</th> <th>H36</th> <th>H46</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>土佐あかうし</td> <td>1,810</td> <td>3,961</td> <td>4,117</td> </tr> <tr> <td>黒牛</td> <td>2,266</td> <td>2,654</td> <td>2,850</td> </tr> <tr> <td>豚</td> <td>25,733</td> <td>30,700</td> <td>34,000</td> </tr> </tbody> </table>		H27	H36	H46	土佐あかうし	1,810	3,961	4,117	黒牛	2,266	2,654	2,850	豚	25,733	30,700	34,000	<p>○産業振興計画による増頭を見込んだ集荷案は適切か。</p> <p>○県外からの集荷はどのくらい見込めるのか。</p>	<p><u>県</u> 将来の生産頭数の変動、管理運営経費の縮減等を考慮しつつ規模を決定する。</p> <p><u>県</u> 新施設の規模、機能、事業費等については、検討会において協議・検討し、決定する。</p> <p>① 高知に合ったセンターにしていくことが必要。</p> <p>① 生産・流通・消費までを高知県内で施設を整備しながら行っていく必要がある。</p> <p>① 生産者、人をブランド化し、安心・安全な食肉を供給していく必要がある。顧客に選ばれる食肉センターとなるようにしていく必要がある。</p> <p>② 利益を得るために、製品の販売が必要。</p> <p>② と畜だけで経営ができない原因はどこにあるのか。</p> <p>② と畜には、牛で約2万円、豚で約2,190円必要で、と畜料金を上げなくては経営は無理だが、上げるとと畜頭数が減り、上げることができない実態がある。</p> <p>② と畜に係る経費は、基本的にと畜料金で賄うべきではないか。</p> <p>② 県内の2つの食肉センターが両立できる方向で模索していただきたい。</p> <p>② 高知県の畜産の10年後20年後のビジョンを明確にみんなで共通認識して議論すべき。</p>
	H27	H36	H46															
土佐あかうし	1,810	3,961	4,117															
黒牛	2,266	2,654	2,850															
豚	25,733	30,700	34,000															

② 処理頭数の見通し

(ア) 土佐あかうし

- ・飼養頭数増に伴い、と畜頭数も増加

(イ) 黒牛

- ・飼養頭数増に伴い、と畜頭数も増加

(ウ) 豚

- ・増頭分を県内出荷へ、県外出荷分を県内出荷に取り込んでいく。

- ・と畜頭数（県全体）

	H27	H36	H46
土佐あかうし	367	788	940
黒牛	670	844	899
豚	36,463	48,750	54,300

- ・詳細は資料3参照

(2) 施設の規模と求められる機能

① 新食肉センターの処理頭数の見込み

	H27	H36	H46
牛・馬（豚換算）	9,168	11,560	12,388
豚・山羊	4,319	10,657	12,727
処理頭数合計（豚換算）	13,487	22,217	25,115

② 施設の規模及び建設コストの試算（要検討）

(ア) 施設整備の基本的な考え方

- ・今回の施設整備は、平成36年度の処理頭数に対応できる規模で行う。
- ・平成46年度に向けては、平成36年度を目途に施設の拡充等の検討を行う。

(イ) 新食肉センターの規模と建設コスト

〈注：処理頭数の見込みから機械的に算出したもの〉

- ・処理規模：220頭/日程度
- ・整備経費：16億円程度
- ・関連工事経費：5億円程度

② 肉ではないところの価値に焦点を当てた考え、整備もしていただきたい。

② 現在の集荷2団体の再構築により経費を削減することも検討して提案していただきたい。

② 現在2団体が食肉加工で分かれているのが一番のネックになっていると思うので、その辺を議論していただきたい。

② センターの新機能については、調査して、たくさん盛り込んで、費用対効果も考慮した上で、必要性を議論し、削ってほしい。

② 最近のあかうしの価格の高さを維持できるのか、根拠があるのかを、今後の生産の見通し等も含めて冷静に見る必要がある。また、物材費だけでなく、人件費も含めてきちんと計算する必要がある。

② 施設はHACCPを含めて、コンパクトであっても機能は高い施設を造っていかなければならない。

○ 処理規模設定の基準を、1日平均と畜頭数とするのか。1日最大と畜頭数とするのか。

○ 牛と豚それぞれの稼働日数をどのように設定するのか。

○ 出荷日の調整はできるのか。

○ 必要な施設規模はどの程度か。

○ どのような機能を持たせるのか（と畜、セリ、部分肉加工、精肉やハム・ソーセージなどへの加工等）。

○ 機械化をどこまで進めるのか。

○ HACCPシステム導入や海外輸出に対応したハード整備を行うのか。

<p>③ 求められる機能</p> <ul style="list-style-type: none">・ HACCPの導入・ 機械導入による省力化・ 加工機能を拡充し、と畜以外の部分でも利益を生み出していく。 <p>・ 詳細は資料4, 5, 6参照</p>	<p>○ 県民に開かれた施設の視点をどのように取り入れるのか（見学者や研修者の受入れ機能、見学者通路の新設等）。</p>	
--	--	--

検討事項	主な視点・論点	これまでに示された意見や提案等
4. 整備の場所	<p>○整備の場所はどこが適切か。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 現在地での建て替え。 ・ その他の場所での整備。 ・ 統合による整備。 	<p><u>あ</u> 県内最大消費地である高知市でも、加工・流通・販売などに多くの市民が関わっている。安心な食肉の提供には地元で食肉センターは必要。</p> <p>① できれば、四万十市への一本化してほしいと思っている。</p> <p>① 四万十市単独でも四万十市営食肉センターの議論を行っていく。市営を継続していきたい。</p> <p>① 県内人口の減少、県外産のと畜が多いなか2か所必要かなど冷静な議論が必要。</p> <p><u>② 現在地で建て替える場合、稼働しながら新しくできるか検討していただきたい。</u></p> <p><u>② その他の場所の設置について、具体的な話ができる範囲でお願いしたい。</u></p>

検討事項	主な視点・論点	これまでに示された意見や提案等
5. 運営の体制	<p>○JAグループが中心となって担う運営体制はどうあるべきか。</p> <p>○県・市町村の運営への関わり方はどうあるべきか。</p>	<p><u>あ</u>食肉センターを建て替えた場合、今の枠組み（設置者が事務組合、運営者が公社）での存続は無理。</p> <p><u>じ</u>新施設の運営はJAグループが中心となって担うが、県・市町村の関わりについても検討委員会で協議をお願いしたい</p> <p><u>け</u>新施設の管理運営は、JAグループが中心となって担う。（県・市町村の関わりは検討会で協議）</p> <p><u>②株式会社のような運営主体を作り、民間企業の発想を入れて、付加価値を生んでいく流通の仕組みを作らなければ、将来成り立っていかない。</u></p> <p><u>②販売で付加価値を上げないと経営は成立しない。業界関係の方々への調査が必要</u></p> <p><u>②運営は民間発想で、JAグループが主体となり、新たな会社を作る方向でやらざるを得ない。</u></p> <p><u>②運営はJAグループが主体となり、JAや生産者団体だけでなく、行政も含めて幅広い分野の方も含めて一緒にやっていきたい。</u></p>

検討事項	主な視点・論点	これまでに示された意見や提案等
6. 施設の整備	<p>○事業実施主体はどこが適切か。</p> <p>○建設費用の経費負担の割合はどうあるべきか。</p>	<p>J 新施設の建設に当たっては、国・県・市町村のご指導をいただき、公設民営を基本に検討委員会であらゆる可能性を検討します。</p> <p>あ 施設整備には、県も当然、公費の負担をしていく覚悟がある。</p> <p>あ 新施設の整備は、当然、市町村も入っていかざるを得ないのかとは思っている。</p> <p>あ 新施設の整備を全て税金で負担するのではなく、出荷団体でも応分負担する想定をしていただきたい。</p> <p>県 整備に要する経費の負担は、現在の食肉センターの整備、大規模改修の際の負担区分等を勘案し、検討会で協議する。</p> <p><u>②新施設は、行政も畜産農家も応分の負担しながら、どのようにやっていくかを考えて議論していくべき。</u></p>

本県の食肉処理を取り巻く現状

1. 高知県新食肉センター整備に関する外部環境分析……………1
 - (1) 政治・経済
 - (2) 社会
 - (3) 畜産情勢

2. 新食肉センター整備に当たっての「機会」、「脅威」の分析…4
 - (1) 食肉の国際化の進展
 - (2) HACCP の義務化
 - (3) 人口の減少や高齢化の進展
 - (4) 消費者の安全・安心な食肉のニーズの高まり
 - (5) 畜産情勢
 - (6) 土佐あかうしの振興
 - (7) 高知県内の畜産業の振興

3. 高知県広域食肉センターの環境分析…………… 6

4. 高知県広域食肉センターの「強み」、「弱み」の分析………… 7

5. 新食肉センター整備に当たっての方向性の検討 (SWOT 分析)
………… 8

6. SWOT 分析による新食肉センターの方向性…………… 9

1. 高知県新食肉センター整備に関する外部環境分析

食肉処理施設に関する 環境要因	内 容	食肉処理施設への影響等
(1) 政治・経済	<p>・大筋合意に達した TPP は米国の離脱宣言により、その発効は不透明となったが、EU 等との二国間協定 (FTA) は今後も進展するものと見られ、<u>食肉の国際化が進展する。</u></p> <p>・「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」の報告書において<u>食品企業に対して HACCP による衛生管理が義務化されることとなった。</u> <u>平成 30 年に法律改正を行い、一定期間後に施行される予定である。</u></p>	<p>・食肉輸入の増加により肉畜の生産頭数が減少した場合、食肉センターの運営に大きな影響が出る。</p> <p>・国産食肉の自給率を維持するためには<u>高品質で安全・安心な食肉を生産し、国産食肉の信頼性を高めることが重要</u>となる。</p> <p>・食肉処理施設の HACCP 導入率は低い状態となっている。</p> <p>・HACCP 導入のためには <u>HACCP に関する衛生管理事項の早急な整備が求められる。</u></p>
(2) 社会	<p>・我が国の人口減少及び高齢化は今後も進む。</p> <p>・消費者の食品に対する安全・安心への関心の高まりは強いものがあり、<u>安全・安心な食品の製造が益々求められるようになる。</u></p> <p>・<u>地球温暖化対策等の進展に伴い、CO²の削減が求められる。</u></p>	<p>・人口の減少や高齢化の進展に伴い、<u>食肉の需要が減少</u>する。</p> <p>・消費者の安全・安心のニーズに対応するためには、<u>食肉処理への HACCP 導入による衛生的な管理</u>を行っていることを<u>消費者に見せる</u>ことが必要である。</p> <p>・食肉処理施設において<u>節電、節水等の対策とともにフロンガス規制の強化</u>を図るため<u>ノンフロンガスによる冷蔵庫の設置</u>が必要となる。</p>

食肉処理施設に関する 環境要因	内 容	食肉処理施設への影響等
(3) 畜産情勢 ① 肉用牛・豚	<ul style="list-style-type: none"> ・ここ数年、<u>肉用牛の飼養頭数、出荷頭数が減少</u>してきており、<u>子牛価格及び枝肉価格が高騰</u>している。 ・<u>豚の飼養戸数は減少</u>しているが、<u>飼養規模の拡大により飼養頭数は維持</u>されている。 ・<u>豚の枝肉価格は近年高値の傾向</u>となっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・食肉処理施設への肉用牛の出荷頭数が減少しており、経営に直接影響を与えている。 ・食肉処理施設にとって<u>豚の処理頭数の確保は経営安定の上で重要な要因</u>である。
② 四国の食肉処理施設	<ul style="list-style-type: none"> ・四国には11か所の食肉処理施設が設置されている（徳島県5か所、香川県3か所、愛媛県1か所、高知県2か所）。 ・と畜能力は大動物388頭、小動物4,096頭であり、四国管内で生産された牛及び豚のと畜・解体を行っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・四国管内で生産された肉用牛、豚はほとんどが四国管内の食肉処理施設で処理されることから、他県の食肉処理施設の整備状況が県内の食肉処理施設の集荷に影響する。
③ 高知県の肉用牛生産者	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>肉用牛は子牛価格、枝肉価格ともに近年高価格な水準</u>となっており、繁殖農家の中には増頭したいという意欲がある反面、この高価格水準がいつまで続くか不安がある。 ・特に土佐あかうしは地産外商により枝肉価格が高水準となっており、この高水準が続けば増頭したいという意欲を持っている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>土佐あかうしの高価格維持のためには高知県内の食肉卸売市場の存続が条件</u>となっている。 ・土佐あかうしは地産外商に加え、高知県での土佐あかうしの消費を増やすことが<u>価格維持に必要</u>である。

食肉処理施設に関する 環境要因	内 容	食肉処理施設への影響等
④ 高知県の豚の生産者	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>県内の主な 10 戸の豚生産者は全て後継者がおり、今後とも規模を拡大しながら生産を続けたいとしている。</u> ・ <u>このためには県内に食肉処理施設が必要である。</u> 	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>豚の生産者の 6 次化への支援等所得向上のための対策が必要</u>
⑤ 高知県生活協同組合連合会	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>高知県生活協同組合連合会は組合員に高品質で安全な食品を組合員に供給することをモットーとしている。</u> ・ <u>食肉についても県内で生産され、処理された製品を組合員に供給するための体制整備が必要であると</u>している。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ <u>新食肉センターとコールドチェーンで連結している食肉加工場の設置の検討</u>

2. 新食肉センター整備に当たっての「機会」、「脅威」の分析

要因	機会	脅威
(1) 食肉の国際化の進展	・海外への食肉の輸出の増加	・国産食肉の自給率の低減による飼養頭数の減少
(2) HACCP の義務化	・ <u>HACCP 導入</u> により安全・安心な食肉が生産できる。消費者の <u>国産食肉に対する信頼が高まり、畜産の振興につながる。</u>	・施設が老朽化しており、レイアウトが HACCP 対応となっていない場合は施設の整備が必要となる。 ・HACCP が導入できなければ認可が得られなくなり、廃止に追い込まれる可能性がある。
(3) 人口の減少や高齢化の進展		・食肉需要の減少に伴う肉畜の飼養頭数の減少
(4) 消費者の安全・安心な食肉のニーズの高まり	・ <u>HACCP を導入し、衛生的に食肉処理体制を整備し、食肉処理状況の見える化等の対策により消費者の信頼が得られ、肉畜の集荷、製品の販売を有利に進めることができる。</u>	・衛生的な食肉処理体制が整備できていない場合、消費者の食肉製品に対する信頼を得られない可能性があり、肉畜の集荷、製品の販売に影響を与える。
(5) 畜産情勢	・食肉処理施設の機能を拡充し、6次化の推進ができる支援等、肉畜生産者への支援対策を講じる。	・集荷地域の肉畜生産の減少は直接食肉処理施設の経営に影響する。
(6) 土佐あかうしの振興	・高知県の <u>土佐あかうしの消費を食肉処理施設、食肉流通業者、料理店、観光業者と一体となり、高知県の名産品とすることで、消費や需要を拡大し、土佐あかうしの高価格水準を維持する。</u>	・土佐あかうしの価格の低減は土佐あかうしの生産の縮小低減化につながる。

要 因	機 会	脅 威
(7) 高知県内の畜産業の振興	<ul style="list-style-type: none"> ・高知県内で生産された肉畜の加工を行う等、付加価値を付けることで、県内の畜産加工等の雇用創出等が可能となる。 	

3. 高知県広域食肉センターの環境分析

要因	現状・課題	対応															
1. 開設年月	昭和 55 年 3 月																
2. 設置者	高知県広域食肉センター事務組合																
3. 運営管理者	一般社団法人高知県中央食肉公社																
4. と畜能力	大動物 30 頭、小動物 180 頭																
5. と畜実績	<p style="text-align: center;">(頭)</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <thead> <tr> <th>区 分</th> <th>大動物</th> <th>小動物</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>H 24</td> <td>3,441</td> <td>4,899</td> </tr> <tr> <td>25</td> <td>3,551</td> <td>4,583</td> </tr> <tr> <td>26</td> <td>3,256</td> <td>4,355</td> </tr> <tr> <td>27</td> <td>2,292</td> <td>4,319</td> </tr> </tbody> </table>	区 分	大動物	小動物	H 24	3,441	4,899	25	3,551	4,583	26	3,256	4,355	27	2,292	4,319	
区 分	大動物	小動物															
H 24	3,441	4,899															
25	3,551	4,583															
26	3,256	4,355															
27	2,292	4,319															
6. 作業員数	6 人																
7. 施設の状況	<ul style="list-style-type: none"> ・建物は整備後 36 年を経過してきており、老朽化してきている。 ・機械・設備はその後更新され、作業上の問題は生じていない。 ・大動物と小動物の処理工程は壁等で区分されておらず、解体工程の一部は吊り方式となっていない等衛生管理上の問題を生じる可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> ・土佐あかうしの我が国唯一の食肉卸売市場として土佐あかうしの生産振興の拠点となる施設であるとともに県民への安全で安心な食肉を供給する必要な施設として整備。 ・施設整備をするに当たって新たな用地を選定する場合は、住民の同意や用水や排水の条件を満たすことが必要となることから、新たな用地の確保が困難であり、現在地に整備することが望ましいと考えられる。 ・現在地に整備する場合、現在行っている業務を実施しながら整備することが条件となり、その用地が得られるかの調査が必要である。 															
8. 肉畜の集荷	<ul style="list-style-type: none"> ・関連企業である全農高知県本部、高知県中央食肉事業協同組合が実施大動物、小動物とも県内産が多い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・増産に対応して集荷の増に努める。 															
9. 食肉の衛生管理の状況	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP を導入し、衛生管理を行うためにはソフト（マニュアルの作成等）とハード（施設の整備）が必要であるが、ソフト、ハードとも未実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP システム導入による安全・安心な処理体制を整備 															

要因	現状・課題	対応
10. 経営の状況	<ul style="list-style-type: none"> ・処理頭数の減少に伴い事業収入も減少した結果、経営は悪化している。現在は一部事務組合 28 構成市町村の財政支援によって経営を継続している。 ・経営が悪化している主な原因はと畜・解体頭数が少ないことであるが、事業内容が大動物が中心であり、小動物が少ないこともその原因の一つとなっている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ HACCP システムによる安全・安心な処理体制を整備するとともに現在の組織体制を見直し、利益が得られる経営体質を構築することが必要となっている。
11. 関連企業	<p>①全農高知県本部 (事業内容)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉畜の集荷(牛・豚) ・部分肉処理 ・製品の販売 ・せりの実施 <p>②高知県中央食肉事業協同組合 (事業内容)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉畜の集荷(牛・馬) ・部分肉処理 ・製品の販売 	(関連企業は現在地での食肉処理施設の継続を要望している。)

4. 高知県広域食肉センターの「強み」、「弱み」の分析

区分	高知県広域食肉センター
強み	<ul style="list-style-type: none"> ・我が国唯一の土佐あかうしの食肉卸売市場である。 ・生産者、食肉流通業者の存続要望が強い。 ・大消費地である高知市にある。
弱み	<ul style="list-style-type: none"> ・施設が老朽化しており、衛生の高度化ができない。 ・稼働率が低く、経営基盤が脆弱 ・経営が赤字である。

5. 新食肉センター整備に当たっての方向性の検討（SWOT 分析）

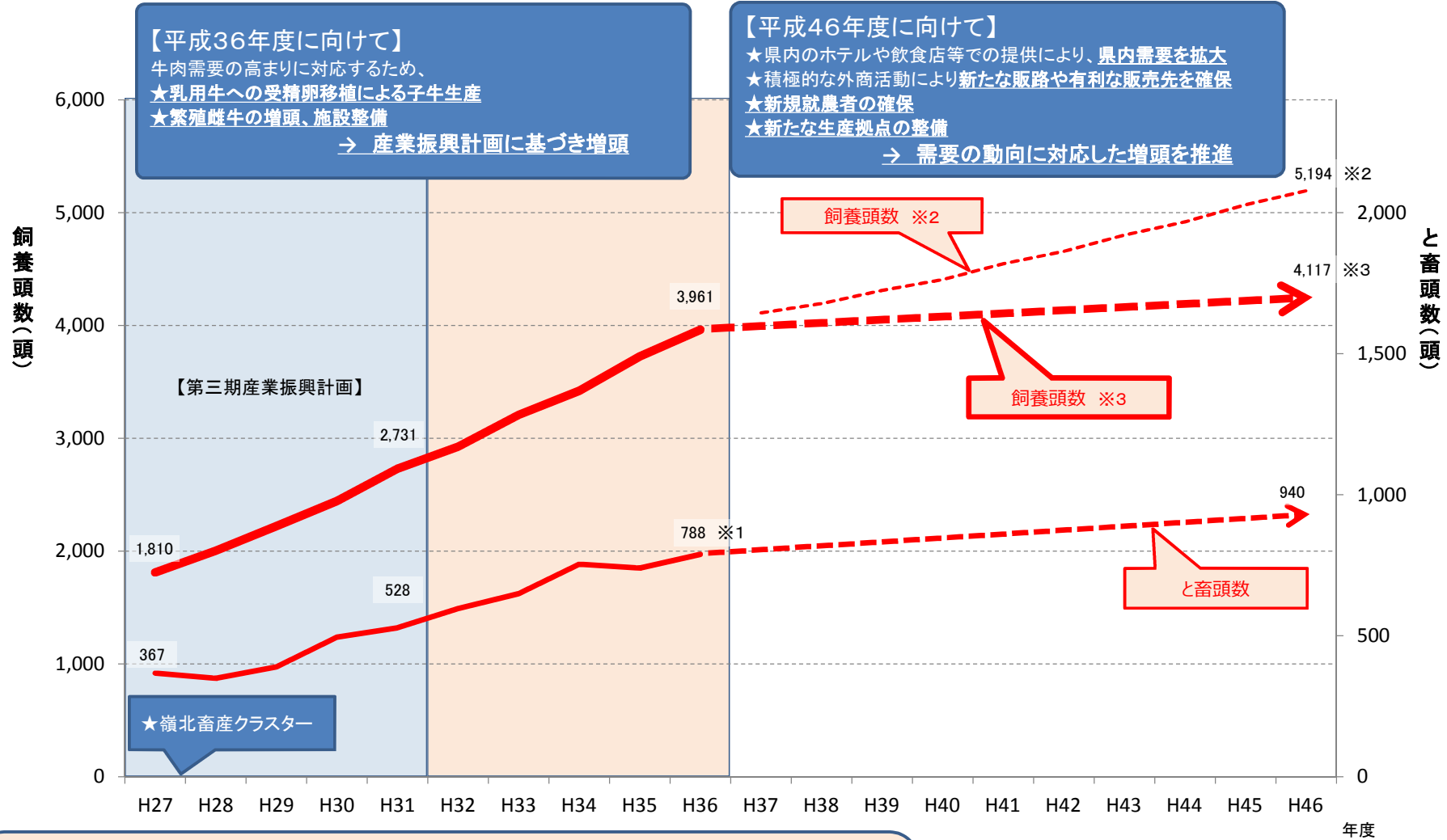
		外部環境	
		(機会)	(脅威)
		<ul style="list-style-type: none"> ・土佐あかうしの生産の増加 ・HACCP導入による県産食肉の消費者の信頼の向上 ・海外への食肉輸出 	<ul style="list-style-type: none"> ・肉畜の飼養頭数の減少 ・HACCPの義務化 ・四国3県の食肉処理施設の整備
内部環境	(強み)	<ul style="list-style-type: none"> ・土佐あかうしの高値枝肉価格を維持するため、地産外商に加え、地産地消対策を行うため、食肉流通業者、外食産業、観光業者の連携の強化を図る。 ・食肉処理施設を整備し、HACCPを導入するとともに見学コースを設置し、衛生管理の見える化を行う。 	<ul style="list-style-type: none"> ・HACCP対応型の施設整備を行い、他県の食肉処理施設との差別化
	(弱み)	<ul style="list-style-type: none"> ・施設が老朽化してきており、HACCPによる衛生の高度化が図れない。 ・大動物、小動物とも稼働率が低い。 ・経営体質が脆弱である。 	<ul style="list-style-type: none"> ・施設整備を行いHACCPを導入し、衛生の高度化を図る。 ・大動物、小動物ともと畜・解体日を週1 or 2回として作業の効率化を図るとともに部分肉処理や製品加工部門を取り入れ職員の流動化を図る等利益が得られる業務を取り入れ経営体質強化を図る。

6. SWOT 分析による新食肉センターの方向性

- (1) 高知県広域食肉センターは、整備後36年以上が経過しており、建物の老朽化が著しく、レイアウトが大動物と小動物の処理施設が壁で区画されておらず、衛生管理上の問題を生じており、HACCP 対応型の施設整備を行い、HACCP を導入することが必要となっている。
- (2) 高知県広域食肉センターは経営体質が脆弱である。これは稼働率の低さに原因しているが、県内の畜産情勢からみて、稼働率を大幅に向上させることは困難であると考えられ、利益が出る部門の事業を行うことが必要である。
このため、組織の改正と事業内容の変更が必要である。
- (3) 土佐あかうしについては地産外商により枝肉価格の上昇が図られてきたが、この枝肉価格を維持するためには、地産地消対策も行い、全体として消費の増加対策が必要である。
- (4) 施設整備をするに当たって新たな用地を選定する場合は、住民の同意や用水や排水の条件を満たすことが必要となることから、新たな用地の確保が困難であり、現在地に整備することが望ましいと考えられる。
現在地に整備する場合、現在行っている業務を実施しながら整備することが条件となり、その用地が得られるかの調査が必要である。

土佐あかうしの生産の見通し

資料3-(1)



《注釈》

- ※1:平成36年度に流通側の需要(現時点でと畜頭数700~800頭)を達成
- ※2:需要や生産者の意向を考慮しない場合、平成46年度に約5,200頭までの増頭が可能
- ※3:需要や生産者の意向を考慮した場合、平成46年度に約4,100頭までの増頭
- ※4:中~大規模農家に増頭意向があり、飼養頭数は平成36年度・46年度とも計画頭数まで増加
 ただし、農家戸数は、小規模農家を中心に平成36年度約7割、平成46年度約4割に減少

土佐あかうしの今後の見通し ※4

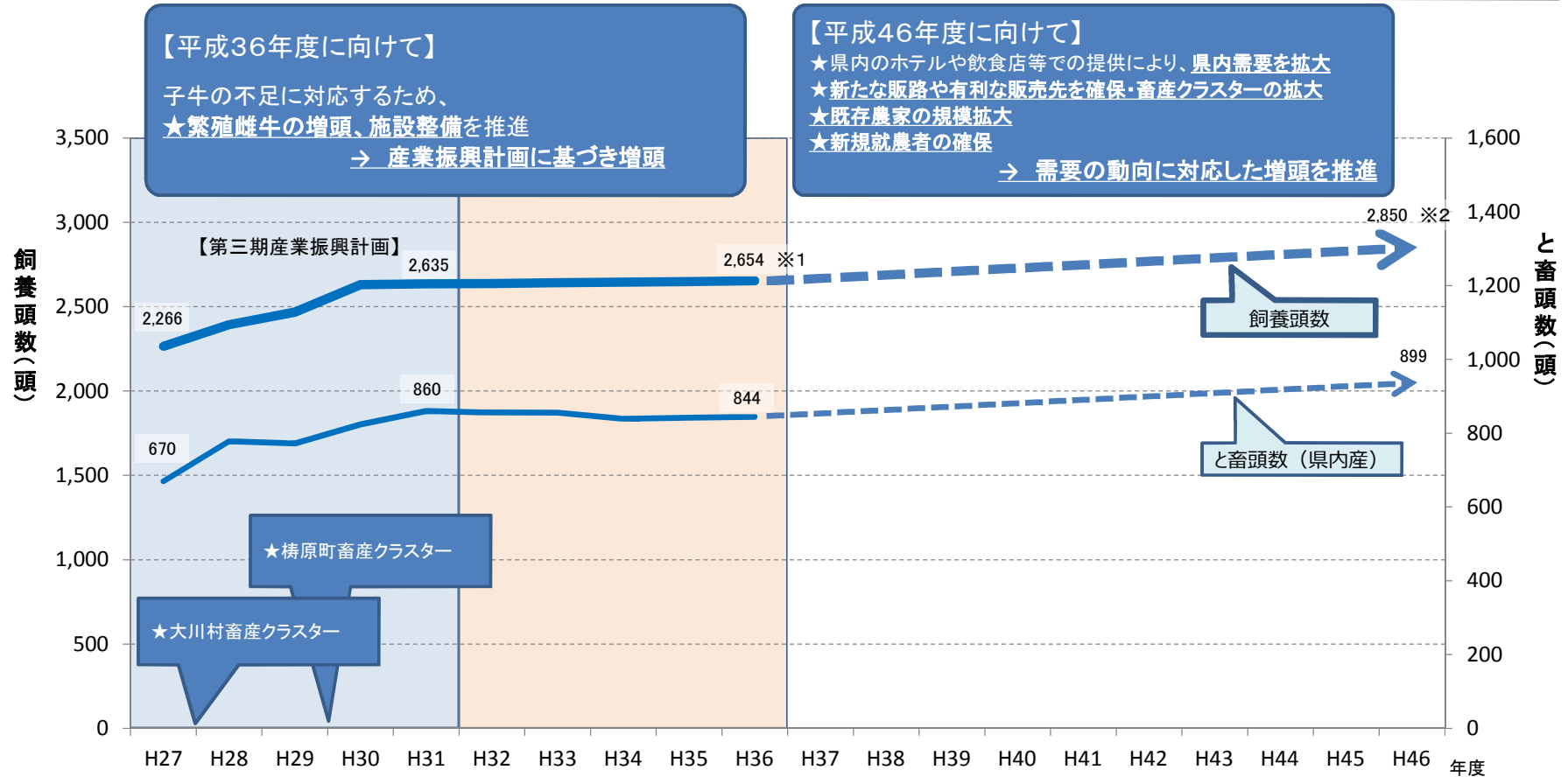
年度	H27	H31	H36	H46
農家戸数	118	107	81	47
うち、新規		4	0	2
継続		103	81 (35)	45 (18)
廃業		15	26	36
飼養頭数	1,810	2,731	3,961	4,117

注1:経営意向調査結果(H29.1月実施)

注2:()は増頭意向のある農家戸数

黒牛の生産の見通し

資料3-(2)



《注釈》
 ※1:平成36年度までは畜産クラスターによる生産拠点を中心に増頭
 ※2:生産者の意向を考慮した場合、平成46年度に約2,900頭までの増頭
 ※3:中～大規模農家に増頭意向があり、飼養頭数は平成36年度・46年度とも計画頭数まで増加
 ただし、農家戸数は、小規模農家を中心に平成36年度約8割、平成46年度約4割に減少

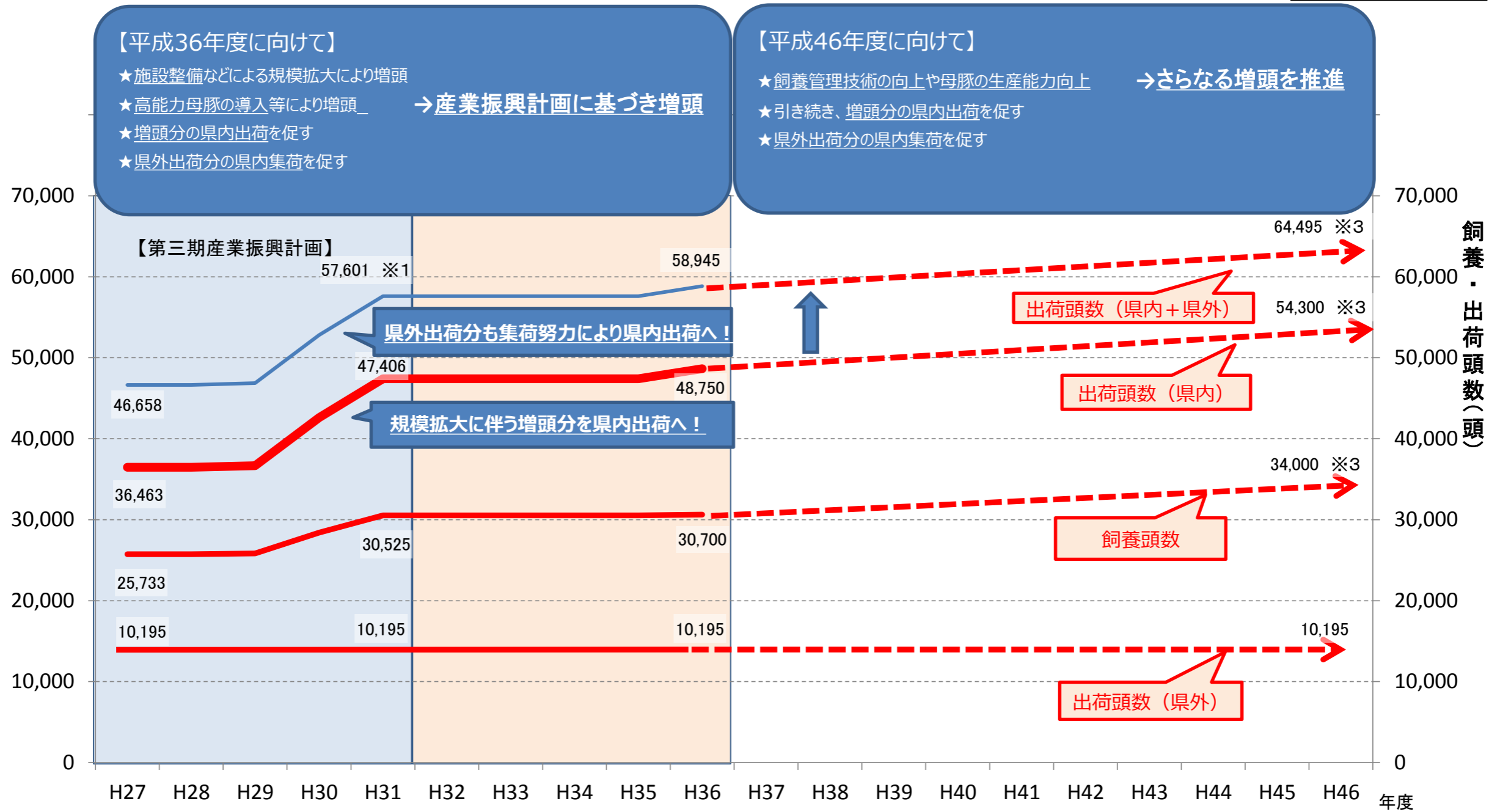
黒牛の今後の見通し ※3

年度	H27	H31	H36	H46
農家戸数	84	80	67	33
うち、新規		4	0	4
継続		76	67 (29)	29 (12)
廃業		8	13	38
飼養頭数	2,266	2,635	2,654	2,850

注1:経営意向調査結果(H29.1月実施)
 注2:()は増頭意向のある農家戸数

豚の生産の見通し

資料3-(3)



<注釈>

- ※1 平成31年度に四万十町、幡多地域、東部地域での増頭計画(産業振興計画)を達成
- ※2 ・ほとんどの養豚農家が平成46年度も経営存続の意思あり(経営意向調査)
・主要な農家10戸中8戸が増頭の意向
→平成36年度に県下全域で約3割の出荷頭数増加を希望
→平成46年度に県下全域で約4割の出荷頭数増加を希望
- ※3 主要な養豚農家の平成36年度、46年度の出荷頭数増加割合からの推計値(経営意向調査)

豚の今後の見通し ※2

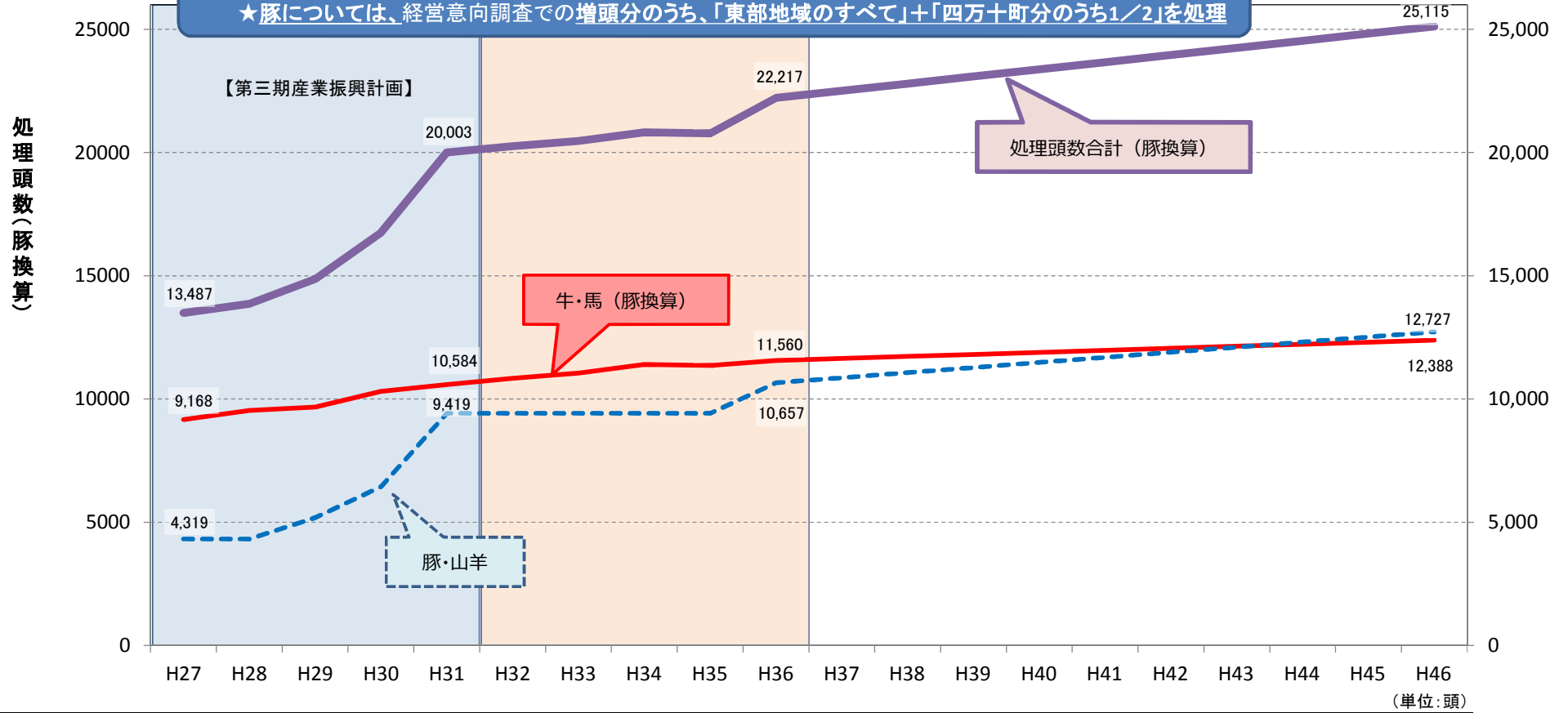
	H27	H31	H36	H46
農家戸数	16	17	17	16
うち、新規		1	0	0
継続		16	17	16
廃業		0	0	1
出荷頭数	46,658	57,601	58,945	64,495

注:経営意向調査(H29.1実施)

新食肉センターの処理頭数の見込み

資料4

【基本的な考え方】
 産業振興計画に基づき増頭を推進し、
 ★県内産の和牛(土佐あかうし、黒牛)については、経営意向調査での増頭分をすべて処理
 ★県外産の黒牛、馬、山羊については、H27実績値で固定
 ★豚については、経営意向調査での増頭分のうち、「東部地域のすべて」+「四万十町分のうち1/2」を処理



年度	H27	H28	H29	H30	H31	H32	H33	H34	H35	H36	H37	H38	H39	H40	H41	H42	H43	H44	H45	H46
牛・馬(豚換算)	9,168	9,540	9,676	10,308	10,584	10,840	11,052	11,404	11,360	11,560	11,643	11,726	11,808	11,891	11,974	12,057	12,140	12,222	12,305	12,388
(実頭数)	(2,292)	(2,385)	(2,419)	(2,577)	(2,646)	(2,710)	(2,763)	(2,851)	(2,840)	(2,890)	(2,911)	(2,931)	(2,952)	(2,973)	(2,994)	(3,014)	(3,035)	(3,056)	(3,076)	(3,097)
豚・山羊	4,319	4,319	5,190	6,440	9,419	9,419	9,419	9,419	9,419	10,657	10,864	11,071	11,278	11,485	11,692	11,899	12,106	12,313	12,520	12,727
処理頭数合計(豚換算)	13,487	13,859	14,866	16,748	20,003	20,259	20,471	20,823	20,779	22,217	22,507	22,797	23,086	23,376	23,666	23,956	24,246	24,535	24,825	25,115

注:牛・馬(豚換算)=牛・馬×4頭

新施設の規模及び建設コストの試算

1 施設整備の基本的な考え方

- ① 今回の施設整備は、平成36年度の処理頭数に対応できる規模で行う。
- ② 平成46年度に向けては、平成36年度を目途に施設の拡充等の検討を行う。

2 新食肉センターの規模と建設コスト

<注：処理頭数の見込みから機械的に算出したもの>

施設規模：220頭/日 程度

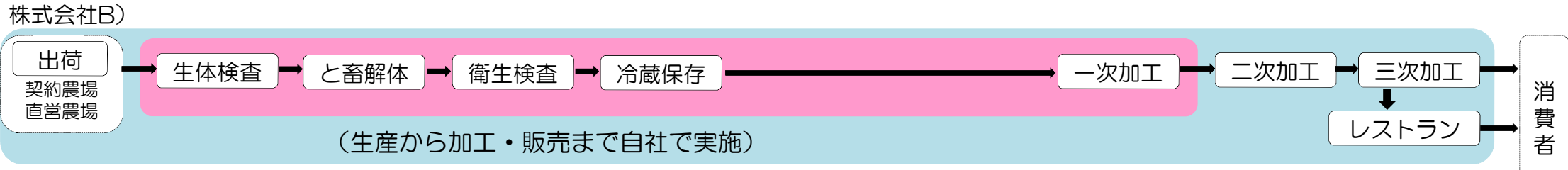
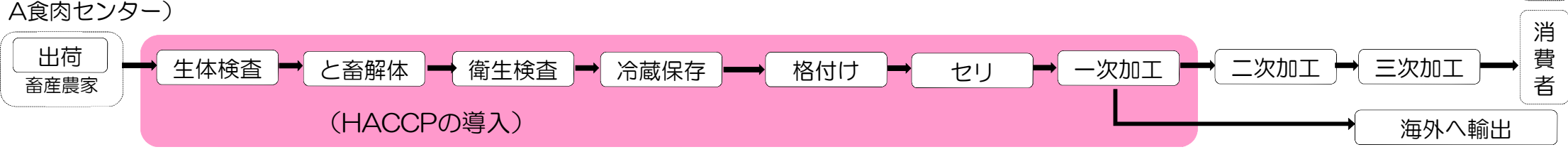
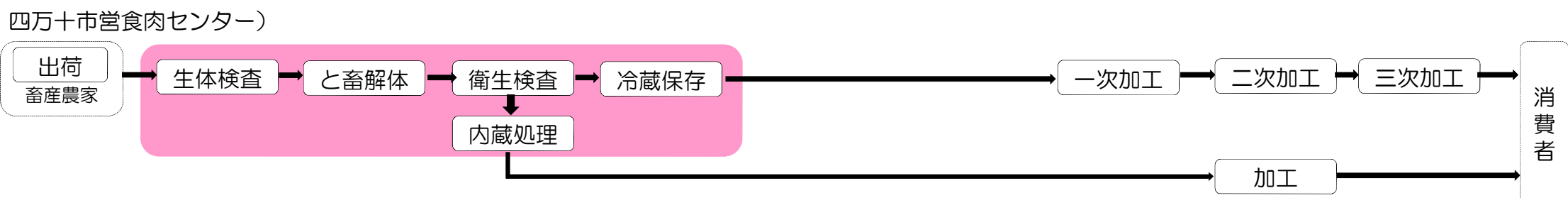
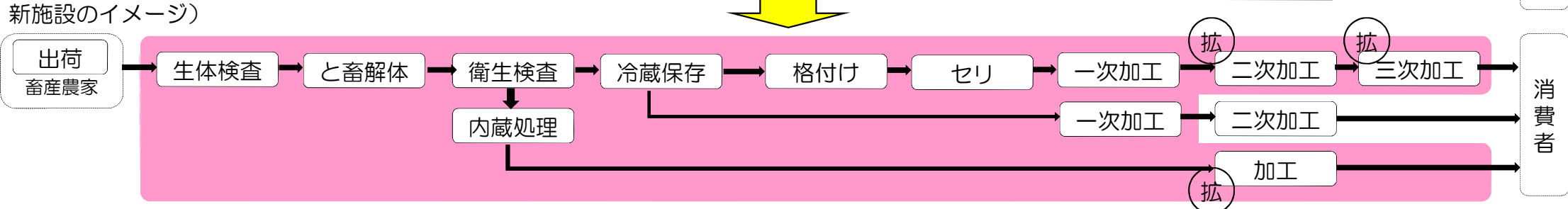
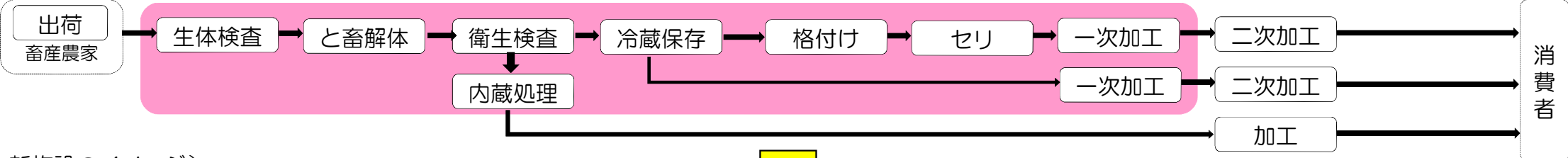
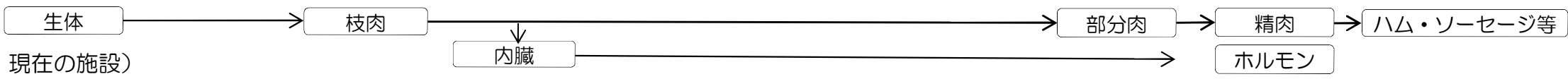
本体整備経費：16億円 程度

関連工事経費：5億円 程度

3 試算の前提条件

- 条件：
- ① 稼働日…5日/週
 - ② 稼働率…9割
 - ③ 整備経費…豚換算の頭数で機械的に算出
 - ④ 本体整備経費…と畜機能と一次加工部分のみで想定
 - ⑤ 関連工事経費…汚水処理・水道施設費
(用地費・整地費・解体費・仮設費等は含まない)

新施設に求められる機能(牛の場合)



新施設に求められる機能

【新施設に導入が期待される機能と現在の施設の導入状況】

機能	工程	現在の施設の導入状況	新施設に導入が期待される機能	導入している食肉センターの事例
と畜	生体受入	<ul style="list-style-type: none"> ・家畜の積み下ろしは屋外 ・係留施設の床に傾斜がない。 ・コンクリート床 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>屋内、自動ドア化</u>（防虫、防鼠対策） ・<u>傾斜を設ける。</u>（排水対策） ・床は<u>蹄を痛めない構造、冷風装置、飲水設備</u>（暑さ対策）Ⓜ。 	
	と畜・解体	<ul style="list-style-type: none"> ・清潔区や汚染区等のゾーンが未設定 ・牛と豚のラインが、未分離 ・牛の解体は吊方式で行われていない。 ・温湯の消毒槽のみ。 ・換気装置なし 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>ゾーンを設定</u>（交差汚染防止）Ⓜ（汚染区（作業室）と清潔区（部分肉処理室、便所、更衣室等）を<u>区分し、境界に消毒槽を設置</u>Ⓜ） ・<u>分離</u>Ⓜ ・<u>吊方式で実施</u>（剥皮機や内臓搬送コンベアを設置） ・<u>洗浄槽と温湯の消毒槽を設置</u>Ⓜ ・<u>設置</u>（結露防止）Ⓜ 	
	冷蔵保存	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉と人の通路幅が狭い。 ・衛生検査で保留中の枝肉保管庫未設置 ・フロンガス冷蔵庫 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>通路幅を十分に確保</u>（接触防止）Ⓜ ・<u>設置</u>Ⓜ ・<u>ノンフロンガス冷蔵庫の設置</u> 	
	内臓処理	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い ・洗浄水が床面に放出 ・換気装置なし 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>自動切開洗浄機の導入</u>（効率化） ・排水施設に放出 ・<u>設置</u>（結露防止） 	
	浄化槽	<ul style="list-style-type: none"> ・管理及び汚泥処理を委託 	<ul style="list-style-type: none"> ・自主管理又は下水処理 	本庄食肉センター
	施設関係	<ul style="list-style-type: none"> ・車両消毒は、消毒槽によるタイヤ消毒のみ ・敷地内は舗装されているが、排水しにくい。 ・電気代の負担が大きい。 ・見学者用の研修室や通路は未整備 ・輸出要件に未対応 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>自動消毒装置を設置</u> ・<u>傾斜を設ける。</u>（排水対策） ・<u>太陽光発電の導入</u> ・整備 ・対応 	(株) 大分県畜産公社 滋賀食肉センター
セリ	セリ	<ul style="list-style-type: none"> ・枝肉と同じ部屋で実施 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>別室</u>（ガラス等で分離） 	
流通加工	一次加工 (部分肉加工)	<ul style="list-style-type: none"> ・豚の脱骨は手動 	<ul style="list-style-type: none"> ・豚もも及びうで<u>自動脱骨ロボットの導入</u> 	
	二次加工 (精肉加工)	<ul style="list-style-type: none"> （・二次加工は小売り業者で実施） 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>副生物（内臓、脂、足等）の加工・販売</u> ・<u>真空包装機械の導入</u>（鮮度保持） ・<u>金属探知機の導入</u>（異物混入チェック）Ⓜ 	飛騨食肉センター 岩手畜産流通センター (株) ミヤチク (株) ナンチク (株) 熊本畜産センター
	三次加工 (ハム・ソーセージ等)	<ul style="list-style-type: none"> （・三次加工は小売り業者で実施） 	<ul style="list-style-type: none"> ・<u>アウトパック工場の併設</u> ・皮付き商品の開発 ・ハム・ソーセージの機械を導入 ・パック包装までのラインを設置 ・商品のインターネット販売 ・レストラン 	同上 グローバルビッグファーム(株) 茂原食肉センター (株) コワダヤ 日本からの牛肉の輸出10施設（H27.5.14現在）

※ⓂはHACCP導入に必要な機能