

第5回 高知県新食肉センター整備検討会

次 第

平成29年7月21日（金）10:00～12:30
高知県人権啓発センター6階ホール

1 開 会

2 議 事

- (1) 第4回検討会での主な意見について
- (2) 施設の規模と機能について
- (3) 整備の場所について
- (4) 運営体制について

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 新食肉センターが新たに取り込む機能について
- 資料3 建設可能性調査の概要
- 資料4 設置及び運営主体について

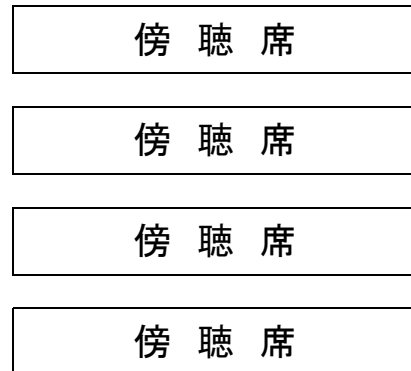
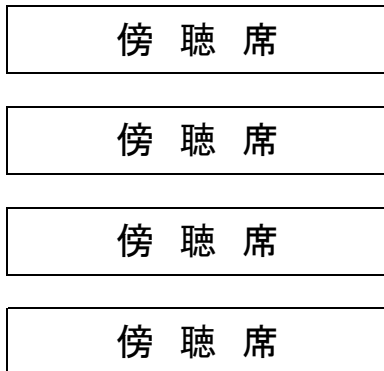
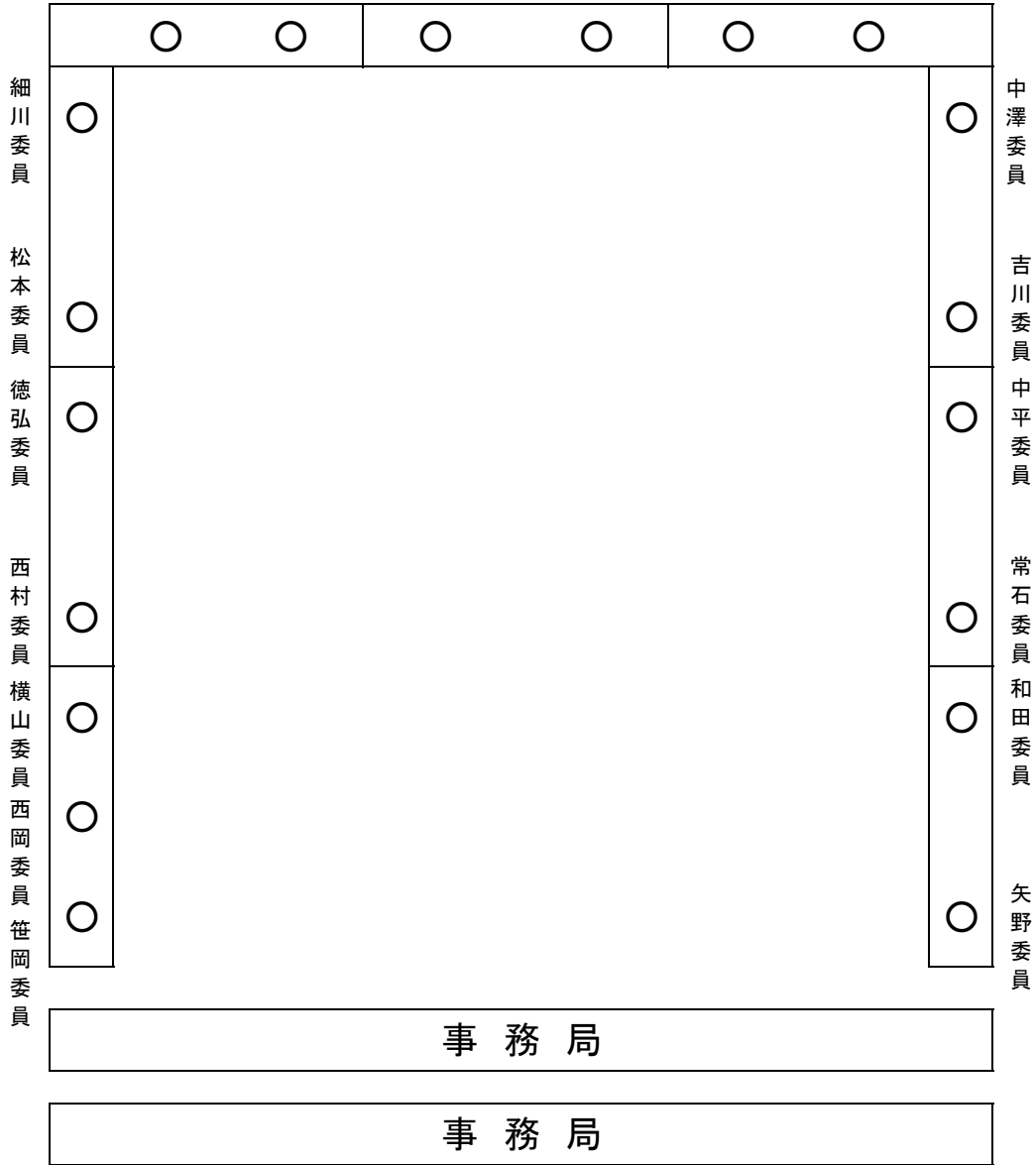
高知県新食肉センター整備検討会委員名簿(19名)

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	
	(一社)高知県畜産会	専務理事	澤田 章史	
	(公財)日本食肉生産技術開発センター	専務理事	細見 隆夫	
市町村 (7)	高知市	副市長	中澤 慎二	
	南国市	副市長	吉川 宏幸	村田 農林水産課長
	四万十市	市長	中平 正宏	
	田野町	町長	常石 博高	山本まちづくり 推進課長
	土佐町	町長	和田 守也	
	禰原町	町長	矢野 富夫	来米 産業振興課長
	四万十町	町長	中尾 博憲	
センター利用業者 (2)	全国農業協同組合連合会高知県本部	本部長	濱口 達也	
	高知県中央食肉事業協同組合	理事長	三谷 勝義	
生産者 (2)	高知県肉用牛研究会	会長	細川 茂幸	
	高知県養豚協会	会長	松本 正彦	
生産者団体 (2)	高知県農業協同組合中央会	自己改革推進室部長	徳弘 吉哉	
	土佐れいほく農業協同組合	組合長	西村 行雄	
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	
	高知県生活協同組合連合会	専務理事	西岡 雅行	
高知県 (1)	農業振興部	部長	笹岡 貴文	

第5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 濱口副委員長 飯國委員長 澤田委員 細見委員



入口

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・・・・・・・・・・ 1～3
2. 本県の食肉処理を取り巻く現状・・・・・・・・ 4
3. 施設の規模と機能（案）・・・・・・・・・・ 5～10
 - (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・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
5. 運営の体制・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
6. 施設の整備・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13

<p>検討事項</p>	<p>主な視点・論点</p>	<p>これまでに示された意見や提案等 <input type="checkbox"/>：あり方検討委員会で出された意見（議論の中で出された意見であり、答申書の内容とは異なる場合がある） <input type="checkbox"/>：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"/>：県の考え方 <input type="checkbox"/>①：第1回整備検討会で出された意見 <input type="checkbox"/>②：第2回整備検討会で出された意見 <input type="checkbox"/>③：第3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>(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。</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</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"/>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"/>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"/>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"/>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>

加していく。

① 畜産振興は地方創生そのものである。

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。

① 県内でのと畜・流通を確保してもらいたい。

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。

① 市町村として、これ以上の赤字負担は困難。

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。

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。

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。

③ 消費者はBSEや口蹄疫などの問題が発生すると、どこでと畜されているのか気にするようになるので、新センターは消費者が安心できるような施設になればと思う。

③ 東西に長い高知県では生産者の視点で考える必要がある。食肉センターは川上から川下までうまく流すための道具。新センターを整備したが、川上の農家がしんどい思いをすることになったというようなことは避けたい。

③この検討会は、高知市にある食肉センターを何とか存続できないかということで立ち上げたものであり、まずは高知市での存続の可能性を議論すべき。

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>(高知県広域食肉センターを取り巻く環境)</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>(高知県広域食肉センターの現状)</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>(新施設の方向性)</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>○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のか。</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> <p>③現在あかうしが足りないと思っている。もっと増やしても大丈夫。高齢化で赤身肉の需要は伸びると考えている。これは高知県の強みだと思う。</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>【平成36年度に向けて】</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>【平成46年度に向けて】</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>【平成36年度に向けて】</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>【平成46年度に向けて】</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>【平成36年度に向けて】</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>【平成46年度に向けて】</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 単位:頭</p> <table border="1" data-bbox="248 1326 871 1465"> <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>県 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>県 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） 単位：頭

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

(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 単位：頭

	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

○ 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。

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ねなければならない。

③ ソフト部分がブランド化になると思っている。社会情勢などの変化に対応できるよう、経営等についての提案や生産者へ6次化等についての情報を提供する組織が必要だと思う。

③ 新センターの機能について多く盛り込んでいるが、と畜数220頭/日という小規模な施設でうまくやっつけられるのか。

- ③ 求められる機能
- ・ 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。

(3) 運営シミュレーション

- ① 牛：増頭分は全て高知市
豚：増頭分 1 / 2 は高知市、1 / 2 は四万十市

- (ア) 処理頭数：概ね220頭（豚換算）
（牛22頭、豚123頭）

- (イ) 運営収支 単位：千円

高知県新食肉センター（仮）		運営収支		
		初年度	5年後	15年後
2	と畜+内臓+部分肉加工+セリ	527	14,288	28,921

減価償却費：111,791千円（評価額2,235,825千円（本体及び附属棟工事費3,194,035千円の70%）、20年、公費負担がない場合）

- (ウ) 整備経費 単位：千円

	本体工事	附属棟工事	外構工事等
1	1,577,000		500,000
2	2,600,000	594,035	333,418

- (エ) 社会的な影響試算
家畜の輸送等、現在の体制と変わらない。

- ② 牛：全て高知市
豚：全て四万十市
(ア) 処理頭数：概ね185頭（豚換算）
（牛46頭）

- (イ) 運営収支 単位：千円

高知県新食肉センター（仮）		運営収支		
		初年度	5年後	15年後
	と畜+内臓+部分肉加工+セリ	50,777	63,374	75,610

○ 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）。

④ 県域JAの中で大型直販店の計画があり、新食肉センターの販売と連携をとっていくということが、今までにない大きな取り組みとっており、新たな収益の創出につながる。

④ 食肉センターの卸売は、既存の食肉店と競合しないように、チャンネルを分けるように話し合っていけば良い。

④ 高知県は加工の分野が弱く、三次加工の部分も新食肉センターに組み込んでいきたい。

④ 川上から川下まで機能を取り込むということは、みんなで参画する、家畜のすべてを使うのだという考え方に立っていると思う。

④ しっかりとしたシミュレーションが必要であり、整備後にだんだん経営が苦しくなって、行き詰まることはいけない。

減価償却費：76,091千円（評価額1,521,825千円（本体及び附属棟工事費2,174,035千円の70%）、20年、公費負担がない場合）

（ウ）整備経費 単位：千円

	本体工事	附属棟工事	外構工事等
1	1,332,000		500,000
2	1,580,000	594,035	297,905

（エ）社会的な影響試算

合計 1,000万円／年程度

③牛：増頭分は全て高知市、四万十市出荷分は現状どおり

豚：全て四万十市

（ア）処理頭数：概ね132頭（豚換算）

（牛33頭）

（イ）運営収支

単位：千円

高知県新食肉センター（仮）	運営収支		
	初年度	5年後	15年後
と畜+内臓+部分肉加工+セリ	27,668	40,265	52,951

減価償却費：76,091千円（評価額1,521,825千円（本体及び附属棟工事費2,174,035千円の70%）、20年、公費負担がない場合）

（ウ）整備経費

②と同様

（エ）社会的な影響試算

②と同様

④牛・豚：全て四万十市

（ア）処理頭数：概ね600頭（豚換算）

（牛18頭、豚530頭）

（イ）運営収支

単位：千円

四万十市営食肉センター	運営収支		
	初年度	5年後	15年後
と畜	50,076	50,967	52,881

減価償却費：169,190千円（評価額3,383,800千円（本体及び附属棟工事費4,834,000千円の70%）、20年、公費負担がない場合）

（ウ）整備経費 単位：千円

	本体工事	附属棟工事	外構工事等
1	4,334,000		500,000

（エ）社会的な影響試算

合計 5億円／年程度

（４）新たに取り組む機能

（ア）新たに部分肉加工＋内臓＋セリを取り込むことで経営の安定を図る

（イ）さらなる事業展開とし、収益増を図る。

- ・農協直販所への畜産物販売
- ・豚肉の卸売の拡大（豚のと畜がなくなっても、全農の行う豚肉卸売販売を継続する）
- ・県内酪農家から廃用牛の集荷及び県外と畜あかうしの集荷による収益増

単位：千円

	初年度	5年後	15年後
廃用牛・県外あかうし集荷	249	409	605
直売所販売	37,766	45,854	46,865
豚肉卸売	33,169	33,169	33,169
合計	71,184	79,432	80,639

（５）新たな負担（市）

パターン①の場合 単位：千円

	初年度	5年後	15年後
固定資産税	▲33,537	▲26,830	▲10,061
下水道使用料	▲18,691	▲18,691	▲18,691
借地料	▲31,981	▲31,981	▲31,981
合計	▲84,209	▲77,502	▲60,733

パターン②③の場合 単位:千円

	初年度	5年後	15年後
固定資産税	▲22,827	▲18,262	▲6,848
下水道使用料	▲18,691	▲18,691	▲18,691
借地料	▲31,981	▲31,981	▲31,981
合計	▲73,499	▲68,934	▲57,520

(6) 新たな負担(県)

パターン①の場合

不動産取得税(初年度): 44,717千円

パターン②③の場合

不動産取得税(初年度): 30,437千円

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>4. 整備の場所</p> <p>(1) 基本的な考え方</p> <p>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。</p> <hr/> <p>(2) 建築可能性調査結果の概要</p> <p>①牛：増頭分は全て高知市 豚：増頭分1/2は高知市、1/2は四万十市</p> <p>建築概要：部分肉加工を2階に建設する必要 建築面積：2,400㎡ 延床面積：4,300㎡ 部分肉加工：2階 課題等：部分肉加工などを2階に設置することで、建築費や冷蔵庫、エレベーター等の設備費、メンテナンス費用が増額になる。</p> <p>②牛：全て高知市 豚：全て四万十市</p> <p>建築概要：と畜・加工部分が1階部分で建設可能 建築面積：2,300㎡ 延床面積：2,850㎡ 部分肉加工：1階 課題等：資材置場のスペースが限定される。</p> <p>③牛：増頭分は全て高知市、四万十市出荷分は現状どおり 豚：全て四万十市</p> <p>建築概要：と畜・加工部分が1階部分で建設可能 建築面積：2,050㎡ 延床面積：2,600㎡ 部分肉加工：1階 課題等：工事車両・資材置場の確保が可能。</p>	<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>④ 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>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。</p> <p>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。</p> <p>③ 現地での建て替え、四万十市で統合、その他の場所へ設置の3パターンでコスト試算をお願いしたい。</p> <p>④ <u>仮にセンターが遠い場所になった場合に、買参人が引き続いて来るか、それによって、再生産ができないような価格にまで落ち込むのではないかと心配している。特産品の土佐あかうしを県外でセリをすることを考えられる状況ではない。</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
<p>5. 運営の体制</p> <p>(1) 全国の状況</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設置者については、民設も含め行政が何らかのかたちで関わっているものは全体の63% ・運営者については、民営も含め行政が何らかのかたちで関わっているものは全体の41% <hr/> <p>(2) 今後の検討の方向性について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・設置、運営主体については、完全に民間に委ねるのではなく、行政が一定の関わりを持った組織体とすることを有力な選択肢のひとつとして検討していくべき。 ・今後は、行政と民間の施設整備に係る費用負担や出資について、生産者の側面や消費者の側面を考慮しながら検討していく。また、新食肉センターの施設規模や機能等の検討が進むなかで、新たな課題が生じることも想定されるため、行政、関係団体、生産者や消費者にとって最適なかたちとなるよう、検討会において引き続き議論を深めていく必要がある。 ・設置主体は「官民共同出資の組織体」を最も有力な選択肢として検討を進めてはどうか。内臓や部分肉加工、直販など、これまで民間団体（組織）が担ってきた機能を取り込んだ施設を建設する方向で議論をしており、民間団体が設置者の一員となり、責任を持って組織に参画するとともに、施設整備等についても一定の負担を負うことが望ましいのではないかと。 ・運営主体は「官民共同出資の組織体」が担うことを中心に検討を進めるとともに、実際の業務の遂行に当たっては、JAグループが中心となって、これまでの知見、ノウハウ等を活かしながら、安定的に運営していくことが望ましいのではないかと。 	<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>い</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>となって担う。（県・市町村の関わりは検討会で協議）</p> <p>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。</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p><u>④生産者と消費者の立場に立って、食肉センターを考えていくべきだと思う。行政が一定のかかわりを持った組織とすることが良いのではないかとと思う。</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><u>J</u> 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><u>あ</u> 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><u>あ</u> 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><u>あ</u> 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><u>県</u> 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>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。</p> <p><u>④ 天災などがあった場合、民間団体として、再建するということが体力的に難しいので、施設整備は基本的には公設が望ましい。</u></p>

川上(計7,032千円)

川中(計247,528千円)

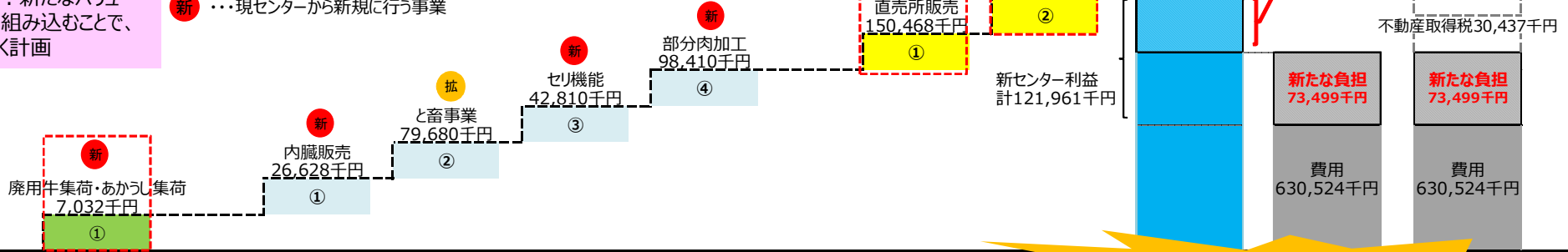
川下(計497,926千円)

新たな負担を差し引いた利益
48,462千円

○現在の施設：と畜事業のみ

○新施設のイメージ：新たなバリューチェーン()を組み込むことで、利益を拡大させていく計画

拡・・・現センターから拡大する事業
新・・・現センターから新規に行う事業



新食肉センターが取り込む機能

バリューチェーンの取り込み・新たな事業の開拓

川上(生体集荷事業等)

川中(加工・流通事業等)

川下(直売所事業等)

- ① 県内酪農家から廃用牛の集荷 **新**
 - ・県外へ出荷されている県内廃用牛(乳牛)を集荷、部分肉加工、卸売販売(主にミンチ用)
 - (年間394頭 ← 香川市場等県外市場、嶺北市場、家畜商仕向けの一部を集荷)
- ② 県外と畜あかうしの集荷 **新**
 - ・県外へ出荷されている土佐あかうし(本山町)を集荷、部分肉加工(徳島県でと畜47頭(H27実績)の半分を集荷)

将来見込める利益

- 産業振興計画に基づく増頭
- ・さらなる生産振興、需要の開拓

- ① 内臓販売の強化 **新**
 - ・2次加工をして、内臓業者へ販売
 - ・内臓業者には、十分な洗浄処理後の内臓が手に入るメリット
 - ※内臓業者の理解、協力が必要
- ② と畜事業の強化 **拡**
 - ・作業職員がと畜以外に加工等に従事することによるコスト削減
 - ・と畜数増加による収入の増加
- ③ セリ機能の強化 **新**
 - ・と畜数増加によるセリ頭数の増加
- ④ 部分肉加工の強化 **新**
 - ・部分肉加工のラインを一本化することによる効率化

将来見込める利益

- HACCP対応・輸出対応
 - ・輸向けなど新たなニーズを取り込み
- 食肉加工品の製造
 - ・ローストビーフ・ハム・ソーセージなどの食肉加工品を製造
 - ・センター内で原料を仕入れるので調達コストが安価
 - ・不要部位の活用も可能
- ふるさと納税返礼品の加工受託
 - ・市町村と連携し、畜産物加工品製造を請負

- ① 農協直売所への畜産物卸売 **新**
 - ・新「とさのさと」で販売する精肉の卸売を行う。
 - ・グループ内流通による中間流通コスト削減の結果、利益増加
 - ※2次加工施設の整備が必要
- ② 豚肉の卸売 **拡**
 - ・豚肉の卸売を継続することによる利益の確保
 - ・四万十市営の業者等で加工したものを仕入れ、販売。

将来見込める利益

- 学校給食への食肉の提供
 - ・既存流通ルートを活用
 - ・安定した収益源の確保
- 直営店・飲食店の経営(6次産業化)
 - ・直営による利益率の向上
- 観光業との連携
 - ・畜産物を取扱うレストランの開拓
- 地産外商の強化
 - ・地産外商会社との連携

川上から川下まで取り込むことにより

- ◆調達コストの低下等の経費削減・新たな事業の開始・と畜から加工販売まで一気通貫で行うことにより、バリューチェーン全体の利益を拡大させる。
- ◆その上で、拡大させた利益の一部を新たな食肉センターに取り込むことにより、と畜料金の引き下げによる生産者の負担軽減、安価な食肉の提供による消費者への利益還元につなげていく。

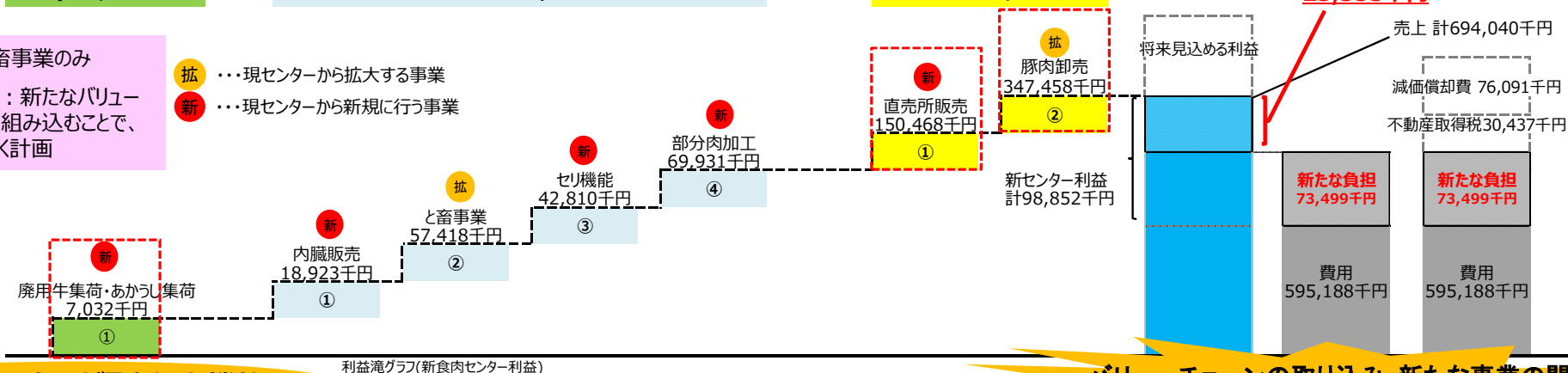
川上(計7,032千円)

川中 (計189,082千円)

川下 (計497,926千円)

新たな負担を差し引いた利益
25,353千円

- 現在の施設：と畜事業のみ
- 新施設のイメージ：新たなバリューチェーン()を組み込むことで、利益を拡大させていく計画



新食肉センターが取り込む機能

バリューチェーンの取り込み・新たな事業の開拓

川上(生体集荷事業等)

川中(加工・流通事業等)

川下(直売所事業等)

- ① 県内酪農家から廃用牛の集荷 **新**
 - ・県外へ出荷されている県内廃用牛(乳牛)を集荷、部分肉加工、卸売販売(主にミンチ用)
 - (年間394頭 ← 香川市場等県外市場、嶺北市場、家畜商仕向けの一部を集荷)
- ② 県外と畜あかうしの集荷 **新**
 - ・県外へ出荷されている土佐あかうし(本山町)を集荷、部分肉加工(徳島県でと畜47頭(H27実績)の半分を集荷)

- ① 内臓販売の強化 **新**
 - ・2次加工をして、内臓業者へ販売
 - ・内臓業者には、十分な洗浄処理後の内臓が手に入るメリット
 - ※内臓業者の理解、協力が必要
- ② と畜事業の強化 **拡**
 - ・作業職員がと畜以外に加工等に従事することによるコスト削減
 - ・と畜数増加による収入の増加
- ③ セリ機能の強化 **新**
 - ・と畜数増加によるセリ頭数の増加
- ④ 部分肉加工の強化 **新**
 - ・部分肉加工のラインを一本化することによる効率化

- ① 農協直売所への畜産物卸売 **新**
 - ・新「とさのさと」で販売する精肉の卸売を行う。
 - ・グループ内流通による中間流通コスト削減の結果、利益増加
 - ※2次加工施設の整備が必要
- ② 豚肉の卸売 **拡**
 - ・豚肉の卸売を継続することによる利益の確保
 - ・四万十市営の業者等で加工したものを仕入れ、販売。

将来見込める利益

- 産業振興計画に基づく増頭
- ・さらなる生産振興、需要の開拓

将来見込める利益

- HACCP対応・輸出対応
- ・輸向けなど新たなニーズを取り込み
- 食肉加工品の製造
- ・ローストビーフ・ハム・ソーセージなどの食肉加工品を製造
- ・センター内で原料を仕入れるので調達コストが安価
- ・不要部位の活用も可能
- ふるさと納税返礼品の加工受託
- ・市町村と連携し、畜産物加工品製造を請負

将来見込める利益

- 学校給食への食肉の提供
- ・既存流通ルートを活用
- ・安定した収益源の確保
- 直営店・飲食店の経営(6次産業化)
- ・直営による利益率の向上
- 観光業との連携
- ・畜産物を取扱うレストランの開拓
- 地産外商の強化
- ・地産外商会社との連携

川上から川下まで取り込むことにより

- ◆調達コストの低下等の経費削減・新たな事業の開始・と畜から加工販売まで一気通貫で行うことにより、バリューチェーン全体の利益を拡大させる。
- ◆その上で、拡大させた利益の一部を新たな食肉センターに取り込むことにより、と畜料金の引き下げによる生産者の負担軽減、安価な食肉の提供による消費者への利益還元につなげていく。

新食肉センターの運営シミュレーション

	存続(2か所)																	
パターン	①				②				③									
集荷内容	牛:増頭分は全て高知市 豚:増頭分1/2は高知市、1/2は四万十市				牛:全て高知市 豚:全て四万十市				牛:増頭分は全て高知市、四万十市出荷分は現状どおり 豚:全て四万十市									
処理頭数	概ね220頭(豚換算)(牛22頭、豚123頭)				概ね185頭(豚換算)(牛46頭)				概ね132頭(豚換算)(牛33頭)									
と畜+内臓+部分肉加工+セリの収支(A)	(千円)																	
	(減価償却費を含まない場合)				(減価償却費を含まない場合)				(減価償却費を含まない場合)									
	高知県新食肉センター(仮)			運営収支			高知県新食肉センター(仮)			運営収支			高知県新食肉センター(仮)			運営収支		
		初年度	5年後	15年後		初年度	5年後	15年後		初年度	5年後	15年後		初年度	5年後	15年後		
1	と畜	▲ 10,885	▲ 6,210	▲ 156	1	と畜	▲ 10,707	▲ 8,119	▲ 5,555	1	と畜	▲ 26,765	▲ 24,177	▲ 21,613				
2	と畜+内臓+部分肉加工+セリ	527	14,288	28,921	2	と畜+内臓+部分肉加工+セリ	50,777	63,374	75,610	2	と畜+内臓+部分肉加工+セリ	27,668	40,265	52,951				
	(メリット) ・内臓+部分肉加工+セリで経営が安定 ・初年度から運営収支が黒字 (デメリット) ・②に比べ、牛の部分肉加工頭数が減るため収益が減				(メリット) ・内臓+部分肉加工+セリで経営が安定 ・初年度から運営収支が黒字 ・と畜日、加工日を分けることによる作業員の兼業化 ・牛の頭数が多く、内臓販売額等が増加 (デメリット) ・豚の収入が減				(メリット) ・内臓+部分肉加工+セリで経営が安定 ・初年度から運営収支が黒字 ・と畜日、加工日を分けることによる作業員の兼業化 (デメリット) ・②に比べ、牛の部分肉加工頭数が減るため収益が減 ・豚の収入が減									
新たに取り込む機能(B)	1	廃用牛・県外あかうし集荷	249	409	605	1	廃用牛・県外あかうし集荷	249	409	605	1	廃用牛・県外あかうし集荷	249	409	605			
	2	直売所販売	37,766	45,854	46,865	2	直売所販売	37,766	45,854	46,865	2	直売所販売	37,766	45,854	46,865			
	3	豚肉卸売	33,169	33,169	33,169	3	豚肉卸売	33,169	33,169	33,169	3	豚肉卸売	33,169	33,169	33,169			
	合計		71,184	79,432	80,639	合計		71,184	79,432	80,639	合計		71,184	79,432	80,639			
	合計		71,184	79,432	80,639	合計		71,184	79,432	80,639	合計		71,184	79,432	80,639			
運営に係る新たな負担(市)(C)	1	固定資産税	▲ 33,537	▲ 26,830	▲ 10,061	1	固定資産税	▲ 22,827	▲ 18,262	▲ 6,848	1	固定資産税	▲ 22,827	▲ 18,262	▲ 6,848			
	2	下水道使用料	▲ 18,691	▲ 18,691	▲ 18,691	2	下水道使用料	▲ 18,691	▲ 18,691	▲ 18,691	2	下水道使用料	▲ 18,691	▲ 18,691	▲ 18,691			
	3	借地料	▲ 31,981	▲ 31,981	▲ 31,981	3	借地料	▲ 31,981	▲ 31,981	▲ 31,981	3	借地料	▲ 31,981	▲ 31,981	▲ 31,981			
	合計		▲ 84,209	▲ 77,502	▲ 60,733	合計		▲ 73,499	▲ 68,934	▲ 57,520	合計		▲ 73,499	▲ 68,934	▲ 57,520			
	合計		▲ 84,209	▲ 77,502	▲ 60,733	合計		▲ 73,499	▲ 68,934	▲ 57,520	合計		▲ 73,499	▲ 68,934	▲ 57,520			
収支合計(A+B+C)	(千円)																	
	高知県新食肉センター(仮)			運営収支			高知県新食肉センター(仮)			運営収支			高知県新食肉センター(仮)			運営収支		
		初年度	5年後	15年後		初年度	5年後	15年後		初年度	5年後	15年後		初年度	5年後	15年後		
収支合計		▲ 12,498	16,218	48,827	収支合計		48,462	73,872	98,729	収支合計		25,353	50,763	76,070				
減価償却費(D)	(千円)																	
	・減価償却費は、評価額2,235,825千円(本体及び附属棟工事費3,194,035千円の70%)、20年、公費負担がない場合																	
1	減価償却費	▲ 111,791	▲ 111,791	▲ 111,791	1	減価償却費	▲ 76,091	▲ 76,091	▲ 76,091	1	減価償却費	▲ 76,091	▲ 76,091	▲ 76,091				
減価償却費を含む収支合計(A+B+C+D)	(千円)																	
	高知県新食肉センター(仮)			運営収支			高知県新食肉センター(仮)			運営収支			高知県新食肉センター(仮)			運営収支		
		初年度	5年後	15年後		初年度	5年後	15年後		初年度	5年後	15年後		初年度	5年後	15年後		
収支合計		▲ 124,289	▲ 95,573	▲ 62,964	収支合計		▲ 27,629	▲ 2,219	22,638	収支合計		▲ 50,738	▲ 25,328	▲ 21				
施設整備に係る新たな負担(県)(参考)	(千円)																	
	1	不動産取得税	▲ 44,717	0	0	1	不動産取得税	▲ 30,437	0	0	1	不動産取得税	▲ 30,437	0	0			

シミュレーションの根拠

資料2
参考資料

科目		内容
川上	廃用牛集荷販売	
	収入	集荷販売収益
	県外あかうし集荷	
	収入	加工収益
川中	と畜事業＋内臓販売	
	収入	使用料, 解体料, 内臓処理料, 冷蔵保管料, と場維持協力金
		格付手数料
		その他
		内臓販売手数料
	支出	人件費
		光熱水費
		燃料費
		消耗品費
		修繕費
		委託費
		格付手数料支払
	部分肉加工	
	収入	部分肉加工料金
	支出	人件費
		光熱水費
		資材費
		その他
	セリ	
	収入	セリ手数料
支出	その他	
一般管理費		
支出	人件費	
	事務経費	
	租税公課	
川下	土佐和牛販売	
	収入	
	豚肉販売	
収入	販売収益	

建設可能性調査結果の概要

資料3-1

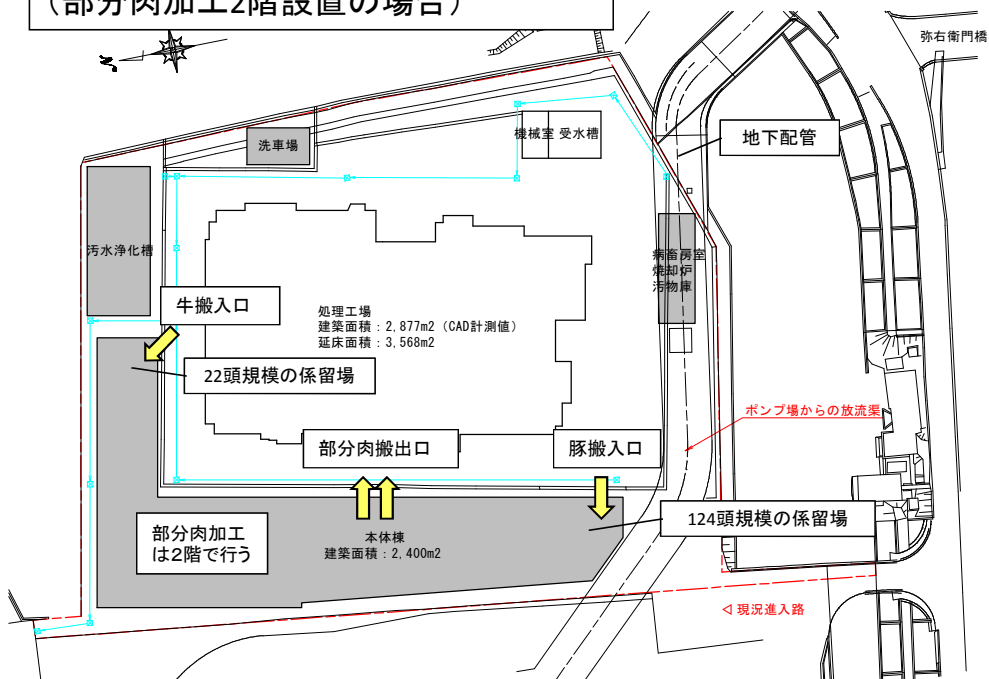
1 既存の施設を運営しながら、新食肉センターが建設できる可能性

○パターン①(牛22頭、豚123頭/日):事務室に加え、部分肉加工を2階で行うことで建設が可能。このため、建築費、設備費及びメンテナンス費用が増額
 ○パターン②(牛46頭/日)又はパターン③(牛33頭/日):事務室以外は、全て1階で建設が可能。パターン①に比べて安価

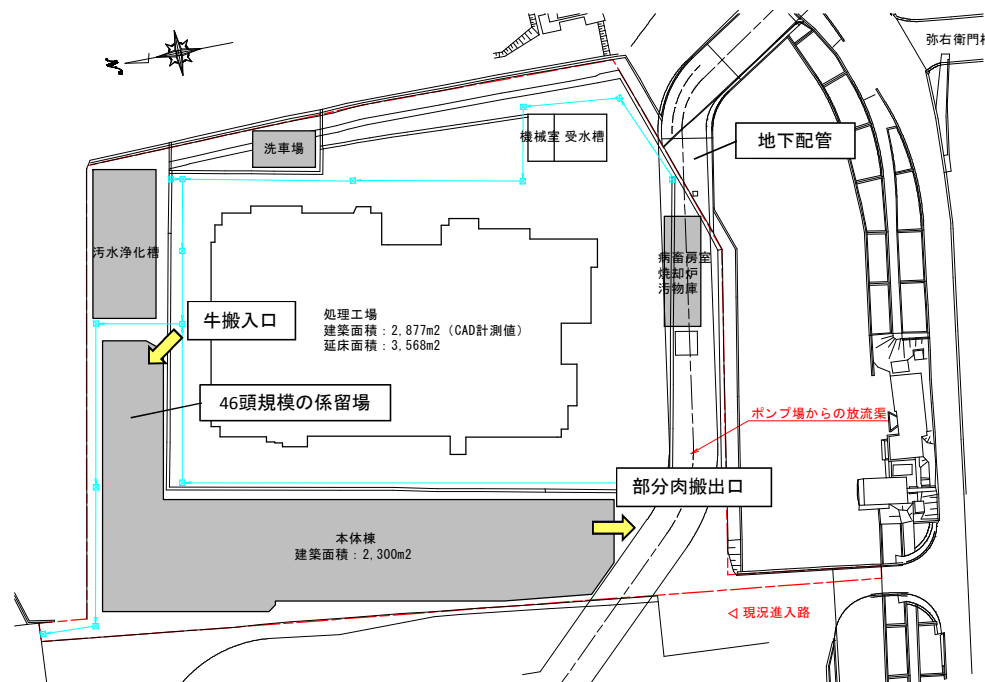
2 各パターンの建設可能性調査結果

パターン	パターン①	パターン②	パターン③
集荷内容	牛:増頭分は全て高知市 豚:増頭分1/2は高知市、1/2は四万十市	牛:全て高知市 豚:全て四万十市	牛:増頭分は全て高知市、四万十市出荷分は現状どおり 豚:全て四万十市
処理頭数	概ね220頭(豚換算)(牛22頭、豚123頭)	概ね184頭(豚換算)(牛46頭)	概ね132頭(豚換算)(牛33頭)
建築概要	部分肉加工を2階に建設する必要	と畜・加工部分が1階部分で建設可能	と畜・加工部分が1階部分で建設可能
建築面積	2,400m ²	2,300m ²	2,050m ²
延床面積	4,300m ²	2,850m ²	2,600m ²
部分肉加工	2階	1階	1階
事務室	2階	2階	2階
建築の課題等	部分肉加工などを2階に設置することで、建築費や冷蔵庫、エレベーター等の設備費が増額	現状の敷地内への出入口の使用が可能	現状の敷地内への出入口の使用が可能
	メンテナンス費用が増額	資材置場のスペースが限定	敷地際に設置するが、②と比較し、建築面積が減少するため、配置計画が容易
	資材置場のスペースが限定		工事車両・資材置場の確保が可能

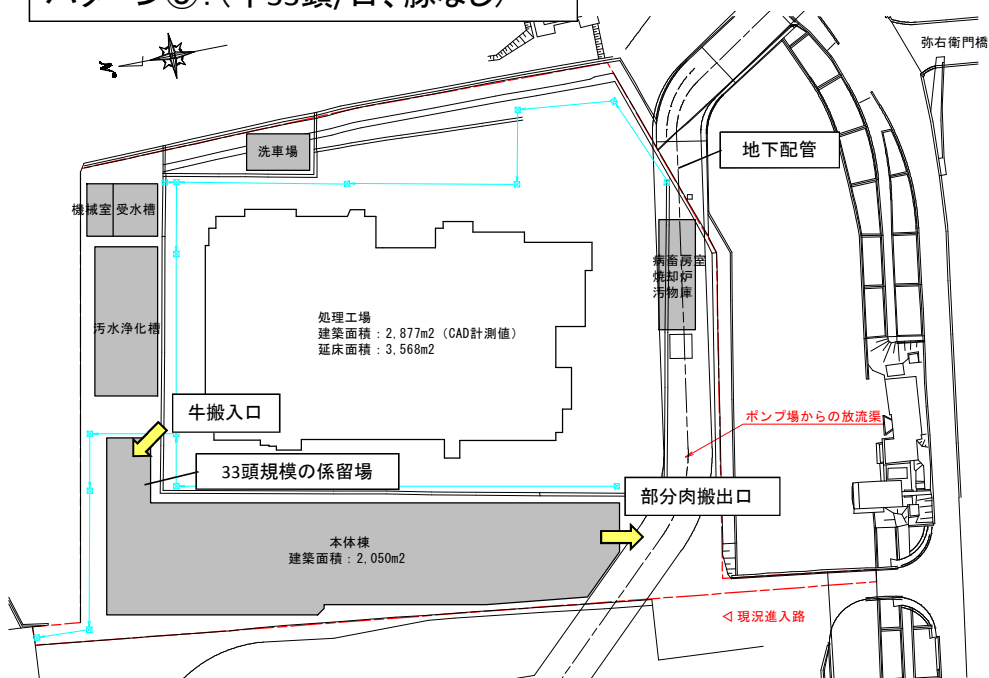
パターン①: (牛22頭/日、豚123頭/日)
(部分肉加工2階設置の場合)



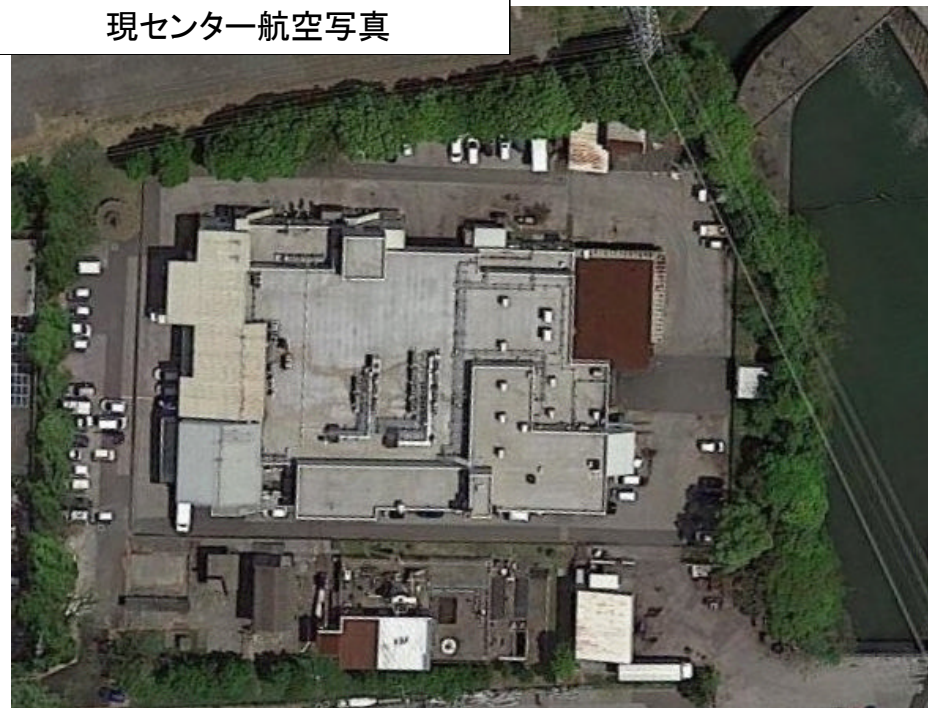
パターン②: (牛46頭/日、豚なし)



パターン③: (牛33頭/日、豚なし)



現センター航空写真



設置及び運営主体について

1 設置・運営主体の検討について

(1) 前回会議の結果

- ・行政が一定の関わりを持った組織体が運営も含めて主体となる方向性を事務局が提示した。
- ・設置主体については、「公設」もしくは「官民共同出資の組織体」のどちらが望ましいか、再度議論することとなった。

(2) 設置主体について

以下の考え方により、「官民共同出資の組織体」を最も有力な選択肢として検討を進めてはどうか。

- ・内臓や部分肉加工、直販など、これまで民間団体（組織）が担ってきた機能を取り込んだ施設を建設する方向で議論をしており、民間団体が設置者の一員となり、責任を持って組織に参画するとともに、施設整備等についても一定の負担を負うことが望ましいのではないか。

(3) 運営主体について

- ・運営主体は「官民共同出資の組織体」が担うことを中心に検討を進めるとともに、実際の業務の遂行に当たっては、JAグループが中心となって、これまでの知見、ノウハウ等を活かしながら、安定的に運営していくことが望ましいのではないか。