

計 画 期 間
平成 28 年度～平成 37 年度

茨城県食肉流通合理化計画書

平成 28 年 7 月

茨 城 県

目 次

1 食肉流通合理化のための基本構想	・ ・ ・ ・ ・ P1
2 肉畜の生産体制の現状及び目標	・ ・ ・ ・ ・ P2
(1) 肉畜の飼養頭数の現状及び目標	
(2) 肉畜の生産体制の現状及び今後の生産振興の方針	
3 食肉センターの設置の現状及び整備目標	・ ・ ・ ・ ・ P3
(1) 食肉処理施設の設置の現状	
①食肉処理施設の現状	
②食肉処理施設の役割	
(2) 食肉センターの整備目標	
4 食肉センターに対する肉畜の出荷の現状及び目標	・ ・ ・ ・ ・ P6
(1) 肉用牛	
(2) 豚	
(3) 出荷体制の現状と目標	
5 食肉の取引及び販売の改善策	・ ・ ・ ・ ・ P7
6 食肉流通合理化計画の実現に向けて	・ ・ ・ ・ ・ P7
(1) 食肉センター再編モデル施設	
(2) 各主体の役割	

1 食肉の流通合理化のための基本構想

本県は農業産出額全国第2位を誇る農業県であり、そのうち畜産は全体の28%を占める重要な品目となっている。特に養豚については全国第5位の産出額を誇るなど全国有数の養豚県となっている。

しかしながら、近年、生産者の高齢化や担い手の不足などから肉用牛や養豚農家戸数は減少傾向で推移していることから、出荷頭数は伸び悩んでおり、今後も出荷頭数の大幅な伸びは期待できない状況にある。

さらに、畜産農家をめぐる情勢はTPP協定の大筋合意を踏まえ、一層のグローバル化の進展が予想され、国内の産地間競争に加えて、海外産地との競合が懸念されるなど厳しさを増している。

また、本県の畜産農家が出荷した肉用牛のうち約4割、豚のうち約8割が県内のと畜場に出荷されており、食肉流通の拠点として県内の食肉処理施設は、重要な役割を果たしている。

しかしながら、これらの施設は、昭和40年代に建設されたものがほとんどで、老朽化が進むとともに、稼働率が低下している。平成26年度には、と畜場施行規則が改正され、従来の基準に加え、HACCP導入型基準を選択できるようになったことから、将来的なHACCP導入に向けた衛生水準の向上が課題となっている。

今後は、生産対策として、畜産経営の規模拡大による収益力の強化や県オリジナル種畜によるブランド力の強化に取り組むなど、国内外の産地間競争に打ち勝つ畜産経営の確立を図る。

併せて、食肉流通対策として、施設の再編・合理化を進めて稼働率を高めるとともに、衛生的で品質の高い食肉を提供できるよう、高度な衛生基準に対応した食肉処理施設の整備に取り組み、と畜、部分肉加工から流通まで、一貫した食肉供給体制を確立することが必要である。

2 肉畜の生産体制の現状及び目標

(1) 肉畜の飼養頭数の現状及び目標

区域名	区域の範囲	現在(27年)						目標(37年)					
		肉用牛総頭数			豚			肉用牛総頭数			豚		
		肉専用種		乳用種	繁殖豚	肥育豚	肉専用種		乳用種	繁殖豚	肥育豚		
		繁殖雌	その他				繁殖雌	その他					
頭	頭	頭	頭	頭	頭	頭	頭	頭	頭	頭	頭		
茨城県	県全域	51,000	3,020	27,680	20,300	56,200	484,400	53,000	4,000	30,000	19,000	57,000	545,000

*現在 (H27年) 肉用牛：農林統計 豚：畜産課調べ

*目標 肉用牛：酪肉近代化計画, 豚：養豚振興計画

(2) 肉畜の生産体制の現状及び今後の生産振興の方針

肉用牛

本県の肉用牛は、繁殖和牛が県北山間地域に、肥育牛が県北及び県央地域を中心に県下全域で飼養されている。平成27年2月1日現在で、飼養戸数648戸、飼養頭数51,000頭、一戸当たり平均78.7頭となっており、全国平均（一戸当たり45.8頭）を大きく上回り、肥育経営を中心に規模拡大が進んでいる。

特に和牛繁殖経営は飼養者の高齢化や後継者不足により、飼養戸数の減少が進んでいることから、肥育素牛の生産を拡大するためには、和牛肥育経営に対し繁殖雌牛を導入することによる一貫経営への移行推進やキャトルセンター等の活用など、和牛繁殖基盤の強化を図る。

また、肥育経営のうち、肉専用種においては、肥育ステージや個体能力に応じた適正な飼養管理を行い、付加価値の高い高品質な牛肉の生産の取り組みを推進する。乳用種においては、粗飼料自給率の向上や、肥育技術向上による肉質の斉一化、生産コストの低減を推進する。

さらに、常陸牛の輸出拡大を促進し、県産肉用牛のブランド力の向上を図る。

肉豚

本県の肉豚生産は、鹿行地域や県西地域を中心に県下全域で飼養されている。平成27年2月1日現在で、飼養戸数385戸、飼養頭数540,600頭、一戸当たり平均1,404.2頭（平成17年比153.1%）と年々、規模拡大が進んでいる。

しかしながら、都市化の進展や家畜糞尿などの環境問題、さらには飼養者の高齢化や後継者不足により、飼養戸数は減少していることから、今後は、県系統豚を活用した銘柄化の推進、生産基盤の強化などの対策を行い、一戸当たりの飼養規模の拡大による生産頭数の維持を目指す。

また、配合飼料価格の高止まり、輸入豚肉による国内枝肉価格への影響を考えると豚肉の安定供給と養豚経営の維持のためには、国内由来飼料の活用によるコスト削減及び飼養衛生管理技術の向上、衛生管理の徹底による生産性向上を図る必要がある。

さらに、県養豚研究所において脂肪交雑に優れた豚肉生産を可能とする系統豚を開発していることから、この雄豚の活用により銘柄豚肉の生産拡大を推進し、品質面での輸入豚肉との差別化により県産豚肉の競争力強化を図る。

3 食肉センターの設置の現状及び整備目標

(1) 食肉処理施設の設置の現状

① 食肉処理施設の現状(平成26年度実績)

(単位：日、頭)

名称	設置者	設置年月日	と畜能力(1日当たり)			年間稼働日数	平成26年度実績					備考
			豚換算	牛	豚		と畜実績			部分肉処理実績		
							豚換算	牛	豚	牛	豚	
協同組合水戸ミートセンター	協同組合水戸ミートセンター 理事長 栗原 久男	昭和47年 1月18日	740		740	休業中						
(株)茨城県中央食肉公社	(株)茨城県中央食肉公社 代表取締役社長 角田芳夫	昭和56年 8月17日	2,000	100	1,600	245	373,183	12,181	324,459	590	36,184.5 (106,271)	76%
竜ヶ崎食肉センター	竜ヶ崎食肉事業協同組合 理事長 植竹 武男	昭和47年 12月25日	800		800	245	100,775		100,775		(100,775)	51%
取手食肉センター	日本畜産振興(株) 代表取締役 安藤 晋子	昭和42年 7月11日	1,200		1,200	255	163,763		163,763		153,472	54%
茨城協同食肉(株)	茨城協同食肉(株) 代表取締役社長 佐藤 晋哉	昭和39年 8月11日	1,200		1,200	245	139,681		139,681		72,664	48%
土浦食肉協同組合	土浦食肉協同組合 代表理事 野日秀樹	昭和42年 4月24日	610		610	252	78,759		78,759	-	-	51%
筑西食肉センター	(株)肉の神明 代表取締役社長 高橋 昭義	昭和49年 6月11日	1,580	70	1,300	255	223,539	11,952	175,731	-	150,000	55%
下妻地方食肉協同組合	下妻地方食肉協同組合 理事長 大木 武	昭和48年 10月26日	780	20	700	251	125,338	1,568	119,066	-	-	64%
茨城協同食肉(株)下妻事業所	茨城協同食肉(株) 代表取締役社長 佐藤 晋哉	昭和44年 2月5日	810		810	248	137,791		137,791		(14)	69%
合計	9ヶ所		9,720	190	8,960	1,996	1,342,829	25,701	1,240,025	590	412,320.5 (207,060)	60%

* 備考欄は稼働率を示す(と畜実績/と畜能力)

* 部分肉処理実績(同じ敷地内)については上段:設置者処理分、(下段:設置者以外の処理分)

② 食肉処理施設の役割

本県の食肉処理施設は9ヶ所あり、牛と豚両方のと畜処理をしている施設は、3ヶ所で、それ以外の6ヶ所は豚のみのと畜となっている。

また、同じ敷地内に部分肉加工施設を併設しているところが6ヶ所あり、枝肉流通だけでなく、部分肉流通も行われている。

食肉処理施設は、これまで、肉畜のと畜、解体、処理を行い、衛生的な食肉を提供してきたが、消費者の食の安全への関心の高まりや食肉流通関係者のニーズが多様化していることなどから、より高度な衛生基準で処理した安価で高品質な生産物の提供が求められている。

今後は、と畜解体から部分肉加工処理まで一貫かつ大規模に行う食肉センターを整備し、食肉の処理コストの低減を図るとともに、安全・安心な食肉の供給に寄与する。

さらに、産地情報を消費者へ提供して生産者の顔の見える食肉を供給するとともに、消費者ニーズを産地にフィードバックするなど産地と消費者相互を結ぶ食肉流通の拠点として役割を担うことが求められている。

(2) 食肉センターの整備目標

現在、9ヶ所ある食肉処理施設は平成14年度に施行された、と畜場法施行規則に定められた衛生基準はクリアしているものの、施設の老朽化が進んでいる。

平成26年度のと畜実績は、牛が25,700頭、豚が1,240,000頭であることから、「食肉流通合理化を図るためのガイドライン」に準じて算定すると豚は1,400頭/日以上処理能力を持つ食肉センター2~3ヶ所程度、牛は120頭/日程度の処理能力を持つ食肉センター1~2ヶ所程度で処理が可能であると考えられることから、これを整備目標として、再編整備に取り組んでいく。

今後は、グローバル化の進展を踏まえて、国産畜産物への信頼確保のため、HACCPの導入など高度な衛生管理により、と畜から部分肉加工まで一貫して行う食肉センターの整備が必要とされることから、肉畜の生産・出荷動向に応じた施設の適正な配置と集約化が必要不可欠である。

そのため、施設の設置については、県内を一つの区域と見なし、県北・鹿行・県南・県西の各地域区分を越えた施設の再編整備を念頭に入れて進めていくとともに、生産者等の地域バランスを考慮したと畜場の体制を確立する。

また、(株)茨城県中央食肉公社については、卸売市場を併設した基幹施設と位置付けていることから、市場機能やと畜機能を強化することにより、取引量の拡大を図り、産地における価格形成機能の強化に努める。

4 食肉センターに対する肉畜の出荷の現状及び目標

(1) 肉用牛

区域名	区分	現在(平成25年)				目標(平成37年度)			
		出荷頭数(a)	出荷先		b/a	出荷頭数(a)	出荷先		b/a
			県内(b)	県外			県内(b)	県外	
茨城県	肉専用種	頭 15,413	頭 6,767	頭 8,646	43.9%	頭 16,800	頭 8,400	頭 8,400	50.0%
	乳用種	15,067	4,636	10,431	30.8%	14,000	5,600	8,400	40.0%
合計		30,480	11,403	19,077	37.4%	30,800	14,000	16,800	45.5%

* 現在：農林統計

* 目標：H25年度の飼養頭数に対する出荷割合をH37年度の出荷頭数に乗じて算出

(2) 豚

区域名	出荷頭数(a)	現在(平成25年)			目標(平成37年度)				
		出荷先		b/a	出荷頭数(a)	出荷先		b/a	
		県内(b)	県外			県内(b)	県外		
茨城県	頭 1,102,074	頭 905,046	頭 197,028	82.1%	頭 1,200,000	頭 1,080,000	頭 200,000	90.0%	
合計		1,102,074	905,046	197,028	82.1%	1,200,000	1,080,000	200,000	90.0%

* 現在：農林統計 * 目標：養豚振興計画

(3) 出荷体制の現状と目標

本県における肉畜出荷は、家畜商や任意の出荷組合、あるいは畜産農家自らの出荷など、組織的な出荷の割合が低い。

県内産肉畜の県内と畜場への出荷割合は、平成25年は肉用牛37%、豚82%であり、平成16年度の肉用牛33%、豚75%と比較して微増傾向ではあるが、県内のと畜場の稼働率向上を図るためには、さらに出荷割合を向上することが課題となっている。

現在、本県においては、銘柄畜産物を牽引役とした本県畜産物全体の競争力強化に努めているところであるが、県内と畜場の衛生管理の高度化を図ることで、産地間競争に負けないよう安全安心な食肉の供給が可能となる。

これにより、県内生産者からの県内と畜場への出荷割合を肉用牛については全体の46%、豚については90%まで向上させる。

5 食肉の取引及び販売の改善策

県内の食肉処理施設のうち、唯一卸売市場を併設する（株）茨城県中央食肉公社では、平成 26 年度、肉用牛約 8,200 頭、豚約 180,000 頭が上場されているが、ともに頭数は減少傾向にある。

県内と畜場で処理された食肉の多くは、相対取引で県内外の食肉業者に流通している。近年、流通形態は枝肉に替わって、部分肉での流通が進展しつつあり、今後は、主流になることが予想されるため、部分肉処理施設においても、高度な衛生管理を取り入れ、高付加価値により販売拡大を推進する。

また、銘柄豚肉等を中心にトレーサビリティを活用し、生産者や生産地情報等付加価値を高めた商品の販売を推進する。海外への販路拡大については、収益性や必要性についても検討した上で、積極的な取組を行う。

さらに、食肉加工の高度化・高品質化による付加価値向上を図り、県内産食肉の販売力強化を推進する。

6 食肉流通合理化計画の実現に向けて

県内の食肉処理施設は、高度な衛生管理基準に対応するとともに、稼働率を高め、健全な経営のもとでその機能を十分発揮させるためには、複数の施設の再編整備について検討する必要があることから、施設開設者、生産者、食肉流通関係者、行政などの各主体が相互理解のもとで、互いに連携しながら推進していくことが極めて重要である。

このため、本計画において、食肉センター再編モデル施設を提示するとともに、十分な話し合いによる合意形成が促進されるよう、検討会を開催し話し合いを進める。

(1) 食肉センター再編モデル施設

- ① 肉畜のと畜解体から部分肉加工処理まで一貫して行う施設であり、稼働率は 80 %以上とし、おおむね 2,000 頭/日（豚換算）以上の処理能力の規模とする。
- ② と畜場法施行規則に則った HACCP 対応施設とする。
- ③ 近年、国の農畜産物の輸出促進対策も推進され、本県においても常陸牛の輸出も増加してきている状況にあり、輸出も可能な施設を目標とする。
- ④ 肉畜のと畜・解体から枝肉等の処理工程は、オンレール方式等とし、一連の処理工程の作業においては、自動化・機械化を導入し、効率的かつ省力的な処理を行うよう努めること。また、枝肉及び製品の保管、移動等や製品の施設外への搬出については、適切な低温環境に保たれること。
- ⑤ 食肉センターでの家畜伝染病の発生予防・まん延防止を目的とした車両消毒設備が整備されており、場内の家畜搬入経路は、搬入から搬出までワンウェイシステム

である施設とする。

- ⑥ と畜能力の向上，食肉処理技術の向上及び衛生管理の高度化等施設の総合的な機能をアピールすることにより，現在，県外で処理されている県内産の肉畜を誘致し稼働率を高める。
- ⑦ 高度な衛生管理が施された部分肉の流通を加速化するために，食肉流通関係者の多様なニーズに対応できるよう複数の部分肉加工施設を誘致するなど，柔軟な対応を図る。

(2) 各主体の役割

①施設開設者

施設開設者は，生産者と食肉流通関係者の意見を踏まえ，具体的な運営形態，設置場所，施設規模等について検討し，関係者と協議する。

②生産者（団体）

生産者は，安全安心で高品質な食肉を生産するとともに，県内の食肉センターを積極的に活用することで，出荷及び流通コストの低減を図り産地ブランド化等を推進する。

③食肉流通関係者（団体）

食肉流通関係者は，県内の食肉センターを活用するとともに，県産食肉の販路拡大やブランド化を促進する。

④行政

行政は，施設開設者，生産者及び食肉流通関係者の連携強化を促し，食肉流通合理化の目標実現に向けた取組を支援する。