

計 画 期 間
令和3年度～令和12年度

千葉県食肉流通合理化計画書

令和3年4月

千 葉 県

目 次

1	食肉の流通合理化のための基本構想	1
2	肉畜の生産体制の現状及び目標	2
(1)	肉畜の飼養頭数の現状及び目標	2
(2)	肉畜の生産体制の現状及び今後の生産振興の方針	2
3	食肉センターの設置の現状及び整備目標	3
(1)	食肉センターの設置の現状	3
①	食肉センターの現状	3
②	食肉センターの役割	5
(2)	食肉センターの整備目標	5
4	食肉センターに対する肉畜の出荷の現状及び目標	6
(1)	肉用牛	6
(2)	豚	6
(3)	出荷体制の現状と目標	6
5	食肉の取引及び販売の改善策	7
6	他の施設との関連性	7

1 食肉の流通合理化のための基本構想

千葉県の肉用牛の飼養状況は、平成31年2月1日現在、農家戸数237戸（対前年比90.8%）と減少傾向であり、飼養頭数も38,600頭（対前年比98.7%）とやや減少している。

出荷頭数は、平成30年は23,342頭であり、その8割以上を乳用種及び交雑種が占めている。

豚の飼養状況は、平成31年2月1日現在、農家戸数は284戸（対前年比98.6%）と減少傾向であり、飼養頭数も603,800頭（対前年比98.3%）とやや減少している。

出荷頭数は、平成14年以降は100万頭台で推移しており、平成29年は約113万頭が出荷された。

今後は、生産農家戸数の減少傾向が続くものと考えられるが、肉用牛については、規模拡大や肉専用種の増加により飼養頭数・出荷頭数はやや増加し、豚については、飼養頭数は減少するものの、出荷頭数は飼養技術の向上等により増加するものと見込まれる。

肉用牛では、平成30年の出荷頭数23,342頭のうち26.1%に当たる6,111頭が県外に移出し、県外から4,657頭が移入したため、県内処理頭数は21,888頭であり、豚では平成29年の出荷頭数1,130,095頭のうち28.6%に当たる323,036頭が県外に移出し、県外から69,216頭が移入したため、県内処理頭数は876,275頭となっている。

県内食肉センターにおける部分肉処理実績の割合は、現在、牛で6.6%、豚で51.8%程度である。さらに県内に市場機能を有する施設はなく、流通形態は、牛では首都圏の食肉卸売市場等への枝肉搬入が、豚では問屋等の食肉業者による枝肉での相対取引が主流であり、食肉業者が、それぞれの部分肉処理施設へ枝肉を搬入して処理する割合が依然として高い。

今後、肉畜生産の維持発展を図るためには、本県が肉畜主産県であるとともに、首都圏に位置する消費県としての側面も併せ持つ有利性を活用し、食肉の流通の合理化を図ることにより流通コストの低減を図り、新鮮で安全な県産食肉を首都圏消費者にアピールし、提供していくことが重要である。

そこで、県内の基幹となる食肉センターに一元集荷・多元販売機能を持たせ、肉畜集荷頭数を確保し、定時・定量あるいはグレード別の豊富な品揃えにより大手食肉問屋を招へいする等、当該施設を流通の要として位置づけ、肉畜の生産から食肉及び内臓等副生物の流通・加工・販売までの一貫した産地体制を形成することとする。

また、この取組により、県内の食肉センターの再編を促進するとともに、県外に移出している肉畜及び枝肉の県内処理を促進することとする。

さらに、県産豚肉については共通名称「チバザポーク」のもとに知名度向上による有利販売を推進し、県産牛肉については「チバザビーフ」として県内の銘柄牛生産組織を統合し、一致協力して販売促進することにより、販売拡大を図っていくものとする。

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(平成30年度)						目標(令和12年度)					
		肉用牛総頭数	肉専用種		乳用種	豚		肉用牛総頭数	肉専用種		乳用種	豚	
			繁殖雌	その他		繁殖雌	肥育豚		繁殖雌	その他		繁殖雌	肥育豚
千葉県	県全域	頭 38,600	頭 1,660	頭 8,740	頭 28,300	頭 64,600	頭 495,900	頭 41,600	頭 3,200	頭 10,000	頭 28,400	頭 57,000	頭 534,000

(2) 肉畜の生産体制の現状及び今後の生産振興の方針

ア 肉用牛

本県の肉用牛生産の8割以上は乳用種であり、飼料用穀物や肥育素牛の高騰などによる生産コストの増加や、担い手不足などの影響により飼養戸数及び飼養頭数は減少傾向にある。

乳牛飼養頭数が減少傾向にある現況においては、酪農後継牛の確保も重要な問題であることから、性判別精液の活用促進などによる酪農後継牛の確保とのバランスを図りながら、交雑種の生産や、受精卵移植技術の活用による肉専用種の生産を推進する。

交雑種については、低コスト生産と併せて、肥育技術指導などによる品質の向上を図る。

肉専用種については、繁殖和牛が少ないことから、肥育素牛の多くは県外から多く導入している現状にある。

今後は、受精卵移植技術の活用などにより、頭数拡大や改良を進めるとともに、肥育技術指導などによる品質の向上を図りながら、ブランド化を推進する。

イ 豚

中小規模階層を中心に飼養戸数は減少傾向にあるが、近年その減少度合いはやや鈍化しており、また肥育豚500頭以上の階層は県全体戸数の71.6%、頭数では94.3%と規模拡大が進んでいる。

飼養形態は、肥育専門経営と子取専門経営が減少し、経済的メリットの高い繁殖肥育の一貫経営が主流となってきている。

近年においても国産豚肉の需要は底堅いものがあるものの、TPPなど国際化の一層の進展等による輸入豚肉の増加が予想され、長期的には枝肉卸売価格の下落も懸念される状況にある。

こうした状況に対処し、豚肉の安定供給と養豚経営の維持発展のためには、今後とも、能力の高い種豚の改良増殖と有効活用を基本に、飼養管理技術の改善、衛生対策の強化等を推進し、生産コストの低減等による生産性の向上を図るとともに良質な豚肉の生産を推進することが肝要である。

そのため、

- 1) 純粋種豚の確保拡大と資質の向上に資するため、血統・能力の優れた種豚の導入並びに産肉性等の能力の明確な種豚の選抜・活用。
- 2) 系統豚の普及拡大による均一性のある生産能力の高い豚の利用拡大。
- 3) 慢性疾病等による豚の損耗を防止するため、自衛防疫体制の強化等、家畜衛生対策の強

化徹底。

を推進するとともに、環境問題の発生防止が生産振興上重要な課題となっていることから、経営規模や地域条件に適応した各種の環境保全対策を促進することとする。

3 食肉センターの設置の現状及び整備目標

(1) 食肉センターの設置の現状（平成30年度）

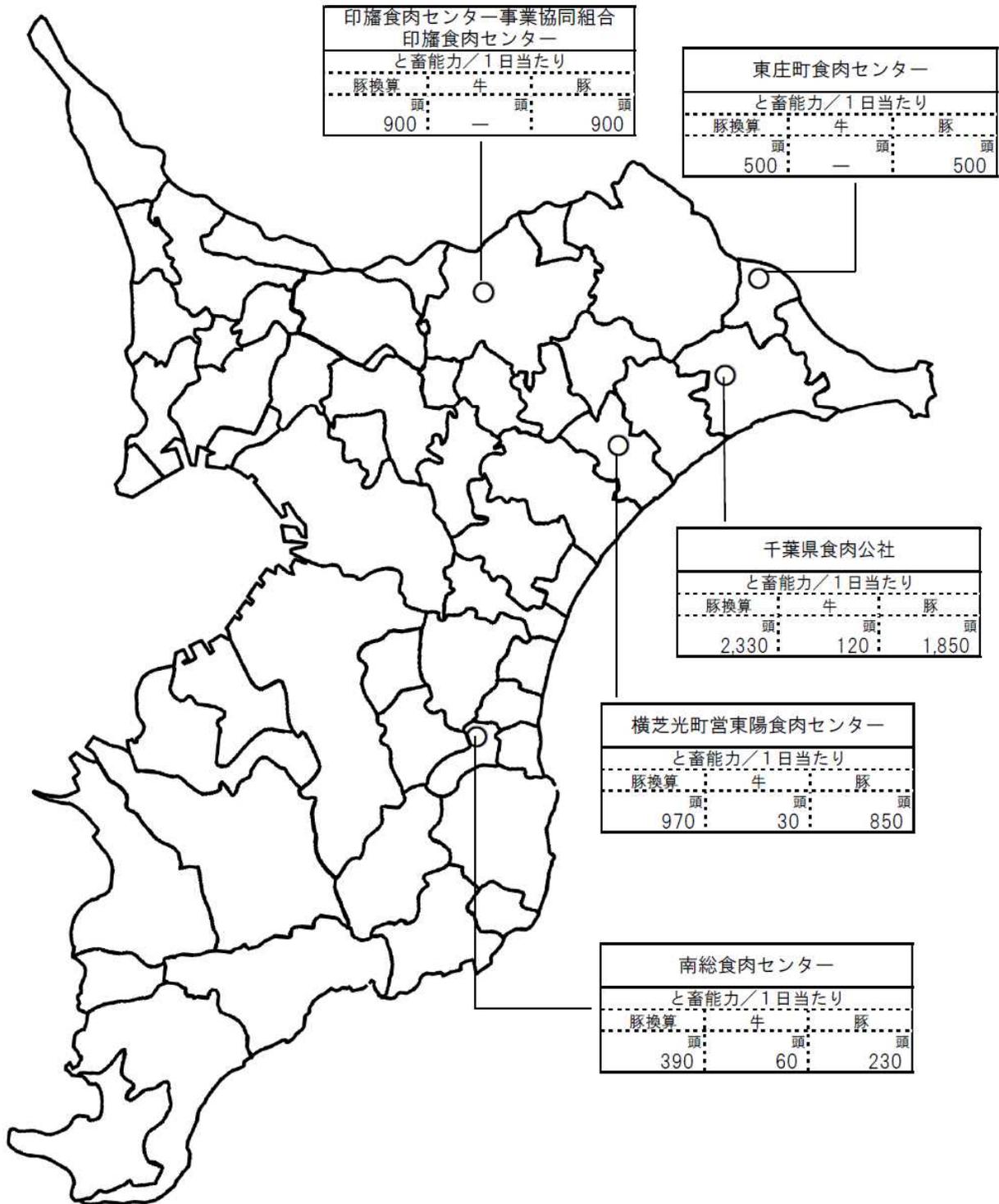
① 食肉センターの現状

名称	設置者	設置年月日	年間稼働日数	と畜能力			と畜実績			部分肉処理実績		備考
				豚換算	牛	豚	豚換算	牛	豚	牛	豚	
千葉県食肉公社	株式会社 千葉県食肉公社	平成10年 10月1日	254	2,330	120	1,850	1,954	59	1,718	6	952	
横芝光町 宮東陽食肉センター	横芝光町	昭和43年 5月17日	246	970	30	850	511	14	454	—	230	
印旛食肉センター事業協同組合 印旛食肉センター	印旛食肉センター事業協同組合	平成8年 4月1日	241	900	—	900	820	—	820	—	522	
東庄町食肉センター	東庄町	昭和28年 12月20日	246	500	—	500	401	—	401	—	—	
南総食肉センター	県南畜産処理事業協同組合	平成10年 3月25日	247	390	60	230	208	18	138	—	125	

※豚換算は、牛1頭＝豚4頭で計算する。

※南総食肉センターのと畜場許可上のと畜能力は、1日あたり牛60頭、豚230頭に加えて、牛1頭＝豚3頭計算で豚換算330頭であるが、牛1頭＝豚4頭で計算すると、牛60頭の場合、豚換算390頭となる。

食肉処理施設配置状況(平成30年度)



② 食肉センターの役割

肉畜が食肉として消費されるには、と畜処理、部分肉処理さらには、高度な加工処理の行程を経なければならない。

食肉センターは、食肉の安定供給という産地と消費者を結ぶパイプ役を果たしているが、今後はと畜処理機能にとどまらず、消費者の食の安全への関心の高まりや実需者ニーズの多様性に対応した産地の食肉や内臓等副生物の供給と、H A C C Pに基づく衛生レベルの高い施設での処理により、輸入食肉のみならず他地域に勝る衛生水準を前面に打ち出す必要がある。

また、食肉センターが生産段階の組織化に積極的に参画し、産地と消費者間相互を結び産地情報を消費者へ提供するなどの取組を通して、本県肉畜の首都圏における確固たる地位を確立し、地域産業としての肉畜生産の健全な発展に寄与するとともに、流通経路の簡素化という観点から生産された食肉の地域還元及び首都圏への供給を基本に販売戦略を構築することが重要である。

このことから食肉センターは、肉畜の生産から食肉及び内臓等副生物の流通、加工、販売までの一貫した産地体制の形成に主体的役割を担うものとする。

(2) 食肉センターの整備目標

本県の肉畜生産は県南部の酪農地帯の乳廃牛等は存在するものの、県北部が主産地となっていることから、肉畜主産地である県北部に基幹となる食肉センターを配置し、それをその他の食肉センターが補完する形に再編することとし、後述する「食肉センター再編千葉県モデル」を長期的目標として掲げ、県内を一つの区域と見なした食肉流通の合理化を推進する。

具体的には、食肉センター設置者、生産者団体、関係団体及び行政機関等は、相互の合意形成による組織再編を実現するため、以下の取り組みを進めるものとする。

- (1) 県内各食肉センターは、組織再編を検討するための会議を定期的で開催し、運営主体の一元化に向けた具体的方法等の検討を行う。
- (2) 県は、千葉県食肉流通合理化計画の進捗状況を確認するとともに、食肉センター再編千葉県モデルの実現に向けた検討を行う。

<食肉センター再編千葉県モデル>

1 運営主体

運営主体は、県内複数施設を一元管理することにより、計画的な施設配置及び施設整備を実施する。

2 機能

- (1) 県内における肉畜のと畜から部分肉処理、及び需要者のニーズに応じた高度な加工肉までの一貫処理体制整備の一層の推進を図る。
- (2) 食の安全・安心に配慮して、全施設でH A C C Pに基づく衛生管理を徹底する。
- (3) 販路の一つとして、食肉の輸出についても検討する。
- (4) 施設には、見学者用通路等を設置するなど、生産現場と消費者との交流を図り、相互理解を醸成するための環境を整備する。

3 経営

- (1) 施設の分担化及び経営の効率化により、ランニングコストを削減する。
- (2) 副生物（内臓、脂、足等）を加工・販売することにより、経営の安定化を図る。
- (3) 処理能力の高い施設及び衛生的な管理等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て、稼働率を高める。

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30年)				目標(令和12年)			
		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	
千葉県	肉専用種	頭 3,539	頭 1,378	頭 2,161	% 38.9	頭 4,457	頭 2,000	頭 2,457	% 44.9
	乳用種	9,205	6,869	2,336	74.6	9,438	7,079	2,360	75.0
	交雑種	10,598	8,984	1,614	84.8	11,423	9,710	1,713	85.0
合計		23,342	17,231	6,111	73.8	25,318	18,789	6,530	74.2

(2) 豚

区域名	現在(平成29年)※				目標(令和12年)			
	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	
千葉県	頭 1,130,095	頭 807,059	頭 323,036	% 71.4	頭 1,187,000	頭 949,600	頭 237,400	% 80.0

※平成30年の統計が無いいため29年度の国の調査データを引用

(3) 出荷体制の現状と目標

本県における多くの肉畜生産者は出荷集団的には組織化されていない。

そのため、出荷頭数のうち肉用牛、豚とも約3割が生体で県外に移出・処理されている。また、県内の食肉センター相互間の集荷区域が錯綜している。

このような状況の背景には、本県が首都圏に位置していることからの利便性・多様性によることが主な要因と考えられる。また、県内に有力な食肉問屋あるいは販売先が確保されていないため、多くの流通業者が集出荷を担っていることもその一因と考えられる。

県内の食肉センターの稼働率向上を図るためには、県内産肉畜の出荷割合を向上することが大きな課題となる。

本県は、肉畜主産県であるとともに消費県でもあるという側面も併せ持つことから、地域

における生産集団の組織化による供給基盤の確立と、集出荷体制の整備により、産地ブランド化を推進し、県内と畜処理・首都圏仕向けの流通システム作りを併せて推進する。

これらにより、県内食肉センターへの県内生産者からの出荷割合を向上させる。

5 食肉の取引及び販売の改善策

県内の食肉センターは市場機能を有するものではなく、県内食肉センターで処理された食肉の取引は、首都圏の食肉卸売市場等へ搬入する事例、あるいは、食肉問屋等の食肉業者との枝肉による相対取引が中心となっている。

今後は、基幹となる食肉センターに、集荷、と畜処理、製品作り並びに販売までの総合的機能を持たせることにより、枝肉から部分肉、さらにはより高度な加工肉での取引に移行させ、取引の明朗化と併せ、定時・定量・豊富な品揃えにより新規需要者を開拓する等、以下の取り組みにより県産食肉の有利販売に努めることとする。

- (1) 今後は部分肉、さらに高度な加工肉流通が主流となり、枝肉流通が減少していくことが予想されることから、併設の部分肉処理施設においてH A C C Pに基づく衛生的処理を実施し、販売拡大を図る。
- (2) 内臓等副生物に、高度な加工処理をすることにより付加価値を高めた商品を製造し、直接販売する。
- (3) I Tを活用した商品の受注及び配送を行うとともに、多様なオーダーへの対応を図り、末端販売店に至るまで品質を管理することにより食の安全・安心に寄与する。
- (4) トレーサビリティを活用した店頭における銘柄食肉の販売促進システムを確立し、首都圏消費者への知名度アップを図るとともに、他県産食肉や輸入食肉等との差別化を図る。
- (5) 販路の一つとして、食肉の輸出についても検討する。

6 他の施設との関連性

食肉関連の他の施設としては、系統関係や民間の食肉加工会社が存在する。

今後は、これら関連施設と食肉センターとの連携を密にし、県産枝肉あるいは部分肉の利用を拡大するとともに、新たな需要者の開拓に努める等県産食肉の安定販売を促進する。

さらに、食肉センターを部分肉処理の主体的施設として整備することにとめない、これら関連施設の理解を得ながら集約化を進め食肉流通の合理化を図ることにより、実需者ニーズにきめ細かく対応した部分肉加工等を推進し、消費者に安全・安心・安価な食肉等を提供する体制を構築することとする。