

静岡県食肉流通再編・輸出促進
コンソーシアム計画

令和8年3月

静岡県食肉センター再編推進協議会

目次

| | | |
|-----|----------------------|----|
| 1 | はじめに | |
| (1) | 静岡県食肉センター再編推進協議会について | |
| ア | 設置の目的 | 2 |
| イ | 組織の構成 | 2 |
| ウ | 協議の経過 | 2 |
| エ | コンソーシアム計画について | 3 |
| 2 | 食肉の生産・流通体制の強化 | |
| (1) | 食肉の生産・流通の現状 | |
| ア | と畜の現状 | 5 |
| イ | 食肉流通の現状 | 6 |
| ウ | 輸出の現状 | 9 |
| (2) | 生産・流通体制の強化 | |
| ア | 牛のと畜計画 | 9 |
| イ | 豚のと畜計画 | 10 |
| ウ | 生産者の支援・後継者育成 | 11 |
| (3) | 販売力の強化 | |
| ア | 牛肉の販売促進 | 12 |
| イ | 豚肉の販売促進 | 13 |
| (4) | 輸出の促進 | 15 |
| 3 | 食肉流通施設の再編合理化計画 | |
| (1) | 静岡県食肉センターの整備計画 | |
| ア | 現在の食肉センターの稼動状況 | 15 |
| イ | 静岡県食肉センターの整備計画 | 17 |
| (2) | 静岡県食肉センターの経営計画 | 18 |
| (3) | 流通・加工コストの低減 | 21 |
| (4) | 静岡県食肉センターの経営安定計画について | 22 |
| (5) | 災害時や施設メンテナンス時の対応計画 | |
| ア | 静岡県食肉センターの災害対応 | 23 |
| イ | 施設のメンテナンスについての対応計画 | 23 |

1 はじめに

(1) 静岡県食肉センター再編推進協議会について

ア 設置の目的

静岡県食肉センター再編推進協議会（以下、協議会という）は、食肉流通の合理化を図るために、食肉等の加工から販売までの強化及び本県に必要な新たな食肉センターの要件を明らかにし、本県における食肉センターの再編基本構想を策定するため、次の事項について協議を行う。

- ・ 新たな食肉センターの整備に向けた検討に関すること
- ・ 食肉センター整備後の生産・流通体制の強化に関すること
- ・ その他、前述の目的を達成するために必要なこと

イ 組織の構成

協議会は、表1の機関・団体から組織する。また、協議会の事業を円滑に推進するため、各地域における食肉流通事情について協議を行い、地域の意見を集約する食肉センター地域検討会（以下「検討会」という）を設置する（表2）。

ウ 協議の経過

| 年度 | 検討内容 |
|-----|--|
| H26 | ・ 県内2か所のと畜場の老朽化、稼働率の低下を踏まえ、食肉センター再編基本構想の策定に着手 ・ 平成27年3月末、「静岡県食肉センター再編基本構想（中間報告）」を策定 |
| H27 | ・ 事業実施主体候補をJA静岡経済連（以下、経済連）、建設地を小笠食肉センター敷地内として今後の協議を進めることを決定 |
| H28 | ・ 平成31年度末の竣工を目指した整備計画案を策定したが事業実施中断 |
| H29 | ・ 計9回のワーキング（構成員：経済連、JA中央会、浜松市、県）を開催し、整備計画案の分析・見直しを行い、整備計画と経営計画からなるワーキング案を作成 |
| H30 | ・ 計16回のワーキングを開催し、と畜頭数及びと畜料金の設定、経費削減が可能な項目について、検討・修正を実施 |
| R1 | ・ 豚施設を新設、牛施設を増築・改修する案を承認 |
| R2 | ・ 経済連が新食肉センターの整備を行わないことを表明したため、施設整備者を県に決定 |
| R3 | ・ 県が基本設計を実施、指定管理者制度を利用して指定管理者を公募する方針を決定 ・ 経済連が経営管理委員会で、新食肉センターの指定管理者公募に応募する方針を決定 |
| R4 | ・ 食肉流通再編・輸出促進コンソーシアム計画、静岡県食肉流通合理化計画書の一部変更を行い、JA静岡経済連を指定管理者として指定する方針であることを両計画に記載 |

エ コンソーシアム計画について

協議会が、県、市町、生産者、食肉センター設置者及び食肉流通事業者等を構成員として、食肉センターの再編について検討してきた結果と、整備後の施設の適正な運営、生産及び流通体制についてまとめるものである。

表1 食肉センター再編推進協議会の機関・団体

| 種 別 | 機 関 ・ 団 体 名 等 |
|--------------|---|
| 新食肉センター設置者 | 静岡県（経済産業部） |
| 再編前食肉センター設置者 | 静岡県経済農業協同組合連合会 浜松市 |
| 生産者団体 | 静岡県養豚協会 静岡県農業経営士会牛部会 |
| 関係団体・食肉流通事業者 | 静岡県農業協同組合中央会 静岡県開拓農業協同組合連合会 静岡県食肉事業協同組合 静岡県家畜商業協同組合 |
| 畜産専門家（学識経験者） | 公益社団法人静岡県畜産協会 |
| 食肉センター地域検討会 | （食肉センター東部地域検討会の代表） 三島市 富士宮市 富士市 御殿場市 富士伊豆農業協同組合（合併前：富士宮農業協同組合） （食肉センター中部地域検討会の代表） 静岡市 島田市 牧之原市 大井川農業協同組合 （食肉センター西部地域検討会の代表） 浜松市 掛川市 湖西市 菊川市 とぴあ浜松農業協同組合 |
| 行政機関（食肉衛生担当） | 静岡県（健康福祉部） |

※機関・団体の構成員役職名簿は別紙参照

表2 食肉センター地域検討会の機関・団体

| 名称 | 機関・団体名等 |
|-----------------------|--|
| 食肉センター東 部地域 検討会 | <p><市町> 沼津市、熱海市、三島市、富士宮市、伊東市、富士市、御殿場市、 下田市、裾野市、伊豆市、伊豆の国市、東伊豆町、河津町、南伊 豆町、松崎町、西伊豆町、函南町、清水町、長泉町、小山町</p> <p><農協> 富士伊豆農協（合併前：伊豆太陽農協、三島函南農協、あいら伊 豆農協、伊豆の国農協、御殿場農協、南駿農協、富士宮農協、富 士市農協）、富士開拓農協、函南東部農協、東豆酪農協</p> <p><県> 賀茂農林事務所、東部農林事務所、富士農林事務所</p> <p><事務局> 東部家畜保健衛生所</p> |
| 食肉センター中 部地域 検討会 | <p><市町> 静岡市、島田市、焼津市、藤枝市、牧之原市、吉田町、川根本町</p> <p><農協> 清水農協、静岡市農協、大井川農協、ハイナン農協</p> <p><県> 中部農林事務所、志太榛原農林事務所</p> <p><事務局> 中部家畜保健衛生所</p> |
| 食肉センター西 部地域 検討会 | <p><市町> 浜松市、磐田市、掛川市、袋井市、湖西市、御前崎市、菊川市、 森町</p> <p><食肉センター> 静岡県経済連小笠食肉センター 浜松市食肉地方卸売市場</p> <p><農協> 掛川市農協、遠州夢咲農協、遠州中央農協、とぴあ浜松農協、 三ヶ日町農協、浜名酪農協</p> <p><県> 食肉衛生検査所、中遠農林事務所、西部農林事務所</p> <p><事務局> 西部家畜保健衛生所</p> |

2 食肉の生産・流通体制の強化

(1) 食肉の生産・流通の現状

ア と畜の現状

県内におけると畜の状況については、昭和 60 年度頃は、牛・豚ともに飼養戸数、飼養頭数ともに多かったため、と畜頭数も多く、9 施設のと畜場の稼働率は牛 55%、豚 94%と高い水準で維持されていた（表 3）。

その後、飼養戸数の減少にともないと畜場も 2 施設に減少したが、牛では一戸当たりの飼養頭数の増加や、経済連や農協が牛肉のブランド化に取り組んだことにより、平成 26 年度には稼働率 65%に増加し、その後は、減少傾向で推移している。

しかし、豚では飼養頭数の減少に伴い、と畜頭数は大幅に減少し、平成 26 年度に稼働率は 53%まで低下し、その後も減少傾向が続いている。

表 3 県内における家畜の年度別と畜状況※生産地別と畜頭数実績調査による

| 年度 | 施設数 | 牛 | | | | | 豚 | | | | |
|-------|-----|--------|--------|---------|-------|--------|---------|---------|---------|-------|---------|
| | | と畜能力 | と畜頭数 | 稼働率 (%) | 飼養状況 | | と畜能力 | と畜頭数 | 稼働率 (%) | 飼養状況 | |
| | | | | | 戸数 | 頭数 | | | | 戸数 | 頭数 |
| S60 年 | 9 | 39,255 | 21,549 | 55 | 2,780 | 72,200 | 656,700 | 620,437 | 94 | 2,310 | 307,600 |
| H26 年 | 2 | 16,240 | 10,618 | 65 | 424 | 36,000 | 493,040 | 259,951 | 53 | 127 | 119,100 |
| 27 年 | 2 | 16,240 | 10,217 | 63 | 398 | 35,200 | 493,040 | 254,359 | 52 | 119 | 115,200 |
| 28 年 | 2 | 16,180 | 9,600 | 59 | 386 | 34,700 | 489,680 | 245,825 | 50 | 111 | 111,300 |
| 29 年 | 2 | 16,180 | 9,544 | 59 | 361 | 34,100 | 489,680 | 239,725 | 49 | 108 | 110,800 |
| 30 年 | 2 | 16,410 | 9,371 | 57 | 337 | 33,800 | 498,360 | 233,359 | 47 | 99 | 108,000 |
| R1 年 | 2 | 16,310 | 8,729 | 54 | 324 | 32,800 | 493,960 | 208,432 | 42 | 96 | 109,100 |
| R2 年 | 2 | 16,350 | 8,565 | 52 | 311 | 32,800 | 495,000 | 222,180 | 45 | - | - |

イ 食肉流通の現状（令和2年度）

牛では、県内生産者が出荷している 12,808 頭のうち、8,040 頭（63%）が県内 2 か所の食肉センターでと畜され、県内食肉センターでと畜している牛の 94% が県内産となっている。また、県内でと畜されている牛の 55% が県内で消費されている（図 1）。

豚では、県内生産者が出荷している 166,210 頭のうち、113,330 頭（68%）が県内食肉センターでと畜され、県内食肉センターでと畜している豚の 51% が県内産となっている。また、県内でと畜されている豚の 69% が県内で消費されている（図 2）。

特に、豚では、県内食肉センターでと畜する頭数のうち、県内産と愛知県産は、各々約 11 万頭と 10 万頭でほぼ同数となっている。

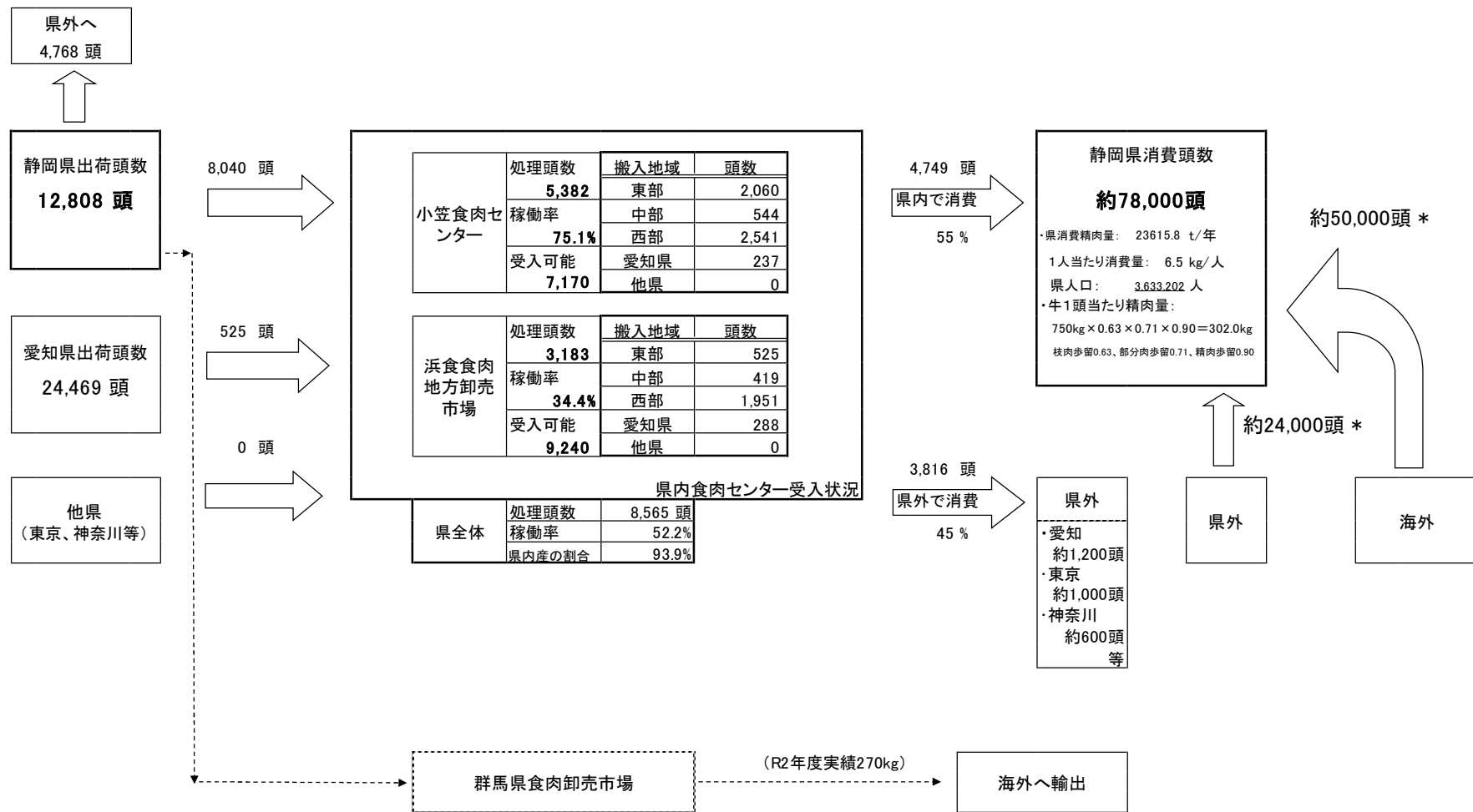
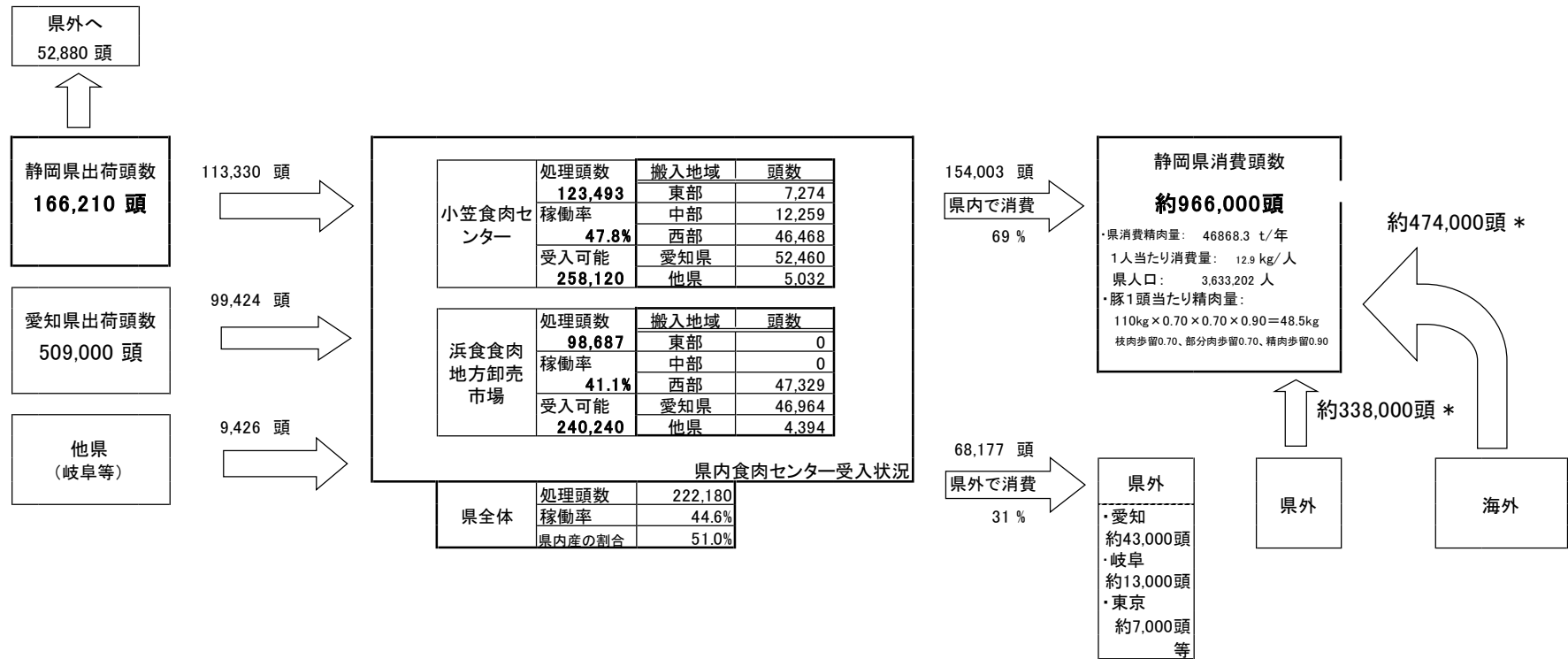


図1 県内の食肉流通の状況：牛（令和2年度）

*：畜産・酪農を巡る情勢（農林水産省）の国産、海外産の割合より推定



*: 畜産・酪農を巡る情勢(農林水産省)の国産、海外産の割合より推定

図2 県内の食肉流通の状況：豚（令和2年度）

ウ 輸出の現状

牛では、県内の肉牛生産者が牛肉を輸出する場合は、対米輸出対応施設である群馬県食肉卸売市場において、と畜加工を行い米国ハワイ州等へ輸出していたが、産地間競争の激化や輸出価格の低下に伴い、収益性が悪化し、輸出量は平成30年度以降減少している（図1、表4）。

表4 牛肉の輸出実績

| 年度 | 輸出国 | 輸出量 (kg) | 主な部位 |
|-------|------|----------|-------------------|
| 平成26年 | アメリカ | 878 | 肩ロース ロース ヒレ |
| 平成27年 | アメリカ | 2,399 | |
| 平成28年 | アメリカ | 1,433 | |
| 平成29年 | アメリカ | 1,539 | |
| 平成30年 | アメリカ | 793 | |
| 令和元年 | アメリカ | 128 | |
| 令和2年 | アメリカ | 270 | |

豚では、小笠食肉センターでと畜・加工された部分肉を、マカオへ輸出していたが、令和元年11月の県内の飼養豚への豚熱ワクチン接種開始に伴い輸出が停止されている（表5）。

表5 豚肉の輸出実績

| 年度 | 輸出国 | 輸出量 (kg) | 主な部位 |
|-------|-----|----------|------|
| 平成30年 | マカオ | 474 | ロース |
| 令和元年 | マカオ | 324 | ロース |

(2) 生産・流通体制の強化

ア 牛のと畜計画

県内2か所のと畜場に出荷される牛のうち、県内で生産された牛の割合は94%のため、県外の生産動向の影響を受けにくい状況である。

県内2か所のと畜場に毎年継続して出荷している静岡県及び愛知県の実産者133戸を対象に経済連が意向調査をしたところ、104戸（出荷見込み頭数8,300頭）が、再編後の新食肉センターを引き続き利用したいと回答している（表6）。

これに加え、県内肉牛生産者が畜産クラスター事業等を利用し、飼養規模の拡大が進んでいることや、継続利用以外の新規利用者の取り込みを勘案し、

再編後の静岡県食肉センターの年間と畜頭数を整備5年後(R12年)に9,000頭とした。

表6 生産者意向調査結果(牛)

| と畜場名 | 区分 | 調査対象(H30)※ | | R10年度 出荷見込み | |
|------------|----|------------|-------------|----------------|-------------|
| | | 出荷者 (戸) | 出荷頭数 (頭) | 出荷者 (戸) | 出荷頭数 (頭) |
| 小笠食肉センター | 県内 | 65 | 5,639 | 57 | 5,370 |
| | 県外 | 3 | 371 | 3 | 360 |
| 浜松食肉地方卸売市場 | 県内 | 65 | 3,036 | 44 | 2,570 |
| | 県外 | — | — | — | — |
| 計 | | 133 | 9,046 | 104 | 8,300 |

*H30年度経済連調べ

※単年度だけ出荷実績があったものを除く

小笠食肉センターでは、せりを実施しておらず、県全体のせり取引頭数は、と畜頭数の36%となっており、県内の枝肉取引は相対取引が中心となっているため、安定取引ではあるが、価格が伸び悩んでいる。

静岡県食肉センターでは、せりシステムを導入し、公正で明瞭な家畜取引を推進することによって、枝肉の価格形成能力を高め、販売額の増大を図る。

また、枝肉中心の取引から、加工度の高い部分肉中心の取引に移行し、HACCPに準拠した衛生管理を徹底することで、食肉センターの収益性の向上を図る。

併せて、食肉センターの公設化に伴い、JA系統出荷に加え、生産者自らがハムやソーセージ等の食肉加工品の製造や直接販売を行えるように、生産者個人の出荷拡大にも取り組む。

また、平成28年度から、指定と畜場で認定された県産牛肉統一ブランド「しずおか和牛」と、既存ブランドを生産から流通・加工・販売まで一体化することにより、ブランド価値の向上を図り、県産食肉の有利販売につなげていく。

イ 豚のと畜計画

県内の2か所のと畜場に出荷される豚のうち、県外産の豚が49%を占めて

おり、豚熱の発生に伴う出荷制限などにより、食肉センターの運営が県外生産者の動向の影響を受ける可能性がある。

県内のと畜場に出荷している生産者数は、年度ごとの変動はほとんどなく、現在の出荷者 61 戸のうち廃業予定の 1 戸を除き、60 戸 165,000 頭が再編後の食肉センターを継続して利用する意向である（表 7）。

このうち 5 戸については、令和 7 年度までに 8 千頭、令和 9 年度までに更に 2 千頭を増頭する計画であるため、廃業等による飼養頭数の減少も考慮し、再編後の食肉センターの年間と畜頭数見込みを、整備 5 年後（R12 年）に 174,000 頭とした。

表 7 生産意向調査結果（豚）

| と畜場名 | 区分 | 調査対象（H30）※ | | R10 年度 出荷見込み | |
|------------|----|------------|-------------|-----------------|-------------|
| | | 出荷者 （戸） | 出荷頭数 （頭） | 出荷者 （戸） | 出荷頭数 （頭） |
| 小笠食肉センター | 県内 | 25 | 54,299 | 25 | 54,400 |
| | 県外 | 20 | 71,022 | 20 | 70,500 |
| 浜松食肉地方卸売市場 | 県内 | 16 | 47,144 | 15 | 40,100 |
| | 県外 | — | — | — | — |
| 計 | | 61 | 172,465 | 60 | 165,000 |

※H30 年度経済連調べ

※再編後に他県へのお荷を表明している企業等は調査対象外

CPTPP や日 EU・EPA、日米貿易協定など食肉の貿易自由化が進展する中で、国産の豚肉が、価格の安い外国産の豚肉に対して競争力を確保するためには、より衛生的で安全・安心な豚肉として、消費者に訴求することが必要であり、そのためには高度な衛生レベルが維持可能な食肉センターが必要となる。

また、海外需要を踏まえ、静岡県食肉センターの豚と畜施設は、輸出先国の要件に適合した施設として整備を行う。

また、静岡県食肉センターでは、高度な衛生基準に適合した部分肉の加工処理施設を併せて整備し、枝肉に加えて、部分肉の単位で、幅広い購買客に販売ができる体制を構築する。

ウ 生産者の支援・後継者育成

県は、畜産クラスター事業等を活用した規模拡大、IoT 技術の導入等によ

る省力化や生産性向上、家畜伝染病対策等のリスクを見据えた安定生産、畜産環境に考慮した地域で持続可能な経営について支援を行う。

また、青年農業者セミナー等を定期的で開催し、後継者の資質向上を図る。

(3) 販売力の強化

ア 牛肉の販売促進

県産和牛のブランドは、9つの地域ブランド（農協7、個人2）に分かれ、消費者への訴求力が分散し、県内で生産された牛肉の多くは、ノーブランドとして県外に流出していた。

また、肉牛生産者が減少し、各地域ブランドの生産基盤が縮小しているため、生産者団体や流通業者から統一ブランドの創設が求められていた。

このため、平成28年度に、静岡県産牛肉普及推進協議会が、県産牛肉統一ブランド「しずおか和牛」を創設し、県外の販路拡大、新規顧客の開拓、マーケットインに基づく生産体制の構築を進めてきた（表8）。

表8 「しずおか和牛」ブランドの規格等

| 項目 | 内容 |
|----------|---|
| ブランド名 | しずおか和牛 |
| 品種 | 黒毛和種 |
| 出荷月齢 | 26ヶ月以上 |
| 最長・最終飼養地 | 静岡県 |
| ブランド認定市場 | 浜松食肉地方卸売市場、小笠食肉センター 東京食肉市場、横浜食肉市場、京都食肉市場 |
| 参加生産者 | 和牛飼養農家39戸 飼養頭数5,269頭 (県内シェア 戸数75%、頭数96%) |
| 取組主体 | 静岡県産牛肉普及推進協議会 (経済連、農協、畜産関係団体、流通業者、県) |

食肉センターの再編整備により、県内では2か所のと畜場に分散していた「しずおか和牛」のと畜・加工拠点を、高度に衛生管理された静岡県食肉センターに統合することから、より高い付加価値を持った牛肉として、ブランド価値の向上を図る。

併せて、静岡県産牛肉普及推進協議会が、しずおか和牛を購入している食肉卸売業者を対象としたニーズ調査を定期的実施し、しずおか和牛に対する消費者の要望を収集、生産者にフィードバックする体制を整備することに

より、消費者ニーズを反映できる生産体制の構築を図る（図3）。

静岡県産牛肉普及推進協議会では、しずおか和牛の生産者情報、販売情報を掲載したHP（<http://shizuoka-wagyu.com>）を開設し、情報発信に努めるとともに、楽天市場やJAタウン等のECサイトを活用したインターネット販売にも取り組んでいる。新型コロナウイルスの感染拡大により、高級和牛肉の販売チャネルの多様化の必要性が浮き彫りになったことから、引き続きECサイトを活用した販路拡大に取り組んでいく。

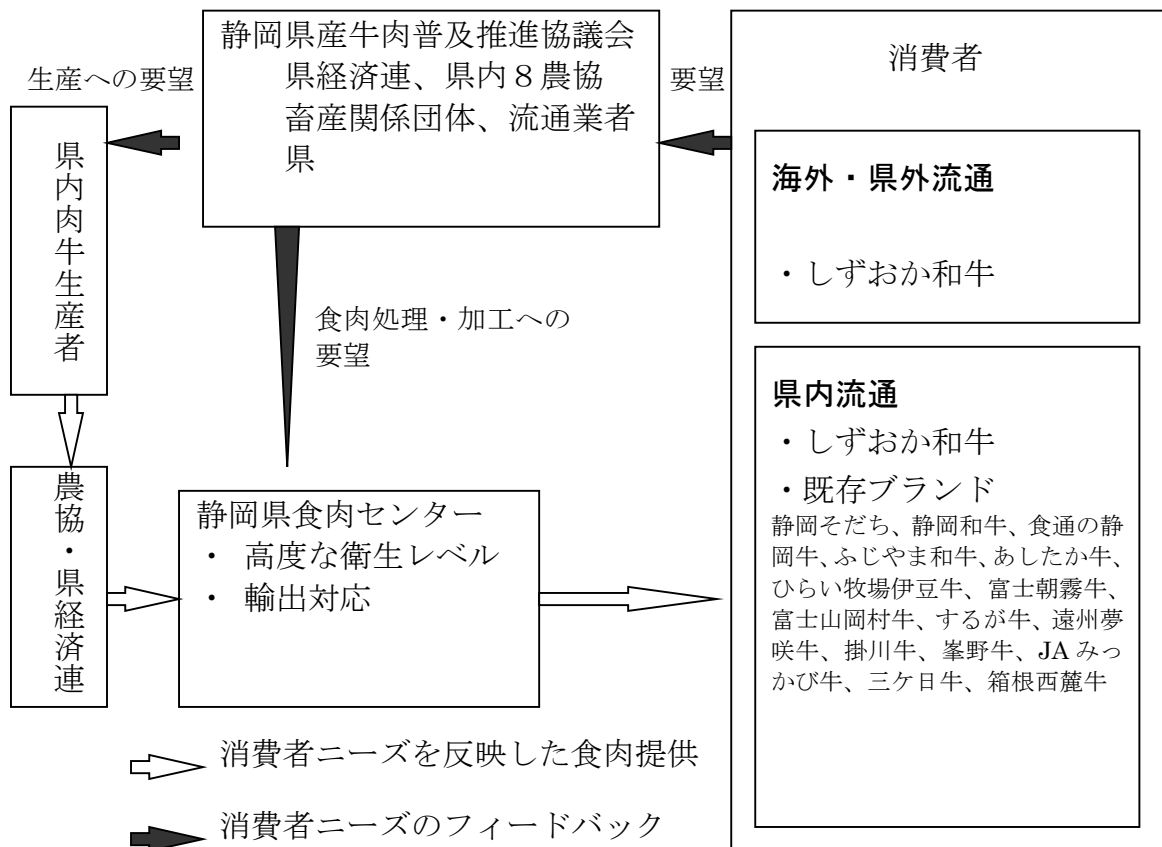


図3 県内統一ブランドを用いた生産・販売体制の整備

イ 豚肉の販売促進

静岡市と浜松市の一世帯当りの豚肉消費量は、全国3位及び8位（一世帯当り 25,247g 及び 24,563g、2019～2021年総務省家計調査）と高い水準となっているが、県内で生産された豚の32%が、県外のと畜場に出荷されている。

令和2年度に県内消費者を対象に行ったモニターアンケートでは、豚肉を購入する際に「豚肉の産地にこだわる」と回答した消費者は51%で、その理由として84%の人が「安全性」を挙げている（図4）。また、「産地にこだわ

る」と回答した人のうち、「国産」が75%、「県内産」は22%となっており、県内産豚肉の認知度を高めていく必要がある。

このためには、生産から加工まで一体的に管理し、高度な衛生レベルと安全性に裏打ちされた県産豚肉のブランド価値を、県内の消費者に訴求することが重要であり、静岡県食肉センターは、その拠点施設として活用を図っていく。

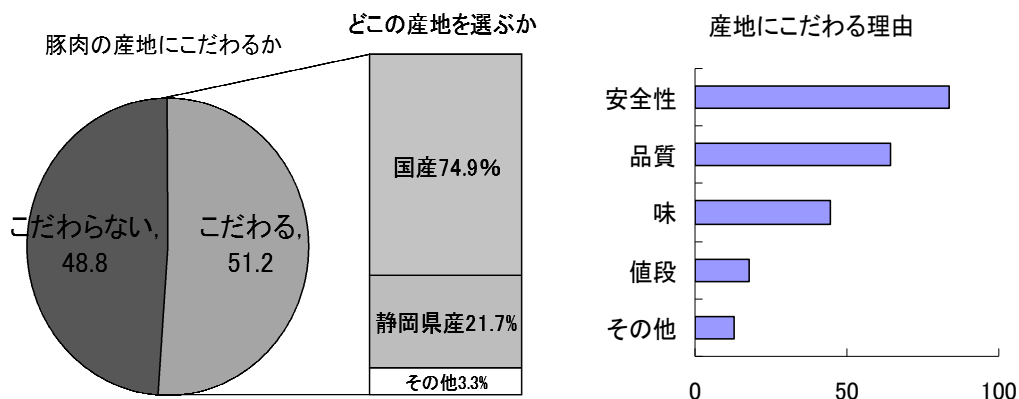


図4 県産豚肉の消費等に関するアンケート結果 (R2年度 n=584)

県内では、県畜産技術研究所中小家畜研究センターが系統造成した「静岡型銘柄豚」の生産が平成10年から始まり、現在5農場で年間1万頭が生産されている。また、平成22年度から、浙江省から譲り受けた金華豚を基に同センターで作出した「フジキンカ」が、6農場で年間約2千頭生産されている。さらに、県内生産者による地域ブランドは37銘柄に上り、各生産者は差別化による販売力の強化に取り組んでいる。

このように多彩なブランド豚が生産されている中で、各農協や生産者単位の販売にきめ細かく対応するためには、食肉センターの部分肉加工処理の強化が必要であり、静岡県食肉センターでは、500頭/日の部分肉処理能力を有する加工施設の整備を行う。

また、県、食肉事業者団体、食肉加工流通業者、生産者団体、専門家で組織する静岡県産豚肉流通促進対策協議会が、県産豚肉のPRを行うとともに、県産豚肉に関するマーケット調査を行い、生産・流通体制の強化に反映させていく。当協議会を中心に、定期的に豚肉販売に関する関係者の意見を集約して、小売店を対象としたPR資材の開発や効果的な広報を実施していく。

静岡型銘柄豚等のブランド肉の流通販売では、JA直売店、県内食品スーパーなどの県内販売店やふるさと納税返礼品での取扱いを強化し、生産者の顔が見える販売体制の強化を図る。

(4) 輸出の促進

海外での和牛肉のニーズ拡大やアフリカ豚熱の発生による豚肉の国際市場の逼迫などを背景に、県内生産者から輸出に対応した食肉センターの整備を求められている。このため、海外輸出に適合した再編整備（牛・豚施設の完全分離、高度な衛生管理など）を行い、CPTPP 加盟国など東南アジアを中心に、牛肉、豚肉の輸出拡大を図っていく（表9）。

表9 輸出目標

| 畜種 | 目標期※1 | 輸出数量(kg) | 輸出国 | 主な部位 | 備考 |
|-----|-------|----------|--------|-----------------|-------------------------------------|
| 牛 | 第1期 | 1,000 | ベトナム | 肩ロース、 ロース、ヒレ | CPTPP 加盟国で今後輸出の拡大が期待される。 |
| | 第3期 | 3,000 | | | |
| | 第5期 | 10,000 | | | |
| 豚※2 | 第1期 | 600 | シンガポール | ロース | 日本産豚肉の輸入解禁（2019年）から日本産豚肉の需要が拡大している。 |
| | 第3期 | 3,000 | | | |
| | 第5期 | 10,000 | | | |

※1 新施設の稼働開始年度（年度後半の稼働開始の場合は翌年度）を第1期とする。

※2 令和元年11月の県内の飼養豚への豚熱ワクチン接種開始に伴い輸出が停止している。

3 食肉流通施設の再編合理化計画

(1) 静岡県食肉センターの整備計画

ア 現在の食肉センターの稼働状況

現在、県内では2か所の食肉センターが稼働している（小笠食肉センター、浜松市食肉地方卸売市場 図5、表10）。2つの食肉センターを合わせたと畜能力は豚換算頭数で560,400頭/年を有するが、過去3か年の平均と畜頭数は256,881頭/年で、稼働率は46%となっており、老朽化に加え、稼働率の低下による収益性の悪化が大きな課題となっている（表11）。

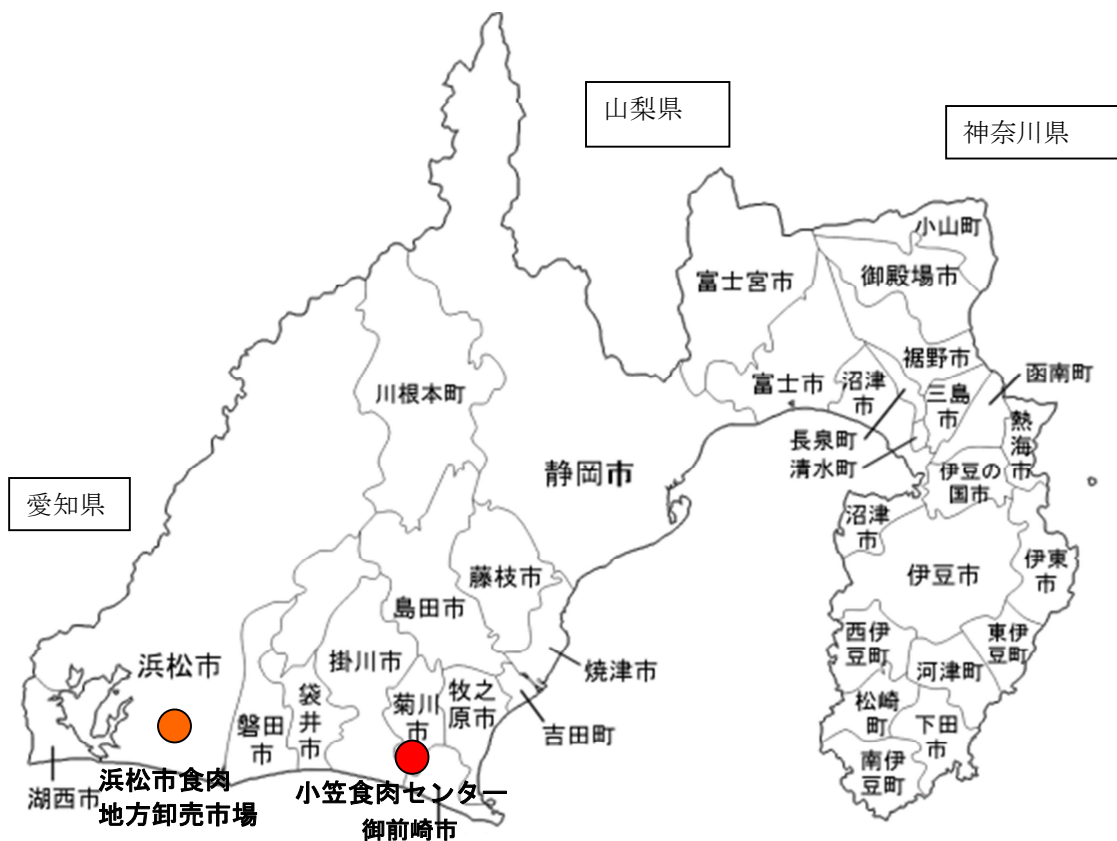


図5 静岡県内食肉センター現状図

表10 現状の食肉センター施設能力

| 施設 | 施設規模 (m ²) | と畜能力 (頭/日) | | 部分肉加工能力 (頭/日) | |
|-------------|---------------------------|---------------|-------|------------------|-----|
| | | 牛 | 豚 | 牛 | 豚 |
| 小笠食肉センター | 5,174 | 30 | 1,080 | 10 | 200 |
| 浜松市食肉地方卸売市場 | 9,589 | 40 | 1,040 | 0 | 204 |
| 計 | 14,763 | 70 | 2,120 | 10 | 404 |

※開場日：小笠 232 日、浜松 233 日 (H30-R2 平均)

表 11 県内食肉センターのと畜実績

(単位：頭)

| 区分 | | H30 | R 1 | R 2 | 平均 | 平均稼働率 |
|-----------------|-----|---------|---------|---------|---------|-------|
| 小笠食肉 センター | 牛 | 6,200 | 5,673 | 5,382 | 5,752 | 83% |
| | 豚 | 134,339 | 114,739 | 123,493 | 124,191 | 50% |
| 浜松市食肉 地方卸売市場 | 牛 | 3,171 | 3,056 | 3,183 | 3,137 | 34% |
| | 豚 | 99,020 | 93,693 | 98,687 | 97,134 | 40% |
| 合計 | 牛 | 9,371 | 8,729 | 8,565 | 8,889 | 55% |
| | 豚 | 233,359 | 208,432 | 222,180 | 221,325 | 45% |
| | 豚換算 | 270,843 | 243,348 | 256,440 | 256,881 | 46% |

イ 静岡県食肉センターの整備計画

浜松市食肉地方卸売市場を廃止し、小笠食肉センターを静岡県食肉センターとして再編整備する（表 12）。

再編整備事業は、令和 3 年度から令和 8 年度の 6 か年で実施し、令和 8 年度に豚施設及び牛施設の供用を開始予定（表 13）。

静岡県食肉センターは、高度な衛生レベルの輸出対応型施設とする（表 14）。

表 12 静岡県食肉センターの施設能力（予定）

| 施設規模 | と畜能力 (頭/日) | | 部分肉加工能力 (頭/日) | | と畜頭数 (R12 目標) () は稼働率 | |
|---|---------------|-----|------------------|-----|------------------------------|------------------|
| | 牛 | 豚 | 牛 | 豚 | 牛 | 豚 |
| 豚施設 6,232 m ² 牛施設 559 m ² (改修) 1,035 m ² (増築) 病畜棟 91 m ² 開場日数 245 日 | 50 | 850 | 11 | 500 | 9,000 (73%) | 174,000 (84%) |

表 13 再編整備スケジュール

| 区分 | R3 | R4 | R5 | R6 | R7 | R8 |
|-----|-----------|----|-----------|-----------|-----------|---------------------|
| 豚施設 | | | | ● 新築工事 | → | ◎供用開始 |
| 牛施設 | ● 基本設計 | → | ● 実施設計 | → | ● 増築工事 | → ◎ 改修工事 供用開始 |

※旧施設の解体については、令和8～9年度に実施予定

表 14 再編整備後の施設衛生レベル

| 施設 | 区分 | 衛生レベル |
|----------------------|-------|--|
| 牛施設 (と畜・解体) | 増築、改修 | <ul style="list-style-type: none"> ・既存の施設を利用、HACCP に準拠した衛生管理 ・牛豚ライン分離 ・コールドチェーン対応 |
| 牛施設 (部分肉加工) | 既存 | <ul style="list-style-type: none"> ・対米・対 EU 輸出認定要綱を満たす水準に更新が可能 ・コールドチェーン対応 |
| 豚施設 (と畜・解体、部分肉加工) | 新設 | <ul style="list-style-type: none"> ・対シンガポール輸出認定要綱を満たす水準 ・牛豚ライン分離 ・コールドチェーン対応 |

(2) 静岡県食肉センターの経営計画

静岡県食肉センターは静岡県が設置し、公営企業として経営を行う。

また、と畜加工等の業務については、指定管理者制度により指定管理者が実施する。

指定管理者については、施設稼働開始後5年間は、引き継ぎ期間として現施設を運営している JA 静岡経済連を指定し、その後の指定管理者の指定は公募を含めて検討する。

静岡県食肉センターが行う業務の範囲は、と殺・解体・部分肉加工及び流通とする。

静岡県食肉センターにおけると畜にかかる費用は、出荷者の負担とし（表 16）、部分肉加工処理にかかる費用の負担は、出荷者又は卸売人の負担とする（表 17）。施設稼働5期目で想定される収支モデルについては、図7に示した。

なお、と畜料等の料金については、施設の供用開始までに生産者団体や食

肉事業者団体の意見を聴取し、適正に設定する。

表 15 食肉センターの運営形態

| 施設名 | 設置者 | と畜業者 | 荷受業者 |
|-------------|----------|--------------|--------------|
| 小笠食肉センター | JA 静岡経済連 | JA 静岡経済連 | JA 静岡 経済連 |
| 浜松市食肉地方卸売市場 | 浜松市 | JA 静岡経済連 | |
| 静岡県食肉センター | 静岡県 | JA 静岡経済連を指定※ | 同左 |

※令和8年度から5年間

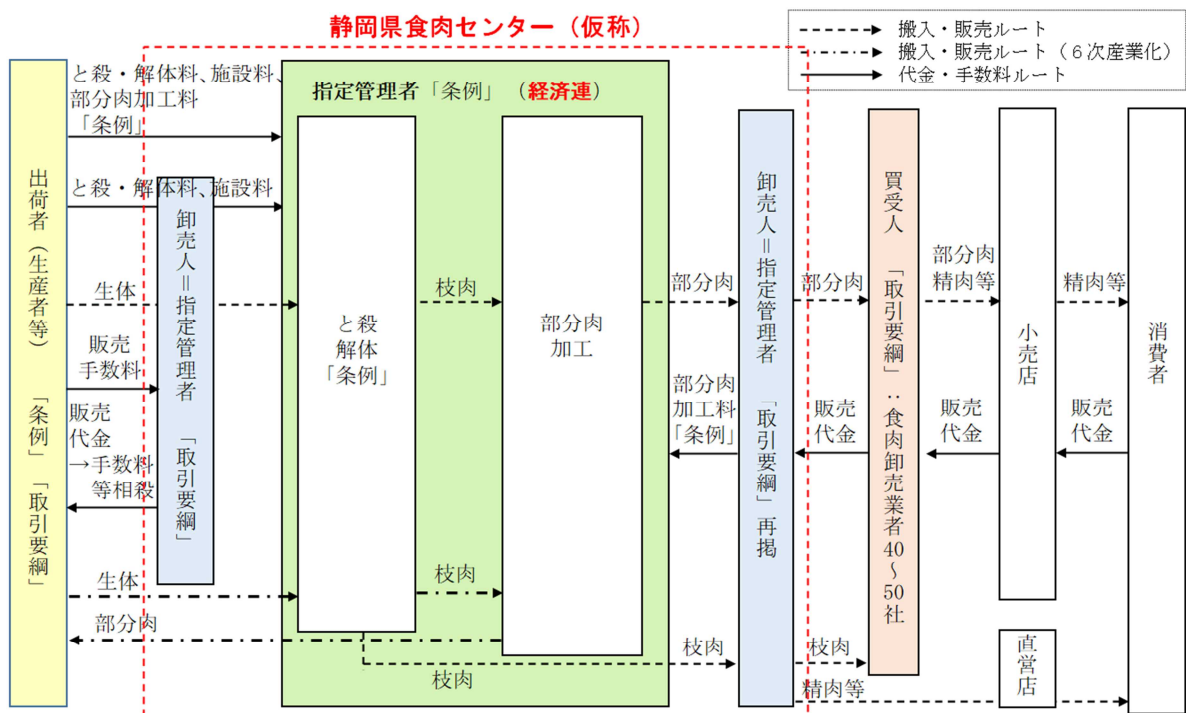


図 6 静岡県食肉センターでの処理の流れ (案)

表 16 静岡県食肉センター利用料金※

(円/頭) (税込)

検査手数料 別規定

| 施設名 | 畜種 | と畜場 使用料 | 焼却 施設 使用料 | 検査 手数料 | と殺 解体 料 | 大貫 処理 料 | 危険 部位 処理 料 | 病畜 協力 金 | 冷蔵 庫使 用料 | 合計 | |
|--|----------|------------|-----------------|-----------|---------------|---------------|---------------------|---------------|----------------|--------|--------|
| 小笠 食肉 セン ター | 牛 | 2,761 | | 1,000 | 6,314 | | 1,650 | | 132 | 11,857 | |
| | 牛 (病畜) | 2,761 | | 1,000 | 6,314 | | 1,650 | 3,500 | 132 | 15,357 | |
| | 豚 (肥育) | 1,155 | | 380 | 1,155 | | | | 88 | 2,778 | |
| | 豚 (大貫) | 1,375 | | 380 | 1,430 | 1,100 | | | 88 | 4,373 | |
| | 豚 (病畜) | 836 | | 380 | 847 | | | 440 | 88 | 2,591 | |
| 浜松 市 食肉 地方 卸売 市場 | 牛 | 2,348 | 1,571 | 1,000 | 3,300 | | | | 702* | 8,921 | |
| | 牛 (病畜) | 2,348 | 1,571 | 1,000 | 3,300 | | | 3,000 | 702* | 11,921 | |
| | 豚 (肥育) | 960 | | 380 | 1,010 | | | | 348* | 2,698 | |
| | 豚 (大貫) | 960 | | 380 | 1,450 | | | | 348* | 3,138 | |
| | 豚 (病畜) | 960 | | 380 | 1,010 | | | 300 | 348* | 2,998 | |
| (新) 静岡 県 食肉 セン ター (抜 粹) | 病畜 以外 | 牛 | 2,761 | | 1,000 | 6,314 | | 1,650 | | 550 | 12,275 |
| | | 子牛 | 1,265 | | 500 | 1,265 | | 1,650 | | 121 | 4,801 |
| | 病畜 以外 | 牛 | 2,761 | | 1,000 | 6,314 | | 1,650 | 3,500 | 550 | 15,775 |
| | | 大貫 | 1,375 | | 380 | 1,430 | 1,100 | | | 121 | 4,406 |
| | 病畜 以外 | 肥育 | 1,155 | | 380 | 1,155 | | | | 121 | 2,811 |
| | | 病畜 | 1,155 | | 380 | 1,155 | | | 440 | 121 | 3,251 |

* 冷蔵庫使用 3 日で計算

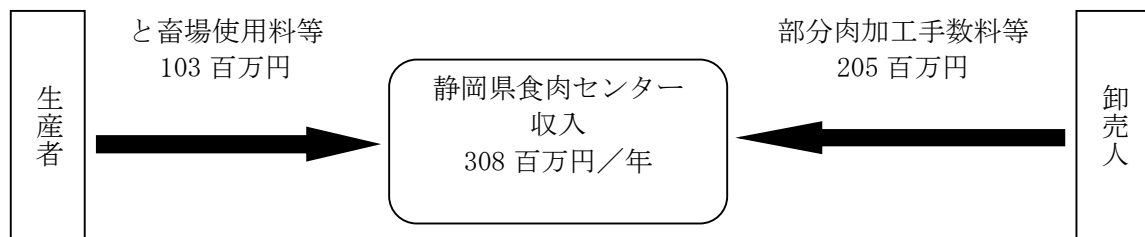
表 17 静岡県食肉センター利用料金※

(円/頭)

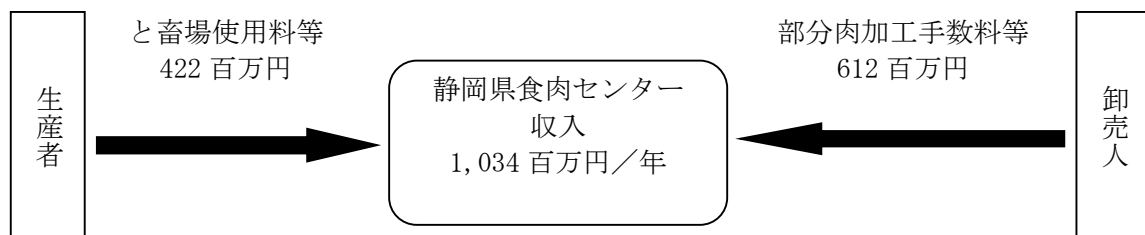
| 施設 | 畜種 | 内臓処理料 | 部分肉加工手数料 | 計 |
|-------------|----|-------|---------------------------------------|---------|
| 小笠食肉センター | 牛 | — | 38,400 | 38,400 |
| | 豚 | — | 2,000 | 2,000 |
| 浜松市食肉地方卸売市場 | 牛 | — | — | — |
| | 豚 | — | 食肉処理施設使用料 月 1,540 円/m ² | — |
| 静岡県食肉センター | 牛 | — | 352,000 | 352,000 |
| | 豚 | — | 110,000 | 110,000 |

※静岡県食肉センターの設置及び管理に関する条例により、上限を定める。

【牛】 目標：年間と畜頭数 9,000 頭 部分肉仕向割 28%



【豚】 目標：年間と畜頭数 174,000 頭 部分肉仕向割 62%



| 区分 | 金額 (百万円/年) | 内 訳 |
|----|------------|--------------------------|
| 収入 | 1,342 | と畜場使用料、部分肉加工手数料 ほか |
| 支出 | 1,162 | 業務委託費、人件費、水道光熱費、一般管理費 ほか |
| 収益 | 180 | |

図7 静岡県食肉センターの経営モデル（施設稼働5期目）（案）

（3） 流通・加工コストの低減

県内2か所の食肉センターは、稼働率が低下している（表3）。加えて、施設や機械設備の老朽化が進み、修繕費等の増加が課題となっている。

静岡県食肉センターでは、集荷量に応じた施設規模の適正化を図り、稼働率を牛73%、豚84%まで上げることにより、経費の削減、作業効率の向上を図る。

併せて、小笠食肉センターでは牛と豚のラインで分かれていた作業者を、静岡県食肉センターでは、作業時間を調整することにより、牛豚兼務で作業が行えるように配置し、人件費の削減を図る。

また、県内2か所の食肉センターから枝肉を購入し、自社で部分肉加工を行っている食肉卸売事業者や小売店等と連携し、静岡県食肉センターの部分肉仕向割合を、牛で28%、豚で65%（稼働開始10年後）に拡大することで、県内における部分肉加工の集約化を図り、流通コストの低減や食肉センターの収益性の向上を目指す。

処理量が増加する豚部分肉作業については、カット作業のラインを2ラインとし、作業台やコンベアを適正に配置することにより、作業速度を50頭/時間に向上させるなど、省力化、効率化を図る。また、真空梱包された製品の冷蔵庫への収納作業は、電動フォークリフトの導入を前提とした作業とし、施設的设计に反映させ、軽労化、効率化を図る。

表 18 施設整備による加工コストの削減目標

| 品目 | 加工コスト(円/頭) | | |
|--------|------------|--------|--------|
| | 現況 | 目標 | 削減率(%) |
| 牛コスト合計 | 57,628 | 51,524 | 10.6 |
| 枝肉 | 13,620 | 19,715 | △44.8 |
| 部分肉 | 44,008 | 31,809 | 27.7 |
| 豚コスト合計 | 4,718 | 3,715 | 21.2 |
| 枝肉 | 2,642 | 1,895 | 28.3 |
| 部分肉 | 2,076 | 1,820 | 12.3 |

表 19 施設整備による流通コストの削減目標

| | 現況 (円/kg) | 目標 (円/kg) | 削減率 (%) |
|--------|-----------|-----------|---------|
| 流通コスト* | 1,149 | 930 | 19 |

※部分肉 1kg 当りの流通コストで比較

(4) 静岡県食肉センターの経営安定計画について

静岡県食肉センターの供用開始に併せて、別に定める設置要領により「静岡県食肉センター運営管理委員会」を新たに設置し、定期的に生産者や食肉事業者の意見を集約、食肉センターの経営や運営の方針に反映させる(表 20)。

運営管理委員会は、指定管理者が実施・報告する年間処理頭数等の事業実績やサービス向上に向けた取組の状況、と畜作業員等の人材育成状況等を踏まえ、運営上の課題の洗い出しや課題解決に向けた方針について協議し、経営安定に資する。

県は、静岡県食肉センターの管理者に対して、将来にわたって安定的に雇用を確保できるように、人材育成と人材確保について指導を行う。

(5) 災害時や施設メンテナンス時の対応計画

ア 静岡県食肉センターの災害対応

県は、静岡県地域防災計画に基づきBCP（事業継続計画）を作成する。
管理者は、自主防災組織を組織し、定期的な訓練を行う。

イ 施設メンテナンスについての対応計画

施設の運用に伴う故障、不調等の情報については、指定管理者から県に報告し、指定管理者が状況確認とメンテナンスを実施する。

施設の大規模修繕については、指定管理者からの報告に基づき、県が判断し、実施する。

表 20 食肉センター運営管理委員会の概要

| 項目 | 内容 |
|------|--|
| 名称 | 静岡県食肉センター運営管理委員会 |
| 設立年度 | 令和8年3月 |
| 委員長 | 静岡県経済産業部農業局畜産振興課長 |
| 委員 | 県、指定管理者（施設稼働開始後5年間はJA静岡経済連）、畜産生産者を有する市町 各JA、生産者代表 食肉事業者団体 ほか |