

第2回 養豚農業の振興に関する基本方針について意見を聴く会 主な意見の概要

日 時:令和7年1月29日(水) 13:30~16:00

場 所:農林水産省共用第5会議室

出席委員:三浦委員、香川委員、松村委員、有川委員、木下委員、前田委員、石関委員、古谷委員、
高橋委員、鈴木委員、谷山委員、種田委員、尾崎委員

【概要】

(三浦康治委員:全国農業協同組合連合会 畜産生産部次長)

- ・養豚農業の幅広い課題や取り組むべき内容が、細かく記載されているという印象。
- ・グループ生産システムやマルチサイト等を進めるという方向性について、否定はしないが、中小規模農家では急な導入は難しいので、現実的な方式でも効率的な生産をするという視点が必要。
- ・マルキンについて、生産者等の意見も聞いて、継続的な制度として運用していただきたい。
- ・暑熱、猛暑対策の研究開発についても記載してはどうか。
- ・豚熱対策として野生イノシシへの対応や充実した検査体制の整備も重要。
- ・更なる輸出拡大も見据えて、豚熱の清浄化に向けて取り組む方向性を追記してほしい。
- ・価格形成は、消費者だけではなくて、卸・小売り事業者など産業全体での理解醸成が必要。

(香川雅彦委員:一般社団法人 日本養豚協会会長)

- ・飼料用米は養豚農家の中で使っている方がいるので、今後の見通しをしっかりと書くことが重要。示してほしい。
- ・農家戸数の減少を防ぐためにも省力化機械の導入など中小規模農家に対する支援が必要。
- ・チェックオフの導入含め、消費者に国産豚肉をもっとアピールする必要。
- ・国家防疫、農場防疫だけでなく、地域防疫も重要。

(松村昌雄委員:日本養豚事業協同組合 代表理事)

- ・かなり細かい内容まで網羅されている。
- ・災害に対し、水やエネルギーの確保も含めた日頃の備えが重要。
- ・生産者自ら養豚農業を守るという点からいっても、チェックオフは重要。

(有川仁委員:鹿児島県経済農業協同組合連合会 養豚事業部 養豚課長)

- ・生産から物流対策まで、きっちり網羅されている内容。
- ・耕畜連携は非常に重要なこと。広域流通も含めて推進していくべき。
- ・価格形成が重要。消費者への理解醸成が必要。
- ・食肉処理施設での高齢化や人手不足への対応として外国人材の活用や機械化が必要。豚の頭数が減れば集約も必要になってくる。

(木下崇司委員:宮崎県経済農業協同組合連合会 畜産部 養豚課長)

- ・各課題は網羅的に記載されている。
- ・生産コストの上昇が、価格に転嫁されるまで生産者が生き残れるかが課題。

- ・中小規模農家が大多数を占める中で、省力化機械をすぐに導入することは難しいので支援が必要。
- ・国産豚肉は生産コストを抑えても、価格面では海外産には勝てない。

(前田佳良子委員:セブンフーズ株式会社 代表取締役社長)

- ・子実とうもろこしの記載が増えたことは良いこと。今後、温暖化が進んでいく中では、飼料として有望ではないか。
- ・産業動物獣医師の確保及び育成が重要であり、手厚く記載すべき。

(石関紗代子委員:有限会社サミットベテリナリーサービス 獣医師)

- ・従来のものと比べて、具体的で多くの内容が盛り込まれていて、現状を踏まえた今後の方向性として、とても充実した内容。
- ・暑熱対策は年間成績を大きく左右するので、手厚く記載すべき。
- ・生産獣医療という言葉・内容が、伝わりやすいよう丁寧に記載すべき。

(高橋巧一委員:株式会社日本フードエコロジーセンター 代表取締役)

- ・問題のある記述はないように思う。
- ・食品ロス削減の取組により、食品廃棄物は減少しているが、規格外農作物など活用できる未利用資源はまだある。
- ・エコフィード利用畜産物認証について、エコフィードだけでなく自給率への向上、循環型社会の形成を認証する形にしていくことで、消費者への理解醸成や豚肉のブランド化などに繋がっていくのではないか。

(鈴木一好委員:一般財団法人 畜産環境整備機構 管理・技術部 参与)

- ・全般にわたりかなりきめ細かく記載している。
- ・持続可能な養豚のためには、環境規制が強化される中、この豚の排せつ物を適正に処理し、環境保全に努めることが不可欠。
- ・関連する法律として、悪臭に関しては悪臭防止法を記載すべき。

(谷山和雄委員:栃木県 農政部 畜産振興課長)

- ・家畜衛生の記述が充実した案になっている。
- ・中小規模も生産コスト低減等に取り組みやすいような支援が必要。
- ・耕畜連携は、堆肥の利用を通じて耕種側にもメリットがある旨を記載すべき。
- ・豚熱対策として重要である野生動物対策を追記してほしい。
- ・温暖化対策として試験研究も含めて取り組んでいく記載にすべき。

(古谷尚春委員:株式会社ヤオコー 生鮮部精肉チーフバイヤー)

- ・消費者ニーズの二極化など、全般的に詳細に記載されている。
- ・ブランド化等の販売力強化では、生産者、小売流通業者、食肉メーカーの連携が非常に大事。

(種田典生委員:全国食肉センター協議会 常務理事)

- ・骨子案の内容は、細かく書いてあるという印象。
- ・食肉処理施設について、輸出、再編だけでなく、各都道府県における中核施設整備や機械化に対する記載があり、これに沿った食肉処理施設の計画を進める必要。

- ・豚肉における脂肪交雑は美味しさに繋がる重要な点ではあるものの、測定によるブランド化までは進んでいないので、書き方を工夫する必要。

(尾崎明生委員:伊藤ハム米久ホールディングス株式会社 加工食品事業本部 生産本部 生産管理部長)

- ・骨子案は幅広く網羅的に課題が押さえられている。
- ・加工メーカーもコスト増が進んでいる中、コスト削減にも限界がある。商品付加価値などによる PR に取り組んで行く必要。
- ・国産豚肉を使用した加工品は、価格が高くなる傾向はあるが、円安の中、輸出するということも視野に入れるべき。国産豚肉の美味しさは世界にアピールできるポイント。

以上