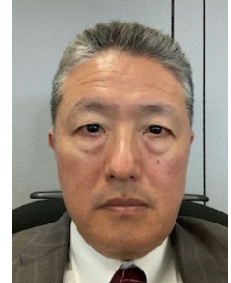


畜産物の需給・流通関係ヒアリング御協力者の概要

廣岡 誠二 （所属） 全国農業協同組合連合会 畜産総合対策部
（役職） 次長



【「全国食肉センター協議会※」の概要】

（※農協系統産地食肉センターや県経済連、全農などを会員とする協議会）

- ・ 設立年 1972 年 3 月
- ・ 食肉処理施設数 34
- ・ 年間取扱頭数 牛 412 千頭 豚 5,976 千頭 （2022 年度）

【組織の概要・特色】

- ＪＡグループでは、本会や農協系統産地食肉センターなどを会員とする「全国食肉センター協議会」を通じ、食肉センター間の連携強化や従業員の技術、品質・衛生管理の向上を図っている。
- また、1973 年に畜産振興事業団（当時）とともに「全国食肉学校」を設立し、食肉業界に携わる人材の育成に取り組んでいる。
- 本会は 2022 年 4 月に専任部署として「食肉事業対策室」を設置し、食肉処理施設を含めた持続可能な畜産事業の方向性の立案にあたっている。



食肉処理施設の現状と課題

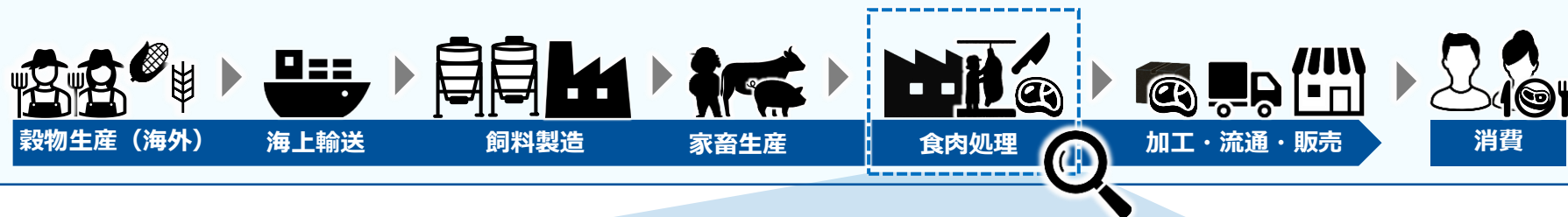
令和6年5月24日（金）

全国農業協同組合連合会

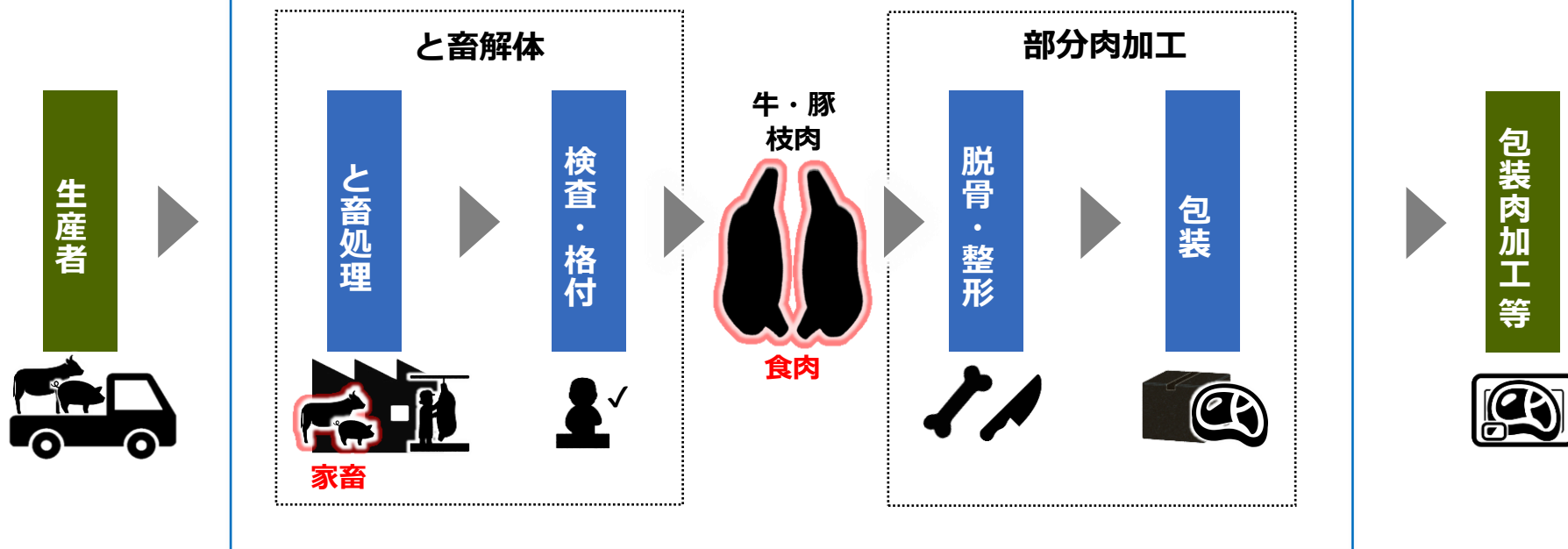


1. 食肉処理施設とは

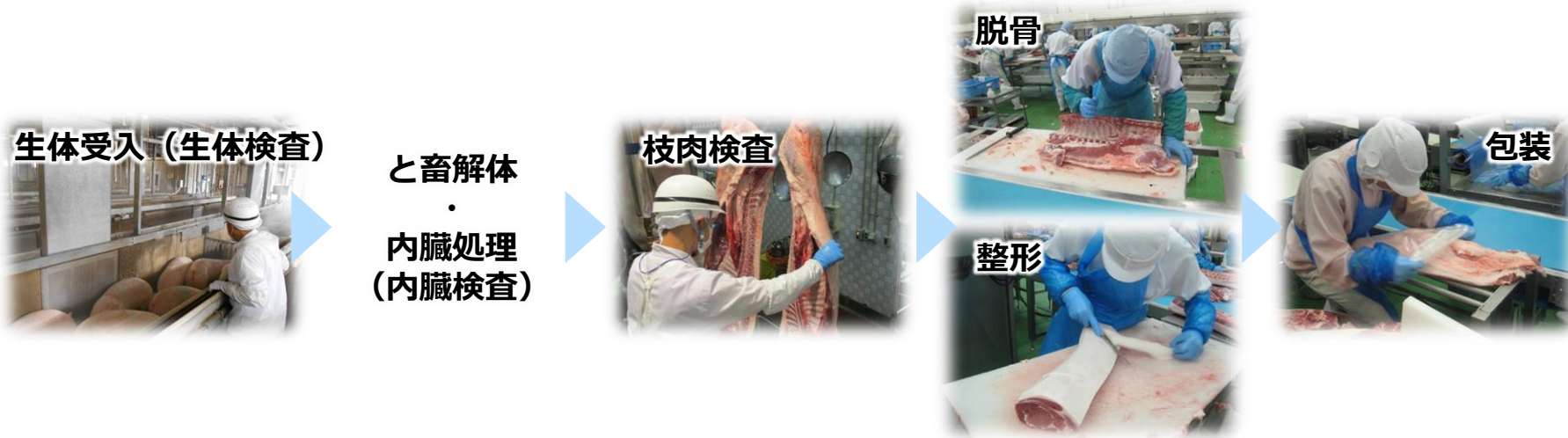
食卓に食肉が並ぶまで（長大なサプライチェーン）



家畜を食肉に変える機能



2. 家畜が食肉になるまで



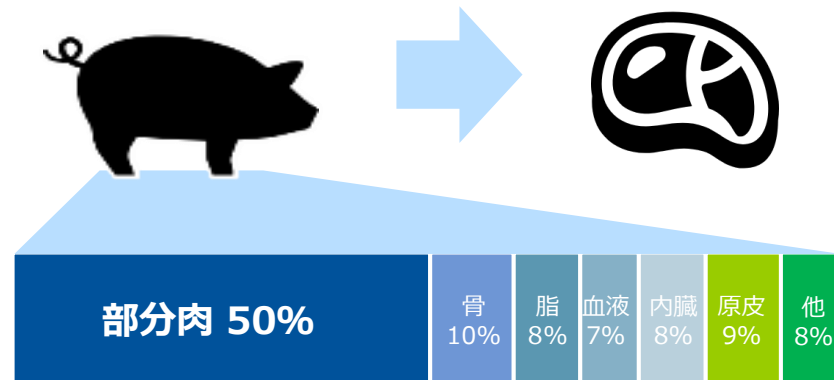
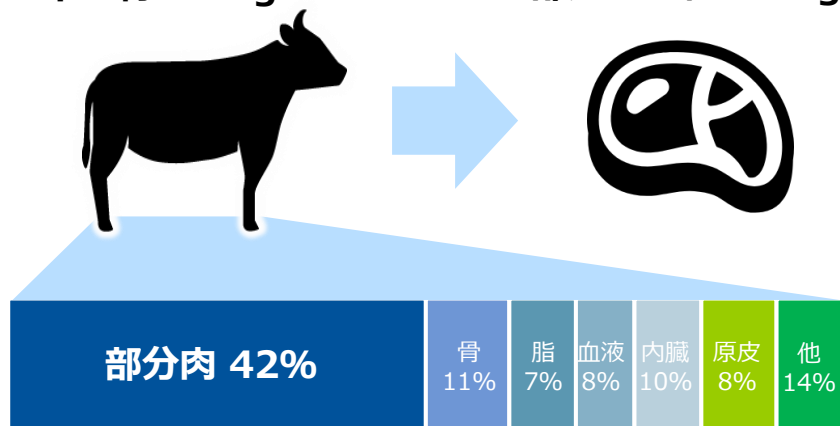
生体 → 枝肉 → 部分肉 → （精肉）を経て可食部へ整形されていく

牛：約800kg

部分肉：約336kg

豚：約110kg

部分肉：約55kg



3. 食肉処理施設の稼働状況

全国各地で食肉供給基地として食肉センターが稼働

国内にある食肉処理施設 . . . **164** か所

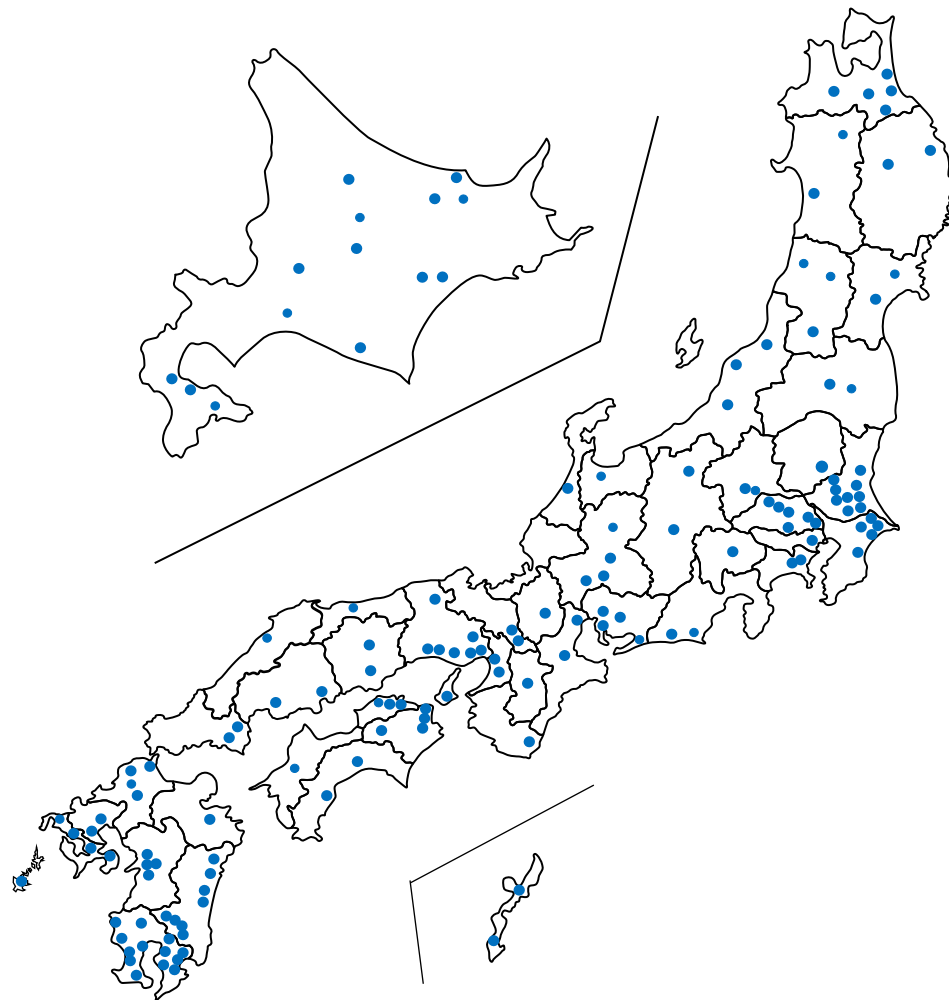
※令和6年2月時点の稼働施設数

うち JAグループが出資している
食肉センター . . . **53** か所

うち 農協系統産地食肉センター . . . **37** か所

農協系統産地食肉センターとは

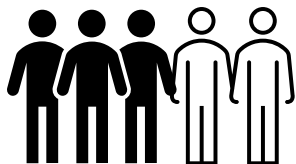
JAグループする食肉センター53か所のうち、
JAグループの出資比率が過半以上を占めるなど、
いわゆる経営責任を有する食肉センターのこと



「厚生労働省 令和5年8月3日 と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について」を基に本会作成

4. 食肉センターが直面する課題

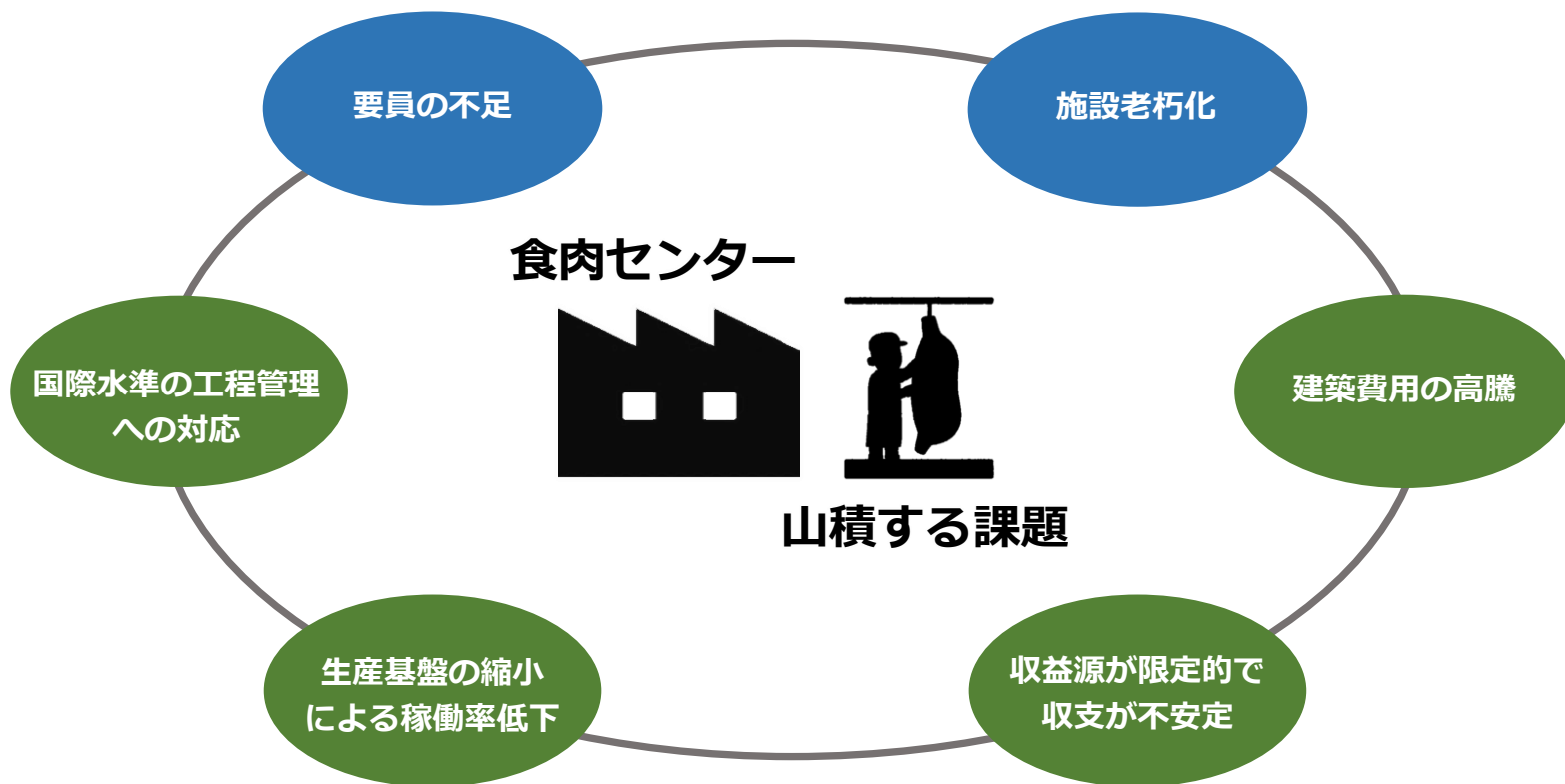
食肉センターの持続可能性に黄色信号



食肉センターを支える技術者の不足



老朽化による施設更新が待ったなし



5. 要員の不足への対応

と畜・解体・脱骨・整形には経験と技術が必要

技術者に支えられている食肉加工
(技術が必要＝機械化が困難)



個体差(体型・体格)
に合わせた

と畜・解体



骨を残さないよう
安全でスピーディな

脱骨



取引先の要望(カット
規格)に合わせた

整形

経験・技術により肉の価値が左右される

要員不足解決のために・・・

技術者の育成



全国食肉学校での実習

全国食肉学校(※)において、食肉業界に携わる人材を育成しており、これまでに2,668名の人材を輩出

※1973年にJ Aグループと畜産振興事業団(当時)で設立

ロボット導入による省人化



豚もも部位自動除骨ロボット

自動処理可能な機械の導入により、作業工程の一部省力化

写真提供：前川製作所

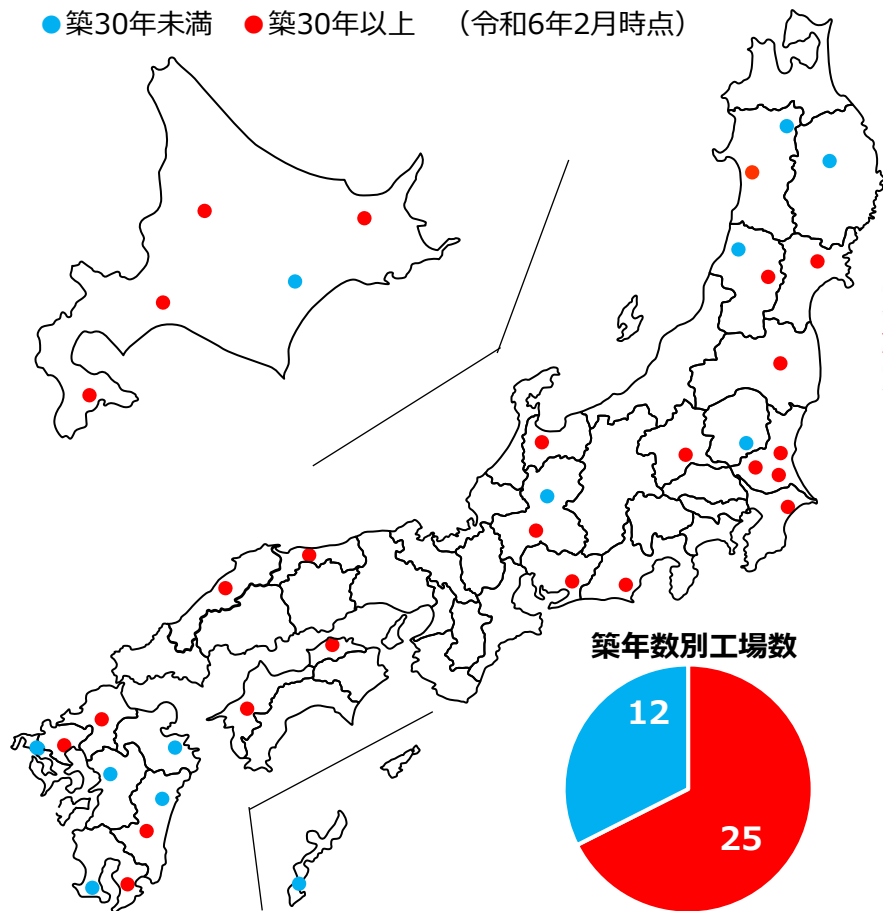
それでもなお

要員不足解決の決め手がない

6. 施設老朽化への対応

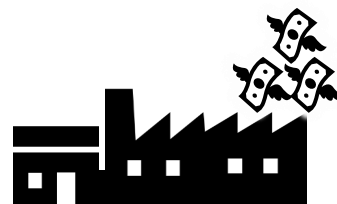
多くの施設で老朽化がすすんでいるが、施設更新には課題が山積

● 築30年未満 ● 築30年以上 (令和6年2月時点)



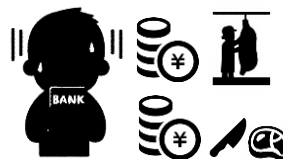
更新が
急務
だが...

高額な建設費（巨額の減価償却費）



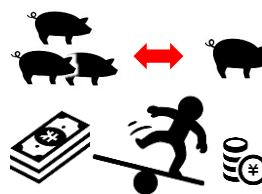
円安やウクライナ危機などの影響により、建設費は10年前に比べて3割以上高騰

限られた収入源



食肉センターの収入源はと畜料・加工料などの作業料に限られる

不安定な稼働



集荷頭数に左右されるため施設の稼働率が不安定

農協系統産地食肉センター37か所のうち、
築30年以上のセンターが25か所にのぼる

巨額の投資に対し、回収ができない
= 持続的な経営が見通せない

7. 国による食肉処理施設への支援措置

家畜・食肉等の流通体制の強化のうち

○ 食肉流通構造高度化・輸出拡大事業

【令和6年度予算概算決定額 2,203（1,973）百万円】

<対策のポイント>

食肉流通構造の高度化及び輸出拡大を図るため、畜産農家・食肉処理施設・食肉流通事業者の3者で組織するコンソーシアムによる食肉処理施設の再編整備等を支援します。

<政策目標>

農林水産物・食品の輸出額の拡大（2兆円〔2025年まで〕、5兆円〔2030年まで〕）

<事業の内容>

<事業イメージ>

1. 食肉流通再編合理化推進事業

3（3）百万円

畜産農家・食肉処理施設・食肉流通事業者の3者でコンソーシアムを組織し、食肉処理施設の再編のための施設整備、家畜の安定的な集出荷、食肉の消費者ニーズの反映等により、国産食肉の生産・流通体制の強化及び輸出拡大を図るためのコンソーシアム計画の策定やその実現に向けた取組を支援します。

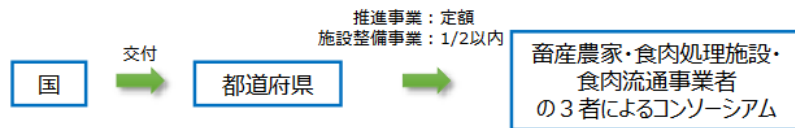
※ コンソーシアム計画：安定的出荷・処理・販売計画、輸出拡大計画、消費者ニーズを反映する生産体制推進計画等を含む、国産食肉の生産・流通体制を高度化するための計画。

2. 食肉流通再編合理化施設整備事業

2,200（1,970）百万円

コンソーシアム計画に基づき実施する食肉処理施設の再編合理化に必要な施設整備、機械導入等を支援します。

<事業の流れ>



【お問い合わせ先】 畜産局食肉鶏卵課（03-3502-5989）

出典：農林水産省 令和6年度当初予算 食肉流通構造高度化・輸出拡大事業PR版

8. 再編整備事例の紹介 ～静岡県食肉センター～

Before

After

※築年数・処理頭数は概数



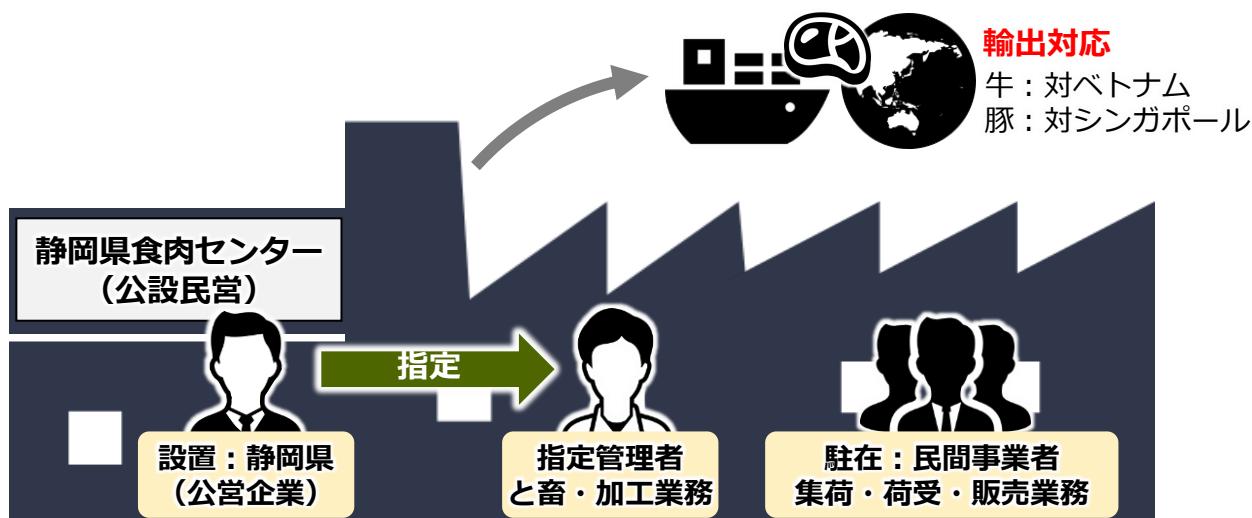
再編計画のあらまし

● 全体事業費 120 億円

→約8割を国・県・関係市町村
が公的支援

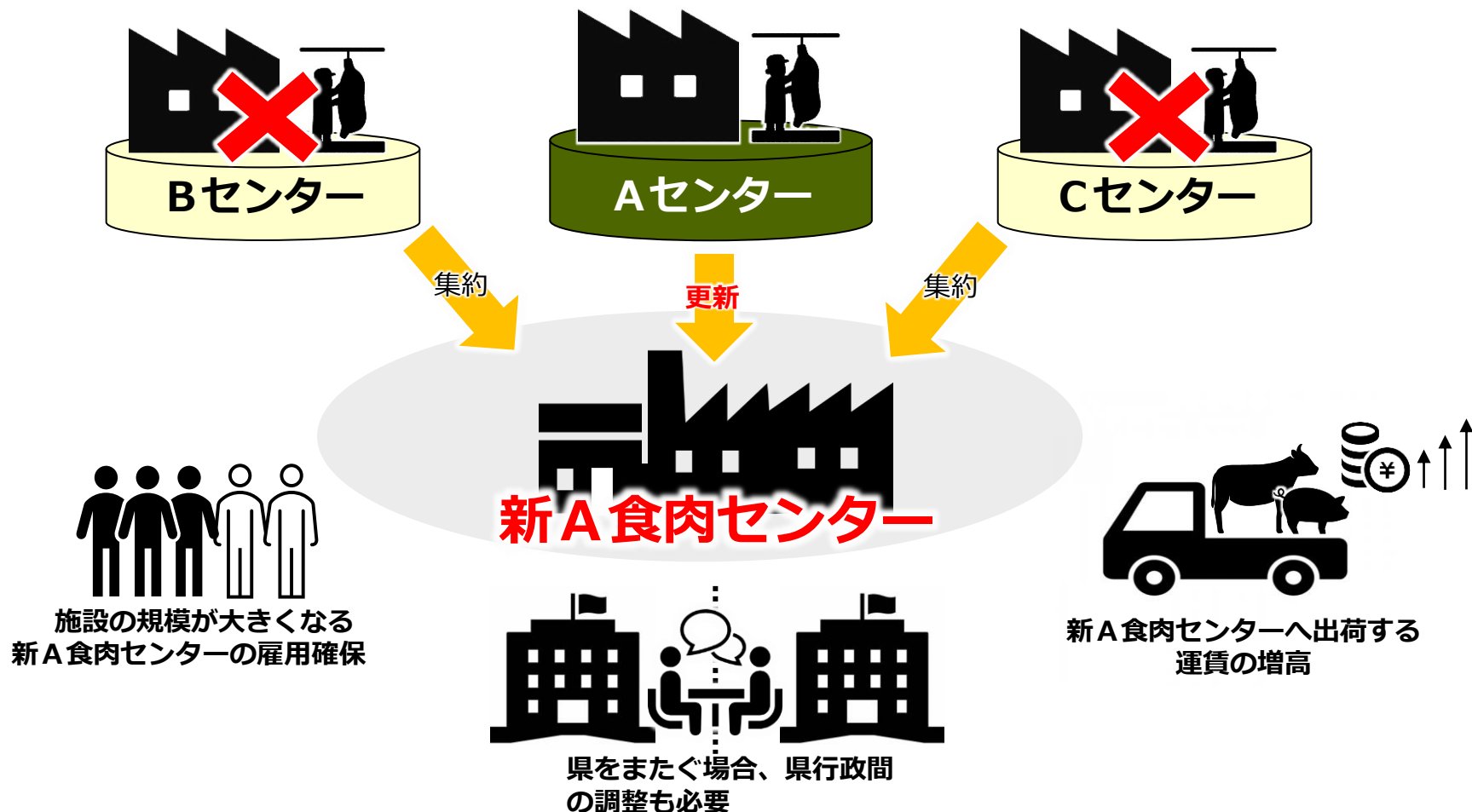
● 整備概要

- ① 牛と畜・解体施設・・・増築・改修
- ② 牛部分肉加工施設・・・既存
- ③ 豚施設・・・新設
(と畜・解体・部分肉加工)



9. 施設の再編に向けた課題

再編実現までの課題も多いが、地域全体の視点から解決を図る必要



10. 輸出対応型施設の整備事例～飛騨食肉センター～

欧米輸出に向けた取り組みを強みに変えて差別化を実現

飛騨食肉センターの輸出対応の歩み



2002年 牛専用の食肉処理施設として稼働開始

輸出を目指した背景

「国内需要の頭打ち」と「海外需要の増加」を背景に、生産から輸出まで産地で一体となり、輸出を活用した飛騨牛のハイブランド化を目指す

2010年 香港・タイ・マカオへの初輸出

2015年 EUへの初輸出

2016年 米国への初輸出

2018年 豪州への初輸出

2021年 輸出に取り組む優良事業者表彰
「農林水産大臣賞」受賞

輸出認定先



19の国・地域

取り組みのポイント

海外ニーズへの対応
～部位別への小割加工～

- ・加工処理の手間が増加する分、加工料金に反映させることで収益が向上
- ・職員の技術・知識レベルが向上

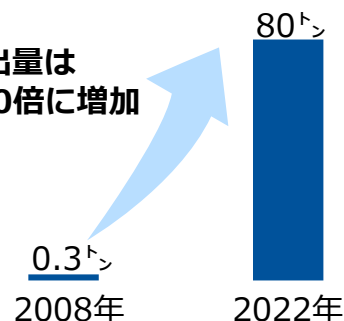
高度な衛生管理
～賞味期限100日を実現～

- ・海外での販売可能期間を延長
- ・国内外に「飛騨牛」の安全性と高品質を証明

動物福祉の向上
～相手国要求事項への対応～

- ・牛のストレスを減らす取扱法の実践
- ・EU、米国、豪州への販路開拓を実現

輸出量は
270倍に増加

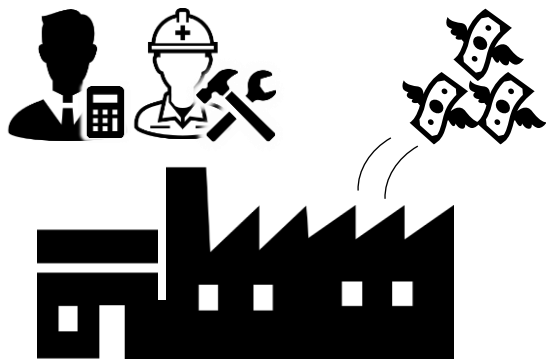


国内の価格競争に巻き込まれない
「飛騨牛」の地位を確立

1 1. 輸出対応機能の整備に向けた課題

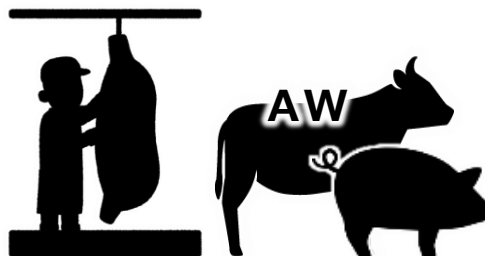
輸出対応機能の強化には様々な課題が派生するが、解決を図る必要

建築費の増嵩



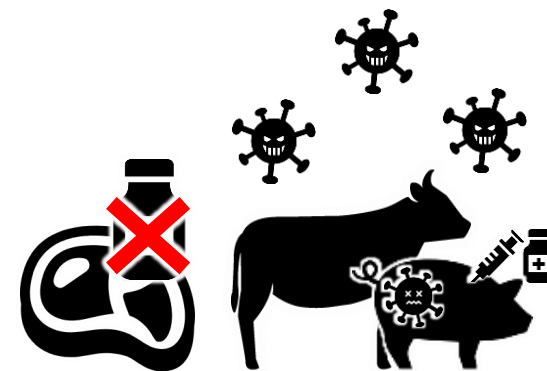
○輸出相手国が求める水準
(施設構造・設備) への対応

施設運用の変更



○懸垂放血やアニマルウェルフェアなど、輸出相手国が求める対応

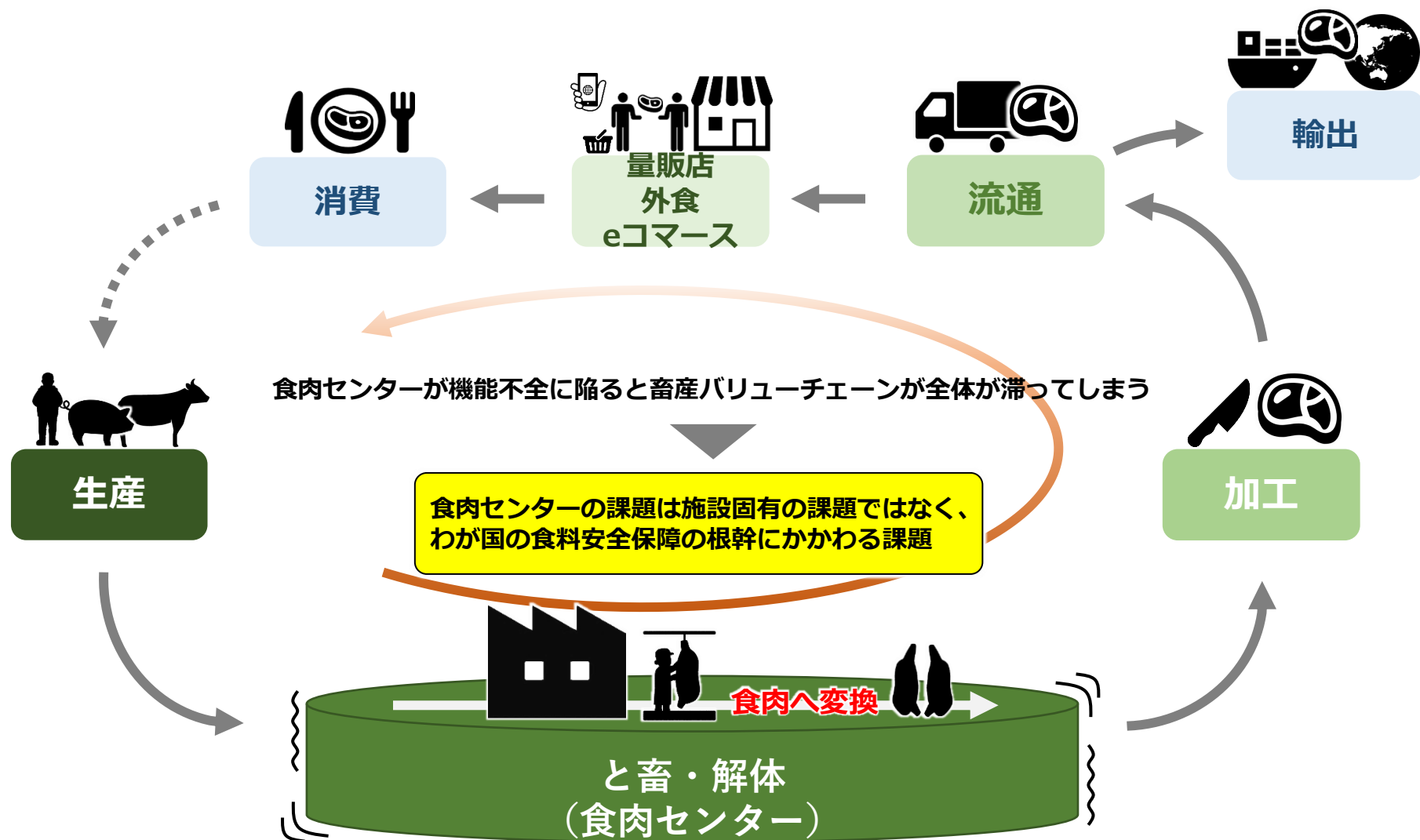
輸出停止リスク



○家畜疾病の発生や薬物の残留による輸出停止
(足元では豚熱発生・ワクチン接種による輸出停止)

12. 食肉センターの持続可能な機能発揮に向けて

食肉センター問題は畜産バリューチェーン全体の問題として捉える必要





ZEN-NOH