

計 画 期 間  
令和3年度～令和12年度

# 大分県食肉流通合理化計画

平成26年9月

(令和4年3月 改定)

## 目次

1 食肉の流通合理化のための基本構想	・ ・ ・ ・ ・ P 1
2 肉畜の生産体制の現状及び目標	・ ・ ・ ・ ・ P 1
3 食肉センターの設置の現状及び整備目標	・ ・ ・ ・ ・ P 3
4 食肉センターに対する肉畜の出荷の現状及び目標	・ ・ ・ ・ ・ P 4
5 食肉の取引及び販売の改善策	・ ・ ・ ・ ・ P 5
6 他の施設との関連性	・ ・ ・ ・ ・ P 5
(添付資料)	
食肉処理施設設置状況（令和3年度）	・ ・ ・ ・ ・ P 6

## 1 食肉の流通合理化のための基本構想

### (1) これまでの経過

本県における農業産出額にしめる畜産の割合は令和2年に34%となっており、農業の重要な品目として位置づけられ、大分県農林水産業振興計画「おおいた農山漁村活性化戦略2005」（以下「活性化戦略」という。）及び大分県酪農・肉用牛生産近代化計画（以下「県酪近計画」という。）に基づき、地域農業の振興や農業・農村の活性化のため飼養頭数の拡大を目指している。

しかしながら、近年、生産者の高齢化や担い手の不足等から農家戸数は減少傾向で推移しており、今後もその傾向は続くと思われる。一方、企業の経営体の成長、世代交代等が進み、飼養頭数は増加傾向にあり、農場あたりの飼養頭数規模は着実に向上している。特に養豚経営においてその傾向が顕著となっており、今後、さらなる出荷頭数の増加が期待される。

畜産農家をめぐる情勢はTPP協定の合意を踏まえ、一層の国際化が進展してきており、国内の産地間競争に加え、海外産地との競争が懸念されるなど厳しさを増している。今後は、さらなる生産基盤の強化による安定供給体制の確立とともに、食肉流通の合理化を図り、安全・安心な県産食肉を県内、県外、海外の消費者の需要に対応して供給していくことが畜産振興にとって重要となっている。

こうした中、大分県食肉流通合理化計画では、食肉センターの適正配置、集約化、海外輸出対応可能な衛生管理基準を備えた施設の整備等を推進してきているが、肉畜の生産・出荷動向に応じた食肉処理施設の稼働率向上、処理の効率化などにより、さらなるコスト削減を図ることが課題となっている。

また、と畜解体から枝肉及び内臓等の副産物処理、部分肉加工までを一体的に処理し、等級別の豊富な品目を定時・定量揃えることにより、多様化する実需者ニーズにきめ細かく対応し、消費者へ「安心・安全」な畜産物を提供できるよう体制整備の強化が必要である。

このため、食肉流通に携わる関係者が共通の認識を持ち、本県における食肉流通体制の体質強化、ならびにより一層の食肉流通の合理化・多角化を推進するため、大分県食肉流通合理化計画を変更する。

## 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

(単位：頭)

区域名	区域の範囲	現在（令和2年度）						目標（令和12年度）					
		肉用牛			豚			肉用牛			豚		
		総頭数	肉専用種		乳用種	繁殖豚	肥育豚	総頭数	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			
大分県	県内全域	51,100	17,400	23,200	10,500	12,600	131,200	60,000	22,300	28,700	9,000	13,538	140,930
合計		51,100	17,400	23,200	10,500	12,600	131,200	60,000	22,300	28,700	9,000	13,538	140,930

\* 現状：肉用牛 農林統計 豚：畜産振興課調べ

\* 目標：大分県酪農・肉用牛生産近代化計画（令和3年度作成）による

## (2) 肉畜の生産体制の現状及び今後の生産振興の方針

本県の振興計画である「活性化戦略」及び「大分県酪肉近代化計画」に基づき、次のとおり生産振興を図る。

### 牛

令和3年2月1日現在、農家戸数は1,080戸（対前年比96.4%）と飼養農家の高齢化や担い手不足により年々減少傾向が続いているが、飼養頭数は51,100頭（対前年比99.8%）と横ばいで推移している。一方、飼養規模は47.3頭／戸と規模拡大は進んでいる。肉牛の年間出荷頭数は令和2年で12,674頭が出荷され、そのうち県内出荷頭数は4,914頭と、38.3%となっている。

繁殖経営においては、中山間地の豊富な草資源を活用した「おおいだ型放牧」や耕畜連携によるコントラクターやTMRを活用した自給飼料の安定供給、稲発酵粗飼料の利用拡大等、立地条件を活かし、飼料基盤に立脚した生産性の高い低コスト経営を推進する。またスマート技術の積極的導入やキャトルステーション等の新たな生産支援システムの導入、ヘルパー組織の機能強化等、省力化と生産性向上により、産地規模の維持・拡大を図る。

肥育経営のうち和牛肥育については、定時・定量出荷の確立、県内一貫生産体制の確立や肥育技術の向上による、「おおいだ豊後牛」のリーディングブランドである「おおいだ和牛」の出荷頭数の拡大、海外輸出頭数の拡大を推進し、ブランド化による有利販売を図る。

また国内需要の変化、消費者ニーズに応じた和牛肉生産のため「おおいだらしい和牛肉」の特徴を探求した美味しさの指標づくりや「大分らしさ」にこだわった独自の種雄牛造成等にとりくむ。

交雑種については、品質において評価が得られているものの、素牛の一部は県外から導入されているため、酪農経営との調和を図りながら子牛の安定供給、肥育技術の向上に加え、堆肥循環による耕畜連携や飼料用米の積極給与等、地域の特色を活かした取組を実行し、安全・安心な県産牛の生産を推進する。

### 豚

養豚経営は、令和3年2月1日現在、農家戸数39戸（令和元年対比83%）と減少傾向で推移しているが、規模拡大は着実に進んでおり農場あたりの飼養規模は3,795頭／戸と全国平均を上回っており、飼養頭数も148,000頭（令和元年対比111.9%）と増加推移している。

肉豚の年間出荷頭数は令和2年で262,500頭が出荷され、そのうち県内出荷頭数は114,350頭で43%が県内に出荷されている。

近年、養豚経営は国際化の進展、国産豚肉の銘柄化による産地間競争の激化、飼料費価格の高止まり等が要因となり、枝肉相場が不安定となっている。引き続き、能力の高い種豚の改良増殖と有効活用、飼養管理技術の改善、エコフィード、飼料用米等、地域資源の有効活用を積極的に推進し、生産コストの低減による生産性の向上を図る。また大分県統一ブランドである「米の恵み」の出荷頭数拡大、ブランド力強化を進め、良質な豚肉生産の安定供給を図る。

加えて、飼養衛生管理基準を遵守するとともに環境に配慮した地域と共生する経営体の育成を図る。

### 3 食肉センター設置の現状及び整備目標

#### (1) 食肉処理施設設置の現状（令和2年度）

##### ア 食肉処理施設の現状

名称	設置者	設置年月日	年間稼働日数	と畜能力（日）			と畜実績（年）			部分肉処理実績（年）		備考
				豚換算	牛	豚	豚換算	牛	豚	牛	豚	
株式会社 大分県畜産公社	代表取締役社長 壁村雄吉	昭和53年4月1日	245	800	60	560	142,981	7,138	114,429	5,223	111,628	

\*（株）大分県畜産公社決算資料による

##### イ 食肉処理施設の役割

肉畜（牛、豚）が食肉として消費者に供給されるためには、と畜解体処理、部分肉カット処理、更には、高度な加工処理の工程を経る必要がある。

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重要な役割を果たしているが、消費者の食の安全への関心の高まりや流通業者からの多様なニーズに対応して安全・安心な衛生基準をクリアした高品質な食肉の供給を行う必要がある。

また、食肉センターは畜産物の生産、流通、加工、販売までの一貫した生産体制の拠点施設として位置づけられ、県産畜産物の生産振興、ブランド化、地産地消の推進にとって欠かせない機能を有しており、肉畜生産を通じた地域産業の健全な発展や食肉流通経路の簡素化、需要に応じた部分肉流通の拡大等で主体的な役割を担っている。

#### (2) 食肉センターの整備目標

本県の食肉センターの統廃合は、「大分県と畜場統廃合計画」（昭和47年大分県厚生部環境衛生課）に基づき実施されてきた。平成21年に日田市の産地食肉センターが廃止され、現在は豊後大野市の大分県畜産公社1ヶ所に集約され「1県1と場」となっている。

また平成28年に生産者団体、関係団体、行政機関等による相互の合意形成を図りながら組織体制の見直しを行うとともに、以下の機能を有した施設となるよう再編整備した。

- ①肉畜生産者の負託に応え、消費者が求める安全で衛生的な県産食肉の流通拠点
- ②環境に配慮し、国際化を視野に多くの国々に輸出対応可能な食肉処理施設
- ③食肉に対する消費者への理解が深まる、県民に開かれた産地食肉センター

新施設では、製品の衛生品質向上のため、と畜解体、内蔵等副産物処理、部分肉処理までを一貫しておこなっており、HACCP認定取得等、安全性と高度な衛生水準確保が出来ている。現在、高度な衛生水準を活かし、輸出施設認定の取得を進めており、11カ国の認定取得をしている。

今後も輸出要望に対応できるよう各種整備等を実施し、県畜産物の輸出拡大を図る。

大分県畜産公社輸出認定国の状況

牛											豚		
香港	台湾	マカオ	シンガポール	ベトナム	タイ	ミャンマー	フィリピン	米国	豪州	カナダ	マカオ	香港	ベトナム
○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○	○

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

(単位：頭)

区域名	区分	現在（令和2年度）						目標（令和12年度）					
		出荷頭数 a	出荷先			県外 b/a	出荷頭数 a	出荷先			県外 b/a		
			県内					県内					
			地域内食肉 処理施設 b	地域外食肉 処理施設	その他			地域内食肉 処理施設 b	地域外食肉 処理施設	その他			
大分県	肉専用種	8,584	3,581	-	-	5,003	41.7	9,000	4,500	-	-	4,500	50.0
	乳用種	4,295	1,169	-	-	3,126	27.2	8,000	4,000	-	-	4,000	50.0
合計	肉専用種	8,584	3,581	-	-	5,003	41.7	9,000	4,500	-	-	4,500	50.0
	乳用種	4,295	1,169	-	-	3,126	27.2	8,000	4,000	-	-	4,000	50.0

\* 地域内食肉処理施設（b）の頭数には、県外搬入分は含まれていない。

\* 出荷頭数は、飼養頭数から推定して算定

(2) 豚

(単位：頭)

区域名	現在（令和2年度）						目標（令和12年度）					
	出荷頭数 a	出荷先			県外 b/a	出荷頭数 a	出荷先			県外 b/a		
		県内					県内					
		地域内食肉 処理施設 b	地域外食肉 処理施設	その他			地域内食肉 処理施設 b	地域外食肉 処理施設	その他			
大分県	262,500	114,350	-	-	148,150	43.6	282,000	150,000	-	-	132,000	53.2
合計	262,500	114,350	-	-	148,150	43.6	282,000	150,000	-	-	132,000	53.2

\* 地域内食肉処理施設（b）の頭数には、県外搬入分は含まれていない。

\* 出荷頭数は、飼養頭数から推定して算定

### (3) 出荷体制の現状と目標

本県の肉用牛は、高齢化による離農に伴い、減少傾向が続いていたが規模拡大等により平成29年以降は増加傾向にあるが、県内でのと畜割合は肉用種41%、乳用種27%と低い状況にある。

今後、キャトルステーション等の新たな生産システムを取り入れた繁殖基盤の維持・拡大、JA肥育センターの再編整備及び遊休施設を活用した預託方式による肥育農場の整備等、肥育生産基盤の強化を進め、安定した供給体制を確立するとともに、県内仕向け頭数の拡大を行い、出荷頭数の増加を図る。

肉豚についても、大規模農場の拡大支援及び県産豚肉の銘柄化の促進により県内出荷頭数は増加傾向にあるが、県内でのと畜割合は43%と低い状況にある。今後はさらに県内での販路開拓に向け、養豚生産者団体と連携を図りながら、県内仕向け頭数拡大の取り組みを強化する。

また併せて大分県畜産公社における衛生管理の高度化および処理能力の向上を図ることで、県内出荷割合を肉用牛、豚ともに50%まで向上させる。

## 5 食肉の取引および販売の改善策

大分県畜産公社は、大分県食肉流通合理化計画に基づき、肉用牛において従来の中央卸売市場の相場を基準とした特定の卸売業者との相対取引に加え、平成28年よりセリ方式による市場機能を実施しているが、相対取引が中心である。

また食肉流通形態の多様化するニーズに応えるよう枝肉解体から部分肉加工処理までが実行できる体制整備をおこなっており、改善はみられている。今後はさらに対米輸出を核とした海外輸出に向けた体制の強化、食肉加工の高度化・衛生品質向上・部分肉流通の安定供給を進め、有利販売に結びつける取り組みを推進する。

あわせて全国有数の温泉観光地である別府、湯布院の観光とタイアップ、「おおいた和牛」のブランド化を図り、県産食肉の販売強化を推進する。

## 6 他の施設との関連性

食肉関連施設として、牛肉では大分市に枝肉の部分肉処理及びバックセンター1カ所と部分肉からのバックセンターが3ヶ所あり、農業団体や関連会社、食肉卸業者が運営を行っている。大分県畜産公社と食肉関連施設は、食肉処理を一体的に行い衛生品質の保持を図る上で密接に関連している。

また県産ブランド和牛の「おおいた和牛」の流通促進については、関係団体による販促活動の強化とともに品質の向上による安全・安心な県産和牛の安定供給により、消費者からの信頼を得ることが求められている。

こうしたことから、対米・EU輸出を見据えた食肉処理体制の構築に向け生産者、食肉処理施設、食肉流通事業者の3者における連携体制をさらに強化し、食肉流通の合理化を推進するものとする。

食肉処理施設配置状況（令和3年度）

