

## 滋賀食肉センターの課題と将来のあり方検討について

### 1 滋賀食肉センターのあり方検討の趣旨

- (1) 県内3と畜場(豊郷、近江八幡、大津)を統合し、平成19年にセンターを開設してから約15年が経過するなかで、センターの施設・設備の老朽化が進むとともに、牛の大型化が進み、施設の狭隘化や能力不足が明らかになってきたこと、また、近隣に、対米国、対EUの輸出認定を取得した京都市中央卸売市場第二市場が再整備されるなど、センターを取り巻く環境は大きく変化している。
- (2) 現在のセンター運営体制としては、公益財団法人滋賀食肉公社、株式会社滋賀食肉市場、副生物処理・販売事業者の3団体が関係しており、センター全体として効率的な運営ができておらず、センター運営に関わる責任体制も不明確であること、また、3と畜場統合を背景に継承してきた滋賀特有の商慣習が県外からの集畜、県外への出荷防止の支障となっているなど、様々な課題が顕在化している。
- (3) 将来にわたって、安全安心な食肉の安定的な供給、近江牛畜産振興を図っていくためには、現在のセンター運営体制のままでの対応では対処しきれないことが明らかになってきており、設置運営形態等、センター全体のあり方について抜本的な検討をしなければならない時期を迎えている。
- (4) 外部有識者の意見を聴取しながら、県と公社、市場が連携し議論・検討を進める。

### 2 今後の検討スケジュール

令和4年2月	第2回滋賀食肉センター経営評価会議
3月	環境・農水常任委員会へ中間報告 (県外の食肉センターにおける運営形態等の状況、本県において考えられる運営形態のメリット・デメリット等を整理予定)
5月～	滋賀食肉センター経営評価会議の開催(4回程度)
10月	環境・農水常任委員会へ取組状況報告
令和5年3月	環境・農水常任委員会へとりまとめ結果の報告

### 3 令和5年3月までのあり方検討2年間の検討におけるとりまとめのイメージ

#### 県の考える滋賀食肉センターの望ましい姿

##### ①センターの運営形態の見直し検討

効率的で自立した経営ができる運営形態の検討

##### ②センターの抱える課題解決に向けた検討

副生物処理業務の適正化、料金制度や施設機能のあり方、県による支援のあり方等

##### ③現施設が耐用年数を迎える令和20年(2038年)以降における、次の施設の再整備にあたっての望ましい姿の検討

## 4 滋賀食肉センターを取り巻く課題について

### (1) センターの「強み」

- ① 本県唯一のと畜場、食肉地方卸売市場として、近江牛をはじめとした県内産肉用牛の流通、生産振興のために必要な施設であり、本県畜産業の振興、安心安全な食肉の安定供給、公衆衛生の向上という公益性を持った役割を果たしている。
- ② 部分肉加工処理機能、市場機能を有する。
- ③ HACCP システムによる衛生管理を行い、マカオ、タイ、シンガポール、フィリピン、ベトナム、ミャンマーおよび台湾の7か国・地域の輸出施設認定取得。
- ④ 平成29年10月、ISO22000の認定取得。
- ⑤ 滋賀食肉センターは、「近江牛」ブランドをもつ食肉センターとして認知。
- ⑥ 「近江牛」ブランドにより、他の市場での枝肉取引価格に比べて高値で取引される傾向。
- ⑦ 公社が民間金融機関から資金調達し施設整備をおこなっているが、その償還金について全額県が補助。

### (2) センターの「弱み」

#### 【設置・運営の形態】

- ① 公社、市場および副生物処理・販売事業者の3団体が相互密接に関連し運営を行っているが、経営的にはそれぞれ独立した組織であり、滋賀食肉センターとしての組織実態はないことにより、全体として効率的な運営ができておらず、効率的かつ合理的で柔軟性をもった業務展開が可能となる組織体制の整備が必要。
- ② 組織実態のないセンター方式により、全体としての指揮命令系統がなく、センター運営に関わる責任体制が不明確であり、法人間の責任の所在が問題となるなど、リスクコミュニケーションに課題。
- ③ 内臓処理業務および内臓取引の状況が把握できず、センターにおける食肉や副生物を含めた食肉流通の全体像が把握できないことから、センター全体として公正かつ効率的な運営ができていない。
- ④ センター開設当初から施設を使用して副生物処理・取引業務を行ってきた滋賀県副生物協同組合においては、多額の使用料の未払いや役員による法令違反等、様々な課題があり、公社は副生物組合に対し是正を求めたものの、改善が見られなかった。現在、副生物組合から公社を被告とした賃貸借確認請求の訴訟が提起され、係争中の状態であり、司法の場で副生物処理・取引の実態を明らかにするとともに、センターにおける副生物処理・取引業務の適正化を図る必要がある。

#### 【経営状況】

- ⑤ と畜頭数実績は、センター開設当初の計画頭数（牛と畜頭数12,000頭／年、豚と畜頭数15,000頭／年）を大幅に下回っており、公社、市場の経営悪化の大きな原因。
- ⑥ 公社においては、平成27年度以降6期連続で単年度黒字決算となっているものの、開業以来の累積赤字があること、また、老朽化が進む施設・設備等に対応した緊急修繕など公社自己負担によ

る対応が増加していることなどから、収支改善が思うように進まず、資金繰りが悪化しており厳しい経営状況が続いている。

- ⑦ 市場においては、平成 27 年度以降 6 期連続で単年度黒字決算となっているものの、開業以来の累積赤字により、引き続き厳しい経営状況が続いている。

#### 【料金体系、取引慣行】

- ⑧ と畜料金（と畜場使用料、と畜解体手数料等）が他のと畜場と比較して、高い設定。
- ⑨ 3 と畜場統合を背景に継承してきた滋賀特有の商慣習が、県外からの集畜、県外への出荷抑止の支障。

#### 【施設の機能】

- ⑩ 施設・設備の老朽化が進んできており、床や壁等の破損、錆、結露等、施設構造の面での課題が明らかになってきており、既存のと畜機能の維持、衛生管理の維持のための施設更新、修繕に多額の支出が必要。
- ⑪ 牛の大型化が進み、施設の狭隘化や能力不足により、当初計画頭数 12,000 頭／年を処理するための施設機能（冷蔵庫、污水处理）、また、出荷の繁忙期のと畜頭数に対応できる施設機能が整っていない。
- ⑫ 基本インフラ（電気、給水、排水処理）が 1 系統しかなく、災害等が発生した場合のリスク回避、業務継続ができない。
- ⑬ 遊休施設となっている豚と畜施設および冷凍施設の有効活用が課題。
- ⑭ 敷地について、地盤沈下の進行が認められ、建物躯体、地下埋設配管等に影響。

#### 【職員確保、技術継承】

- ⑮ 厳しい就労環境等により、現場職員については慢性的な人手不足の状況。
- ⑯ 現場職員の高齢化、人手不足等の影響により、と畜技術や内臓処理技術の継承が課題。

### (3) センターを取り巻く外部環境の「機会」

- ① 滋賀県を代表する地場産品である「近江牛」は、数あるブランドの中でも歴史が古く、神戸牛、松阪牛とともに、日本三大和牛の一つとも称されるなど、高い社会的評価を得ており、強いブランド力を有する。
- ② 平成 29 年 12 月、伝統、品質や社会的評価などが産地と結びついている産品として、「近江牛」が地理的表示保護制度（GI 制度）に登録され、県内の指定牧場において、黒毛和種を県内で最長かつ最終肥育することが要件。
- ③ 県内の肉用牛飼養頭数は増加傾向。
- ④ 県内で飼養された「近江牛」の約 84%がセンターに出荷。
- ⑤ センターが所在する近江八幡市には、飼養農場が 35 戸あり、県全体の 39.3%を占めている。また、県内飼養頭数 14,411 頭のうち 29.4%、4,244 頭（令和 2 年 2 月時点）が肥育されており、県内の主要な生産地にセンターは所在。

- ⑥ 県では、センターへの集畜と農家の出荷経費の負担軽減を図るため、滋賀食肉市場に上場した近江牛等に対し、生産者団体を通じて上場奨励金を交付。
- ⑦ インターネットでの銘柄牛の購入状況の調査で、購入率については「近江牛」は松阪牛に次いで2位、満足度と再購入意欲については1位になるなど、消費者に評価。
- ⑧ 近江牛は、ふるさと納税の返礼品として人気があり、県では、令和2年度、県内すべての市町が近江牛を返礼品として扱うことができるよう「地域資源」として認定。
- ⑨ 国内での牛肉の消費量は、直近3か年（H30～R2年度）は93万トン超で推移し、平成14年度の水準まで回復。
- ⑩ 世界的に牛肉需要が増大しており、特に、中国をはじめ、アジア地域において牛肉輸入量が急増。
- ⑪ 牛枝肉卸売価格は、新型コロナウイルス感染症の影響によるインバウンド需要や外食需要の減退により令和2年3月以降大きく下落していたが、経済活動の再開に伴い、徐々に上昇し、令和2年10月以降は前年並みまでに回復。

#### （4）センターを取り巻く外部環境の「脅威」

- ① 肉用子牛価格、飼料価格が上昇し、生産農家の経営負担が増加。
- ② 県内生産農家数が減少傾向。
- ③ ブランド牛の乱立による産地間競争が激しくなっている。
- ④ センターで輸出食肉取扱施設認定がとれていない国・地域への輸出等を目的とした県外出荷割合が増えており、県内生産農家からのセンター出荷割合が低下傾向。
- ⑤ 近隣の京都市中央卸売市場第二市場が平成30年4月に再整備され、タイ、マカオ、アメリカ、シンガポール、EU、香港、台湾の輸出施設認定を取得。

(参考) 滋賀食肉センターの施設機能

所在地	近江八幡市長光寺町 1089 番地 4		
敷地面積	110,349.04 m <sup>2</sup>		
建物面積	6,312.83 m <sup>2</sup> (延床面積)		
	本館棟	鉄骨造 2 階建 (工場部門、市場部門、管理部門)	
	排水処理施設棟	鉄筋コンクリート造 (地上 1 階、地下 1 階)	
	焼却設備棟		
	病畜処理棟	鉄骨造平屋建	
	食肉関連施設	鉄骨造平屋建	
	その他付属施設	搬出入車両待機場、洗車場、井水貯留施設	
施設能力	と畜解体	牛 100 頭/日	
開場日	と畜場の開場	原則週 4 日 (月曜、火曜、木曜、金曜)	
	セリ市場の開場	原則週 2 日 (月曜、木曜)	
整備事業費	用地取得	約 20 億円	造成工事 約 11 億円
	建物	約 14 億円	設備 約 26 億円

事業スキーム

