

滋賀食肉センターのあり方検討について

滋賀食肉センターのあり方検討については、今年度末(令和5年3月)までに、センターの抱える課題やヒアリング等の結果を踏まえて、滋賀食肉センターのあり方についての県としての考え方をとりまとめることとしている。

県の考え方をとりまとめていくにあたって、現在、公益財団法人滋賀食肉公社、株式会社滋賀食肉市場、生産者や買参人などのセンター関係者、外部有識者との意見交換、ヒアリングを重ねているところ。また、県外施設調査や近江牛に関する県民アンケートを実施したところ。

令和5年度においては、生産者団体などのセンター関係者等を構成員とする会議体を設置し、団体を代表する方々等との議論を重ねていく体制を整え、さらに検討を深めていく。

1 近江牛に関する県民アンケートの結果について

<目的> ・県民の近江牛の愛着度合いやイメージについて把握する。
・これからの近江牛に求められる姿について把握する。

<実施期間> 令和4年7月～9月

<実施方法> しがネット受付サービスにより実施

<回答者数> 3,021名

<結果概要>

- 約80%の県民が他県に一番おすすめしたい食べ物は近江牛と回答し、また、98%の県民が近江牛を友人などにおすすめしたいと回答。
- 約35%の県民が月に1回以上近江牛を食べていると回答しており、また、近江牛を食べる機会については店頭で購入して家で食べるケースが最も多かった(63%)。
- これからの近江牛に求められるものとしては、「手頃な値段」、「どこの牧場でどのように育てられてきたかが分かる仕組みが必要」、「環境に配慮した飼育(温室効果ガスの発生を減らすなど)」、「牛がのびのびと育てられていることのアピール」と回答が多かった。

【アンケート結果考察】

- 近江牛は県民に広く愛されている名産品。
- 近江牛は高級食材でありながら、広く県民の食卓にのぼることも多い存在。
- 今後は、環境への配慮や家畜の快適性の配慮に関する取組を推進すると共に、これら取組をPRしていくことも重要。

【考察を踏まえた取組】

- 「近江牛」ブランド振興基本方針(令和3年12月策定)に基づき、「選ばれる近江牛」へ向けた近江牛ブランド力向上の推進。
- 牛、人、社会の健康を意識した、「三方よし」の「近江牛生産」に向けて、「家畜の快適性に配慮」、「環境への配慮」、「安全・安心」といった持続可能な産業としての取組の推進。
- 県民に広く支持されている近江牛のブランド価値を守り、さらに高めていくため、今後とも、安全安心な近江牛の安定的な供給、流通の確保。

2 他府県の主な食肉センターの設置・運営形態について

令和4年7月から10月にかけて、滋賀県が各食肉センターの設置者に対して実施した調査によると、主な設置・運営形態は、次のとおり。

- 全国の食肉卸売市場併設と畜場数は、30か所（中央卸売市場10、地方卸売市場20）。
- 半数以上の施設で、と畜場設置者および卸売市場開設者は都道府県・市町村となっている。
- と畜場の運営主体の多くは民間事業者であるが、都道府県・市町村が担っているのは4か所（東京都、大阪市、広島市、岡山県）。
- 卸売市場の運営主体は、いずれの施設でも民間事業者が行っている。

【パターン1】 3者体制型（と畜業務・市場業務一体型）

施設管理者	と畜業務運営者	市場業務運営者	内臓処理業務運営者
行政	民間事業者A		民間事業者B
三セク			

（5か所）さいたま市、神戸市、福岡市、岐阜市、滋賀

【パターン2】 3者体制型（施設管理・と畜業務一体型）

施設管理者	と畜業務運営者	市場業務運営者	内臓処理業務運営者
行政	民間事業者A	民間事業者B	民間事業者C
三セク			
民間事業者A			

（7か所）東京都、大阪市、広島市、岡山県、高松市、奈良、香川

【パターン3】 3者体制型（と畜業務・内臓処理業務一体型）

施設管理者	と畜業務運営者	市場業務運営者	内臓処理業務運営者
行政	三セク	民間事業者A	（三セク）

（1か所）名古屋市

【パターン4】 業務分担型

施設管理者	と畜業務運営者	市場業務運営者	内臓処理業務運営者
行政	民間事業者B	民間事業者C	民間事業者D
三セク			
民間事業者A			

（6か所）横浜市、浜松市、西宮市、加古川、東三河、姫路

【パターン5】 2者体制型（施設管理者、業務運営者分割型）

施設管理者	と畜業務運営者	市場業務運営者	内臓処理業務運営者
行政	民間事業者A		

（3か所）仙台市、京都市、四日市市

【パターン6】 2者体制型（内臓処理業務分割型）

施設管理者	と畜業務運営者	市場業務運営者	内臓処理業務運営者
民間事業者A			民間事業者B

（3か所）佐世保市、茨城、川口

【パターン7】 一貫経営型

施設管理者	と畜業務運営者	市場業務運営者	内臓処理業務運営者
民間事業者A			

（3か所）栃木、飛騨、熊本

【運営状況等の分析】

- 全国の食肉センターの運営形態は、それぞれの設置の経緯や課題などを踏まえて、様々な運営形態がとられている。
- ヒアリングにおいて、と畜場、食肉卸売市場は、ほとんどが赤字であり、黒字になるのも厳しい状況にある、と聞いている。
- 地方公営企業年鑑等によると、30施設のうち、少なくとも22施設で公的支援を受けて運営が行われている。
- 過去10年以内に運営体制や役割について見直しを行ったことがある施設は5施設。
（①指定管理者制度の導入、②市から買収して再整備（民設民営）、③と畜解体業務を卸売業者から設置者へ変更、④卸売業者と副生物組合を合併、⑤県内のと畜場を統廃合し、県内唯一の食肉センターとして整備稼働）
- 全国の食肉センターの約半数の施設において、枝肉の出荷者持ち帰り（自家割）ルールがあり、特に、地方卸売市場に限ってみると、約7割の施設で出荷者持ち帰りルールがある。

3 滋賀食肉センターのあり方見直しの方向性（案）

（1）近江牛ブランドの更なる向上につながる見直し

県民に広く支持されている近江牛のブランド価値を守り、さらに高めていくため、また、県内にと畜場機能および食肉卸売市場機能をもった食肉センターがあることで、近江牛を求める購買者が集まり、他市場よりも高い価格形成に寄与していることから、近江牛の流通、生産振興および近江牛ブランドの振興を進めていく上で、必要不可欠な施設として、引き続き、県内にと畜場機能および食肉卸売市場機能をもった食肉センターが必要である。

（2）効率的で持続可能な運営形態への見直し

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を踏まえ、今後のセンター運営体制としては、センターとして、主体的に、中長期的な展望をもって、様々な環境変化に柔軟に対応して、経営に取り組めるようにしていくことが必要であり、効率的な業務の展開と速やかな意思決定が可能となる組織体制を持った設置・運営形態への見直しを図る。

（3）公平・公正な取引ルールのもと、誰もが安心して利用できるセンターへの見直し

関係者ヒアリングのなかで、「慣習でなく、ルールに基づいた取引が必要。」や「副生物の取り扱いのルール化をしないといけない。内臓の洗い賃も不平等である。」との意見をいただいていることを踏まえて、旧3と畜場時代から引き続いている、不公平な取引ルールは整理して、公平・公正な取引が行われるようにしていく。

また、近江牛ブランドの向上や消費者ニーズにあった近江牛生産などに向けて、出荷者や買参人などのセンター関係者の情報交換の場としての機能を持たせていく。

4 今後の予定

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
4月～	生産者団体などのセンター関係者等を構成員とする会議体を設置し、「滋賀食肉センターのあり方」について、団体を代表する方々等との議論を重ねていく。

参 考 資 料

- | | | |
|---|----------------------------------|-------|
| 1 | 近江牛に関する県民アンケート結果 | P. 6 |
| 2 | 全国の主な食肉センター | P. 10 |
| 3 | 滋賀食肉センター周辺の主なと畜場・卸売市場の状況 | P. 11 |
| 4 | 滋賀県内から主な県外と畜場への近江牛出荷状況 | P. 12 |
| 5 | 滋賀食肉センターの枝肉取引相場の推移と京都市場、東京市場との比較 | P. 13 |

参考資料1 近江牛に関する県民アンケート結果

回答者数：3,021名

表1 回答者の属性

年齢	～19歳	0.3%	世帯年収	200万円未満	7.3%
	20～29歳	4.9%		200～300万円台	19.2%
	30～39歳	10.5%		400～500万円台	21.3%
	40～49歳	20.2%		600～700万円台	17.0%
	50～59歳	29.2%		800～900万円台	12.3%
	60歳以上	34.9%		1,000～1,400万円台	8.0%
性別	男	41.3%		1,500～1,900万円台	1.7%
	女	57.4%		2,000～2,900万円台	0.2%
	答えたくない	1.3%		3,000万円以上	0.1%
同居家族	いない	6.4%		わからない・答えたくない	12.9%
	いる	93.6%			
滋賀県での住居歴	1年未満	0.8%			
	1年以上～3年未満	1.1%			
	3年以上～5年未満	1.4%			
	5年以上～10年未満	3.0%			
	10年以上	93.0%			
	未回答	0.7%			

(1) 滋賀県産の農産物、畜産物や水産物のなかで、あなたが他県の人に一番おすすめしたい食べ物は何ですか。

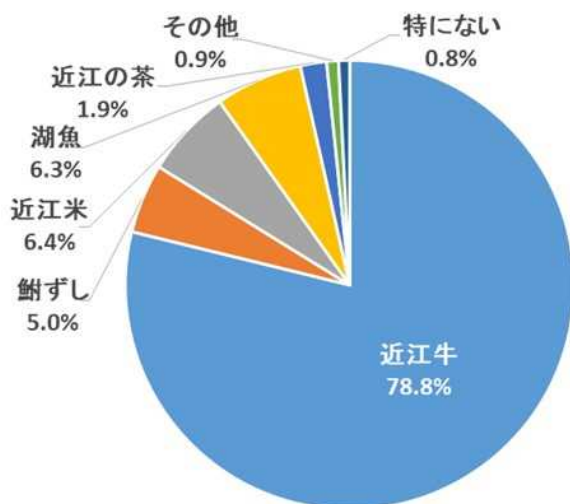


図1 おすすめしたい食べ物

(2) あなたが近江牛を友人やお知り合いの人におすすめしたいと思いますか。

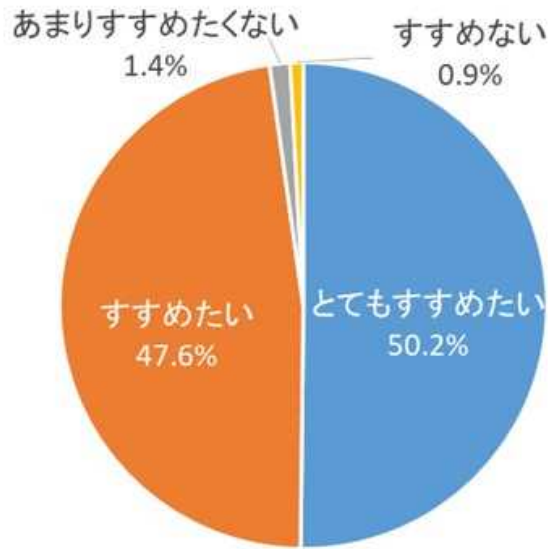
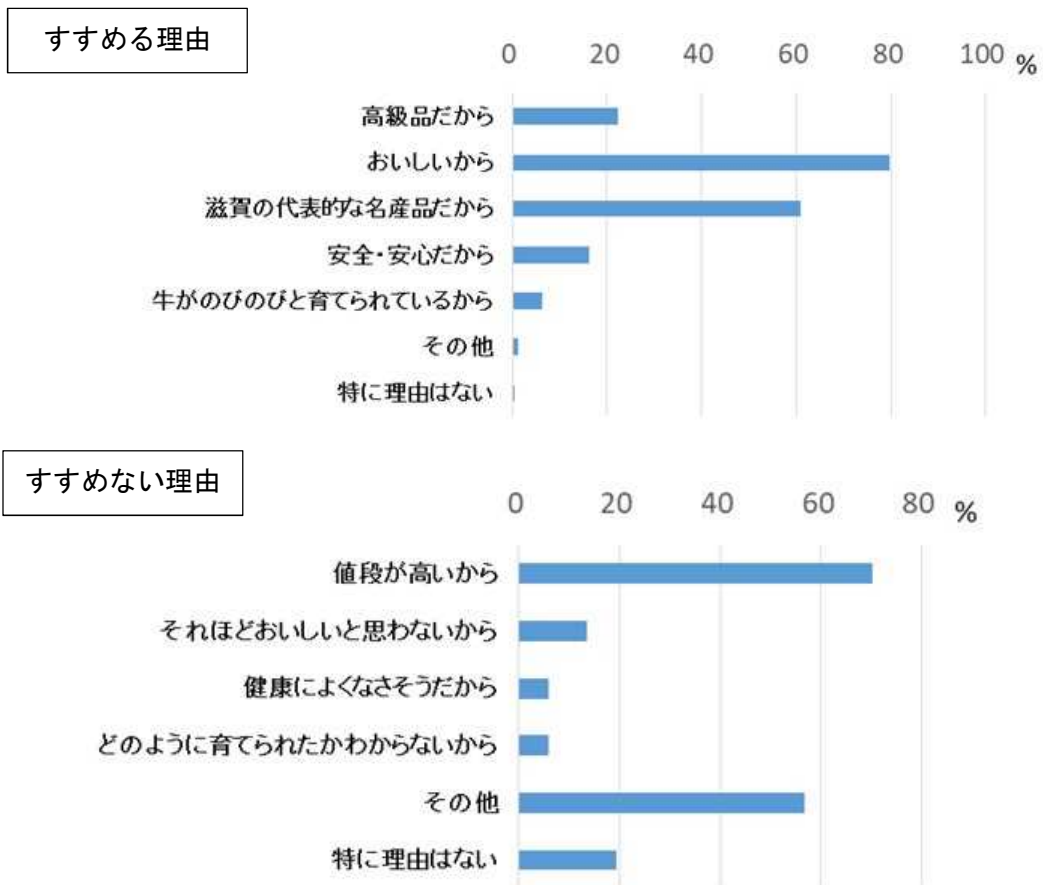


図2 近江牛のおすすめ度



(3) あなたが飲食店やご自宅で近江牛を食べる機会は、どの程度ありますか。

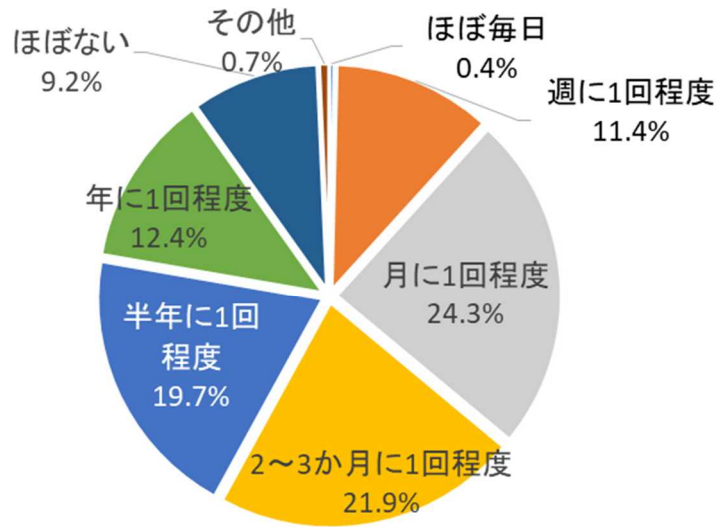


図3 近江牛を食べる頻度

(4) 近江牛を食べる機会について、最も多いものを次の中からあてはまるものをお答えください。

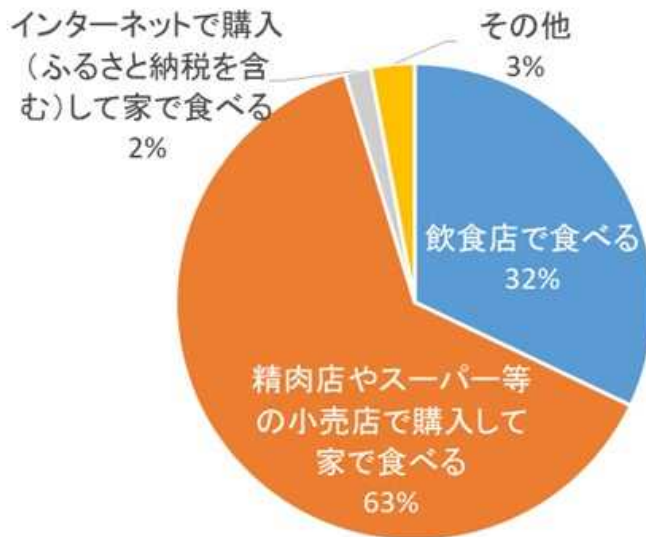


図4 近江牛を食べる機会

(5) 近江牛に対する印象について、次の中からあてはまるものをお答えください。
(複数選択可)

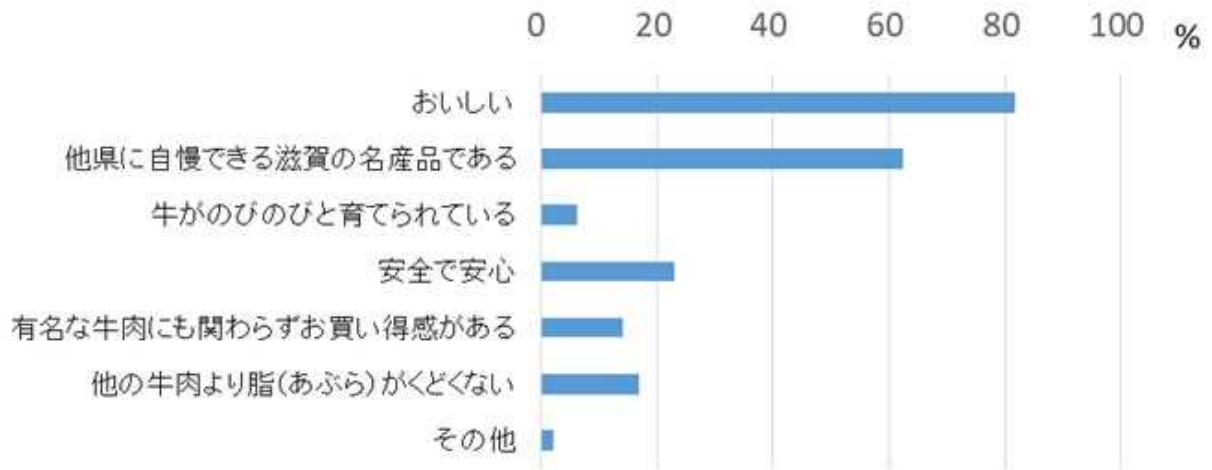


図5 近江牛の印象

(6) これからの近江牛に求められるものだと思うものを、次の中からお答えください。
(複数選択可)

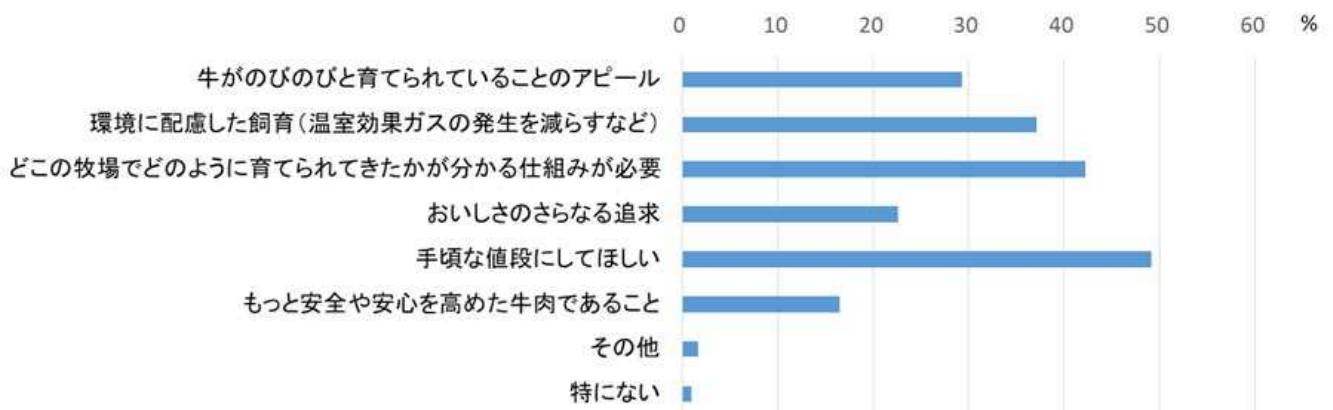


図6 近江牛に求められるもの

参考資料2 全国の主な食肉センター

(中央卸売市場を開設する食肉センター)

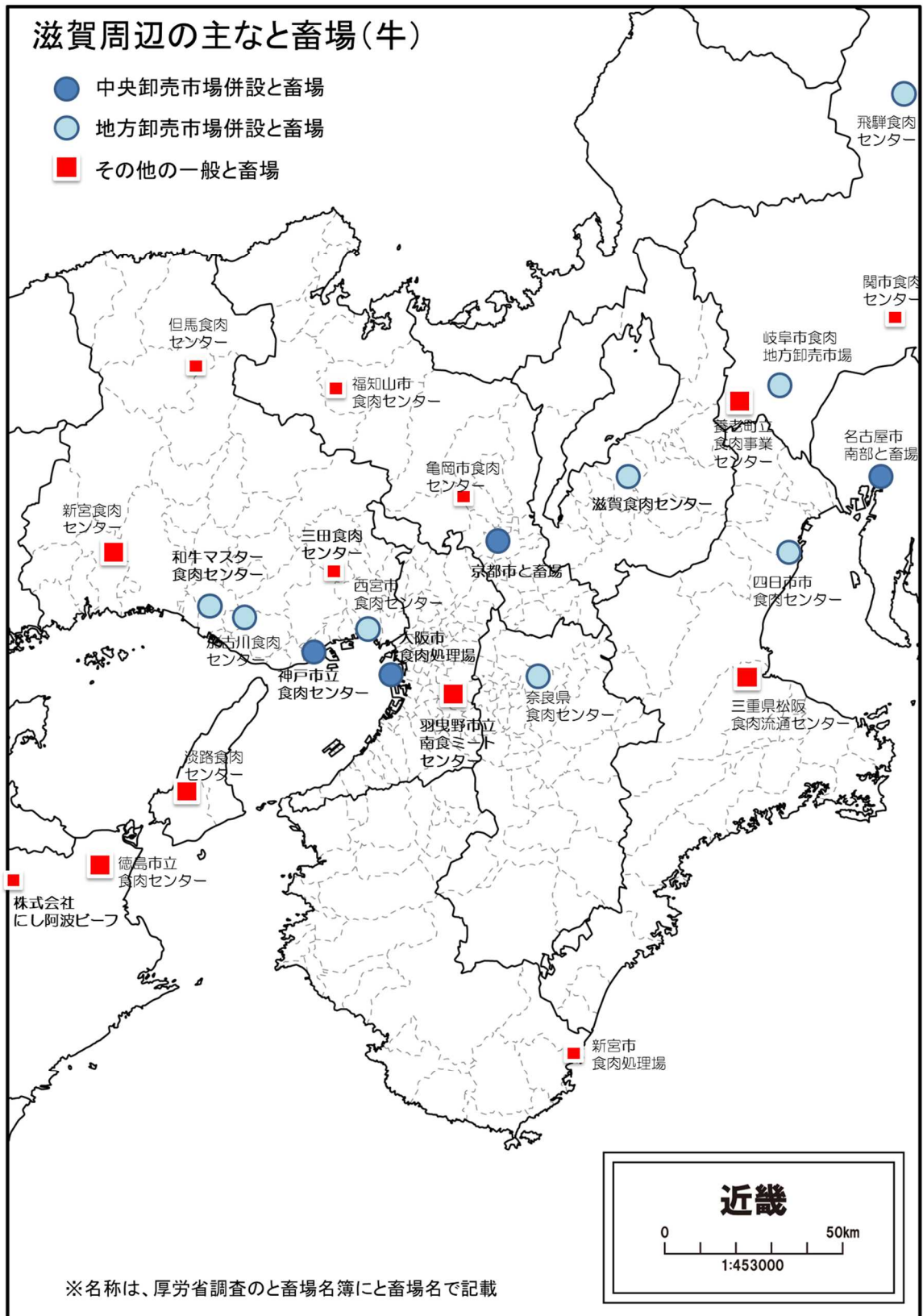
区分	市場名	設置者	設置者の 種別	開設年 (西暦)	開設月	許可件数 (頭/日)	
						大動物	小動物
中央	仙台市中央卸売市場食肉市場	仙台市	市町村	1975	7	200	950
	さいたま市食肉中央卸売市場	さいたま市	市町村	1961	12	250	1,000
	東京都中央卸売市場食肉市場	東京都	都道府県	1936	6	475	1,710
	横浜市中央卸売市場食肉市場	横浜市	市町村	1959	11	105	800
	名古屋市中央卸売市場南部市場	名古屋市	市町村	2007	2	100	1,000
	京都市中央卸売市場第二市場	京都市	市町村	2017	12	100	150
	大阪市中央卸売市場南港市場	大阪市	市町村	1984	3	200	1,000
	神戸市中央卸売市場西部市場	神戸市	市町村	1996	6	100	200
	広島市中央卸売市場食肉市場	広島市	市町村	1992	4	160	720
	福岡市中央卸売市場食肉市場	福岡市	市町村	2000	4	120	600

(地方卸売市場を開設する食肉センター)

区分	市場名	設置者	設置者の 種別	開設年 (西暦)	開設月	許可件数 (頭/日)	
						大動物	小動物
地方	茨城県中央食肉公社食肉地方卸売市場	株式会社茨城県中央食肉公社	会社	1981	8	100	1,600
	栃木県食肉地方卸売市場	株式会社栃木県畜産公社	会社	2020	3	65	2,000
	群馬県食肉地方卸売市場	株式会社群馬県食肉卸売市場	市町村	1970	1	150	3,000
	川口食肉地方卸売市場	川口食肉荷受株式会社	会社	1967	7	130	750
	山梨県食肉地方卸売市場	株式会社山梨食肉流通センター	会社	1991	9	50	540
	岐阜市食肉地方卸売市場	岐阜市	市町村	1967	11	75	600
	飛騨ミート地方卸売市場	飛騨ミート農業協同組合連合会	組合・その他	2002	2	76	—
	浜松市食肉地方卸売市場	浜松市	市町村	1982	2	40	1,040
	地方卸売市場東三河食肉流通センター	株式会社東三河食肉流通センター	会社	1993	4	65	1,200
	四日市市食肉地方卸売市場	四日市市	市町村	1958	10	50	350
	滋賀食肉センター地方卸売市場	公益財団法人滋賀県食肉公社	組合・その他	2007	2	105	—
	奈良県食肉地方卸売市場	公益財団法人奈良県食肉公社	組合・その他	1990	12	50	170
	兵庫県加古川食肉地方卸売市場	公益財団法人加古川食肉公社	組合・その他	1985	11	125	0
	姫路市食肉地方卸売市場	和牛マスター株式会社	会社	2017	4	200	—
	西宮市食肉地方卸売市場	西宮市	市町村	1988	3	60	250
	岡山県営食肉地方卸売市場	岡山県	都道府県	2002	3	70	350
	香川県坂出食肉地方卸売市場	株式会社香川県畜産公社	会社	1986	7	50	600
	高松市食肉卸売市場	高松市	市町村	1999	10	50	—
	佐世保市地方卸売市場食肉市場	佐世保市	市町村	2002	4	60	560
	熊本食肉地方卸売市場	株式会社熊本畜産流通センター	会社	2011	2	150	1,000

出典) 食肉中央卸売市場及び指定市場の概要 (公益社団法人日本食肉市場卸売協会 R4.5 発行) より抜粋
出典) と畜・食鳥検査等に関する実態調査の結果について (R3.12.14 厚労省通知)、と畜場名簿より抜粋

参考資料3 滋賀食肉センター周辺の主なと畜場・卸売市場の状況



参考資料4 滋賀県内から主な県外と畜場への近江牛出荷状況

(※個体識別情報による移動履歴による頭数)
(頭)

施設名	H27	H28	H29	H30	H31/R1	R2	R3
東京都立芝浦と場	415	360	356	359	384	372	356
和牛マスター食肉センター			42	27	73	320	252
羽曳野市立南食ミートセンター	31	142	156	128	155	228	216
京都市中央卸売市場第二市場	45	14	65	102	101	202	110
株式会社にし阿波ビーフ					6	32	80
県外出荷 小計	577	611	764	862	910	1,297	1,118
滋賀食肉センター (県内出荷率)	6,393 (91.7%)	6,033 (90.8%)	6,134 (88.9%)	6,425 (88.2%)	6,424 (87.6%)	6,859 (84.1%)	6,476 (85.3%)
総 計	6,970	6,644	6,898	7,287	7,334	8,156	7,594

※東京都立芝浦と場

和牛マスター食肉センター

羽曳野市立南食ミートセンター

京都市中央卸売市場第二市場

株式会社にし阿波ビーフ

首都圏に向けて近江肉牛協会が定期的に出荷

H29.4再整備後、米国、香港、EU、カナダ、アルゼンチン、豪州、
ニュージーランドなど広く認定

タイ、ベトナム、ミャンマー、マカオのほか、UAE、カタール、
バーレーンなどハラールも認定

H30.4再整備後、米国、香港、EU、タイ、マカオ、シンガポール、
台湾の認定

H28.3再整備後、シンガポール、タイ、ベトナム、ミャンマー、
台湾、マカオのほか、インドネシアとマレーシアのハラールも認定

参考資料5 滋賀食肉センターの枝肉取引相場の推移と京都市場、東京市場との比較

