

### 第3回高知県新食肉センター整備検討会

開催日 平成29年2月23日

(司会)

定刻になりました。

ただ今から、第3回高知県新食肉センター整備検討会を開会したいと思います。

本日出席の委員の皆様におかれましては、大変お忙しい中ご出席を賜りまして、厚くお礼申し上げます。

私は、本日の司会を務めます、高知県農業振興部畜産振興課、課長補佐の影山と申します。議題に入るまでの間、進行を務めさせていただきますので、よろしくお願いします。

まず、本検討会の開催にあたり、注意事項があります。本検討会及び資料は、原則公開としております。会議における発言は、議事録として記録され、その議事録も公開としております。また、傍聴席からの発言はできませんので、予めご了承ください。

それでは、着席させていただきます。配付資料の確認をさせていただきます。お手元にお配りした、「第3回高知県新食肉センター整備検討会次第」と書かれた1枚紙、委員名簿、配席図があります。その下に、右上に資料1と書かれた「新食肉センター整備の今後の主な検討事項」のホッチキス止めの資料があります。そして、次に右上に資料2と書かれた「本県の食肉処理を取り巻く現状」のホッチキス止めの資料、右上に資料3(1)と書かれた「土佐あかうし、黒牛、豚の生産見通し」という3枚綴りの資料、次に資料4と書かれた「新食肉センターの処理頭数の見通し」の1枚紙の資料、次に資料5と書かれた「新施設の規模及び建設コストの試算」の1枚紙の資料、最後に資料6の1と書かれたA3の「新施設に求められる機能」のホッチキス止めの資料をお配りしておりますので、ご確認ください。なお、机の上にオレンジ色の紙ファイルが前回までの検討会の資料を付しておりますので、それもまた参考にしてください。

本日の検討会には、高知県農業協同組合中央会の1JA総合対策室部長であります徳弘委員を除く、18名の委員の皆様にご出席いただいております。高知県新食肉センター整備検討会設置要綱の第6条第4項に規定されております「過半数の委員の出席があり、議事を開き、議決することができる」という条件を満たしております。

また、本検討会は代理出席を可能としております。本日は3名の委員が所用のため、代理の方にご出席いただいております。

代理出席の方ですが、南国市副市長でございます吉川委員の代理としまして、大谷農林水産課地産地消推進係長にご出席をいただいております。

また、四万十市長でございます中平委員の代理としまして、山本観光商工課長にご出席をいただいております。

また、土佐町長でございます和田委員の代理としまして、高橋副町長にご出席をいただいております。

では、お手元の「次第」をご覧ください。本日の検討会はこの次第に沿いまして、進めさ

せていただきたいと思います。

それでは、早速、次第の2の議事に入りたいと思います。

高知県新食肉センター整備検討会設置要綱の第6条第1項の規定により、会議の議長は委員長が当たるとなっておりますので、議事の進行を委員長にお渡しいたします。委員長よろしく願いいたします。

(委員長)

よろしく願い致します。それでは議事に入りたいと思います。よろしく願いします。

一つ目、議事の進行につきましては、1 2 3それぞれ基本的な考え方、取り巻く現状それから、施設の規模と機能ということになっています。大きな三つの柱で進めさせていただきます。

事務局の方から、それぞれの項目についてご説明していただきまして、それからご意見をいただくという形で、3段階で進めさせていただきたいと思います。

最初の議題の(1)「整備の基本的な考え方について」、まず事務局の方からご説明をお願いします。よろしく願いします。

(事務局)

高知県畜産振興課の谷本です。それでは、座わって、説明させていただきます。

資料につきましては、資料1、「新食肉センター整備の今後の主な検討事項」これを1枚めくっていただきまして、1ページからご覧いただきたいと思います。

整備の基本的な考え方につきましては、昨年12月1日に開催されました第2回の検討会の中で、事務局から、表の左、「検討事項」に記載しています、(1)から(3)までを提案させていただきまして、ご承認をいただいたところです。

また、同じく第2回の検討会の中では、このことに関しまして、1ページの左(3)の下でございますけど、(4)として、「牛や豚の新たな価値を生み出し、高知県ならではの食肉センターを目指していく。」という意見を追加しております。

事務局としましては、その下に書いていますけど、注意書きにありますように、今後、検討会で委員の皆様から意見や提案等をいただいておりますけども、そういったものを、「整備の基本的な考え方」に追加していきまして、検討事項の全てが終わった後に、「整備の基本的な考え方」につきましても、最終的にいてご承認をいただけたらと思っております。

以上が、「整備の基本的な考え方について」でございます。

(委員長)

ご説明ありがとうございました。

事務局の方から、整備の基本的な考え方について、説明がありましたが、前回の検討会で委員の皆さんにお諮りし、承認を得た事項でありますけれども、事務局としては、今後も皆さんの意見を反映していきたいということで、この検討会の最後に承認していただきたいと

いうご提案でございますけれども、何かご意見ございますでしょうか。

(委員)

消費者の立場ということで言いますと、日頃はお肉を買うときに輸入か国産か、和牛かホルスタインかみたいな、そのような基準でしかないと思います。ところが、BSEとか口蹄疫などが起こりますと、どこで加工されたのかというのが非常に気にかかるということになります。前回のBSEのときも高知市の学校給食で問題になって、どこから入れるかということで生協の加工業者の方で話が出まして、全農と一緒に加工場を運営しておりましたので、現在も一緒に担っていると思います。

今、あまりニュースで取り上げられてないのですが、韓国で口蹄疫が流行して、口蹄疫の場合は空気感染もします。そういう意味では、今度つくる食肉センターで、そういう本当に大事なことが起こったときも、消費者が安心できる、そういうことが対応できるような整備ということが大事じゃないかなと思います。消費者は事が起こったときに、消費者の場合は安全を確保することができませんので、そういう施設があるということで、安心を確認して購入をするということになろうかなと思いますので、ぜひこの新しい施設がそういう施設になればいいかなと思いますので、よろしくお願ひしたいと思います。

(事務局)

ご意見ありがとうございました。そういった病気の中には、人の健康に関係するものがありますし、またそういった処理施設を通じて他の農場へうつって、結果的に供給する食肉の量が激減してしまうということも、他国では起こっているようですので、いただいた意見を反映しながら実際設備にも留意して、そういった施設をつくり上げていきたいと思ひます。ありがとうございました。

(委員長)

施設の機能にかかわるところのご意見はありませんか。

参考意見をいただいたということで、事務局の方にお願ひして、次に議題(2)の方に移りたいと思ひます。(2)は「本県の食肉処理を取り巻く現状」についてですが、第2回の検討会で第3回までに調査していただく項目となっております。調査結果につきましては、委員の方から報告をお願ひしてよろしいでしょうか。

(委員)

よろしくお願ひします。

それでは、資料の方は6つのメインについて検討したわけでございまして、一つは高知県食肉センターの整備に関する外部環境分析。二つ目は、新食肉センター整備にあたっての機会、脅威の分析。それから3つ目が、高知県広域食肉センターの環境分析という話から、食肉センターの強み、弱みの分析。それから新食肉センターの整備に当たっての方向性の検討。

それから、最後に分析による方向性について。

若干説明しますと、食肉センターを整備する目的というのは、安全で安心な食肉を供給する。それから安定した経営を構築するという話と、やはり高知県の全体の畜産振興に寄与することを目指すところでもあります。計画というのは目的を達成するための道筋というものがあるわけでございまして、一つは計画を整備するにあたりましては、高知県の広域食肉センターを取り巻く状況とか、それから現状を調査しまして、新食肉センターに対する機会や脅威、それから高知県そのものの強みと弱みを把握していく。

こういう外部環境や内部環境をもとにしまして、一般的に使われておりますSWOT分析がございまして、こういう機会や脅威、強みや弱みを組み合わせまして、一つは機会と強みという形から強みを生かして機会を取り込む方法は何か。それから、機会と弱みという話から弱みを回避する方法は、どういう方法があるか、それから脅威と強みで、強みで脅威を回避する方法は何か。最後としまして、脅威と弱みで脅威を実現させない方法は何かを検討するわけでもあります。

それで、私どもの方も高知県の畜産振興課と広域食肉センターの関係団体について調査したことであります。

それでは、資料の1ページを開いていただきますと、一番上の課題でございまして高知県新食肉センター整備に関する外部環境分析となっているところであります。このフレームについては、食肉センター整備に関する環境要因という話とその内容はどうか、この内容そのものが食肉センターへの影響度の関係でございまして。

順次説明してまいりますと、政治・経済というマクロの点から、大筋合意に達したTPPにつきましては、米国の離脱宣言ということで、非常に不透明になっているわけでございまして、ただやはりEUとの2カ国間協定については、進むだろうと考えておりまして、国際化は進むだろうということでございまして。

それに対する影響という形でございまして、一つは食肉の輸入の増加により、肉畜の生産頭数が減少した場合については、食肉センターの運営に影響がある。それから、二つ目の影響としましては、国産食肉の自給率を維持するためには、食肉センターの方で、高品質で、安全・安心な食肉を処理し、国産食肉の信頼性の確保が必要だろうということでございまして。

それから、二つ目の政治・経済の関係では、昨年行われました「食品衛生管理の国際標準化に関する検討会」がございました。その中の報告が今年の12月に出ておりまして、食品全体の業者に対してHACCPによる衛生管理などは義務化されたわけでございまして。具体的には来年法律改正が行われまして、一定の期間後に施行されることになったところでございまして。この影響でございまして、食肉処理施設のHACCP 導入率は低い状態となっているということでありまして、HACCP 導入するためには、やはりいろんな施設とかコスト面とか条例について、衛生管理事項の早急な整備でございまして。

それから二つ目のマクロなことといたしまして、一つは、我が国の人口は減少傾向で高齢化が進んできております。これから高齢化が進み、人口の減少が進めば食肉の需要は減り、ひいては飼養頭数の減少につながるということでございまして。それから、二つ目の内

容は、消費者の食品に対する安全・安心の関心の高まりが強いものがあるということで、安全・安心な食品の製造が求められるということでございます。これに対する影響度としましては、そういう安全・安心に対応するためには、やはり食肉処理へのHACCPが必要だろうということでもあります。そうしたことを、やはり消費者の方々に見せないといけないだろうということでございます。

それから、二つ目のところは、地球温暖化対策も求めてくるだろうということでもあります。その中で食肉センターは非常にエネルギーを使うところでございます、やはり節水とか節電等の対策は必要である。それから、フロンガスが現在冷蔵庫に使われておりまして、これについても、規制が待っているわけございまして、近々ノンフロンガスによる冷蔵庫が必要ということでもあります。

次のページであります。

今度は少し畜産情勢ということでありまして、肉用牛、豚と小動物になっておりまして、肉用牛の頭数が減少してきているという形で、子牛価格も高騰してきている現状であります。それから、豚の方も戸数は減少していますが、頭数は規模拡大といったところでございます。ただし、豚については高価格という傾向でございます。

この影響については、非常に直接食肉センターに影響するのですが、肉用牛の出荷頭数が減少してきて経営に影響を与えているということでございます。それで、食肉センターの経営構造から言いますと、豚というのは非常に経営上、重要な要因であります。

それから、二つ目のところは四国の食肉センターの設置状況であります。現在11カ所にセンターがございまして、具体的には徳島県5カ所、香川県3カ所、愛媛県1カ所、高知県2カ所でございます。全体的なと畜能力は大動物388頭、小動物4,096頭でありまして、大体四国管内で生産された肉畜は全て取り扱っています。

影響としましては、四国管内で生産された肉用牛、豚はほとんどが四国管内の食肉処理施設で処理されることから、他県の食肉処理施設の整備状況が県内の食肉処理施設の集荷に影響します。

三つ目のところは、高知県内の肉用牛生産者の状況であります。肉用牛はご案内のとおり、枝肉価格は近年高価格な水準になっており、繁殖農家の方は、今の状況が続くのであれば増頭をしたいという意欲があるわけでございます。しかし一方では、その価格がいつまで続くかという不安もあるわけでございます。それから特に、土佐あかうしというのは、地産外商という形で枝肉価格が高水準ということでございますが、この価格が続くのであれば増頭したいと意欲はあるということでございます。

それで、影響としましては、土佐あかうしのこういう価格が続くためには高知県の食肉市場が唯一のあかうしの市場になっているものですから、ぜひこれが必要であるということです。それから、土佐あかうしの価格を維持するためには、やはり地産外商のみではなくて、高知県内でも土佐あかうしの消費を増やすことが必要だということです。

次のページでございます。

それから、豚の生産状況については、県内には10戸の養豚農家があるのですが、全農家が後継者がいる状況でありまして、非常に意欲的な方が生産を続けたいとしています。そういうことから行政としては、やはり県内での食肉施設が必要である。対策としまして、6次化産業をしていくということでございまして、食肉センターが何らかの形で6次化産業に支援する対策が必要でございます。

それから、5番目のところが高知県生活協同組合連合会でございますが、生活協同組合では、やはり組合員に対して高品質で安全な食品等を供給することをモットーとしているわけでございます。食肉についても、やはり目に見える形で、県内で生産されて処理された製品を組合員に供給するための体制整備が必要であります。もし新しいセンターができるのであれば、いわゆるコールドチェーンで連結している食品加工に対する検討であります。

次の2番目のところがセンターの整備に当たっての機会、脅威。今までの調査の中から、申してきたわけでありまして。それで、これは要因と機会と脅威。要因は先ほど申しました要因でございます。

一つは食肉の国際化の進展というところで、機会は当然海外への輸出が増加するであろうというふうな機会でございます。脅威としましては、うまくいかなければ、かえって食肉の国産自給率が下がることになりまして、やはり飼養頭数が減少していこうという脅威があるわけです。

それから、HACCPの義務化については、HACCPの導入によりまして、安全・安心な食肉が生産できるというような形で、消費者の方の信頼を得られるだろうということでは、畜産の振興につながるわけでございます。脅威としましては、施設が老朽化して、HACCP仕様となっていない場合には、取り消しになる可能性、閉鎖につながることでございまして、当然HACCPが導入できなければ取り消しということもあるわけです。これはリスクでございます。

それから、人口の減少、高齢化についてはやはり需要の減少が肉畜の飼養頭数の減少につながるリスクがございます。

それから、4番目のところが消費者の安全・安心なニーズの高まりというような話で、機会としては、HACCPを導入しまして、衛生的で処理体制を整備しまして、食肉処理施設に見学者通路等を設けることによって、見える化という形で消費者の信頼を得られる。これがひいては消費者の信頼から肉畜の集荷、販売を有利に進めることが期待できるということでございます。それから、脅威はその逆でございまして、もしそれができない、衛生的な処理ができない場合はついては、信頼が得られなくなって、非常に集荷、販売にも影響を与えるということでございます。

それから、畜産情勢という話で食肉処理施設としては、やはり農家の方の一つの拡大という話から、何らかの形で6次化産業への支援を講じる、カウンセラーとかいうことであ

ります。それから、集荷地域の畜産の生産の減少とかいうことになると、これは食肉センターの経営にも影響が出る。

それから、6番目のところは土佐あかうしの振興という話でございます。土佐あかうしの消費を県内で行うという形になりますと、食肉センターは流通業者や料理店と観光業者が一体となって、一つは高知県の名産品というふうな形で、消費されたらどうかということによりまして、あかうしの価格を維持するということでございます。もし、そういうことがうまくいなくて、価格が低迷することになれば、あかうしの生産は縮小低減化につながります。

最後のところで、畜産業の振興という話がありますが、新食肉センターを推進した形で加工等を行うことによって、県内の畜産に対する価値を上げていって、地域では雇用が可能となります。

次のページであります。これは食肉センターの中の状況分析という形でありまして、これは高知県広域食肉センターの場合でございます。開設年月日とか設置者とか運営管理者等は以上のとおりであります。と畜実績については、大体、牛の大動物については、多少減少傾向でありまして、27年2,292頭、豚の方は大体4,000頭台でございます。

それから、施設の状況ということですが、ご案内のとおり36年を経過しており非常に老朽化してきているというのが実態でございます。ただ、機械・設備については更新されまして、作業的には問題は生じてない。ただし、やはり大動物と小動物は壁等で区分されていない。これは非常に衛生上問題があるものですから、こういう形での問題が生じる可能性があるということです。

それで、対応としては、土佐あかうしというのは、唯一の食肉卸売市場であるということで、他の方面ではなかなかあかうしという市場はないものですから、そういう意味では、土佐あかうしの生産振興の拠点になっていると考えています。それから、もう一つは、やはり安全・安心な食肉を供給する施設として整備が必要になってくる。それから、施設整備するにあたっては、新たな用地を選定する場合については、一般的には住民の同意が必要であるとか、それから用水の問題や排水する川があるかどうかというようなことがございまして、なかなか一気に難しいということが実態であります。

そういうことから言いましたら、現在地で整備することが望ましいだろうと考えているわけであって、その場合の条件としましては、やはり今現在行っている業務を実施しながら整備していかなければいけないということでありまして、用地があるとか、それから場合によっては業務を実施しながら、施設を一部改修する、一つの検討案でございます。

それから、肉畜の集荷ということでありまして、これは関連企業の全農高知県本部と高知県中央食肉事業協同組合が実施しているわけでありまして大動物、小動物とも県内産が多い。それから、対応としては、増頭ということであれば集荷の増加に努めるということでもあります。

それから、衛生管理の状況であります。HACCPについては、まだ未整備ということになっております。当然、HACCPを導入しまして、安全な処理体制を整備するということです。

次のページであります。経営の状況ということで書いてあります。高知県食肉センターの場合には、頭数が減少してきているということで、営業利益的に言いますと経営が悪化してきているということで、その赤字の分については、一部事務組合が負担してきているということが実態であります。経営が悪化している主な原因というのは、と畜・解体頭数の減少によるのですが、大動物が中心であるということも、やはり赤字の原因ということでございます。それで、HACCPによって現体制の組織体制を見直して、利益が得られる経営体制を構築する必要があるまして、現在は主にと畜・解体という形で、どこのときもそうなのですが、利益の得にくいところをやっているというわけであって、やはり利益の得られる部分についての業務をやっていくということでございます。

関連企業については、以下のとおりでありまして、全農高知県本部が肉畜の集荷、セリの実施もやっておられるし、高知県中央食肉事業協同組合も同様な形でセリ以外は、同様ということでございます。関連企業の調査の中では、やはり現在地のところで業務を続けて欲しいという要望でございます。

以上のところで、高知県広域食肉センターの「強み」と「弱み」というのを若干分析してございます。これは下のとおりでありまして、強みについては、一つは我が国唯一の土佐あかうしの食肉卸売市場であるというのがございます。それから生産者、食肉流通業者も、存続して欲しいという意欲が強い。それから、一つは大消費地に近いということでもあります。弱みとしましては、施設が老朽化してきており、HACCPなり、そういう衛生の高度化というのできにくい状況にある。それから、稼働率が低いということが原因となっております。経営の基盤が脆弱であると。そういうことで当然赤字になったわけでございます。これが弱みであろうかと思えます。

そういう中で食肉処理施設の整備で内部環境、外部環境を調査して、これをどういう形で次につなげていくということが、次の5番目のところでありまして、新食肉センター整備に当たっての方向性の検討。これはSWOTと言っておりまして、Sというのはストレングス、強み、Wはウィークネス、弱みですね。Oというのは機会、Tのスレットは脅威、こういう形で、これを組み合わせて一般的にされている方法でございまして、機会としましては土佐あかうしの生産の増加。HACCP導入による県産食肉の消費者の信頼の向上、海外への食肉輸出。これが機会であろうと。脅威としましては、肉畜の飼養頭数の減少であろう。HACCPの義務化というのは脅威になっている。四国3県の食肉処理施設の整備状況もある。強みとしては、土佐あかうしの食肉卸売市場。関連企業が責任を持って肉畜の集荷を行っている。食肉の大消費地である高知市に位置している。弱みとしましては、施設が老朽化してきており、今の状況ではなかなかHACCPによる衛生の高度化が図れないというのが問題である。大動物、小動物とも稼働率が低い。経営体制が脆弱である。



そういう形で、機会と弱みを組み合わせたのが真ん中のところでありまして、これは強みを生かして、機会を取り込む方法ということで、検討したわけでございますが、一つは土佐あかうしの高値枝肉価格の安定を維持するため、地産外商に加え、地産地消対策を行うため、食肉流通業者、外食産業、観光業者の連携の強化を図るということでもあります。食肉処理施設を整備し、HACCPを導入して消費者への見える化を行っていくということでもあります。

それから、強みと脅威という話を組み合わせますと、これは脅威を回避する方法のですけども、HACCP対応型の施設整備を行い、他県の食肉処理施設との差別化を図っていくということもございます。それから、機会と弱みという形で、弱みで機会を取り壊さない方法という話で、これも施設整備を行いHACCPを導入し、衛生の高度化を図っていき、一つは海外へ輸出を行うという話と、稼働率の向上でございます。それから、弱みと脅威。これは弱みで脅威を実現させないという方法ということののですが、施設整備を行いHACCPを導入し、衛生の高度化を図る。それから、一つは業務体系というような話のですけども、職員の人件費が半分ぐらいを占めているものですから、人の流動化ということも検討しまして、一つは解体日を週1回か2回として作業の効率化を図っていき、人の流動化という話についても、そういう形での業務を行うことによって、業務の効率化を図るということで、経営体質強化を図るという方法でございます。

次のページに、今までの分析という話で、方向性というのを一応整備したわけでありまして、一つは、高知県広域食肉センターは、整備後36年以上が経過しており、建物の老朽化が著しく、レイアウトが大動物と小動物の処理施設が壁で区画されておらず、衛生管理上の問題を生じており、HACCP対応型の施設整備を行い、HACCPを導入することが必要となっている。

高知県広域食肉センターは経営体質が脆弱である。これは稼働率の低さに原因しているが、県内の畜産情勢からみて、稼働率を大幅に向上させることは困難であると考えられ、利益が出る部門の事業を行うことが必要である。このため、組織の改正と事業内容の変更が必要である。

土佐あかうしについては地産外商により枝肉価格の上昇が図られてきたが、この枝肉価格を維持するためには、地産地消対策も行い、全体としてあかうしの消費の増加対策が必要である。

施設整備をするに当たって新たな用地を選定する場合は、住民の同意や用水や排水の条件を満たすことが必要となることから、新たな用地の確保が困難であり、現在地に整備することが望ましいと考えられる。現在地に整備する場合、現在行っている業務を実施しながら整備することが条件となり、できるかどうかということについては、再度調査が必要ということでございます。

(委員長)

どうもありがとうございました。

内部環境、外部環境の分析について具体的なご報告がありました。事務局の方から補足はございますか。

(事務局)

事務局としては特にございません。

(委員長)

分かりました。

最後の方向性のところではずいぶんと重要なご提案も含んでいると思います。委員の方から、ご意見、ご質問がございましたらお願いします。

委員、お願いします。

(委員)

詳細な報告、どうもありがとうございました。1点、8ページの5番目のいわゆるSWOT分析でございますけど、HACCP対応の施設整備を他県との差別化を図っていったらどうかというご提案をいただいておりますけども、いわゆるHACCPの対応は今後の流れとしては、ある種、必要不可欠な施設整備になると思いますので、これをどのようにして他県との差別化を図っていくのかというあたりをお伺いできればと思っております。

(委員)

HACCPというのは、おっしゃるように、平成30年に法律改正されるということは、4～5年後には制度化されます。ただ、そのHACCPというのは、非常に幅が大きいのです。我々が言っているのは、一つはHACCPによって、さらに細菌数の少ないもの。そうすることによって、何がメリットがあるかという点、非常に賞味期限が伸びる。そういう形でより安全なものができるということで、HACCPイコール清潔ですね。そういう点では、HACCPを導入して、確実な衛生管理を保つことによって、他の県ではできないような、衛生的で清潔な肉をつくるというのがHACCP対応ということでございます。そういう事例が結構あります。

(委員長)

よろしいですか。他にございませんか。

このSWOT分析ですが、基本的にと畜・解体というところで、具体的にさせていただいてと思います。これは最後の提案で、利益が出る部門というのが出てくると、そこでどうやって稼ぐかという点でも同じようなSWOT分析が必要ではないでしょうか。ここが稼げるかどうかは生命線になります。そうすると、その環境、その内部、強み、弱みという

ところを具体化して、その戦略を詰めていかないと、この仕組みが回るかどうかというところが見えてこないような気がします。したがって、もう一度その2段階目のこの分析が、その部門で要るのではないかという気もするのですが、いかがでしょうか。

(委員)

おっしゃるとおりなのですけども、一つの方法としましては、別段のいろんな事例があります。一番最初に申し上げたのですが、と畜・解体というのは割合利益が出にくいものです。豚についてはある程度、稼働率があれば利益が出てくるのですが、牛はなかなか難しいということで、そのところはやはり、一つは販売部門を取り入れるということになります。

それで、二つあると思います。一つは、特に小さいところについては、やはり人件費を削減しなければいけない。その時の方法として、流動化というものが出てきます。例えば1週間に2回ぐらい、そういうと畜・解体日を設けておまして、あとの週は、処理した肉の一部を加工して販売する。そういう、いわゆる具体的に利益の出るものは、確かにおっしゃるように、外部から言いますと、と畜・解体だけじゃなくて、製品の加工・販売。だから、その部分に行くには、新しい領域なものですから、そこはおっしゃるような形で再度検討します。できるか、できないのか議論があります。

(委員長)

このところ、もう一度また改めて、事務局の方でどう考えるか、また一回揉んでいただければと思いますけれども、核になる部分だろうと思いますので、またよろしく願いできたらなと思います。

(委員)

私の方から少しだけ、今後のことに参考になるかなと思いながら、ご回答をお願いしたいと思いますけれども、今、高知県内の処理された肉の流通、その辺もお聞かせ願いたい。大体、高知県産は、今、高知県内で食用しているのか、その割合だとか、できればそういった今の流通の状況を教えていただきたいということと、先ほど、委員が言われたように、人口減少がやはり今後、想定をしていかなければならないと思います。特に四万十町においては、ここにも今日、出席してもらっておりますけれども、養豚代表、肉用牛代表がおりますので、少し例えますと、四万十の1万7800人があと43年すると、国の推計では5800人になるというような現状です。日本の人口は、107万人減ります。宮崎県、あるいは富山県がなくなるような状況になります。

そういった中で人口減少は、一つの今後の大きな課題になってくるだろうと思いますので、その流通と消費の状況、そして今後、高知県の人口減少も含めて、その辺の消費者の状況と、逆に我々としては生産者の今後の減少と、こういったものも想定しておかないと

いけないと思いますので、ただ当然、行政としては、生産振興、農家の育成に対する支援をするという前提でございますけれども、その辺の用意を少し深読みをしておかないと、43年というのはすぐに来ますので。2056年、新施設をつくって、その耐用年数が終了する時期にはなろうとは思いますが、四万十町の場合、人口減少が厳しい。それは、いわゆる総合戦略の中で一定の緩和ということで、どこの市町村とも努力をしているところでしょうが、それを今日、分かっている範囲内で、専務理事の方から、人口減少の問題提起がございましたので、今後、その辺も含めて、またご検討する必要があるのではないかと思います。我が四万十町の場合においても、そのように人口が、また推計もしながら農家の今後の育成については精一杯やっていきたいと思っておりますけれども、この中で私どもに参考になる意見、対策がございましたら、この場でお願ひしたいと思っております。なければ今後の会議の場でご提案やご報告をいただければと思います。

(委員長)

どうもありがとうございました。

次のご報告ともかぶってくるところがあると思っております。

(事務局)

人口減少の関係、それと肉の流通の関係、詳細は畜産振興課長の方から説明すると思っております。特に人口の減少の関係、これは非常に大きな問題だと思っております。先ほど、委員の方から養豚の関係については、特にこれは生産の関係になりますけれども、現在、県内で10戸の戸数がございます。ただ、その方などは非常に生産意欲が高い方と、豚の単価がある程度、再生産できるような単価ということで、非常に生産の意欲が高いといったところで、これはどこということはないですけど、生産の部分について国の補助、あるいは県の支援というところで、生産の施設整備についてはしっかりやっていきたいと思っております。

また、問題は牛の関係だと思っております。牛の関係はやはり、特に土佐あかうしなどでも、小規模な農家の方が多くいらっしゃいます。大体、生産農家、二百数十名でございますけれども、あとで生産の見通しの中で説明もさせていただこうと思っておりましたが、ここ10年、20年を見ていくと、もう数値で表れてくると思っております。やはり、後継者がいらっしゃらないところも増えてくると思っております。ただ、それに対しての対応、あるいは残った生産農家の方の増頭意欲、その辺りもあとで説明をさせていただければと思います。

(事務局)

流通の話ですけれども、県内で生産されたものはほぼ県内流通ということになっているのですが、ただ、県内の、要するに県民の消費する肉の中での、いわゆる自給率というのは、牛豚とも2割を切っております。これは多いか少ないかという話ですけれども、その大半は輸入肉が5割を超えている中で、その残りを国内産で県内と県外で消費を戦ってい

るという状況でございますが、ただ、私ども今、TPP の対策で特に県内消費が中心となっている黒牛でありますとか、あるいは豚肉の消費拡大をしているのですけれども、そういった中でお聞きするのは、やはり県内でいろいろと名前を聞くが、こういったところで生産されているとか、あるいは例えば四万十町で窪川ポークというのは、良く知っているけれども、四万十町に行かなければ買えないかと思っていたとか、やはりまだまだ県民の方に知っていただくことで、その消費が伸びていくというような手応えを私は持っております。

四万十町のその農家、今、先ほど、副部長から出ましたけれども、今後、増産するという計画がございまして、その生産した豚肉がすべて県内で、もし流通するとなれば、豚肉の消費割合というのは、3割程度になってきます。私どもその3割は、きちっと県内で消費していただくように、今後PR活動もして、例えば2割を切っているから、少ないから振興をやってどうなるのかと言われないうように、今後、県内における牛肉、豚肉のシェアを上げていくような活動もしますし、それに応じて、生産の方も力を入れていきたいと思います。

具体的な政策、取り組みについては、次のところで説明させていただきますので、この程度にさせていただきますと思います。

(委員長)

ありがとうございます。

(委員)

委員の先ほどの部門の整理、状況等も踏まえて、しっかり整理されていることと思っておりますが、まず見える化という言葉もしっかり使われていますし、また、牛も豚もすべてのもを使うという、そういう仕組みをつくるというように出来ているのではないかということ。そして用地の、一番大切でありますけれども、施設の大きさにも関わってくると思っておりますし、そして水を使う、環境を使うという循環という言葉も私はこの中にあるのではないかというふうに感じて、言葉自体はなかったのですが、そういうすべてのものを上手く使いながら経費の節減を図っていくということを含めて、選ばれるセンターとしての位置付けということも重要になってくると考えた中で、ソフトの分野をやることが、私は大きなブランドになるのではないかと考えています。

というのは、販売との連携、農家の連携を深めるためにも、常時、経営というのは変化する、対応する。生産が少なくなったり、多くなったり、いろんな社会状況も生まれてきますが、それに対応するのが常時、私は、そういうことを研究する、提案するという、そういう組織をソフトとして常時、組み込んでいくことがこれからの大きなブランドの位置付けになるのではないかと強く感じておりますけど、いかがでしょうか。

(委員)

食肉センターというのは非常にいろんな経営体に対して対応できなければいけないだろう。一つとしては、食肉センターは、生産者との位置付けが結構あります。食肉センターが、生産者へできることというのが所得の向上です具体的には、生産者の方が6次化産業。それでなかなか生産者というのは、そういうノウハウがないものですから、うまくいかない例があります。そういうときに食肉センターの方は、ある程度、そういう情報なりモノを提供する形で、例えば6次化産業をやっていく、というのは必要だと思います。

それからやはり、消費者とも向き合わなければいけないということが、このブランド化ということですね。ブランド化になってきて、例えば、その後、高知から出ていけない。ここは、土佐あかうしや四万十ポークとかいう形のブランドがあります。そういうものを今後強化していかなければいけない。それとやはり、単なる食肉センターだけではなく、いろいろな観光業者や、それからいろんなインバウンドみたいな話です。そういうところで、ここでなければできないような食肉センターをつくっていったらどうかとは思っています。そのためにはやはり、食肉センターだけではなくて、いろんな生産者なり、流通業者なり、それから生協とかいろんな形の方と常に連携をして、これが大事です。やはり、少々人ひっ迫しても経営ができる経営体的大事ということでもあります。

(委員長)

よろしいですか。

(委員)

ぜひ、そういうもの、組織をその中に入れて、その組織自体をブランド化されるような仕組みをつくるのが私は大切だと思っているので、またぜひ、よろしく願いいたします。

(委員長)

販売部門をきちっと運営する新しい組織、かつそういったところを担える組織の議論だろうと思いますが、内容はそろそろ機能の方に議論が移ってきますので、3番目の柱の方の機能の方に話を移してもう一度、議論をしていただければと思います。

(事務局)

それでは、「施設の規模と機能」について、ご説明したいと思います。

まず、資料1の4ページで、右に「これまでに示された意見や提案等」の欄をご覧ください。一番下②を付けているのですが、第2回の検討会の意見でございますが、「高知県の畜産の10年後、20年後のビジョンを明確にみんなで共通認識して議論すべき。」という意見がございました。ということで、まず「生産の見通し」からご説明したいと思います。

資料3に飛んでいただきたいと思います。

まず、資料3の1ページ目は「土佐あかうしの生産の見通し」になります。

土佐あかうしにつきましては、左上にありますとおり、平成27年度を起点としまして10年後の平成36年度に向けましては、牛肉の需要の高まりに対応するため、乳用牛への受精卵移植による子牛生産や繁殖雌牛の増頭、施設整備など、産業振興計画に位置づけた取り組みに基づき増頭を進めてまいります。

また、20年後となります平成46年度に向けましては、その右でございますけれども、県内のホテルや飲食店等で土佐あかうしの肉を提供することを進め、県内の需要拡大を図るとともに、積極的な外商により新たな販路や有利な販売先を確保していきます。今後、規模の小さい農家を中心に戸数は減少していくけれども、規模の大きい農家による増頭、さらには、新規就農者の確保や新たな生産拠点を整備する等の取り組みを進めることにより、需要の動向に対応した増頭を進めていこうと思っております。

その結果、飼養頭数、につきましては、グラフの一番上の太い線、左側の方の太い線になりますけど、平成36年度までに、約4,000頭近くまで増頭してまいります。平成46年度に向けましては、右側になりますけれども、※2の点線で示している部分ですが、約5,200頭まで増頭が可能ですが、その下※3の太い点線で示すとおり、現段階の需要でありますとか、あるいは生産者の意向を考慮して、約4,200頭までの増頭を見込んでいるところでございます。

一方、と畜頭数、食肉処理される頭数につきましては、このグラフの下の細い線になりますけども、※1に示すとおり、平成36年度までに、流通側の需要でございます700～800頭、これを達成できる見通しとなっているところでございます。これが土佐あかうしでございます。

このように、そのほかの黒牛あるいは豚につきましても、10年後に向けましては、産業振興計画に基づきその取り組みをきっちり進めていくと、こういった中身になっております。

次は、1枚めくっていただきまして資料3-(2)でございます。これは黒牛の生産の見通しでございます。黒牛につきましても左上にありますとおり、10年後に向けましては、子牛の不足がございますので繁殖雌牛の増頭あるいは施設整備を推進するなど、産業振興計画に位置づけた取り組みに基づき増頭を進めてまいります。

また20年後、平成46年度に向けましては、その右にありますとおり土佐あかうしと同じく、県内ホテルや飲食店等で黒牛の肉を提供することを進めまして、主に県内というよりも県外から来ていただいた観光客の方にお金を使っていただくというようなことでもって需要の拡大を図るということや、新たな販路や有利な販売先を確保しまして畜産クラスターの拡大を進めていこうと思っております。さらに既存農家の規模拡大や新規就農者の確保などの取り組みを進めることによりまして、需要の動向に対応した増頭を進めてまいります。

その結果、飼養頭数はグラフの上の太い線になりますけれども、大川村あるいは梶原町での大規模な増頭が平成31年度までに終了し、その後は規模の小さい農家を中心に戸数は減少しますが、規模の大きい農家の増頭を進めますため、平成36年度までには約2,600頭、さらに10年後の46年度には約2,850頭まで増頭する見込みでございます。一方、と畜頭数につきましても、下の線になりますけれども、平成46年度には約900頭まで増加する見通しでございます。

最後に、豚の生産の見通しですけれども、1枚めくっていただきまして資料の3-(3)でございます。豚につきましても、平成36年度に向けましては左の上にありますとおり、施設整備などによります規模拡大や高能力母豚、これはたくさん子豚を産む豚とこういう意味でございますけれども、導入によりまして増頭を進めるなど、産業振興計画に位置づけた取り組みに基づき増頭を進めてまいります。

また、併せまして、これから増頭していきます豚や現在県外へ出荷しております豚につきましても、県外への出荷を進めてまいりたいと思っております。また20年後、平成46年度に向けましてはその右にありますとおり、飼養管理技術の向上や母豚の生産能力の向上によりましてさらなる増頭を進めますとともに、引き続き生産される豚の県内の出荷を進めてまいります。

その結果、一番上、細かいグラフでございますけれども、県内や県外の出荷頭数を合わせた県全体の出荷頭数でございますけれども、平成31年度には約5万7,000頭に達する見通しでございます。また、平成31年度以降もほとんどの農家が増頭の意向を示しておりますので、必要に応じまして規模拡大のための用地確保にも取り組みながら、平成36年度には県下全域で27年度ベースになりますけど約3割増、約5万9,000頭、平成46年度には約4割増、約6万4,000頭まで出荷頭数が増加する見通しでございます。以上が各畜種別の生産の見通しになります。

次でございますけれども、新食肉センターの処理頭数の見込みについてご説明いたします。資料4をご覧くださいと思います。新食肉センターの処理頭数の見込みにつきましては、上の基本的な考え方にありますように、先ほど各畜種別にご説明しましたけれども、産業振興計画に基づき増頭を推進しまして、県内産の和牛、これは土佐あかうしとか、あと土佐和牛、黒牛という意味ですけれども、増えてくる分はすべて新たな食肉センターで処理することとしまして、現在県外から導入している黒牛、それや県内産の馬、そして今後増えてくる山羊につきましても平成27年度実績で固定させていただいております。また、豚につきましては、経営意向調査で増頭したいという意向がありました実際の数値のうち、東部地域、安芸市や、奈半利とかいうところがございますけれども、そういったところの増頭のすべてと四万十町で今後増えてくる頭数の2分の1程度を処理するという考え方で、新食肉センターの処理頭数を見込んでおります。

その結果、新食肉センターの処理頭数の見込みで豚や山羊の処理頭数に加えまして、牛や豚の処理頭数これを4倍にして、これを豚換算頭数といいますけれども、豚の頭数そして牛や馬の頭数を4倍にして豚換算頭数を加えた合計になりますけれども、平成31年度には約2万頭、これは一番上の太いグラフですけれども約2万頭、平成36年度には約2万2,000頭、そして20年後の平成46年度で約2万5,000頭と見込んでおります。

この処理頭数の見込みを基礎にしまして、新食肉センターの施設の規模と建設コストを試算しております。これは資料5の1枚になります。

この施設整備の基本的な考え方でございますけれども、今回の施設整備は平成36年度の処理頭数に対応できる規模で行いまして、20年後、平成46年度に向けましては平成36年度をめぐりに施設の拡充等の検討を行おうとしております。



今回、委員の皆様からのご希望もありまして、新施設の規模感、これを持っていただくために平成36年度における処理頭数の見込みから、あくまでも規模感を持っていただくために機械的に算出しました。その結果でございますけれども、2番でございますが、施設の規模は1日220頭程度、本体整備経費でございますけれども16億円程度でございます。関連工事経費としまして5億円程度となりました。

この機械的な計算の前提でございますけれども、3番に書いておりますとおり、稼働日は週の5日として、稼働率は盆や暮れには処理頭数が増えるものですから、こういった繁忙期などの対応を考えまして9割としております。整備経費でございますけれども豚換算頭数をもとに機械的に算出し、本体整備の経費につきましては、今の県広域食肉センターで行っておりますと畜からブロック肉の加工までを行う一次加工部分の範囲、と畜から一次加工部分までの範囲とした試算としております。

関連工事経費でございますけれども、汚水処理や水道施設の経費としておりまして、いわゆる平場の整地されたところに建てればというような、そういうざっくりとした想定でございますので、用地費でございますとか整地費あるいは既存施設の解体費、それから稼働しながら建て替えをとのお話もありましたけれども、そういった場合の仮設費につきましてはこの試算には含まれておりません。重ねて申し上げますけれども、これは委員の皆様にご覧いただき、新施設の規模感、これを持っていただくために平成36年度の処理頭数の見込みからあくまでも機械的に算出させていただいたものでございます。よろしくお願ひしたいと思ひます。

それと最後ですけれども、新施設に求められる機能でございますが、これは専門的なお話にもなりますので、恐れ入りますけど委員の方から説明をお願ひしたいと思ひますので、よろしくお願ひしたいと思ひます。

(委員)

資料の6のところ、以上のことで求められる機能というような話でございますが、現在の施設と新施設というような両方イメージがありまして、参考として、四万十市営食肉センターと、それから外部の方の県外なのですが、A食肉センターとBという形で一応参考として挙げてございます。

それで現在の施設というものは、ここに書いてありますように、農家から出荷されたものは生体検査なりと畜・解体なり行って、いわゆると畜・解体をして冷蔵保管をしてセリを行ったりして、一次部分肉処理まで行っているというのが現状であります。一部内臓も行って、業者の方で冷蔵・加工、二次加工されて消費者に売っているということでもあります。

それでこのイメージは先ほど若干申し上げたことが入っておりまして、利益を生む部分というような形で提案といたしましては、やはり加工も含めた形で販売部門というような話で利益を生む部門も入れてあるということが特徴であります。

それで現在の出荷、いわゆる施設の内容とは一次加工までは一緒ですが、いわゆるそういう二次加工なり三次加工というような話でやったらどうかということもございまして、内臓についても一次加工、大洗と言っていますけれども、そういう形だけで業者に渡すのではなく

て、ある程度二次加工して製品化し販売していく形で、付加価値を高めるというのが新センターの主なイメージとなっております、そういうのが入っているのがこの一次・二次・三次加工ということでございます。

参考のところを若干説明してまいりますと、四万十市営食肉センターそのものはと畜・解体、冷蔵保管までやって、同じ関連業者の中でいわゆる一次加工なり二次加工されているというのが実態であります。

A食肉センターのところを、これは小さなところで、あまり大きくないのですが、これは以前からHACCPという形で食肉の衛生をより細菌数が少ないということで、例えば賞味期限が普通は30日あるのが、ここの場合は70日ぐらいで出しているということで、かなりそういうことを売りにしています。だから、そういう形で一応ここの場合には格付け、セリをして一次加工までして出している。

一部製品についても販売しております、特徴から申し上げますと、ここの場合についてはと畜・解体日は週2日である。それで、あとは職員が流動化した形で部分肉処理等を行っており、全体としては食肉処理と簡単にいえば非常に人件費を削減していくという体制があって、トータル的にはかなり処理している。

それからB食肉センターというのは、これは産地食肉センターという形で買取方式であります。食肉センターが一部、この場合には買い取り以外にも自分で農場も持っているという形、農場を持つというのはこれは処理頭数の確保という形でやって、この場合には三次加工というような形でハムとかソーセージを作って、なかなかここまでいきますと製品の出荷の安定化が求められます。

そういうふうな一部は直営の農場も持っており、ここの場合には製品を作って、一部のところについては各3地域か4地域ぐらいにレストランを持っていて、PR地点みたいな感覚で、そういう形で全体としてそういう加工・販売に取り組むみたいな中ですから、そういう形で食肉センターの機能として持っているというのが実態であります。

その次のページのところに、求められる機能というような話で具体的な形について、と畜・解体という形であって、生体受入というのは屋外でやっていたり、係留施設に傾斜がなくてコンクリートであって、そういうツメを傷めるとか、不衛生になっているところがあって、特に防虫・防鼠対策という形で自動ドア化をしていくとか排水の傾斜を設けるという話と、それからツメを傷めないような構造にするという話と、アニマルウェルフェア対策等があって冷風装置とか飲水設備を設けるという話であります。

それからと畜・解体については、この場合には確かに若干ですけれども、ゾーン基準がなくて豚と牛が同じところであるという話と、豚については吊り方式でやられている、牛については必ずしも吊りじゃないということと、消毒液が不足しているという話と、換気装置不足ということでございます。これに対応するのは、そういうゾーン区分を設けるという話とか吊り方式でやるという話と、消毒槽なり洗浄槽を設けてやるという話と換気を行うことによって結露を防止するという話とあります。

それから冷蔵については、通路が狭いという話や、フロンガスであるという話と、通路を

十分にとって、施設への接触とか人の接触を防ぐという話とノンフロンガスの設置ということでもあります。

それから内臓処理については、排水路に直接その汚染水が床面に放出されているという問題がありまして、できるだけ排水施設の排水路に放出する、それから換気を設けるという話と、一部については作業の効率化を図るために内臓洗い機についても機械化を行うということでもあります。

それから浄化装置については、現在は委託しているという話ですけども、将来的には自主管理や下水処理を行うということでもあります。

それから施設関係については、消毒槽はタイヤ消毒のみであるとか舗装されていない、水が排水しにくいという話や電気代の負担が多い、見学者通路等がないなどがあります。輸出もされていないということで、また傾斜なりそれから自動消毒装置の設置なり、省エネ化の太陽光発電等々の実施を行う。

セリについては、冷蔵庫と同じ部屋ではなく、ある程度別室の方がいいだろうということでもあります。

それから流通・加工については、これは大きくなればある程度の自動化もつながってくるだろうという話と、二次加工については、例えば副生物の場合についてもある程度二次加工までやっていくという話とか、真空包装機を導入し衛生的な部分に取り組みとか、それから金属探知機も一部導入。それから三次加工についても現在はやられてないですが、ある種の商品については三次加工についても検討していくという話とか、必要に応じてはそういう商品的なレストラン的な話とかインターネット販売等についても検討ということでもあります。

以上でございます。

(委員長)

ありがとうございました。

そうしましたら、3本目の柱に関しまして詳細な説明がありましたので、これについてご意見をいただければと思います。今回のセンターの素案というか、どのくらい処理があつて、あるいはどのくらいの規模感であるか、あるいはどのくらいの費用でといったところに関しては、あくまでも案であるということ事務局サイドの方からかなり強調がされましたので、ひとり歩きしないように認識をしていただければとてもありがたいと思います。ご意見やご質問ございましたらよろしくお願ひします。

(委員)

議論の前に1点確認させていただきたいと思いますが、第2回を欠席したものですから、第2回の中で第3回までに、今のセンターを建て替える場合に現有地の建て替え、それから統合した場合等を含めて、収支も含めて調査をしていくという話だったと思いますけども、今のそのご説明ですと、資料4・5あたりで見ますと現在地の建て替えを前提としてらっしゃいますけども、今後そういう細かいものの収支とかあるいは統合した場合とか、そう

いうケースも今後出していただけるということでよろしいのでしょうか。

(事務局)

建て替えの場合あるいは、当初第2回のときは建て替えそれから新築、そして統合、そんな形の中でざっくりしたものを出していこうということで作業をしていたところですけども、なかなかその建て替えの部分についてもやはり本会の中で第4回で、コンサルの方に調査していただかないと、先ほど委員からありましたように稼働しながら建て替えできるのかどうかなど、詳細な部分がございますので、もう1回時間をいただいて、こちらの方でコンサル入れて調査させていただきたいというふうに思います。

新築の部分についてはなかなか土地の関係がございます。一応今私どもがやりました更地の場合でやった場合にどうだといったところを出ささせていただいていますが、つくるまでの新しくというのはなかなかいろいろ試行錯誤しているところですけども、まだ今回出すという段階ではございません。そして当然これから回を重ねていく中で統合の部分での定義とかいったことも、また皆様方委員の方に示させていただいて、素案とかいったところも検討もさせていただきたいと考えております。

(委員長)

よろしいですか。

(委員)

それでは、次回以降またそのさまざまな収支が出てくるということを期待したうえで、2点ほど申し上げたいと思っております。

1点目は、その機能のいろいろご説明をいただきまして、確かにこれだけ機能があればいいなという思いがある一方で、本当にこの220頭というかなり小規模、愛媛とか徳島の施設に比べるとかなり、あちらは900頭、1,000頭規模ですのでかなり小規模な施設の中でこれだけの機能を整備。先ほど委員からもかなり全国に負けない HACCP をということではありますけども、本当にこれだけ整備してその収支が回っていくのかというのはまだ私の中では腑に落ちないところがありまして、A食肉センターは小規模で海外輸出にも特化してうまくいっているといいますが、そのあたりの収支なり、その施設がどのようにうまくいっているかというのはもう少し詳しく知りたいと思っているところではございます。

それからもう1点は、先ほどの機能とも関係しますけども、やはりその収支をできるだけ早く出していただけたらと思っております。高知市は今の広域食肉センターの一部事務組合の事務局を預かっている立場でございますけども、ご案内のとおり、事務組合1月には各28市町村の首長に集まっておいただきまして、かなり突っ込んだ議論をいたしました。その中で今の体制は相当やはりもう持続可能が難しいというところがあったわけですが、一方で首長の方々からはやはり県の今のこの検討会の状況を見て方向性を出したらどうかという意見もございました。

やはりその意味するところは、県の方でどこまでご支援をいただけるのかと。主体的に関与していくというご発言もありましたけども、そのあたりの詳細はまだ見えてない。やはり早く県のお考えを詳細に知りたいということがございます。

それから今週 20 日に、これも新聞にも大きく出ましたけれども、この食肉センターの事務組合の議会もございまして、こちらでもやはり今の体制は厳しいというところでは一致をしまして、管理者である岡崎市長の方からも、今後やはり県内一本化というのも有力な選択肢だという発言もございました。

こうしたことから、こちらの今の検討会の状況も見ながらではありますけれども、議会の中でも一本化というところには一定の理解も得られるところがございますので、いずれそういう議論をしていかななくてはいけないと思っておりますので、そうした中で早めにこの新しい食肉センターをつくった場合の 30 年 40 年の収支を含めて、細かいその収支のご提案をいただきたいと思っております。

高知市としても、その畜産振興、増頭あるいはそのと畜場が必要だというところは十分理解はいたしますけども、その先、なぜ二本、一本ではなくて二本にしたのかというところはもう少しその議論をさせていただきたい、していかなければならないかと思っております。

(委員長)

いかがですか。

(事務局)

先ほどもお話ししましたように、やはりその収支の部分、それは当然またお話ししないといけないと思います。また、単に収支だけで考えていいのかというところもあると思います。それとやはりいろいろ当初この検討会が立ち上がったときに、部長の方からの挨拶にもありましたが、全体としてフリーハンドでいろんな可能性も考えて高知県にとってどれが一番いいのか、その観点で議論を進めていきたい。そういう思いを持っております。

また、皆様方、こういった 19 名の委員をお願いしておりますのでいろんなご意見があると思います。その中で時間は若干かかりますけれども、できるだけ 8 月末ぐらいまでに方向性も定めていきたいと思っておりますし、また議論をさせていただくような資料の方も作成させていただきたいと考えております。

(委員長)

ありがとうございます。

(委員)

ただいま委員の方から事務組合、高知市の状況、それについてのご意見があったわけで

ございます。また、この四万十市との統合を含めての議論をという状況のお話があったわけでございますけども、これは基本的に高知市のあり方検討会ではなくて、あり方検討会を超える検討ということで県が主導で現状の施設をベースにして何とかできないだろうかということを、順序で言えば第1優先にして検討するということだというふうに私は認識しております。

したがって、委員からのお話にもありましたが、やはりこのこの単なると畜・解体だけではなくて付加価値を付けまして、それを二次・三次と付加価値を付けまして、あるいは委員からありましたようなその情報提供をしていく、こんなものを付加しまして、これはいわば運営会社ということになろうと思いますけども、運営会社の方にここでそういう情報化をしていくようなセクション等々の検討を当然しないといけないと思いますが、そんなことも含めまして、要は処理頭数はただいま言いましたようなところで、他県から言われると少ない状況にはなっていると思いますけども、しかし、その中で最大限工夫をいたしまして、要は独立採算性がとれないだろうか。その辺が第1のこの順序でいう検討だろうというふうに思います。

幡多地域との統合という問題も最後の手段として検討課題に上がってくるだろうと思いますけども、あくまでもその現状を大前提にした体制、それでいけるのかいけぬのか。そこをいろいろ知恵を出し合って詰めていく。これを第1優先にしないとおかしくなってくると思います。

(委員長)

ありがとうございます。意見の相違はありますが、統合に関しても分析といったことに関しては間違いないようです。それから移転ということも含めて議論をするということで、その順序、優先順位ということに関しましては委員の間でやや異なる意見をいただいたというようなことかと思いますが、関連して何かご意見ございますでしょうか。

(委員)

まず県にお礼を言いたいと思います。ビジョンをしっかり持ってやるべきだということで、早速その概算ですけれども、頭数的なものといいますけども、私はこの頭数はしっかり生産農家の話を聞かれてやられているというふうに理解をしておりますし、その目的の10年後というのもこれもひとつの理解を示しておりますし、それを踏まえてどうしていくのかということこれから取り組んでいこうと思っておりますので、そういう意味では本当に感謝をしておりますし、この金額はざっくりですからあまり当てにならないというふうな、今日委員長が言われたようにひとり歩きしないようにすることが大切だろうと思っています。

ここに委員が出してもらっているさまざまな、先ほど委員も言われましたが、さまざまなことが考えられることをみんなで意見を出し合って議論、不安に思うことは出し合っ

これからスタートを、新たな数字ができたものですから、次の一步に進めるのではないかなと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思います。ありがとうございました。

(委員)

いろいろ資料等々本当にご苦労さまでした。利用者というか、実際に現場で販売している者それから生産者の声とかをいろいろ聞かせていただいている部分の中から、やっぱりその販売が私どものメインになってくるわけですが、この中で増頭は当然でございますが、販売の方も出てこなかったのので少しお話をさせていただきますと、実際に今あかうしは非常に足りない状況というのは実は継続しておりますが、この増頭していった中で年間で700～800頭というような需要とここに書いてありますが、もっと必要になってきます。実際、これはあくまでもざっくりとした数字ではございますが、700頭では全然足りない状況に今後なっていくというのが見通しであります。

その理由としましては、やはりあかうしという、赤肉という、赤身がおいしいという部分はあつたりしますから、この中の最初のページの方にもございましたように、実際に高齢化が進んで需要が減ってくるのではないかなというようなこともございましたけど、高齢化が進んでいくと逆に赤身肉というのが需要がもっともっと上がってくるというわけですので、肉自体の需要がもし若干下がってきたとしても赤身肉の、あかうしに関しての需要というのは逆に上がっていくということもありますので、これは高知県の強みでございますので、その辺の強みのあると、食肉センターがあるということがさらに強みになってきますので、その辺を非常に強くお願ひしたいということがありましてお話しさせていただきました。

海外の方、昨年から台湾から2社、中国の方から1社オファーがありましたけど、出だせないという状況でお断りしている状況でございます。もともとあかうしというのは韓牛でありまして韓国の方から来た牛でありますけど、向こうでも足りないという状況がありますけど、向こうのあかうしと高知のあかうしでは手前みそで申し訳ないですが、雲泥の差があるぐらいの味があるということで非常に評判を得ておりまして、これから台湾の方などでも新しいその事業の中にあかうしを入れていきたいということですが、非常に残念ながら頭数が足りないということでお断りをさせていただいているところでございますが、そういった状況でもありますので、非常に良いチャンスがどんどん入ってきている中でございまして、県の方も職員の方も、皆さんの方もぜひこの企画を、新たなそのと畜場、実際に移転するのか現状でやるのかというこれからの議論ではございまいしょうが、大事な時期でございますので、もう一度心に持っていて、高知県が売っていくものがどんどん出てきている中で、よく県外で言われるのは「量が少ないね」と言われるのですが、「これ量が少ないね、ないね」と言われるよりも高知の宝ということで強みを持っていきたいと思っておりますので、ぜひよろしくお願ひいたします。

(委員長)

どうもありがとうございました。強いニーズがあって、今後も多分展望できるということですね。

(委員)

はい。

(委員長)

価格は相当、高止まりしているようにも見えるのですが、あれがさらに続くというふう  
に流通の側で見てらっしゃいますか。

(委員)

そうですね、若干価格は今下がってはきておりますけど、増頭していけば、要は牛が足りないから高くなっているという部分があるのと、異常な子牛の値段という部分があるので、これが子牛価格が落ち着いてくると価格も若干落ちてくると思いますし、これは余談ではございますが、あまりに高くなりすぎると消費が若干冷え込んできているというところも微妙なところでございます。今年の初めに全国の食肉組合の方で調査した分が、私も全国の方の委員で入っておりますので、その辺でお聞きしたところで購買力が7ポイントぐらい下がっていたということが出ておまして、これは実は日本だけではなくて、全世界的な部分で牛が足りないということも実際は言われておまして、アメリカでも牛肉が高くて買えないから鶏肉を食べているというニュースが昨年の秋ぐらいから出ていたと思うのですが、日本も同じような状況で、これはどうしてかといえば、穀物が高いとかそういった部分、いろんな部分の弊害が入ってのことだと思いますが、日本は特に子牛が少なかったということです。そういった部分が強く出たと思いますけど、これからETとかそういった部分を通じて増頭していけば、もっと安くなって良いものができていくことになっていくと思いますので、望みは非常に大きいものがあると思いますのでぜひよろしくお願ひします。

(委員長)

ありがとうございます。他にご意見やご質問はございますか。委員、お願いします。

(委員)

これは確認ですけれども、事務局の方から言えばこういう220頭の規模で16億円のコスト、イニシャルコストを投じてやるというハンドルの切ったという事実ですね。今、委員が言われたように今後四万十市の改築も、改築といいますか、改修も予定されておるよ  
うに聞いておりますけども、この会議の中ではこの新たな新施設はこういう方向で行くとい



うふうにハンドルを切ったという確認をした、そういう意味でいいですかね。

(事務局)

先ほどが説明しましたように、この指針、想定のと畜の数字でいった、それで新食肉センターをつくった場合の、更地にそのままつくった場合の規模感、建設費用等であればこのぐらいになりますというふうな機械的に算出した数字ですので、当然これからこの内容は良いのかどうかとか、いろんな形での資料を先ほど言いましたように提供させていただいて、そこで議論を行っていきたいと考えております。

(委員)

私も委員の言いましたように、ちょうど先般のあり方委員会に参加しておったということでいろいろな情報も入っているということで、こんな質問になると思うのですが、やはり統合ということは、確かに四万十市の中でそこの話はできにくい状況にあると思いますけども、その辺も含めて、本来でしたら統合案はこうなる、これも試算でしたらこう、単独でやった場合はこうなる。さらに加えて、その辺の今後のランニングコストというようなことなど、そういったことがあれば、ずっと入ってきたというふうに感じました。ですから、今後においてそれはやっていただけるという今確認しましたので、ぜひ幅広い、ただ、これが出て以上、これにハンドルを切ったかなという自分の解釈でしたので、こういう質問をさせていただいたところです。今後広い意味で議論をいただいてやっていければというふうに思います。

(事務局)

幅広く資料を作成していきたいと思います。

(委員)

委員の今最後の方にお話があったのですが、若干県の答弁があいまいでしたので、私の方から蛇足ではございますが、私なりのご意見をさせていただきます。要は統合するのか、現状の施設でいくのかという検討会ではないということなのです。まず現状を前提にいたしまして、そして現状の中で整備をしていこうというのがまず第1順序ということでして、そのための検討会ということです。

したがって、一部事務組合等があり方検討会の問題はそれはまた別途問題としておいていただいて、この中へ食い込んでこられますと、要はこの議論が混線をいたしまして非常にあいまいになり皆さんが決断しにくくなる。四万十市でももちろん施設整備をするのは結構なことでございましょうし、それは四万十市でより良いものを施設整備をするということで、採算性の検討を含めてされる方が良いでしょうと思います。こちらはこちらということでございまして、仮に四万十市もだめ、そしてこちらの方もだめとこういうことになっ

た時に、最後の統合というお話が最後の議論として加わってくるということでございます。

したがって、一部事務組合の議会がどうかという話は、これは別途のお話でございますので、それは一部事務組合の中でお話ししていただければ良いと私は考えておりますので、県の方も私はそういう順序というふうに知事の議会答弁等から総合的に判断しまして、そういうように私は認識しておりますが、なお、訂正するのがありましたらお話をいただきたいと思っております。

(委員)

私が言ったのは、一部事務組合で当然話すべき課題は課題だと思いますが、こうして出したというのは、前回の会議としては統合もあり得るということで議論があったので、ただ、今回出た資料、これが出たので、それを言っただけの話です。ですから、統合という選択肢がある以上、基本的には試算の中でも統合の資料を出すべきではないかという話ですので、そういう思いはなかったもので、こういう方向でハンドル切ったというのは、前回、統合という委員も言いましたけども、そういう確かお話があったということを記憶しておりましたので、統合であった場合は例えば30億円要るとか、そういう試算が欲しかったなというふうに感じたところです。

ですから、基本的には委員が言われたように、これについて議論をしていく、ハンドル切ったということは確認できましたので、これ以上私の方からはありません。今後、そういった広い見地から、これに踏襲して議論をしていったら良いというふうに思っておりますので、ありがとうございました。

(委員長)

どうでしょう。ここの前提は確かに統合というのはないのですが、統合の議論をしないという議論はこの委員会ではまだ出てないというふうに私は思っていますが、この点ちょっとご確認をいただけますか。

(事務局)

当然知事の方からも、先ほど委員長が言われましたように、その広域食肉センターの機能などの案というのがここの柱だと思います。そのためにまず、今こちらの方の生産コストとかいろんな新食肉センターでの処理頭数の見込みといったものを出させていただいています。その中で先ほど言いましたように、当然大きくは今の食肉センター二つであってもできるのかどうかというのは資料も出ささせていただきたいと思っておりますし、もう一つは先ほど言いましたように、最初から統合はしないといったことは一番最初の挨拶でもお話しさせていただきましたようにその選択肢がないというわけではない。

ですから、いろいろ高知県として前を切ってこの検討委員会も立ち上げたところです。いろんな形での議論をしていただかないといけないと思っております。そのための資料提供、

そういったものは当然出させていたいただきたいと思ひますし、ただ、一番良いのは産地に近いところに食肉センターがあったら良いと思ひます。ただ、そのあたりの部分での状況はどうなのか、収支がどうなのか、本当に色々なことができるのかといったことも踏まえたうえで、先ほど言われましたように、それが全然内容にならないようであれば、当然統合の方は、これは最初から言うようにフリーハンドでやろうということの前提ですので、その部分のまた資料も出させていたいただきたいと考えております。

(委員)

私も今日、委員が出していただいたこの資料で強みがあり、それは、土佐あかうしの食肉卸売市場であるし、食肉の大消費地であるということに位置しているというのもありますし、現在の広域食肉センターがどうやれば存続できるかというのをまず第一に考えていくかと考えております。そして、そのためには県に収支については今後出していただけるということでしたけれども、その細かい数字等早急に出していただきたい。8月末を予定しているということですが、その数字が出て、それからかなり検討しないとなかなか最終の案とかそういうのは出ないと思ひます。そして本日、委員の方向性について、現状の施設の中で解体日を週1回か2回、これはなかなか難しいと思ひますけれども、作業の効率化を図るために部分肉処理を取り入れ、職員の流動化を図るという非常に興味深い点もありますし、その点も考えていかないとここはいけないと思ひますので、早急にそういう具体的な数字、それを出していただきたいということをお願いしておきます。

(委員長)

時間もなくなってきましたのでピッチを上げる必要あります。

(委員)

せっかくその試算のこともあったので、この施設規模の今ここで提示されている16億、それから関連で5億、これはあくまでも設備と施設という部分だけでしょうか。それともこの中でいろんなイメージの中で HACCP もあり、二次加工・三次加工というようなこともあると思うのですが、この加工設備ということになるとやっぱり施設はもうちょっと大きくなるのではないかといいものもありますし、今現状で全農、そしてうちの中でということで加工業も入ったりして、業者も入っております。今いる既存の業者さんが結局全くもう入れないような状況というのはいかがなものかというふうなこともありますので、そういった部分も踏まえますと、規模はもう少し大きくなるのではないかといいものはある。

これはあくまでも概算で出した分だとは思ひ、機械的にということだったので、もうこれから出していくのであれば、そういった部分をもう少し細かく盛り込んでいただきたい。どれぐらいのものになるか。施設移転料これぐらいは必要じゃないかというのも出てくると思ひますので、その辺も一緒をお願いしたいと思ひます。

(事務局)

分かりました。おっしゃるとおりだと思いますので、今後その整備費を詰めていく段階でそういったことも加えまして詰めていきたいと思います。ありがとうございました。

(委員)

私、行政の方は、その使命というのはやはり町民の福祉の増進というのが大前提でございます。今回の新食肉センターの関係におきましては、その方向性を決めるにはいろんな選択肢があるほど方向性が絞られるということがありますので、県におきましては現地建て替えの部分は一応この方向性に出たのですけれども、いわゆるその現地建て替えというのは、四万十市の方につきましても現地建て替えという選択肢があると思いますので、統合か今の現在のところの食肉センターで稼働するかというふうな形もいろんな条件あるいは資料に基づいて、私、委員の方に条件提示を出していただいたら方向性も自然と見つかるのではないかとということで、最後に言わせていただきます。

(委員)

いろいろご意見をいただきまして、私も事務局の立場で言ったら良いのか、委員の立場で言ったら良いのか、ちょっと微妙なところがありますけれども、今までの議論を少し聞きまして感じたところがあるのですが、まず委員の話というのは、まずそもそもこの委員会を立ち上げた経緯から申し上げますと、高知市一部事務組合あり方検討委員会の中で高知市にある広域食肉センターの廃止をされるという方向が出された中で、何とかこれを存続できないかというところで実は話が始まってきたというのがあります。

一方で、四万十市の方もいろいろ課題を抱えているということで、そちらとの関連というものが将来出てくるであろう。議論する中ではお互いがどういうふうな棲み分けをする、あるいは関連をする、連携をする。そういった議論も当然必要だろうというふうには思っております。

ただ、委員が言われたのは、まさにこの始めたスタートというのが高知市にある新食肉センターという言い方なのですが、それをどうしていくかというところがそもそものスタートですから、まず一足飛びに統合というよりは、まずそこをきちっとあり方を議論をして、それが存続が可能かどうかも含めてきちっと議論をしたうえで、その次のステップとしてより高みを目指す、あるいはどうしても背に腹を代えられないとかいう状況が出てきた場合に、どうするかというような議論に結びつけていくべきではないか。だから、今の時点で直ちに統合ありきのような議論をされるというのはいかがなものかというご趣旨ではないかというふうにお聞きをしました。

ただ、一方で、委員が言われましたように、いろんな多分パターンがあると思います。今回、委員もお話しされましたけど、こういうことでやるとこういうお話がありましたけ

れども、一つの前提を置いたらこうなる、ある程度、例えば規模感にしてもいろんな思いで多分進んでおると思っています。こういう前提を置いたらこうなる、費用もこれぐらいは大体掛かる、というようなことをある意味共有をしながら、その中でいろんな選択肢があると思しますので、その中でベストの選択をしていく。その中の一つとしては、当然一緒になっていくとかいうような方向ももしかしたらあるかもわかりませんが、そういうふうな議論に段階を追って進めていったらどうかというふうに思っております。

一番最初にお示ししましたように、この審議の過程をずっと回を追ってこういう順序で進めていくと、こういうお話を確か申し上げていたというふうに思っていますので、例えば今日いただいたものの中でいろんな選択肢も含めて出すとこういうことをございますので、そういうものも準備をしていただいて提案をしていく。そして例えば収支の問題、収支を考えると施設をどうするのか、どういう機能を持たすのかってというようなことでより厳格にやっついていかないといけない、それから人件費、体制によっては人件費がどうなるかとかいろんな問題も出てきます。そういうふうなものも含めてご提案をしながら、良い方向、選択をしていただく。そういう議論をしていきたいと事務方としては思っておりますので、そういう形でご理解をいただければというふうに思っております。

それともう1点、統合のところでも気になったのですが、一般論として、施設というのは大きい施設になれば施設そのものの運営というのはよくなる。これは当然のことなのですけれども、おそらく高知県でも「オール高知」ということで1カ所でやれば、いわゆる食肉センターの経営としては間違いなく良くなるというふうには思います。これは根拠になりませんが、一般論でそうだと思います。

ただ、そういうやり方をした場合に、高知県のように東西に非常に長い、山もあり海もありということなので、要するに生産者の視点というものもやはり必要だろうというふうに思います。ですから、私どもの議論を進めていく中では、もちろんセンターの経営ということというのは絶対必要なことなのですけれども、センターがなぜあるかという、川上から川中、川下、これをうまく回していくための一つの道具としてセンターがあるというふうに思っています。

ですから、センターがありきではなくて、全体を回していくためにどういうやり方が一番良いのかというそういう視点で議論を進めていただきたいと思っておりますし、県としてもそういう話し合い、そういう材料を提供しながら議論をしていただきたいというふうに思います。食肉センターは生き残ったけれども、結局、川上の生産者は何か大変しんどい思いをしているという様なことはないようにしていきたいと思っておりますので、そういう川上、川中、川下それぞれがお互いが良くなるような、そういう中でこのベストの選択というものをしていく。

そういう議論をしていただきたいし、県としてもそういう材料を提供していきたいというふうに思います。その中で2カ所が良いのか、1カ所が良いのか、あるいはもうちょっとほかに3カ所4カ所にした方が良いのかという議論が多分出てくると思っています。そうい

うものを私どもとして整理をして、整備をさせていただく。そういう形で進めさせていただきたいというふうに思っております。以上です。

(委員長)

どうもありがとうございました。もう時間が参りました。統合の問題は相当ホットな議論でありました。残りの時間を考えると、次の回ぐらいで大きな枠組みを決めないと8月の答申というのは無理ではないかというような気もしてくるようなところがありますので、この議論、次あたりで何らかの資料をご提供して、議論を詰めるような段階に入るべきだというふうにも思います。議論の前半では、差別化とか戦略的なものをどうするのだという議論も出ていました。それは現状分析を踏まえて誰が担うかとか、どういう組織なのかを明らかにしなければなりません。これにも随分と時間がまたかかるように思います。いざれにせよ、枠組みをそろそろ固めるという時期が来ているのかという感触を持ちました。

以上ですが、よろしいですか。

そうしましたら、これで私の方から司会の方にお返しいたします。

(司会)

すみません。それでは、次第の3「その他」でございます。

まず最初に、事務局の方からご連絡がございます。第4回の検討会につきましては、次回は4月下旬ごろを開催を予定しております。委員の皆様には、また日程調整のうえ改めて事務局からご連絡いたしますので、お忙しいとは思いますが、出席していただきますようお願いいたします。

(事務局)

開催の関係で4月の下旬というお話ですけれども、いろいろ先ほど言いましたコンサルを入れて調べるようなこともございますので、日程調整の方は8月の末は想定はしているのですけれども、次の部分で出す資料の関係もございますので、まず一度4月下旬かあるいは5月になるか、ゴールデンウィーク明けになるかわからないですけれども、そのあたり資料の出来具合も含めて調整をさせていただきたいと考えております。

(司会)

事務局からは以上ですが、ほかに委員の皆様からご連絡等はございませんでしょうか。

長時間にわたる会議になりましたが、以上をもちまして第3回の高知県新食肉センター整備検討会を閉会いたしたいと思っております。また、オレンジ色のファイルにつきましては、次回また今日の資料を付けてまた机の上に置いておきますので、持ち帰らずにその場に置いていただきますようよろしくお願いいたします。

本日はお忙しい中、参加していただきましてありがとうございました。