新たな食肉センターの整備の推進

資料５－④

県内食肉センターの現状と課題

◆ 経営収支の安定化

○高知県広域食肉センター
・と畜頭数の減少により、収入が減少

・処理頭数(頭)
大動物(牛・馬)　：3,564(H17) → 2,292(H27)
小動物(豚・ﾔｷﾞ)：6,781(H17) → 4,319(H27)
・収支千円（事業外収入は除く）：
▲15,949(H17)→▲34,967(H27)

○四万十市営食肉センター
・と畜頭数は現状維持（愛媛県産　約７割）

・処理頭数(頭)
大動物(牛)：　1,377(H17) →　1,047(H27)
小動物(豚)：85,497(H17) → 97,650(H27)※
※　県内産：32,145　愛媛県産：65,505
・運営収支　　H27：33,369千円の黒字

◆ 施設の老朽化

○高知県広域食肉センター
・昭和55年に建築、現在36年が経過、H30年に耐用年数を迎える。

○四万十市営食肉センター
・昭和42年に建築、耐用年数は経過、H8施設改修

○HACCP対応可能な施設への更新が必要
⇒国はHACCPの制度化・義務化を推進

県内食肉センターの必要性

◆ 県内の食肉センターが廃止、県外出荷の場合

○生産者の輸送費等の負担増

○輸送に伴う、品質低下による枝肉価格の低下の恐れ等

◆ 第３期高知県産業振興計画による増頭対策

（土佐あかうし）飼育頭数
H27：　1,728頭 → H34：　3,421頭
（土佐和牛・黒牛）飼育頭数
H27：　2,266頭 → H34：　2,646頭
（養豚）出荷頭数
H27：36,463頭 → H34：50,000頭

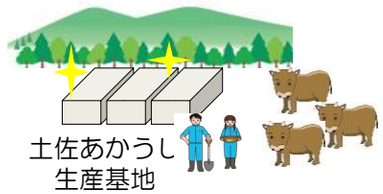
中山間地域を守るために

産地に近い場所（県内）に、食肉センターが必要！

将来に向けた対応

◆県の基本的な考え方

○食肉センターは、いわゆる川上、川中、川下の取組を好循環させ、拡大再生産につなげていく重要な役割を担っており、畜産振興のために必要不可欠な施設で、県内に存続すべきもの



◆県の取組

新食肉センター整備検討会

地域産業に貢献できる施設を整備して欲しい！

安心・安全な食肉を供給する、高知県ならではの食肉センターを！

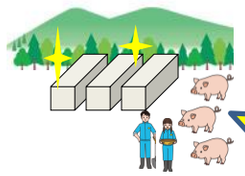
○県が中心となり、市町村、JAグループ等と連携して、新施設の整備に向けた検討会を進め、早期の実現を目指す。
・新食肉センター整備検討会で、新施設の規模、機能、設置場所等について検討
・平成29年８月頃を目途に、整備計画案を取りまとめ

→ **○食肉センターの整備**
・増頭対策、施設整備への支援

→ **○新施設稼働**
・施設運営の助言

目指す姿

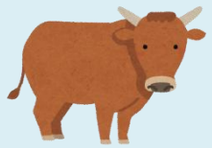
食肉流通の好循環による拡大再生産の実現



生産の拡大

畜産物の消費拡大による拡大再生産の実現

川上（畜産農家）



出荷

川中（加工・流通業者）

と畜

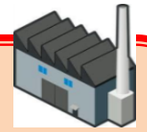
加工

川下（消費者）

流通

安全・安心

産地食肉センター



と畜解体・内臓処理
↓
格付け・セリ
↓
部分肉加工

食肉処理の高度化
ＨＡＣＣＰ対応
消費者に対する安全・安心の提供

地産外商

土佐あかうし

地産外商の拡大！

産地食肉センターが生み出す地域内での好循環！