

計 画 期 間
令和3年度～令和12年度

長野県食肉流通合理化計画書

令和3年6月

長 野 県

1 食肉の流通合理化のための基本構想

長野県の肉畜生産は、県内全域で行われ、地域性を活かした様々なブランド牛や豚が生産され、県内を中心に食肉を安定供給する体制となっている。

しかしながら、畜産農家の高齢化や担い手不足等により肉用牛や養豚農家戸数は毎年減少しており、今後もこの傾向で推移していくと考えられる。

これにより、県内食肉処理施設への出荷頭数も年々減少してきており、稼働率の低下がみられるとともに、本県にある食肉処理施設はいずれも建設から30年以上経過しているため老朽化が進んできており、いずれ施設の改修等が必要になってくる。

このような状況の中で、畜産農家等の収益力向上や県産食肉の県民への安定供給を確保するため「安全安心の担保」「安定的な供給」「ブランド力向上」を柱として既存の販売戦略や生産者等の地域バランスを考慮しながら、関係者合意のもと生産対策、食肉処理施設の機能強化、販路拡大を一体的に進め、持続可能な長野県の食肉流通体制を構築していく。

➤ 安全安心の担保

生産から食肉処理、流通において適切な衛生管理手法を導入し、県産食肉の安全・安心を担保する。

➤ 安定的な供給

生産基盤を守りながら、県産食肉を求める実需者・消費者に引き続き安定的に食肉を供給する。

➤ ブランド力向上

「信州プレミアム牛肉」をはじめとした県産食肉の県内外でのブランド力の向上を図る。

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 総頭数	肉専用種		乳用種	豚		肉用牛 総頭数	肉専用種		乳用種	豚	
			繁殖雌	その他		繁殖雌	肥育豚		繁殖雌	その他		繁殖雌	肥育豚
長野県	県全域	頭 20,800	頭 3,150	頭 12,690	頭 4,960	頭 6,210	頭 53,200	頭 22,890	頭 3,710	頭 15,280	頭 3,900	頭 6,250	頭 53,530

- (注) 1. 現在は農林水産省平成31年畜産統計の数値。
 2. 目標のうち肉用牛は長野県酪農・肉用牛生産近代化計画（令和3年3月）の数値、豚は長野県養豚農業振興計画（令和3年4月）を踏まえた現在からの推計値。
 3. 肉用牛の乳用種とは、乳用種及び交雑種で子牛、育成牛を含む。

(2) 肉畜の生産体制の現状及び今後の生産振興の方針

ア 肉用牛

本県の肉用牛生産は、県下全域で行われており、主な産地は佐久地域、南信州地域、松本地域である。平成31年2月1日現在で、飼養戸数405戸、飼養頭数20,800頭となっており、全国的に中位の生産規模となっている。1戸当たりの飼養頭数は51.4頭で全国平均（54.1頭）を下回っているが、近年、肥育経営を中心に規模拡大が進んでいる。

肉用牛を振興するにあたっては、ゲノミック評価を活用した優良な繁殖雌牛選抜と繁殖性低下要因の調査・指導により優良種畜を確保し、ICTの活用等による生産性の向上や受精卵移植（ET）技術の活用、また酪農家と連携した受精卵移植の体制づくりを推進し、優良子牛を増産することにより高品質な牛づくりを目指し、特に本県のブランドである信州プレミアム牛肉の認定を増加させていく。

イ 豚

本県の養豚は、木曾地域を除く県下全域で生産されており、主な産地は佐久地域、南信州地域、北アルプス地域である。平成31年2月1日現在で、飼養戸数69戸、飼養頭数64,600頭となっており、全国的に中位の生産規模となっている。1戸当たりの飼養頭数は936.2頭で全国平均（2119.4頭）の半分以下の小規模であるが、一部では、飼料用米給与によるオレイン酸含有率が高い豚肉や中ヨークシャー・バークシャー種等こだわりのある豚肉が生産されている。

養豚を振興するにあたっては、多産系種豚の導入や飼養管理方法の改善等を推進し生産性の向上を図るとともに、衛生的かつ効率的な飼養管理環境を確保するため、グループシステムやマルチプルサイトシステムの導入を促進し、飼養管理

の省力化と子豚の育成率の改善を図る。また、こだわりのある品種や地域資源を活用した飼料を与えた付加価値の高い銘柄豚の生産を拡大する。

3 食肉センターの設置の現状及び整備目標

(1) 食肉処理施設の設置の現状（令和元年度実績）

① 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（一日当たり）			令和元年度と畜実績			部分肉処理実績		備考
				豚換算頭	牛頭	豚頭	豚換算頭	牛頭	豚頭	牛頭	豚頭	
佐久広域食肉流通センター	佐久広域連合	1982.3	246	330	30	210	25,342	2,533	15,210	—	—	31%
(株)長野県食肉公社	(株)長野県食肉公社	1998.4	238	560	40	400	75,707	3,697	60,919	—	—	57%
(株)北信食肉センター	(株)北信食肉センター	1973.7	243	300	10	260	51,699	1,671	45,015	—	—	71%
合計	3カ所		242	1,190	80	870	152,748	7,901	121,144	—	—	53%

(注) 1. 年間稼働日数及び令和元年度と畜実績は長野県健康福祉部食品・生活衛生課食肉衛生検査所事業概要の数値。
 2. 備考は稼働率。数値は豚換算の稼働率（年間実績÷と畜能力（一日当たり）×年間稼働日数）で算出。
 3. 合計のうち年間稼働日数については、平均を記載。

② 食肉処理施設の役割

本県の食肉処理施設は2カ所あり（佐久広域食肉流通センターは令和3年3月末廃止）、同じ敷地内に部分肉加工施設が併設しており、大部分がと畜から部分肉加工までオンレーンで行われている。

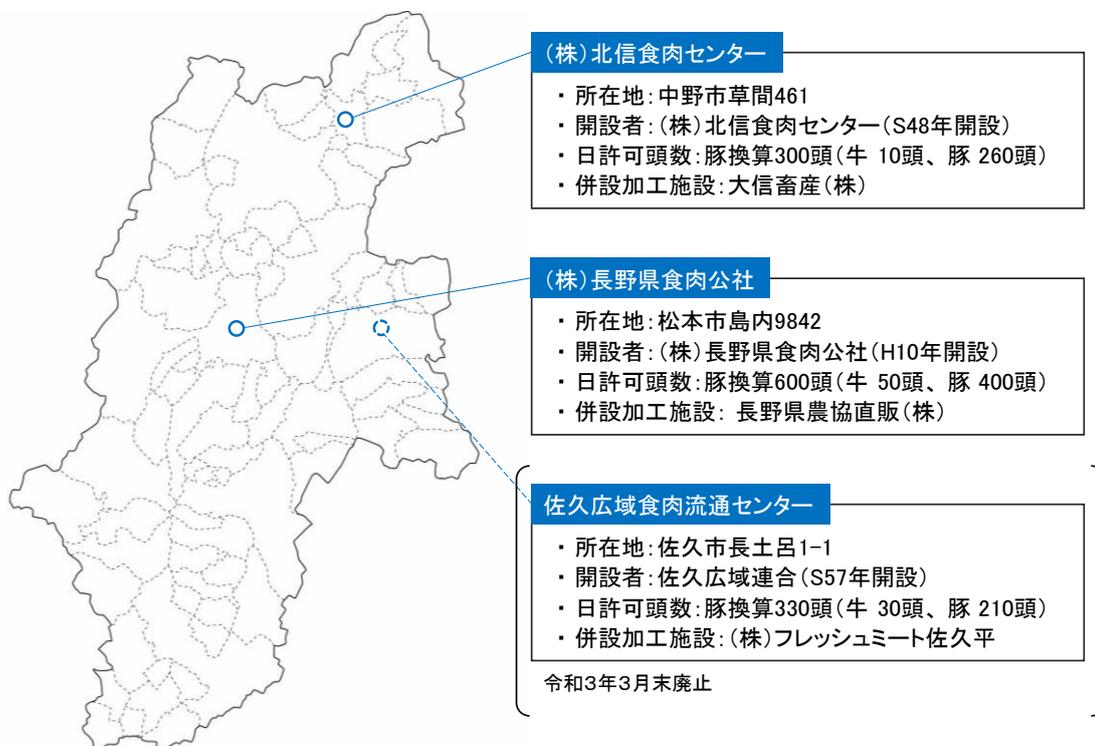
処理されている牛豚は、牛9割、豚8割が県産であり、県産食肉の生産拠点となっている。

食肉処理施設が県内にあることによって、地産地消で新鮮な食肉が提供できることや、食肉事業者等の事業活動により地域経済に波及効果が生み出されている。また、複数の施設があることにより緊急の病畜の処理や家畜伝染病が発生した場合の出荷先の確保という点でも本県畜産に寄与している。

食肉処理施設は、これまでも衛生的な食肉を供給してきたが、消費者への食の安全への高まりや食肉のニーズが多様化している中、生産者と消費者を結ぶパイプ役として、HACCP等により安全な食肉を生産し、消費者が求める価値が実現された安心して利用できる食肉を供給していく必要がある。

食肉処理施設配置図

(令和3年3月末現在)



(2) 食肉センターの整備目標

ア 整備の方向性

本県においては、生産者と販売会社が結びつき、それぞれの販売戦略の中で集荷・と畜解体から販売までを行い、県内を中心に食肉を安定供給する体制となっていることから、この結びつきを最大限活かしつつ必要な整備を進める。

佐久広域食肉流通センターが令和2年度をもって閉鎖したことから、当面の対応として、県内2施設でも本県食肉流通の機能が損なわれないよう、必要により老朽化した施設の補改修の検討を行う。

加えて、長期的な視点として、将来にわたり県内に食肉処理施設の機能を維持し、さらには県産食肉の競争力強化を図るため、経営改善や施設再編による体制強化について協議を行う場を県が設置し、生産者、食肉処理施設関係者、食肉流通関係者、関係市町村等と検討を行っていくこととする。

なお、検討にあたっては、既存の販売戦略や生産者等の地域バランスを考慮しながら、各施設においても生産者や流通関係者と再編の必要性も含め検討を重ねていくものとする。

イ 整備目標

I 経営改善

本県の肉畜生産の大幅な増加が見込めない中、新たな収益部門の創設、県外からの集荷の強化、経営の効率化によるランニングコストの削減、と畜料の見直しなど肉畜生産者をはじめ関係者の合意のもと、経営改善を図っていく。

また、経営の安定化に向け荷受の販売会社等の関係会社との連携を一層強化し、バリューチェーンで得た利益が還元されるような仕組みの構築等も検討を重ねる。

II 施設整備

○ 施設整備計画の作成

施設整備にあたっては、目的と目標を定めた施設整備計画を策定する。

計画の策定にあたっては、投資計画の検討も必要であることから、作業の効率化、投資計画の妥当性など様々な論点で運営主体を始め関係者と検討・協議を行う。

○ 施設整備に配慮する事項

高度な衛生基準に対応するために必要な施設整備、労働力不足を改善するための省力機械の導入、脱炭素社会づくりに貢献する省エネルギー機器の導入などを優先的に行う。

○ 輸出の検討

国の農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（令和2年12月）において食肉の輸出拡大が打ち出されているところであるが、マーケティングや収益性について十分検討の上実施するものとする。

○ 施設整備の支援

運営主体が行う施設整備にあたってはそれにより経営が悪化することがないように、施設整備計画の妥当性を判断したうえで、国の制度を有効に活用するなどして県をはじめとする行政も支援を検討する。

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

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		b/a	出荷頭数 a	出荷先		b/a
			県内 b	県外			県内 b	県外	
長野県	肉専用種	頭 6,577	頭 3,567	頭 3,010	% 54	頭 7,900	頭 4,300	頭 3,600	% 54
	乳用種	4,908	3,787	1,121	77	4,200	3,200	1,000	76
	合計	11,485	7,354	4,131	64	12,100	7,500	4,600	62

(注) 1. 現在は農林水産省令和元年畜産物流通統計の数値。

2. 目標は長野県酪農・肉用牛生産近代化計画（令和3年3月）を踏まえた現在からの推計値。

(2) 豚

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		b/a	出荷頭数 a	出荷先		b/a
		県内 b	県外			県内 b	県外	
長野県	頭 120,000	頭 110,000	頭 10,000	% 92	頭 120,800	頭 110,700	頭 10,100	% 92

(注) 1. 現在は園芸畜産課調べ。

2. 目標は長野県養豚農業振興計画（令和3年4月）を踏まえた現在からの推計値。

(3) 出荷体制の現状と目標

本県における肉畜出荷は、荷受となる販売会社が指定する食肉処理施設に出荷されており、県内処理施設への出荷割合は、牛6割、豚9割となっている。

生産者や販売会社と連携しながら県や市町村等の振興策により生産基盤を維持し、現在の出荷頭数を確保していく。

牛については、現状の県内への出荷頭数を維持するため、黒毛和種1,000頭の出荷増により乳用種、交雑種の減少分を補うとともに、関西をはじめとした県外中央卸売市場への出荷も拡大する。

豚については、県外へ出荷しているものは変わらないものとし、県内への出荷10万頭を目標とする。

5 食肉の取引及び販売の改善策

輸入食肉や国内他産地との競合が激しくなる中、県産食肉の消費を拡大するためには、「信州あんしん農産物〔牛肉〕生産農場認定制度[※]」の認定農場など生産者の情報開示を積極的に行い、生産者と消費者との間の顔の見える関係づくりを進める。

また、地域内経済循環や地産地消の観点からも、信州プレミアム牛肉や地域銘柄豚などを県内で利用してもらうことが重要であり、特に、本県を訪れる人をもてなす地域食材として観光地の宿泊施設や飲食店において利用を拡大していく。

※信州あんしん農産物〔牛肉〕生産農場認定制度

生産農場の衛生管理状況の確認、記帳確認及び食中毒を引き起こす可能性のある細菌のモニタリング検査等を県が定期的実施し安全で安心な生産物が提供できる農場を認定する県の制度。現在は、牛肉のみで運用。

6 各主体の役割

(1) 生産者

農場 HACCP や畜産 GAP を取得し、安全・安心で高品質な肉畜を生産するとともに、スマート畜産や新技術の導入等による生産性の向上や規模拡大により生産基盤を維持する。

(2) 食肉処理施設関係者

HACCP 等による衛生管理のもと安全・安心で高品質な食肉を供給するとともに、生産者及び食肉流通関係者と連携しながら必要な整備を行い食肉処理の機能を維持する。

(3) 食肉流通関係者

県産食肉を積極的に取扱い供給するとともに、販路拡大、生産者と一体となった新たなブランド畜産物の開発を推進する。

(4) 消費者

地域の畜産に対する理解を深め、県産食肉の利用促進に貢献する。

(5) 行政

上記の各主体の取組を支援するとともに、生産者、食肉処理施設関係者、食肉流通関係者及び消費者の連携強化を促し、一体となって食肉流通合理化の基本構想の実現をめざす。