

# 和牛輸出に向けた佐賀県食肉センターの挑戦

主席研究員 長谷川晃生

和牛肉の輸出のためには、食肉処理施設による輸出先の求める要件への対応が必要だが、認定基準が厳しいアメリカ、EU、香港等に輸出可能な施設は一部に留まっている。以下では、佐賀県食肉センター（以下、「本センター」）によるアメリカ等向けの和牛輸出に向けた新たな施設・体制整備を紹介する。

## 1 県産牛の8割弱が県外でと畜

佐賀県における成牛の出荷頭数とそれらと畜実績をみたのが第1表である。2020年に、県内にと畜されたのは、県内出荷分(23,252頭)のうち5,215頭と県外(鹿児島、長崎等)からの移入分を合わせた5,456頭であった。なお、県外でのと畜頭数は、福岡(10,261)、兵庫(2,535)、大阪(1,579)、長崎(1,143)、鹿児島(1,123)の順に多い。

本センターは、東京・大阪等の食肉市場での枝肉相場を基にした相対取引である。したがって、生産者は消費地市場でのセリによる高値取引の期待等から、県外への生体出荷が中心である。実際、県産牛が県内にと畜され

た割合は09年よりも低下し、17年以降、2割程度である。20年は22.4%で、全国的にみると低い状況にある。<sup>(注2)</sup>

また、出荷頭数が伸び悩むなかで、県産和牛の輸出量が、15年度の46.3トンから20年度の67.3トンへと増加している。直近の輸出先は、香港(57.9%)が最も多く、アメリカ(9.1%)、マカオ(8.4%)、タイ(7.1%)、台湾(6.5%)の順で、この5先で輸出量全体の89.0%を占める。<sup>(注3)</sup> 本センターは輸出未対応のため、鹿児島を中心に他県の認定施設でと畜されている。

## 2 食肉センターの業務内容

本センターは、県が佐賀県多久市に施設・設備を整備し、業務の執行・施設の運営管理を一般社団法人佐賀県畜産公社が担っており、施設稼働は1981年である。

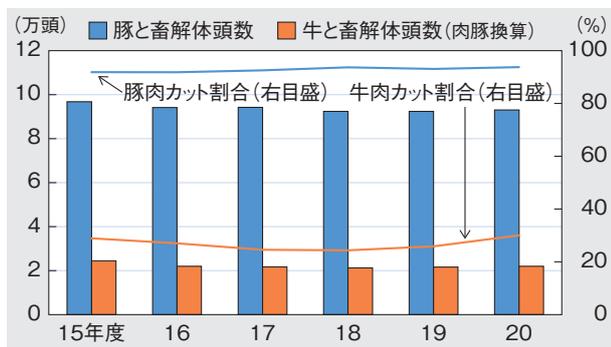
事業内容は、①牛・豚のと畜解体、②部分肉加工、③副生物の製造・販売である。①について、牛・豚ともにと畜頭数は横ばいで(第1図)、施設稼働率は44.2%である。<sup>(注4)</sup> ②について、牛・豚で部分肉カットの作業受託の多寡に違いがあり、豚が自施設でと畜した9割超(2020年度93.8%)を受託しているのに対して、牛は3割程度(同30.0%)と低い。③は、本センターでと畜した牛・豚の内臓肉等の副生物について生産者からの買取販売である。収益面では、と畜解体について、現状の処理頭数では収益貢献が難しく、豚肉のカット作業の受託、副生物販売が経営を下支えしている。数年前までは、事業全体

第1表 佐賀県の成牛出荷頭数と県内外でのと畜頭数の推移

	県内 出荷 頭数 ①	県内でのと畜頭数			県外での と畜 頭数 ①-②	自県産 の県内 と畜 割合 (②/①)
		合計	県内 出荷分 ②	県外 からの 移入分		
2009年	30,410	8,642	7,779	863	22,631	25.6
17	23,894	5,391	5,371	20	18,523	22.5
18	23,803	5,381	5,229	152	18,574	22.0
19	23,414	5,355	5,129	226	18,285	21.9
20	23,252	5,456	5,215	241	18,037	22.4

資料 農林水産省「畜産物流通統計」を基に作成  
(注) 最近の公表年のみ掲載。

## 第1図 佐賀県食肉センターにおけると畜頭数等の推移



資料 佐賀県畜産公社からの提供資料を基に作成

で赤字傾向にあったが、本センターが副生物の販売先を開拓し、収益改善が図られたという。

### 3 輸出のための施設・体制整備

本センターは、稼働後40年以上が経過し、老朽化が進んでいる。また、同施設内で牛・豚を別々の工程で処理しているが、一部で隔離できないため、アメリカ等の輸出認定が受けられない状況にある。そこで、県は、現施設に隣接する敷地を拡張して牛専用施設を新設し、現施設を豚専用に変更することにした。県は18年度から用地造成工事に着手し、20年度から牛施設を建設している。

これを受けて、本センターは幅広い輸出が可能となるアメリカ、EU向けを念頭に、施設・衛生管理(HACCP方式による衛生管理、微生物検査)等の要求事項を踏まえた衛生作業マニ

アルの作成を開始している。作成にあたっては、まず、近県の認定施設を視察し、実際の運用方法等を確認したという。現在、本センターの品質管理部門が、既存の作業マニュアルに輸出食肉取扱要綱の内容を盛り込み、現場作業と照らし合わせながら、マニュアルへの落としを進めている。

また、放血方法が横臥状態から懸垂へと変更となる等、作業形態が全般的に変わるため、作業員の順応が求められる。この点について、他施設の視察や実技研修を実施し、処理経験者を技術参与として招へいしたという。輸出向けは、先進的な認定施設での部分肉加工と同等の技術水準、相手先に応じた柔軟な加工対応が求められる。慢性的な人材不足のなかで、本センターでは、作業員の加工技術の更なる向上を図りたいと考えている。

本センターでは、輸出が可能となることで、県外でと畜されている輸出分を自施設で処理することが見込まれ、と畜料金収入の増加、輸出分は部分肉加工が一般的であることから、カット作業受託の料金収入増が期待できるとしている。こうした本センターの収益改善のみならず、生産者にとっても輸出向けが地元で処理できれば、県外移出に伴う物流費の削減、安定的な販売先確保の面でも重要となる。ただし、これらを可能にするには、作業従事者が新施設での輸出対応という新たな取組みに順応し、その対応を継続できるかが大きなカギとなる。22年秋に新施設は稼働し、牛のと畜解体が新設ラインに移行するため、安定稼働後に厚生労働省への認定申請がなされる見込みである。今後とも、本センターの経営展開のあり様に注目したい。

(はせがわ こうせい)

(注1) 長谷川晃生(2022)「和牛の輸出増強に向けた食肉処理施設整備」『農中総研 調査と情報』web誌、3月号、2～3頁を参照。

(注2) 県内に食肉処理施設がない福井を除き、2020年の県内と畜割合は、和歌山(5.9%)、福島(20.0%)、栃木(20.5%)、東京(22.0%)、佐賀の順に低い。

(注3) 佐賀県農林水産部畜産課(2022)「佐賀県畜産の概要(令和4年3月)」に掲載の、「佐賀牛」「佐賀産和牛」の輸出実績。

(注4) 佐賀県(2021)「佐賀県酪農・肉用牛生産近代化計画書(令和3年3月)」による。