

計 画 期 間  
令和 8 年度～令和 17 年度

## 茨城県食肉流通合理化計画書

令和 8 年 3 月

茨 城 県

## 目 次

1 食肉の流通合理化のための基本構想	・ ・ ・ ・ ・ P. 1
2 肉畜の生産体制の現状及び目標	・ ・ ・ ・ ・ P. 1
(1) 肉畜の飼養頭数の現状及び目標	
(2) 肉畜の生産体制の現状及び今後の生産振興の方針	
3 食肉センターの設置の現状及び整備目標	・ ・ ・ ・ ・ P. 3
(1) 食肉処理施設の設置の現状及び役割	
(2) 食肉センターの整備目標	
4 食肉センターに対する肉畜の出荷の現状及び目標	・ ・ ・ ・ ・ P. 5
(1) 肉用牛	
(2) 豚	
(3) 出荷体制の現状と目標	
5 食肉の取引及び販売の改善策	・ ・ ・ ・ ・ P. 6
6 食肉流通合理化計画の実現に向けて	・ ・ ・ ・ ・ P. 6
(1) 各主体の役割	

## 1 食肉の流通合理化のための基本構想

本県は、農業産出額において全国第3位を誇る農業県であり、そのうち畜産は全体の約3割を占める重要な分野である。特に養豚は全国第6位の産出額を有する有数の養豚県であるほか、肉用牛も全国第9位と肉畜生産が盛んな地域である。

一方で、本県畜産物の生産を取り巻く状況については、一戸あたりの経営規模は拡大しているものの、飼料価格の高騰など生産コストの増大、人口減少の加速化による国内市場の縮小、輸入畜産物の増加や産地間競争の激化により、厳しい状況が続いている。さらに、高齢化や担い手不足による農家戸数の減少も進んでいることから、今後、生産量の大幅な増加は見込みにくい状況にある。

このような中で、食肉需給については、国内人口が減少しているものの、肉類の消費量は増加傾向で推移しており、需要の増加分は輸入に依存してきた。しかし、今後は、為替変動や畜産物の輸入動向に左右されない国産食肉の安定供給を実現することが求められている。そのため、県内で生産される肉用牛の3割、豚の8割を処理する県内の食肉処理施設は、食肉流通の拠点として極めて重要な役割を担っている。

しかしながら、これらの施設の多くは昭和40年代に建設されており、老朽化が著しいほか、稼働率の低下も課題となっている。加えて、平成30年度の食品衛生法改正によりHACCPに沿った衛生管理が制度化されたことから、衛生水準の更なる向上が不可欠となっている。

このため、施設の再編・合理化を進めて稼働率を高めるとともに、衛生的で品質の高い食肉を提供できるよう、高度な衛生基準に対応した食肉センターの整備に取り組み、と畜、部分肉加工から流通まで、一貫した食肉供給体制を確立する必要がある。

## 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)

区域の 範囲	現在（令和6年）						目標（令和17年）					
	肉用牛総頭数			豚			肉用牛総頭数			豚		
	肉専用種		乳用種	繁殖豚	肥育豚	肉専用種		乳用種	繁殖豚	肥育豚		
繁殖雌	その他	繁殖雌				その他						
県全域	52,340	4,340	29,080	18,920	36,480	387,520	53,010	5,000	30,730	17,280	32,700	346,670

\*現在（令和6年） 農林統計

\*目標（令和17年） 農林統計及び茨城県酪農・肉用牛生産近代化計画を参考に算出

## (2) 肉畜の生産体制の現状及び今後の生産振興の方針

### ① 肉用牛

本県の肉用牛生産のうち、繁殖雌牛は、県北山間地域を中心に飼養されていたが、近年は県南地域やその他の地域で増頭傾向となっているほか、肥育牛は県北および県央地域を中心に県下全域で飼養されている。

令和6年2月現在の飼養戸数は404戸、飼養頭数は52,340頭で、一戸あたりの平均飼養頭数は130頭と全国平均(73頭)を大きく上回っており、肥育経営における規模拡大が進展しているとともに、繁殖経営においても徐々に規模拡大が進んでいる。

このような中、肉専用種については、本県の銘柄牛である常陸牛について、他銘柄との差別化を図るとともに、和牛を代表するトップブランドになれるようオレイン酸含量などの脂肪の質に着目した全国初の基準で厳選した「常陸牛煌」の出荷を令和5年に開始した。その結果、実需者からその品質について高く評価されている一方、出荷頭数が少ないため安定的な生産を求められている。

このため、今後、常陸牛煌の生産を拡大していくほか、常陸牛全体の品質を向上させるため、ゲノミック評価を活用した高能力な繁殖雌牛の増頭を推進し、脂肪の質に優れた肥育素牛の生産拡大を図る。

### ② 豚

本県の肉豚生産は、鹿行地域や県西地域を中心に県下全域で飼養されている。令和6年2月1日現在、飼養戸数は208戸、飼養頭数は424,000頭で、一戸当たりの平均飼養頭数は2,038頭と規模拡大が進んでいる。

一方で、都市化の進展や家畜排せつ物に起因する環境問題、生産者の高齢化や後継者不足により飼養戸数は減少傾向にある。また、配合飼料価格の高止まりや輸入豚肉との競合に対応するため、規模拡大や生産性の向上などの経営基盤の強化を進めるとともに、本県系統豚を活用した銘柄化の推進による所得向上を図ることで生産頭数の維持を目指す。

### 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及び役割

(単位：日、頭)

名称	設置者	設置年月日	と畜能力（1日当たり）			令和6年度実績						備考
						年間稼働日数	と畜実績			部分肉処理実績		
			豚換算	牛	豚		豚換算	牛	豚	牛	豚	
水戸ミートセンター株式会社	水戸ミートセンター株式会社	平成29年5月2日	280	70	-	241	55,168	13,792	-	2,100	-	82%
(株)茨城県中央食肉公社	(株)茨城県中央食肉公社	昭和56年8月17日	2,000	100	1,600	243	344,118	12,334	294,782	1,208	41,207 (98,820)	71%
竜ヶ崎食肉センター	竜ヶ崎食肉事業協同組合	昭和47年12月25日	800	-	800	244	107,336	-	107,336	-	- (107,336)	55%
取手食肉センター	日本畜産振興(株)	昭和42年7月11日	1,200	-	1,200	255	180,685	-	180,685	-	168,446	59%
茨城協同食肉(株)	茨城協同食肉(株)	昭和39年8月11日	1,200	-	1,200	243	146,323	-	146,323	-	78,150	50%
土浦食肉協同組合	土浦食肉協同組合 (休止中)	昭和42年4月24日	610	-	610	-	-	-	-	-	-	-
筑西食肉センター	エネック(株)	昭和49年6月11日	1,360	90	1,000	249	93,117	18,684	18,381	-	9,640	27%
下妻地方食肉協同組合	下妻地方食肉協同組合	昭和48年10月26日	780	20	700	253	132,357	1,527	126,249	-	-	67%
茨城協同食肉(株)下妻事業所	茨城協同食肉(株)	昭和44年2月5日	810	-	810	235	151,289	-	151,289	-	-	79%
合計	9ヶ所		9,040	280	7,920	1,963	1,210,393	46,337	1,025,045	3,308	297,443 (206,156)	58%

\*備考欄は稼働率を示す（と畜実績/と畜能力）

\*部分肉処理実績（同じ敷地内）については、上段：設置者処理分（下段：設置者以外の処理分）

本県の食肉処理施設は9ヶ所（休止中の1ヶ所を含む）あり、牛と豚両方のと畜処理をしている施設は3ヶ所、牛のみをと畜処理している施設は1ヶ所、それ以外の5ヶ所（休止中の1ヶ所を含む）は豚のみのと畜となっており、令和6年度の本県のと畜実績は、肉用牛が約4.7万頭、豚が約102万頭で、そのうち県内産が占める割合は、牛で約23%、豚で約64%となっている。

また、同じ敷地内に部分肉加工施設を併設している食肉処理施設が7ヶ所あり、枝肉流通だけでなく、部分肉流通も行われている。

食肉処理施設は、これまで、肉畜のと畜、解体、処理を行い、衛生的な食肉を提供してきたが、消費者の食の安全への関心の高まりや食肉流通関係者のニーズが多様化していることから、より高度な衛生基準で処理した高品質で安全な食肉の提供が求められている。また、将来的には少子高齢化の進展などにより国内市場の縮小が懸念されることから、海外への販路拡大にも対応できるよう輸出に対応した食肉センターが求められる。

さらに、産地情報を消費者へ提供して生産者の顔の見える食肉を供給するとともに、消費者ニーズを産地にフィードバックするなど産地と消費者相互を結ぶ食肉流通の拠点として役割を担うことが求められている。

## (2) 食肉センターの整備目標

県内の多くの食肉処理施設はいずれも老朽化が進んでおり、今後も長期にわたり、安全・安心で高品質な食肉を安定的に供給するためには、早急な施設の整備が必要である。

一方、今後も増加が予想される輸入畜産物に対応するためには、国産畜産物への信頼性を一層高める必要がある。そのため、整備後も安定して食肉センターの経営が継続できる収益構造となることを前提に、HACCPの導入などの高度な衛生管理を実施するとともに、と畜から部分肉加工まで一貫して行える食肉センターの整備及び肉畜の生産・出荷動向に応じた施設の適正配置と集約化を進めるものとする。

このため、牛施設の整備にあたっては、常陸牛などの銘柄畜産物のさらなる輸出や販路拡大を推進するため、高い衛生基準や優れた食肉加工機能を備え、県産牛肉のさらなる高付加価値を推進するための拠点となる施設整備を基本とする。

また、豚施設については、養豚業が盛んなエリアを踏まえ、地域バランスを十分に考慮したうえで、主要産地または隣接地域への配置（県央・県西・県南地域）を基本とし、「食肉流通合理化を図るためのガイドライン」に準拠し、豚換算で1日700頭以上の処理能力を有する施設規模を目安とする。併せて、県内の生産頭数を踏まえつつ、大規模化による処理コストの低減と食肉センターの経営安定を図る再編整備に取り組むものとする。

なお、整備にあたっては、近年の気候変動に伴う暑熱対策やアニマルウェルフェアに配慮した係留エリアの環境整備などについても必要な対策を講じていくものとする。

さらに、(株)茨城県中央食肉公社については、卸売市場を併設する基幹施設としてのと畜処理機能や市場機能を強化し、中核的な食肉センターとしての役割を果たすとともに、取引量の拡大と産地における価格形成機能の充実を目指す。

#### 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

(単位：頭)

区域名	区分	現在(令和6年)				目標(令和17年)			
		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	
茨城県	肉専用種	15,981	6,331	9,650	39.6%	16,500	7,500	9,000	45.5%
	乳用種	8,091	2,654	5,437	32.8%	7,580	2,710	4,870	35.8%
	交雑種	6,960	1,208	5,752	17.4%	6,300	1,290	5,010	20.5%
合計		31,032	10,193	20,839	32.8%	30,380	11,500	18,880	37.9%

\*現在(令和6年) 農林統計

\*目標(令和17年) 茨城県酪農・肉用牛生産近代化計画を参考に算出

##### (2) 豚

(単位：頭)

区域名	現在(令和6年)				目標(令和17年)			
	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	
茨城県	763,400	652,914	110,486	85.5%	684,200	605,500	78,700	88.5%
合計	763,400	652,914	110,486	85.5%	684,200	605,500	78,700	88.5%

\*現在(令和6年) 農林統計を参考に算出

\*目標(令和17年) 農林統計を参考に算出

##### (3) 出荷体制の現状と目標

本県における肉畜出荷は、家畜商や任意の出荷組合、あるいは畜産農家自らが運搬するなど、組織的な出荷の割合が低い。

県内産肉畜の県内と畜場への出荷割合は、令和6年度実績で肉用牛約32.8%、豚約85.5%となっており、過去(平成25年)と比較して、豚は増加傾向(82.1%⇒85.5%)にあるものの、肉用牛は減少傾向(37.4%⇒32.8%)となっている。

近年では、暑熱による家畜の繁殖障害や、家畜疾病などの影響により、出荷頭数が減少傾向にあることから、生産現場においても暑熱や疾病対策などの生産性を高める取組みを進めるほか、飼養頭数の減少が見込まれる中においても、食肉センターの経営安定を図るためには、経営の効率化や合理化を進め、収益性を高める取組みを進めていく必要がある。

また、食品衛生法の改正により、原則として、すべての食品関連事業者に HACCP に沿った衛生管理の実施が義務付けられたことを踏まえ、衛生管理基準の高度化や輸出市場を視野に入れた高度な衛生管理水準を兼ね備えた施設整備を推進し、安全・安心で高品質な食肉を安定的に供給できる体制を整えていく。

これらの取組により、食肉処理施設の機能を更に強化することで、県内で生産された肉畜の県内留保を推進し、県内産の出荷割合を高めることで、出荷及び流通コストの低減にも繋げていく。

## 5 食肉の取引及び販売の改善策

県内の食肉処理施設のうち、唯一卸売市場を併設する（株）茨城県中央食肉公社における令和6年度の上場頭数は、肉用牛が約6,500頭、豚が約155,000頭で、出荷頭数の減少に伴い、減少傾向で推移しているため、常陸牛や銘柄豚を中心とする高品質な食肉を取り扱うことで上場頭数を確保していく。

また、卸売市場を併設していないと畜場で処理された食肉の多くは、相対取引を通じて県内外の食肉業者へと流通しているが、近年は枝肉流通から部分肉流通への移行が一層進んでおり、今後は部分肉流通が主流となることが見込まれる。このため、部分肉処理施設においても、HACCPに基づく高度な衛生管理を徹底し、付加価値の高い商品を提供することで、販売拡大を図る必要がある。なお、海外販路の拡大については、輸出先国の規制や認証要件を踏まえつつ、収益性や市場ニーズを十分に検討した上で積極的に取り組んでいく。

さらに、食肉加工の高度化・高品質化による付加価値向上を図り、県内産食肉の販売力強化を推進する。

## 6 食肉流通合理化計画の実現に向けて

県内の食肉処理施設において、高度な衛生管理基準に対応するとともに、稼働率を高め、健全な経営のもとでその機能を十分発揮させるためには、複数の施設の再編整備を検討する必要があることから、施設開設者、生産者、食肉流通関係者、行政などの各主体が相互理解のもとで、互いに連携しながら推進していくことが極めて重要である。

### （1）各主体の役割

#### ① 施設開設者

施設開設者は、生産者と食肉流通関係者の意見を踏まえ、具体的な運営形態、設置場所、施設規模などについて検討し、関係者と協議する。

② 生産者（団体）

生産者は、安全安心で高品質な食肉を生産するとともに、県内の食肉センターを積極的に活用することで、出荷及び流通コストの低減を図り、産地ブランド化などを推進する。

③ 食肉流通関係者（団体）

食肉流通関係者は、県内の食肉センターを活用するとともに、県産食肉の販路拡大やブランド化を促進する。

④ 行政

行政は、施設開設者、生産者及び食肉流通関係者の連携強化を促し、食肉流通合理化の目標実現に向けた取組を支援する。