

計 画 期 間
令和7年度～令和12年度
策定：平成19年3月
変更：令和 2年3月
変更：令和 8年 月

山 形 県 食 肉 流 通 合 理 化 計 画 書 （案）

令和 年 月

山 形 県

1 食肉流通合理化のための基本構想

本県の肉畜生産は、稲作、果樹等とともに本県農業の基幹的部門の一つとして重要な地位を占めており、地域農業の複合化や中山間地農業の活性化に寄与しているほか、畜産たい肥の土づくりへの活用などを通して、循環型農業の推進に大きな役割を果たしている。

肉用牛の飼養頭数（令和6年2月1日現在）は43,200頭で、うち肉専用種は41,370頭と96%を占めている。出荷頭数は、令和5年（1月～12月）18,910頭で、うち肉専用種が16,876頭と89%を占めている。また、肉用牛の68%、肉専用種に限っては75%が県内で処理されている。取引形態については、生体取引はなく、すべて枝肉・部分肉取引となっている。

また、本県では、山形生まれ山形育ちの「総称山形牛」の生産拡大を図るため、関係者が一丸となり和牛増頭運動を展開してきた。その結果、繁殖雌牛の飼養頭数は8,290頭と10年前から2,340頭増加している。肉用牛経営においては、1戸当たりの飼養頭数は82頭と10年前の約1.6倍に規模拡大が進んでいるが、高齢化により飼養戸数が減少し、生産基盤の強化が課題となっている。

一方、豚の飼養頭数（令和6年2月1日現在）は159,900頭で、うち肥育豚は135,600頭となっている。令和5年（1月～12月）の出荷頭数は333,960頭で、そのうちの96%が県内で処理されている状況となっている。近年、法人経営体の規模拡大が進んだものの、中小規模経営体を中心に飼養戸数の減少が続いている。

このため、令和7年3月に策定した「第5次農林水産業元気創造戦略」を基本に、意欲的な経営体が行う畜産生産基盤の機能強化、ICT技術活用による作業の省力化、暑熱対策などによる生産性向上のための施設整備・機械導入への支援等を推進し、総称山形牛及び県産銘柄豚の生産拡大やブランドの評価向上を図っていく。

食肉流通の面においては、県内では現在3カ所の食肉処理施設（以下「食肉センター」という。）がそれぞれの地域の畜産・食肉産業と密接に結びついて運営されており、県産・国産食肉の円滑な供給を図ることで、畜産経営の安定や産地基盤の維持・強化、また、健全な食生活の維持に重要な役割を担っている。

他方、各食肉センターにおいては、施設老朽化への対応や衛生管理の高度化が求められている。このため、改修整備等や適切な維持管理を行い安定稼働に努めながら、並行して本県畜産の将来を見据え、合理的な食肉処理施設の箇所数や輸出対応を含む機能、処理能力規模、高い稼働率の確保、効率的な施設運営組織など食肉処理体制のあり方について、山形県食肉流通・輸出促進コンソーシアムにて検討を進め、食肉センターの機能再編・強化を含む本県に適した体制構築の実現に向けて取り組んでいく。

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

区 域 名	区域の範囲	現 在 （令和5年度）										目 標 （令和12年度）									
		肉用牛								豚		肉用牛								豚	
		肉 専 用 種				乳用種等			繁殖雌	肥育豚	肉 専 用 種				乳用種等			繁殖豚	肥育豚		
		繁殖雌牛	肥育牛	その他	計	乳用種	交雑種	計			繁殖雌牛	肥育牛	その他	計	乳用種	交雑種	計				
村山	山形市、上市市、天童市、寒河江市、村山市、東根市、尾花沢市、山辺町、中山町、河北町、西川町、朝日町、大江町、大石田町	頭 19,133	頭 1,725	頭 16,958	頭 18,683	頭 450	頭 450	頭 2,464	頭 22,821	頭 20,432	頭 1,913	頭 17,994	頭 19,907	頭 525	頭 525	頭 2,538	頭 25,196				
最上	新庄市、金山町、最上町、舟形町、真室川町、大蔵村、戸沢村、鮭川村	8,957	2,514	5,764	8,278	679	679	1,906	16,553	9,692	2,790	6,117	8,907	785	785	1,963	18,287				
置賜	米沢市、長井市、南陽市、高畠町、川西町、小国町、白鷹町、飯豊町	11,075	2,819	7,821	10,640	435	435	2,679	24,987	11,936	3,130	8,298	11,428	508	508	2,761	27,588				
庄内	鶴岡市、酒田市、三川町、庄内町、遊佐町	4,035	1,232	2,537	3,769	110	156	266	6,151	71,239	4,350	1,367	2,691	4,058	110	182	292	6,338	78,529		
合計		43,200	8,290	33,080	41,370	110	1,720	1,830	13,200	135,600	46,410	9,200	35,100	44,300	110	2,000	2,110	13,600	149,600		

注）令和5年度：令和6年2月1日現在（農林水産省畜産統計）、令和12年度：令和13年2月1日現在

(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

本県肉用牛の飼養頭数は、肉専用種（黒毛和種）が96%（うち8割が肥育牛）、乳用種（交雑種を含む）が4%で、肥育中心の飼養形態となっている。肉専用種（肥育）については3万頭強、乳用種等の肥育頭数は2千頭弱の水準で、いずれもここ数年増加傾向で推移している。

地域別では、内陸ブロック（村山、最上、置賜）で県全体の9割程度を占めるなど、内陸地方が中心の生産構造となっている。特に、肉専用種については、全県の約5割が村山地方で肥育されている。

引き続き、高品質な山形生まれ・山形育ちの「総称山形牛」の生産拡大や県産牛肉の評価向上の取組みを進め、ブランド力の更なる強化を図っていく。このため、若手後継者等の技術研修や交流を通じた担い手の育成・確保、繁殖雌牛の増頭・能力向上、ET（受精卵移植）技術の活用

による優良子牛の増産、牛肉のおいしさの指標を通じた県産牛肉の評価向上などを推進することにより、総称山形牛の生産基盤を強化し、目標年度（令和 12 年度）までに、肉専用種を 44,300 頭とすることとしている。

②肉豚

豚の飼養頭数は、庄内ブロックで 52%を占め、肉用牛とは逆に庄内地方中心の生産構造となっている。近年の肥育豚は、14 万頭前後で推移しており、企業的経営体を中心とする法人経営体が生産の太宗を担っている。豚肉を巡っては、国内他産地（銘柄）や外国産との競争が激しさを増していることから、引き続き、特色（品種構成、飼料用米等給与）ある県産銘柄豚の生産性向上や高品質化への取組みを支援し、ブランド力の更なる強化とともに競争力の高い本県養豚の実現を図っていく。このため、県農業総合研究センターが作出した改良型ランドレース種やデュロック種の活用、I C T等を活用した効率的生産、耕畜連携に基づく飼料用米等の利用などを推進することにより、県産銘柄豚の生産基盤を強化し、目標年度（令和 12 年度）までに、肥育豚を 149,600 頭とすることとしている。

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5年度)

① 食肉処理施設の現状

(単位：頭/日)

名 称	設置者	設置年月	年間稼働日数		と畜能力			と畜実績			部分肉処理実績		備考
			牛	豚	豚換算※	牛	豚	豚換算※	牛	豚	牛	豚	
山形県総合食肉流通センター	(株) 山形県食肉公社	S54. 2	247	245	870	70	590	689	53	478	12	417	
米沢市食肉センター	米沢市	S39. 8	246	246	400	50	200	168	13	114	2	88	
庄内食肉流通センター	庄内広域行政組合	H13. 10	249	249	1, 130	20	1, 050	1, 027	1	1, 023	0	299	
合 計	3 カ所				2, 400	140	1, 840	1, 884	67	1, 615	14	804	

※豚換算：牛1頭＝豚4頭

②家畜のと畜頭数

名 称	県内生産分		県外生産分		合 計	
	牛	豚	牛	豚	牛	豚
山形県総合食肉流通センター	10, 084	116, 923	2, 947	194	13, 031	117, 117
米沢市食肉センター	2, 729	28, 142	554	0	3, 283	28, 142
庄内食肉流通センター	264	175, 773	23	78, 855	287	254, 628
合 計	13, 077	320, 838	3, 524	79, 049	16, 601	399, 887

③食肉処理施設の役割

県内の食肉センターは、本県における畜産の振興や安全・安心な食肉を安定的に供給するといった観点から、産地と消費者を結ぶパイプ役として重要な役割を担う施設である。

今後とも食肉の安全・安心に対する関心の高まり、国内他産地や輸入食肉との競争激化など、食肉流通・販売をめぐる社会経済情勢の変化に対応するため、衛生管理の高度化や県産食肉の需要拡大に向けた輸出の取組み強化、また、ブランド食肉の情報発信の強化を図り、肉畜の生産から食肉の加工、流通及び販売等までの一貫した産地体制の拠点施設として、その機能を維持・強化していく。

（２）食肉センターの整備目標

県内の食肉処理エリアは、地理的条件等から内陸地方（村山、最上、置賜）と日本海に面した庄内地方の大きく２つのブロックに分けられ、その中で内陸２カ所及び庄内１カ所の食肉センターは、それぞれ肉用牛中心、養豚中心の地域畜産の発展経過と密接に結びつきながら、地域の実情に即して運営されている。

県内食肉センターでは施設の老朽化が進んでいる状況にあり、安定的な稼働確保対策と実需者ニーズに対応した品質・衛生管理の更なる高度化が課題となっている。このため、短・中期的（概ね今後１０年間）には、県内３カ所の食肉センターにおいて適宜修繕等を行い、現行のと畜・加工処理体制を維持していく。並行して、山形県食肉流通・輸出促進コンソーシアムにて、食肉処理・加工コストの低減、県産食肉の需要拡大に向けた輸出促進、高い稼働率の確保による安定的施設運営など、長期的（概ね１０年後以降）視点から合理的・持続的な食肉処理体制のあり方を検討し、食肉センターの機能再編・強化を含む本県に適した食肉処理体制の構築の実現に向けて取り組んでいく。

① 内陸地方

山形県総合食肉流通センターは、昭和５７年に稼働し、県内ではもっとも老朽化が進んでいる。県内肉用牛の約８割がと畜されており、牛肉流通及び加工の中心的施設である。業務の内容は、と畜解体、部分肉処理・販売、精肉及び食肉加工品の製造・販売、山形牛枝肉市場の開設となっている。これら業務を通して、総称山形牛や県産銘柄豚の評価向上、需要拡大にも取り組んでいる。また、台湾、タイ及びマカオ向け牛肉輸出施設の認定を受けるとともに、他県の食肉処理施設とも連携しながら、牛肉輸出に取り組んでいる。今後、県産食肉の生産、加工、流通及び販売面における基幹的施設として、計画的・集中的に大規模な改修・修繕を行い安定稼働の確保や衛生管理の高度化を図りながら、並行して長期的視点から合理的・持続的な食肉処理体制について検討していく。

一方、県南部に位置する米沢市食肉センターは、県内肉用牛の約２割がと畜され、置賜地域で生産される肉用牛及び豚のと畜処理、加工流通を担っている。業務の内容は、と畜解体、部分肉処理・販売、精肉及び食肉加工品の製造・販売、米沢牛枝肉市場の開設となっている。これら業務を通して、米沢牛や置賜地域産の銘柄豚の評価向上、需要拡大に取り組んでいる。また、タイ、ベトナム向けの牛肉輸出施設の認定を取得している。今後、適宜修繕等を行い安定稼働の確保や衛生管理の高度化を図りながら、並行して長期的視点から合理的・持続的な食肉処理体制について検討していく。

② 庄内地方

庄内食肉流通センターは、「庄内食肉産地体制整備基本構想」に基づき、平成１３年１０月に旧酒田市と旧鶴岡市の食肉処理施設を統合し設立された。庄内地方は養豚が盛んであることから、庄内食肉流通センターでは豚と畜が中心となっており、豚と畜の約７割が県内産となっている。業務の内容はと畜解体のみで、部分肉処理・販売を行う団体及び養豚業者と連携した体制により、庄内地域産の銘柄豚肉の供給拠点となっている。今後、適宜修繕等を行い安定稼働の確保や衛生管理の高度化を図りつつ、並行して、稼働率が牛と畜部門で低く、豚と畜部門で高いという現状を勘案しながら、長期的視点から合理的・持続的な食肉処理体制について検討していく。

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 5 年度）				目標（令和 12 年度）			
		出荷頭数 ①	出荷先		② ／ ①	出荷頭数 ①	出荷先		② ／ ①
			県内 ②	県外			県内 ②	県外	
山形県	肉専用種	頭 16,876	頭 12,642	頭 4,234	% 74.9	頭 21,000	頭 17,850	頭 3,150	% 85
	乳用種	1,549	190	1,359	12.3	1,500	225	1,275	15
	交雑種	485	117	368	24.1	1,400	350	1,050	25
	計	18,910	12,949	5,961	68.5	23,900	18,425	5,475	77.1

注）現在は農林水産省令和 5 年畜産物流通統計（肉畜種類別都道府県間交流表）の数値

(2) 豚

区域名	現在（令和 5 年度）				目標（令和 12 年度）			
	出荷頭数 ①	出荷先		② ／ ①	出荷頭数 ①	出荷先		② ／ ①
		県内 ②	県外			県内 ②	県外	
山形県	頭 333,960	頭 320,805	頭 13,155	% 96.1	頭 344,080	頭 334,400	頭 9,680	% 97.2

注）現在は農林水産省令和 6 年畜産統計等からの推計値

(3) 出荷体制の現状と目標

現状（令和 5 年度）では、肉用牛の出荷頭数のうち肉専用種では 75%、乳用種では 12%。交雑種では 24%、全体では 69%が県内施設で処理され、残りは県外に生体出荷されている。肉豚については、出荷頭数の 96%が県内施設で処理されている。

今後、食肉センターを拠点として生産から処理、販売までの一貫した産地体制を持続していくことを基本に、生体運搬コストの面などから産地処理の有利性に対する理解醸成を図り、県内での処理割合を更に高めていく。

また、自然災害や豚熱等の家畜伝染病が発生し食肉センターの稼働に影響を受けた場合など、非常時においても可能な限り肉畜の出荷に支障をきたさないよう、各食肉センターが相互に協力・連携して肉畜の受入れ、と畜・加工処理を行う体制を構築する。

5 食肉取引及び販売の改善策

食肉流通形態は実需者ニーズの多様化から枝肉から部分肉、さらには高度な加工肉での取引に移行していくものと考えられ、食肉センター自らも流通の変化に的確に対応した加工処理を行っていく。また、消費者の購買・消費行動も多様化しており、食肉センターにおいて県産食肉ブランドの品質・食味面の特長や生産面のこだわりなどの付加価値を直接伝えることができる e コマースによる販売に一層取り組んでいく。

海外取引（輸出）の拡大に向けては、ターゲットとする客層を意識した食肉部位や調理メニューにより効果的なプロモーションを実施するとともに、現地のシェフやバイヤー、輸入業者等を招聘し生産農場や食肉加工施設の視察を通して産地理解の醸成を図り、チャネルの強化に努めていく。

県産食肉の有利販売を確立するためには、安全・安心でおいしい食肉を安定的に供給していくことが不可欠であるため、優良な肉用牛及び豚の産地としての生産基盤の維持・強化に取り組んでいくとともに、生産者・食肉センター・関係団体・行政機関が一体となり、SNS等を活用した情報発信（PR）等に努めながら県産食肉のブランド力・競争力の強化と更なる需要拡大に取り組んでいく。

6 他の施設との関連性

多様な実需者ニーズに対応して部分肉や小割りなどの加工処理を行うには、種類も多く作業量も増えることから、食肉センターと県内の食肉加工業者との連携・分担が必要である。持続的な産地体制づくりの一環として両者の連携を強め、実需者に求められる加工肉の安定供給と県産食肉の需要拡大に努めていく。