

選択肢	施設等所有者	経営主体	施設整備方法		構成員からのご意見
			建替 (R3試算：約72億円) 国補助：条件あり (自治体等所有、取扱頭数増、輸出対策が必要)	大規模改修による長寿命化 (R3試算：約25億円) 国補助：なし	
公設公営 (直営)	市	市	現在の運営方法のまま施設の建替を行う方法【国補助可1/3】 市：運営費の負担は継続、建替費用の負担が必要 増強した設備に対する集荷対策、利用事業者撤退のリスク増 民：食肉事業者は、集荷対策等の市への協力を求められるが、安定して利用ができ、リスクなし	現在の運営方法のまま現行施設の大規模改修を行う方法 市：運営費の負担は継続、大規模改修費用の負担が必要 利用事業者撤退のリスクあり 民：費用の負担はないが、事業拡充の可能性も低い (現状維持)	
指定管理者 (利用料金制)	市	民間	市が施設を建替え、指定管理者制度を導入する方法【国補助可1/3】 市：運営費の補填、利用料金制により負担軽減の可能性あり 建替費用の負担が必要 指定管理者の選定・運営状況のチェックが必要 民：費用の負担は少ないが、収入増・経費削減等の運営努力が必要	市が大規模改修を行い、指定管理者制度を導入する方法 市：大規模改修費用の負担が必要 利用料金制の導入により運営費の負担軽減の可能性あり 指定管理者の選定・運営状況のチェックが必要 民：費用の負担は少ないが、収入増・経費削減等の運営努力が必要	
公設民営 (経営移譲)	市	民間	市が施設を建替え、民間が運営する方法【国補助可1/3】 市：建替費用の負担が必要 運営費の負担はなくなるが、市が建物を所有しているため、将来的に大規模改修等の費用負担が必要 民：と畜場運営費を補うため、他部門との経営の一体化が必要 輸出等事業拡充の可能性あり	市が施設を所有したまま大規模改修を行い、民間が運営する方法 市：大規模改修費用の負担が必要 運営費の負担はなくなるが、市が建物を所有しているため、将来的に大規模改修等の費用負担が必要 民：と畜場運営費を補うため、他部門との経営の一体化が必要	
PFI 公設民営 民設民営	市	民間	【PFI-BT0】PFI方式で建替を行う方法【国補助可1/3】 民間が新設した施設を市に譲渡し (民設)、運営は民間が行う 市：運営費の負担はなくなるが、民間へのサービス対価の設定及び支払い、将来的に大規模改修等の費用負担が必要 民：費用の負担は必要だが、施設設計の自由度は高くなる と畜場運営費を補うため、他部門との経営の一体化が必要 輸出等事業拡充の可能性あり	【PFI-R0】PFI方式で大規模改修を行う方法 民間が大規模改修費用を負担し (公設)、運営は民間が行う 市：運営費の負担はなくなるが、民間へのサービス対価の設定及び支払い、将来的に大規模改修等の費用負担が必要 民：費用の負担は必要だが、改修の自由度は高くなる と畜場運営費を補うため、他部門との経営の一体化が必要	
再建・再構築	団体等	未定	県内の他のと畜場と統合する方法【国補助可1/2】 市：統合相手になると畜場の選定や関係者協議が必要 設置主体等の整理が必要で費用負担が不明 (北九州市に統合する場合は市のランニングコストが増えるのではないかと、県内の他都市に統合する場合の市としての役割は?) 民：経営の主体となり得る民間が存在するかどうか 食肉事業者が現状と同様の条件で施設を使用できるか不明 輸出に対応するための組織強化が必要		
完全民営化 (施設譲渡)	民間	民間	市が建替えた施設を民間に譲渡する方法【国補助不可】 市：新設施設を民間譲渡する理由について整理が必要 将来的な施設改修や運営費用の負担はなくなる 民：と畜場運営費を補うため、他部門との経営の一体化が必要 輸出等事業拡充の可能性あり、施設・敷地の幅広い活用	市が施設の大規模改修を行い、民間に譲渡する方法 市：改修した施設を民間譲渡する理由について整理が必要 将来的な施設改修や運営費用の負担はなくなる 民：と畜場運営費を補うため、他部門との経営の一体化が必要 施設・敷地の幅広い活用	
民設民営	民間	民間	民間が施設を新設し、運営を行う方法【国補助不可】 市：設置許可、食肉の衛生検査以外は基本的に関与なし 民：費用の負担は必要だが、施設設計等は自由 と畜場運営費を補うため、他部門との経営の一体化が必要 自由な施設運営が可能		
廃止				市：廃止までの猶予期間中の維持補修費は必要 将来的な施設改修や運営費用の負担はなくなる 猶予期間が短期の場合は、他施設への受け入れ協議や雇用に対する補償等が必要になる可能性 市内事業者や労働者の市外流出の可能性 民：と畜の場を失い、経営に影響が出る可能性 雇用の喪失	



さいたま市

経費一覧

令和5年4月現在

(単位:円)

通常畜		と畜場 使用料	と畜 解体料	と畜検査手数料 (非課税)	格付 手数料	冷蔵庫 保管料
豚	枝肉重量100kg未満	853	1,210	340	121	220
	枝肉重量100kg以上	1,227	3,630			
	種豚	上記重量に準ずる				
牛	経産以外の牛	4,206	4,840	730	567	473
	経産牛		9,680			
馬		2,776	9,680	730		473
子牛		2,283	2,420	340		220
子馬		853	2,420	340		220

病畜		と畜場 使用料	と畜 解体料	と畜検査手数料 (非課税)	格付 手数料	冷蔵庫 保管料
豚	枝肉重量100kg未満	853	3,630	340	121	220
	枝肉重量100kg以上	1,227	7,260			
	種豚	上記重量に準ずる				
牛	経産以外の牛	4,206	16,280	730	567	473
	経産牛		16,280			
馬		2,776	16,280	730		473
子牛		2,283	4,840	340		220
子馬		853	4,840	340		220

※令和元年10月1日の消費税法改正に伴い消費税を含みます。  
 ※と畜検査手数料のみ非課税です。

さいたま食肉市場株式会社 HP

横浜市

と畜経費一覧

※出荷者向け

2023/10/16作成

\*時間内は午前8時~午後3時29分の間

\*病畜牛処理費 1頭 15,715円

大動物	内訳		普通				特別と畜(病畜)			
			時間内*		時間外		時間内*		時間外	
			税込	税抜	税込	税抜	税込	税抜	税込	税抜
	と畜使用料	税込10%	1,650	1,500	2,475	2,250	2,475	2,250	2,475	2,250
	と畜解体料	税込10%	6,050	5,500	27,238	24,762	9,428	8,571	27,238	24,762
	検査料	非課税	600				1,500			
	1頭あたり(税込)		8,300		30,313		13,403		31,213	

1頭【税10%】	税込	税抜
格付手数料	567	515
生体洗浄料	※	476
冷蔵庫保管料	※	791

内臓(1kg)【税8%】	税抜
和牛	45
和牛(経産)	15
交雑・肉青	45
乳牛	37
経産(その他)	10

原皮(1頭)【税10%】	性別	税抜
和牛・交雑・肉青	雌	5
	去勢	10
乳牛	雌	5
	去勢	200

豚	内訳		普通				特別と畜(病畜)			
			時間内*		時間外		時間内*		時間外	
			税込	税抜	税込	税抜	税込	税抜	税込	税抜
普通	と畜使用料	税込10%	382	348	574	522	574	522	574	522
	と畜解体料	税込10%	1,100	1,000	5,762	5,238	2,095	1,905	5,762	5,238
	検査料	非課税	300				1,500			
	1頭あたり(税込)		1,782		6,636		4,169		7,836	
大貫	と畜使用料	税込10%	382	348	574	522	574	522	574	522
	と畜解体料	税込10%	3,666	3,333	15,715	14,286	5,238	4,762	15,715	14,286
	検査料	非課税	300				1,500			
	1頭あたり(税込)		4,348		16,589		7,312		17,789	

1頭【税10%】	税込	税抜
格付手数料	121	110
生体洗浄料	※	9
冷蔵庫保管料	※	135

内臓(1kg)【税8%】	税抜
普通	630
大貫	100

  

原皮(1頭)【税10%】	税抜
普通・大貫	2

横浜食肉市場株式会社 HP

諸経費一覧

Nambu-info

諸経費（名古屋市中央卸売市場南都市場）

※ 以下の諸経費を売買仕切書よりご入力ください。

	牛	仔牛	豚	豚(100kg以上)： 大買	備考 (インボイス番号)
と畜場使用料	2,200円	720円	720円	720円	名古屋市 支払分 (T3000020231002)
と畜解体料	4,500円	1,000円	1,000円	2,200円	名古屋食肉公社 支払分 (T5180005004916)
検査手数料	700円	300円	300円	300円	食肉衛生検査所 支払分 (T3000020231002)
格付手数料	515円	0円	110円	110円	日本食肉格付協会 支払分 (T8010005016652)
作業手数料等	1,000円	200円	200円	500円	名古屋食肉公社 支払分 (T5180005004916)
合計	8,915円	2,220円	2,320円	3,820円	冷蔵庫代別途
冷蔵庫代	460円	220円	220円	220円	1日あたり 名古屋食肉公社 支払分 (T5180005004916)

その他  
豚：へい系処理費：殺処分事業協賛組合 (T8180005013757)  
牛：死体処理：愛知県獣医師会協同組合 (T1180005002037)  
牛共済会費

\* 全く税抜価格表示となっておりません。検査手数料は非課税となり、他は10%の消費税がかかります。  
\* 消費税（10%）は、仕切書の合計金額に掛けることから、1頭当たりの金額と差額が生じますのご注意をお願いします。  
\* と畜証明書を希望の方は、1頭あたり300円となります。  
\* 備考の支払先につきましてはこちらのリンク先 [市場情報](#)をご覧ください。

畜産副産物買取価格

※ 畜産副産物はすべて買取となっております。買取価格は以下の通り。

牛原皮（R2.10.5現在）消費税率10% 1頭あたり

畜種	性別	和牛・F1・乳用種・外国種	ホルスのみ	150kg未満
牛	めす	5円	5円	1円
	去勢・雄	10円	200円	
仔牛	-	1円		

牛内臓（R4.8.16現在）消費税率減税率8%

区分	未経産		経産	
	通常	オス	C1かつ300kg未満	乳牛以外 乳牛
重量上限	510kg		-	510kg
1kgあたり	45円	10円		1円

豚原皮（R5.10.23現在）消費税率10% 1頭あたり

重量	性別	1頭あたり
40kg以上	めす・去勢	2円
	おす	0円
40kg未満	めす・去勢・おす	0円

豚内臓（R4.8.16現在）消費税率減税率8%

重量	単位	単価
90kg未満	1kgあたり	9円
90kg以上100kg未満	1頭あたり	810円
100kg以上	-	0円

\* 視察は皮内重量関係なく 0円

## 取扱手数料

handling charge

〔牛〕 取扱手数料

〔豚〕 取扱手数料

### 〔牛〕 取扱手数料等各一覧表

2022.7.22更新

2022年8月1日（月）と畜【8月2日（火）上場】分から

項目	消費税	取扱手数料
委託手数料	10%	3.5%
と畜使用料	税込10%	通常開場口 7,700円 ① 特定開場口 6,160円
と畜検査料	非課税	200円
格付料	税込10%	567円
冷蔵庫使用料	税込10%	330円
冷蔵庫保管料	税込10%	② 330円
けい留所使用料		
荷下し溜持料	税込10%	550円
内蔵仕切金額	税別 軽減税率8%	510kg未満 45円/kg 510kg以上 22,950円/頭 ヤセ・カリ（240kg未満） 4,000円引き 肝臓破棄 5,000円引き 腸炎兼（新設） 5,000円引き （小腸廃棄2,500円引き 大腸廃棄2,500円引き）
原皮仕切金額	税別10%	〔和牛・交雑牛〕 めす 5円 おす・去勢 10円 〔乳牛〕 めす 5円 おす・去勢 200円 〔外国牛〕 めす 5円 おす・去勢 10円 （ヒフ豚、キズ等1円）
出荷奨励金	10%	③0～1.0%
水引率		1.0%
肉牛事故共済特出金	不課税	1,500円/頭

- ① 特定会場Eとは、休業日が2日以上連続する場合におけるその初日の前日をいう。
- ② 冷蔵庫保管料は、売れ残りが発生した場合のみ必要になります。
- ③ 牛の出荷奨励金は、前年1ヶ年の出荷頭数をもとにした支払基準により交付率を決定します。但し、格付C-1については、交付の対象外とします。
- ④ 牛の格付料は、二分割（背割り）した場合のみ必要になります。
- ⑤ 荷受時において、明らかに事前の処理作業が必要とされるヘタリ・切迫等の事故牛については、上記の他に15,000円の「事故牛処理費」（消費税込）が必要になります。

## 取扱手数料

handling charge

〔牛〕 取扱手数料

〔豚〕 取扱手数料

### 〔豚〕 取扱手数料等各一覧表

2024.4.2更新

令和5年10月23日と畜分【10月24日上場】分から

項目	消費税	取扱手数料
委託手数料	10%	3.5%
と畜使用料	税込10%	100kg以上 3,432円 100kg未満 1,716円
と畜検査料	非課税	100円
格付料	税込10%	121円
冷蔵庫使用料	税込10%	165円
冷蔵庫保管料	税込10%	① 165円
けい留所使用料		
荷下し溜持料		
内蔵仕切金額	税別 軽減税率8%	60kg未満 50円/頭 60kg以上80kg未満 5円/kg 80kg以上105kg未満 400円/頭 105kg以上 20円/頭 肝臓・腸炎兼 各150円引/頭
原皮仕切金額	税別10%	40kg未満 0円/頭 40kg以上 2円/頭
出荷奨励金		0.7%
水引率		0.0%

- ① 冷蔵庫保管料は、売れ残りが発生した場合のみ必要になります。

経費一覧(出荷者様向け)

牛/経費一覧

1)と畜関連経費(円:1頭あたり)

種別(税区分)	と畜区分と時間帯		
	通常	緊急	
		8:30から15:00	時間外
と場使用料(A)	1,388	2,082	3,123
けい留料(A)	428		
解体料(A)	6,600	25,300	
格付料(A)	567		
検査料(C)	700		
冷蔵庫料(B)	500		
共済金(D)	1,500		
品質管理費(B)	450		
委託手数料(B)	販売金額の3.5%		

※税区分について

(A)税込 (B)税別 (C)非課税 (D)不課税

※緊急と畜とは、緊急と畜専用棟(病畜棟)にてと畜解体を行った場合をいいます。

※冷蔵庫使用料は、と畜日から販売日までの日数に関わらず一律料金とします。

※販売金額とは、枝肉金額(税別)、内臓金額(税別)、原皮金額(税別)の合計金額をいいます。

※枝肉重量は、販売口に冷と体にて計量し、水引率1%にて求めます。

2)内臓買付金額(円:税別)

品種	内臓品質		
	通常	①	②
和牛	50	20	15
	25,500	10,200	7,650
交雑種	30	15	13
	15,300	7,650	6,630
乳牛	30	15	13
	15,300	7,650	6,630
補足	上段:枝肉重量510kg未満 1kgあたり 下段:枝肉重量510kg以上 1頭あたり		

※内臓品質①・・・通常より劣るもの

※内臓品質②・・・経産牛またはそれに準ずる品質

※内臓品質が①または②の場合は、売買仕切書に記載されます。

3)内臓廃棄減額(円:税別)

廃棄部位	全廃棄(G) 1/2廃棄(H)	品種		
		和牛	交雑種	乳牛
肝臓	全廃棄(G)	5,500	5,000	5,000
	1/2廃棄(H)	2,750	2,500	2,500
大腸	全廃棄(J)	1,650	1,500	1,500
	1/2廃棄(K)	825	750	750
小腸	全廃棄(L)	1,650	1,500	1,500
	1/2廃棄(M)	990	900	900
全廃棄(O)		全額		

※廃棄部位については、食肉衛生検査所の所見に基づいて適用します。

※廃棄が適用された場合は買付金額から減額します。なお、減額合計が買付金額を超える場合は全廃棄扱いといたします。

※廃棄が適用された場合は、表にある記号が売買仕切書に記載されます。

4)原皮買付金額(円:税別)

性別	めす	去勢	取戻減額
和牛	5	10	1
交雑種	5	10	1
乳牛	5	10	1

※取戻減額とは、皮膚病や欠損等が認められた場合に適用します。

豚/経費一覧

1)と畜関連経費(円:1頭あたり)

種別(税区分)	と畜区分と時間帯		
	通常	緊急	
		8:30から15:00	時間外
と場使用料(A)	748	1,122	1,683
解体料/通常(A)	1,320	2,200	
解体料/廃豚(A)	2,640	5,280	
格付料(A)	121		
検査料(C)	220		
冷蔵庫料(B)	260		
委託手数料(B)	販売金額の3.5%		

※税区分について

(A)税込 (B)税別 (C)非課税

※廃豚とは、廃用雌豚または廃用雄豚をいいます。

※冷蔵庫使用料は、と畜日から販売日までの日数に関わらず一律料金とします。

※販売金額とは、枝肉金額(税別)、内臓金額(税別)の合計金額をいいます。

※枝肉重量は、販売日に冷と体にて計量し、水引率1%にて求めます。

2)内臓買付金額(円:税別)

金額
1頭あたり
600

※廃豚は、内臓全廃棄扱いとします。

## 諸経費について

牛源の受託・解体・卸売において発生する諸経費です。  
これらの諸経費は牛豚の仕切金から控除させていただきます。（控除された金額の内訳は、売買仕切書に記載されます。）  
※仕切金が不足する場合は、別途お支払い頂く必要があります。

## 1頭あたりのと畜及び販売にかかる費用

※2024年4月1日現在

	成牛 (乳用種産牛を 除く)	とく	豚	豚 (大貫)
と畜場使用料 *1 うち10%消費税額	2,166 (197)	936 (85)	936 (85)	936 (85)
と畜検査料 *2 非課税	600	300	300	300
と畜解体料 *3 うち10%消費税額	4,961 (451)	4,961 (451)	1,090 (99)	1,955 (178)
冷蔵保管料 *4 うち10%消費税額	419 (38)	190 (17)	190 (17)	190 (17)
格付金 *5 うち10%消費税額	567 (52)	-	121 (11)	121 (11)
合計 うち10%消費税額	<b>8,713</b> (738)	<b>6,387</b> (553)	<b>2,637</b> (212)	<b>3,502</b> (291)

	乳用種産牛 (枝肉300kg以上)	乳用種産牛 (枝肉300kg未満)
と畜経費 *6 うち10%消費税額	29,000 (2,636)	22,000 (2,000)

冷蔵保管料 *4 うち10%消費税額	419 (38)	
格付金 *5 うち10%消費税額	567 (52)	
合計 うち10%消費税額	<b>29,986</b> (2,726)	<b>22,986</b> (2,090)

- \*1 と畜場使用料 福岡市中央卸売市場畜肉市場の利用にあたり必要となる料金です。  
\*2 と畜検査料 牛・豚を検査するための料金です。(福岡市畜肉衛生検査所への支払分)  
\*3 と畜解体料 牛・豚のと畜解外にかかる料金です。(福岡市畜肉市場関連企業組合への支払分)  
\*4 冷蔵保管料 枝肉を冷蔵保管するための料金です。  
\*5 格付金 枝肉の格付を行うための料金です。(公益社団法人日本畜肉格付協会への支払分)  
\*6 と畜経費 と畜委託先でと畜するための料金です。(福岡畜肉センター協同組合への支払分)

使用料	15,400円(均一)
消費手数料	5,000円
倉庫処分料	3,000円
合計	23,400円

※肉畜種使用(超立不能牛)の場合、肉畜種使用料として、と畜経費(または金高畜処理料)に5,000円追加となります。

- ※(ご希望された場合のみ)と畜証明書発行手数料 1頭あたり300円(うち10%消費税額27円)  
※(ご希望された場合のみ)衛生検査結果報告書発行手数料 1頭あたり750円(うち10%消費税額68円)

※委託と畜についての詳しい情報は、右リンク先をご確認ください。→乳用種産牛の委託と畜について

※一部手数料については消費税を外税計算するため、上記税込金額に頭数をかけた金額とは必ずしも一致しません。

## 受託にかかる手数料(受託手数料)

売買仕切書ごとに、枝肉の合計仕切金額(税込)に対して3.5%。消費税は外税で10%が適用されます。

## 牛の共済基金に対する掛け金

牛1頭あたり800円(非課税)。  
係留中に牛が死亡した場合など、共済基金の規程に従い見舞金等を支給します。

## と畜証明書発行手数料(ご希望された場合のみ)

1頭あたり300円(うち10%消費税額27円)。  
この手数料は仕切金から控除できません。別途お支払い頂く必要があります。

## その他、出荷者様のご負担となる費用

通信費、運送費、振込手数料、その他卸売に係る費用。

## 北九州市

### 諸経費について

#### 1 頭あたりのと畜及び販売にかかる費用

	成牛	とく	豚	豚(大貴)
と畜場使用料	3,588	1,410	1,410	1,410
と畜検査料	600	300	300	300
と畜解体料	6,402	5,478	1,265	2,904
冷蔵保管料	384	384	154	154
格付金	567	-	-	-
合計	11,541	7,572	3,129	4,768

消費税込みの料金(円)。但し、と畜検査料は非課税。

牛の格付けは、乳牛(経産)及びとくを除く全ての牛で実施。

豚の格付けは、資格者がいないため未実施。

と畜場使用料：北九州市立食肉センターの利用にあたり必要となる料金【北九州市への支払分】

と畜検査料：牛・豚を検査するための料金（非課税）【北九州市への支払分】

と畜解体料：牛・豚のと畜解体にかかる料金【北九州食肉センター企業組合への支払分】

冷蔵保管料：枝肉を冷蔵保管するための料金（1頭1日分）【北九州市への支払分】

格付金：枝肉の格付を行うための料金【公益社団法人日本食肉格付協会への支払分】

と畜証明書発行手数料(ご希望された場合のみ)：1通あたり300円（非課税）



## 食肉処理施設（市場）の存在・存続理由に関する他都市情報

（政令市20市のうち12市）

### 【掲載内容】

- 食肉処理施設（市場）が所在する政令市のホームページから、今後の計画、経営戦略、施設概要などを探し、参考文献を抽出しました。
- さらに、広域的な施設の位置づけや今後の対策等を把握するため、食肉処理施設（市場）が所在する府県のホームページから、直近で作成された「酪農・肉用牛生産近代化計画」を探し、食肉処理加工施設の再編整備等に関する参考文献を抽出しました（ただし「牛」のみであることにご留意ください）。

## 仙台市

中央卸売市場は、市民の食生活に欠かすことのできない生鮮食料品等（水産物、野菜、果物、花き、食肉等）を全国各地から集荷し、適正な価格をもって速やかに市民の台所へ送る役割を担う公の施設です。生鮮食料品等は他の商品と異なり、

- ①生産地と消費地が離れた場所にある
- ②長期の貯蔵に向かないものが多く、腐敗しやすい
- ③消費者の購買動向等から、迅速な取引が要求される
- ④需要はほぼ一定しているが、天候・生産・出荷状況によって価格の変動が大きい
- ⑤流通の両先端には、零細多数の生産者と消費者が存在する

ために、流通の円滑さが市民生活に大きく影響するという特殊な事情にあります。そこで地方公共団体が、農林水産大臣の認定を受けた上で、中央卸売市場を開設し、管理運営しています。

### 【仙台市HP】

仙台市中央卸売市場 市場概要・令和5年度

[https://www.city.sendai.jp/chuo-](https://www.city.sendai.jp/chuo-kanri/kurashi/shizen/nogyo/nosanbutsu/oroshiuri/calendar/documents/r05shijyougaiyou.pdf)

[kanri/kurashi/shizen/nogyo/nosanbutsu/oroshiuri/calendar/documents/r05shijyougaiyou.pdf](https://www.city.sendai.jp/chuo-kanri/kurashi/shizen/nogyo/nosanbutsu/oroshiuri/calendar/documents/r05shijyougaiyou.pdf)

### ◆参考：宮城県酪農・肉用牛生産近代化計画（令和3～12年度）

#### ○食肉処理加工施設の再編整備目標

- ・目標年における再編整備目標(部分肉流通・稼働率の向上を含む)及び再編整備計画本県においては該当なし。
- ・卸売市場整備計画のある都道府県にあっては、その計画について記述すること適切な施設管理と運営の合理化に努め、PFI事業の活用等による整備・運営コストの抑制等に努める。

#### ○具体的取組

食肉処理施設や食肉流通事業者と連携し、食肉処理施設の稼働率の向上、高度な衛生水準の確保、県産食肉の生産・流通体制の強化を図るとともに、県産牛肉の需要拡大については、肉用牛ブランドのイメージアップや県産牛肉のPR、消費者ニーズの把握と消費者への情報提供の充実などを図る。

### 【宮城県HP】

<https://www.pref.miyagi.jp/documents/26727/869441.pdf>

## さいたま市（移転再整備予定）

### ① 基幹的施設

さいたま市と畜場は県内最大の処理能力（豚換算 2,000 頭/日）を有する県内最大の食肉処理施設であり、本県における食肉の流通拠点としての役割を果たしていることから、埼玉県から基幹的施設として位置付けられている。また、中央卸売市場を併設する施設として、その優位性を生かしながら集荷・販売に計画的に取り組み、多様化するニーズに的確に対応していく必要がある。今後は他の食肉処理施設との統合も視野に入れながら、部分肉処理への対応などの機能面、及び HACCP※方式による衛生管理体制を強化するための施設整備を推進していく。

### 【社会的使命】

移転再整備後の「食肉中央卸売市場・と畜場」の社会的使命として、小売店舗用などの部分肉への一次加工から、一般家庭用向けの精肉への二次加工施設及び三次加工施設を新たに整備するほか、最新の衛生・品質管理基準に対応することで、生産者にとって魅力ある食肉供給拠点を目指す。

また、本市の立地特性や交通利便性を活かし、東日本産地の畜産物を安定的に首都圏や、海外へ輸出する流通拠点を目指す。

加えて、一体的に整備する道の駅と連携することで、埼玉県内の畜産物を、さいたま市のみならず首都圏へ安定的に供給するなど、地産地消の取り組みも進める。

新たな「食肉中央卸売市場・と畜場」と「道の駅」を一体的に整備することで、我が国を代表する一大「ミートランド」として、さいたま市内の経済発展のみならず、我が国の経済成長にも大きく寄与する施設として、整備を進める。

### 【さいたま市HP】

さいたま市「食肉中央卸売市場・と畜場」基本計画（令和3年3月）

[https://www.city.saitama.lg.jp/005/002/008/002/p080314\\_d/fil/keikaku.pdf](https://www.city.saitama.lg.jp/005/002/008/002/p080314_d/fil/keikaku.pdf)

### ◆参考：埼玉県酪農・肉用牛生産近代化計画（令和2～12年度）

#### ○食肉処理加工施設の再編整備目標

さいたま市と畜場は、県内最大の食肉処理施設であり、本県における食肉の流通拠点としての役割を果たす基幹的施設である。中央卸売市場を併設する施設として、その優位性を活かしながら集荷・販売に計画的に取り組み、多様化するニーズに的確に対応していく必要があり、他の食肉処理施設との統合も視野に入れながら、部分肉処理への対応などの機能面を強化するための施設整備を推進していく。川口食肉荷受株式会社、和光ミートセンター、越谷食肉センター、県北食肉センター及び本庄食肉センターの計5施設は老朽化が進んでいる施設があること、また、海外輸出を進めている施設もあることから、計画的に施設の補改修を行っていく必要がある。さらに付加

価値の高い食肉の供給体制を構築するための施設整備を推進する。あわせて、今後は必要に応じて基幹的施設との統合も検討する。

#### ○具体的取組

本県の食肉処理施設（と畜場）は、市、協業組合、株式会社により設置されているが、県内資源の減少等による稼働率が約42%となっている。各食肉処理施設は、輸出拡大に取り組むこと等により、県内資源の集荷はもとより、近県からの集荷拡大に努める必要がある。

一方、量販店のシェア拡大や外食産業の進展に伴い、実需者から食肉処理施設に対する部分肉処理や加工処理の需要も増加している。このため施設面では、と畜から部分肉処理、高度加工処理まで一貫して行い、付加価値の高い食肉を供給できる体制の整備を推進する。衛生面では既に取り組んでいるHACCPに基づく衛生管理の維持向上を図る。

県産食肉については、県民における畜産に対する理解の醸成を図ることが重要である。このため、学校関係者と連携した食育の普及や生産者及び消費者団体等と連携した県産食肉のPRにより消費拡大を図っていく。

#### 【埼玉県HP】

<https://www.pref.saitama.lg.jp/documents/2703/saitamakenrakunikukinsyuusei.pdf>

## 横浜市

### 横浜市中心卸売市場の必要性

横浜市中心卸売市場本場は開場後約 90 年間、食肉市場は約 60 年間にわたり、横浜市内及び周辺地域の市民等に対して安全・安心な生鮮食料品等を安定的に供給してきており、その機能・役割を維持していくことが最大の責務である。

また、人口約 900 万人を有する神奈川県 of 県庁所在地である横浜市は人口約 370 万人を有しており、県内最大の消費地であり、神奈川県内で生産・収穫・加工等された青果物・水産物・鳥卵・食肉の集積拠点として県内全体の各種産業の振興にも寄与している。

さらには、全国から周年において多量・多品種の生鮮食料品等が出荷されており、横浜市内及び周辺地域に対する生鮮食料品等の安定的な流通・供給拠点としての機能も有している。

加えて、災害時において、開設者と場内事業者の協定により生鮮食料品等の緊急確保及び供給協力を図ることが取り決められているなど、本市場は生鮮食料品等の確保・供給を通じて、市内での災害発生時における市民生活の早期安定を図る役割の一端を担っている。

このように、横浜市中心卸売市場は、地元・横浜における生鮮食料品等の供給拠点としての機能を有しながら、横浜市内及び周辺地域の「食」を支えており、その立地・経営により、平時・非常時双方における市民等の食生活・食文化及び産業全体を支える社会インフラとしての機能・役割を果たしている。

### 【横浜市HP】

横浜市中心卸売市場経営展望（令和2年（2020年）10月）

<https://www.city.yokohama.lg.jp/business/kigyoshien/chuoshijo/gyosei/kyoka/keieitenbou.files/keieitenbou.pdf>

◆参考：神奈川県酪農・肉用牛生産近代化計画（インターネット上に該当なし）

## 新潟市

### 5. 公営企業として実施する必要性など

#### ○事業の意義、提供するサービス自体の必要性

- ・市食肉センターは県内の基幹的など畜場として、市民に対し安心安全な食肉を安定供給する役割を果たしている。

※補足：(2021年度) 県が主導となり「新潟県公的食肉センターの今後のあり方検討会」開催

#### ○公営企業として実施する必要性

- ・市食肉センターは維持管理に高度な専門性を必要としている。また、現時点では採算性が低く民営化は難しいものの、県内の畜産業や食料流通の拠点として地域経済への貢献は大きいことから、当面は公営企業の形態により事業を継続するが、今後の県のあり方検討の状況を踏まえ、今後のあり方を検討していきたい。

#### 【新潟市HP】

新潟市と畜場事業経営戦略

[https://www.city.niigata.lg.jp/shisei/seisaku/PPP/shiteikanri/kakubu\\_kakuku/nourin/shisetsu/shokuhana/shokuniku\\_c.files/keieisenryaku.pdf](https://www.city.niigata.lg.jp/shisei/seisaku/PPP/shiteikanri/kakubu_kakuku/nourin/shisetsu/shokuhana/shokuniku_c.files/keieisenryaku.pdf)

#### ◆参考：新潟県酪農・肉用牛生産近代化計画（令和3～12年度）

#### ○食肉処理加工施設の再編整備目標

県内の牛の食肉処理施設については、新潟市食肉センター及び長岡食肉センターが整備されており、今後もこの2施設において、高品質な食肉を安定的に供給できるよう流通体制の維持を図る。

#### ○具体的取組

県内食肉処理施設における集荷頭数の確保や衛生面の強化・充実等を図りながら、施設設置者や関係機関・団体等と施設運営や流通体制の維持、合理化に向けた検討を行う。

#### 【新潟県HP】

<https://www.pref.niigata.lg.jp/uploaded/attachment/262519.pdf>

## **浜松市**（統廃合予定）

### 廃止計画策定の目的

浜松市食肉地方卸売市場は、昭和 58 年の全面改修から 39 年を経過し、施設老朽化が顕著であり、平成 26 年度に設置された静岡県食肉センター再編推進協議会において、県内に現存する当市場と小笠食肉センターを再編統合し、小笠に新食肉センターを建設する協議も行われてきた。これらのことを踏まえ、新食肉センターの稼働時期と合わせ当市場を廃止することで、再編協議を支援する方針をとることとしたため、当市場廃止計画を策定するものである。

### ※補足：新食肉センター再編整備事業の概要

整備場所 小笠食肉センター（静岡県菊川市赤土 1787 番地の 2）

整備内容 牛施設の改修・増築、豚施設の新設

想定事業費 70.7 億円

令和 7 年度 新施設稼働開始、旧豚施設解体、市食肉地方卸売市場廃止予定

### 【浜松市HP】

浜松市食肉地方卸売市場の廃止計画について

[https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/documents/148024/r05020203\\_03.pdf](https://www.city.hamamatsu.shizuoka.jp/documents/148024/r05020203_03.pdf)

◆参考：静岡県酪農・肉用牛生産近代化計画（インターネット上に該当なし）

## 名古屋市

### 5. 公営企業として実施する必要性など

#### ○事業の意義、提供するサービス自体の必要性

中央卸売市場が有する集荷及び分荷、価格形成、代金決済等の調整機能や、と畜場を併設していることによる円滑な食肉流通は、市民等に安定的に食肉を供給するうえで重要である。

#### ○公営企業として実施する必要性

南部市場及びと畜場が今後も安全・安心な食肉を安定的に供給する流通拠点として、その役割・機能を発揮していくには、適時適切な取り組みや利害関係者の調整を効果的に行う必要があるため、引き続き本市が開設者としての責任を果たしていく。

#### 【名古屋市HP】

名古屋市中心卸売市場南部市場経営戦略（令和6年度～令和15年度）

<https://www.city.nagoya.jp/keizai/cmsfiles/contents/0000173/173836/nanbu.pdf>

#### ◆参考：愛知県酪農・肉用牛生産近代化計画（令和2～12年度）

#### ○食肉処理加工施設の再編整備目標

本県の食肉の拠点施設は、県内東西2カ所に整備すること等の基本方針に基づき、現在、牛を取り扱う食肉処理加工施設として2カ所の拠点を確保し、再編整備は達成された状況にある。また、「第10次愛知県卸売市場整備計画（令和2年6月21日付け卸売市場法の一部改正により廃止）」では、「食肉取扱市場については、県内の東西2カ所に中核市場を、また、豊田市に地区市場を配置する。」としており、現在もその方針は維持されている。しかし、中核市場の一つである榑東三河食肉流通センターは、平成5年度に操業を開始してから28年が経過したが、老朽化が進んでいるため、建設後40年（令和15年度）を目処に再整備を検討する必要がある。

#### ○具体的措置

本県では、と畜場に併設された食肉処理加工施設は2カ所となっており、すでに合理化が図られている状況にある。今後は、県内流通の割合を高め、さらなる流通コストの低減を推進するとともに、当該施設が現在取り組む輸出食肉認定制度に係る衛生管理の強化を推進する。

#### 【愛知県HP】

<https://www.pref.aichi.jp/uploaded/attachment/388037.pdf>



## 京都市

### 5. 公営企業として実施する必要性など

#### ○事業の意義、提供するサービス自体の必要性

中央卸売市場として、集荷・分荷機能，価格形成機能，代金決済機能，情報受発信機能を担っており，京都市域及びその周辺地域へ食肉を供給する流通拠点として，重要かつ必要不可欠な役割を果たしている。

#### ○公営企業として実施する必要性

当市場は，食肉の取引の適正化及び流通の円滑化を図り，市民生活の安定に資するために，引き続き京都市が開設者として運営し，公営企業として実施する。

#### 【京都市HP】

京都市中央食肉市場事業経営戦略（令和4年度～令和13年度）

<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/cmsfiles/contents/0000299/299225/keieisenryaku.pdf>

### ◆参考：京都府酪農・肉用牛生産近代化計画書（令和3～12年度）

#### ○食肉処理加工施設の再編整備目標

亀岡市食肉センターは、輸出対応も見据えた高度な衛生管理設備を備えた施設整備を実施する。

#### ○具体的措置

・京都産和牛のブランド力の強化：生産者、食肉事業者及び関係団体等で構成する協議会を設立し、牛肉のおいしさを重視した新たな基準のよるプレミアムブランドを創設する。京都産和牛を総合的に紹介するポータルサイトや動画の活用、またイベントやキャンペーンの実施により、京都産和牛の知名度の向上を図る。

・京都産和牛の輸出拡大：京都市中央卸売市場第二市場の世界各国の輸出認定の取得が進み、タイ、マカオ、アメリカ、EU、シンガポール、香港及び台湾への輸出が可能となっていることから、京都産和牛のさらなる輸出量の増加に取り組む。

・消費者と生産者の交流拡大：家畜とのふれあい体験等を通じて畜産物の必要性和生命の大切さや京都産畜産物の良さを伝える食育活動を、生産者と事業者の連携を拡大・強化しながら実施する。また、消費者や流通事業者等の意見を生産者に伝え、相互理解を深めるための交流の場を創設する。

#### 【京都府HP】

<https://www.pref.kyoto.jp/chikusan/documents/r3rakunikukin.pdf>

## 大阪市

南港市場は消費者に安全で安心できる食肉を安定して提供するなど大阪の食生活を支える食肉流通における基本的な公共インフラであり、大都市大阪に必要な施設である。

戦略1 日本一安全・安心で質の高い食肉の供給拠点

戦略2 大阪を中心とする関西のマーケットに対応した食肉の供給拠点

戦略3 西日本の建値市場として消費者と生産者双方から信頼される市場づくり

戦略4 民間活力を活用した簡素で効率的な市場運営

### 【大阪市HP】

南港市場将来戦略プラン（平成27年1月）令和3年3月時点修正

<https://www.city.osaka.lg.jp/shijo/page/0000298074.html>

### ◆参考：大阪府酪農・肉用牛生産近代化計画書（令和4～12年度）

#### ○食肉処理加工施設の再編整備目標

大阪市中心卸売市場南港市場においては、平成27年度に南港市場将来戦略プランを策定し、令和4年度の新施設稼働を目指している。

#### ○具体的措置

大阪市中心卸売市場南港市場においては、南港市場将来戦略プランに基づき、海外輸出認証を取得できる施設・設備水準を構築中。

### 【大阪府HP】

<https://www.pref.osaka.lg.jp/documents/25075/rakunikukin03.pdf>

## 神戸市

西部市場は、150 万人以上の消費地である神戸市に立地し、全国の食肉中央卸売市場 10 市場の 1 つとして、効率的な流通や公正かつ透明な価格形成の役割を担っている。さらに、各地からの多くの銘柄和牛や兵庫県産の但馬牛・神戸ビーフの流通拠点として集荷・分荷機能を果たしているが、海外への発信も望まれている。この流通拠点としての特性を活かしながら、適正かつ健全な運営と衛生管理の向上により、安定的に安心・安全で高品質な食肉を市民・国民に供給し続けることにより、食肉中央卸売市場としてのさらなる発展を目指していく。

### 【神戸市HP】

神戸市中央卸売市場西部市場 経営展望計画（平成 26 年度）

<https://www.shijou-kobe.jp/images/pdf/info02/20210318102016446.pdf>

### ◆参考：兵庫県酪農・肉用牛生産近代化計画書（令和 2～12 年度）

#### ○食肉処理加工施設の再編整備目標

食肉処理加工施設については、中核的食肉センター（食肉卸売市場を併設し広域的な食肉流通を担う施設）4 カ所、産地食肉センター（主要な畜産地域において地域の畜産振興を担う施設）4 カ所となっている。

令和元年度に和牛マスター食肉センターが米国、欧州等主要国への輸出が認められ、神戸ビーフの生産から輸出まで県内で一貫した生産体制が整った。また、三田食肉センターについては、平成 28 年以降 3 カ国のハラール認証を取得し、国内外のムスリムへの牛肉供給拠点となっている。

産地食肉センターは、三田・西播磨・但馬・淡路といった畜産が盛んな地域であり、食肉を中心とした地場産業が発展している。これらの地域においては、当施設の処理能力が低くても畜産業や地場産業の発展を図るためには重要な施設となっている。今後も各食肉センターにおいて、良質食肉を安定的に生産・供給する体制を維持するため、必要に応じて機能強化を図る。

#### ○具体的取組

和牛マスター食肉センターは、県内における欧米等主要各国への輸出向けの基幹施設として維持する。また、三田食肉センターについてもハラール認証を受けたことから、今後も国内外のムスリムへの牛肉供給の拠点として活用を図る。

### 【兵庫県HP】

<https://web.pref.hyogo.lg.jp/nk13/documents/rakunikukin.pdf>

## 広島市

広島市中央卸売市場食肉市場は、私たちの食生活に欠かせない生鮮食料品である「安全で安心できる食肉」を、国内から安定的に集荷し、公正な取引による適正価格で販売して、市民（消費者）のもとに安定して供給することを目的としています。

### 【広島市HP】

広島市中央卸売市場食肉市場 令和6年度版市場概要

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/uploaded/attachment/240339.pdf>

### ◆参考：広島県酪農・肉用牛生産近代化計画書（令和3～12年度）

#### ○食肉処理加工施設の再編整備目標

食肉処理加工施設は、県西部（広島市中央卸売市場食肉市場）、東部（福山市食肉センター）の2か所で運用され、生産と消費地域を結ぶ食肉流通の拠点として重要な機能を果たしている。食品の安全性をさらに高めるため、生産から流通段階における安全性の向上が重要な課題であり、生産履歴や流通履歴の表示の促進、輸出を想定した衛生基準の向上など、引き続き機能向上を図りつつ、稼働率の向上を推進する。

また、広島市中央卸売市場食肉市場については、広域の流通施設として、安定的な食肉の処理が図られるよう市場機能の強化を進め、他の食肉センター等については、和牛の地域ブランドの推進など地域の食肉流通の拠点として県内産食肉の円滑な流通が図れるよう機能の強化を推進する。

#### ○具体的取組

県民に安全な牛肉等を安定的に供給していくため、食肉の衛生・品質管理技術の高度化を推進するとともに、広島固有の血統に着目した広島血統和牛など付加価値を高めたブランド化を推進することにより、県内産牛肉の消費拡大を図る。

このため、広島県和牛血統承認制度、広島県産応援登録制度などを活用し、販売戦略に基づいた販路開拓と実需者とのマッチング、消費者の認知度向上の取組などを推進する。

### 【広島県HP】

[https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/847810\\_8009881\\_misc.pdf](https://www.pref.hiroshima.lg.jp/uploaded/life/847810_8009881_misc.pdf)

## 福岡市

### 5. 公営企業として実施する必要性など

#### ○事業の意義、提供するサービス自体の必要性

本市中央卸売市場（鮮魚市場、青果市場、食肉市場）は、福岡市域内に生鮮食料品等を安定供給する流通拠点として、また、九州地区における集散拠点市場として、重要かつ必要不可欠な役割を果たしている。

#### ○公営企業として実施する必要性

本市の3市場は、福岡市域内に生鮮食料品等を円滑かつ安定的に供給する食品流通の拠点であり、生鮮食料品の公正な取引の場として、取引秩序を維持しながら、集荷及び分荷、価格形成等の役割を担うなど、公的役割を果たしていく必要があるため、引き続き、福岡市が開設者として開設・運営を行い、公営企業として事業を継続していく方針としている。

#### 【福岡市HP】

福岡市市場事業経営戦略（令和3年度～令和12年度）

<https://www.city.fukuoka.lg.jp/data/open/cnt/3/66881/1/keieisenryaku.pdf?20210426175043>

### ◆参考：福岡県酪農・肉用牛生産近代化計画（平成30～令和12年度）

#### ○食肉処理加工施設の再整備目標

食肉の安全性を確保するため、HACCPに対応した高度な衛生対策や海外輸出の基準を満たした処理能力のある食肉処理加工施設の整備を推進する。

#### ○具体的措置

県産ブランド牛肉の需要拡大のため、イベントやインターネット等によるPR活動を行い、輸出も含めた生産・販売の拡大を推進し、ブランド力強化を図る。

#### 【福岡県HP】

掲載なし（令和4年4月作成分を別途入手して抜粋）。

### 指定管理者制度のメリット

メリット	理由	例
施設管理の効率化	民間による経営の合理化（管理経費、事業コストの縮減）が図れる。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・複数の業務を一括して委託することにより経費を削減可能。</li> <li>・民間同士の契約によるため、本市の登録等の縛りなく様々な業者と契約可能。</li> </ul>
民間のノウハウの活用による新たな収入	民間のノウハウを活用し、今まで市では行ってこなかった、新しいチャレンジが自主事業で可能となり、新たな収益を得ることが可能。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・今まで見逃していたビジネスチャンスの掘り起こしを行い、自主事業が可能。</li> <li>・北九州市独自の「トライアル事業制度」により、新たな自主事業を実施検討するにあたり、集客性や採算性等を確認するための暫定的な施設利用が可能。</li> <li>・利用料金をとることにより、集荷に民間のノウハウが活かせる。</li> </ul>

#### 【参考】食肉センターの委託業務（R6.4.18現在）

定例業務	廃水処理施設運転管理業務	と畜解体用機器類保守点検及び清掃管理業務
	冷蔵庫枝肉入出庫等管理業務	エレベーター点検業務
	汚物・廃棄物運搬処理業務	<b>等 計9業務</b>
法定点検業務	ガス検知器及び緊急遮断弁保守点検業務	消防用設備等保守点検業務
	ボイラ熱交換機保守点検業務	<b>等 計5業務</b>
他業務	懸垂レール錆落とし清掃	焼却ゴミ置場収集運搬処理業務
	ボイラ洗缶業務委託	荷上げ業務
	廃水処理施設最終沈殿槽汚泥引抜業務委託	豚解体室空調点検整備業務委託
	廃水処理施設回転円板清掃業務	豚足脱毛機点検業務委託
	外壁等点検業務委託	<b>等 計26業務</b>
<b>合 計</b>		<b>40業務</b>