

保 健 福 祉 委 員 会 記 録 (No. 29)

1 日 時 令和6年6月13日(木)
午前10時00分 開会
午前10時52分 閉会

2 場 所 第1委員会室

3 出席委員(10人)

委 員 長	村 上 直 樹	副 委 員 長	小 宮 けい子
委 員	日 野 雄 二	委 員	鷹 木 研一郎
委 員	金 子 秀 一	委 員	山 本 眞智子
委 員	白 石 一 裕	委 員	伊 藤 淳 一
委 員	荒 川 徹	委 員	井 上 しんご

4 欠席委員(0人)

5 出席説明員

保健福祉局長	武 藤 朋 美	総合保健福祉センター担当理事	古 賀 佐代子
保健衛生部長	小 河 浩 介	保健衛生課長	石 坂 瑠 美
食肉センター所長	仮屋園 弘 志	子ども家庭局長	小笠原 圭 子
		外 関係職員	

6 事務局職員

書 記	森 浩 次	書 記	伊 東 加 奈
-----	-------	-----	---------

7 付議事件及び会議結果

番号	付 議 事 件	会 議 結 果
1	議案第72号 北九州市社会福祉施設の設置及び管理に関する条例の一部改正について	可決すべきものと決定した。
2	議案第73号 北九州市児童福祉施設の設備及び運営の基準に関する条例及び北九州市家庭的保育事業等の設備及び運営の基準に関する条例の一部改正について	
3	議案第74号 北九州市幼保連携型認定こども園の学級の編制、職員、設備及び運営の基準に関する条例の一部改正について	
4	議案第75号 北九州市認定こども園の認定要件に関する条例の一部改正について	
5	議案第82号 令和6年度北九州市一般会計補正予算（第1号）のうち所管分	
6	請願第2号外53件について	別添請願・陳情一覧表の請願2件及び陳情52件について、閉会中継続審査の申出を行うことを決定した。
7	新型コロナウイルス等感染症への対応について外2件	別添所管事務調査一覧表の事件について、閉会中継続調査の申出を行うことを決定した。
8	行政視察について	7月10日から12日までの3日間で行政視察を行うことを決定した。
9	食肉センターの今後のあり方の検討について	保健福祉局から別添資料のとおり報告を受けた。

8 会議の経過

○委員長（村上直樹君） それでは、開会いたします。

本日は、議案の採決、請願・陳情の審査及び所管事務の調査を行った後、保健福祉局から1件報告を受けます。

初めに、議案第72号、73号、74号、75号及び82号のうち所管分の、以上5件を一括して議題といたします。

これより採決を行います。

議案第72号、73号、74号、75号及び82号のうち所管分の以上5件について、一括して採決することに御異議ありませんか。

(「異議なし」の声あり。)

御異議なしと認め、一括して採決いたします。

議案5件については、いずれも可決すべきものと決定することに御異議ありませんか。

(「異議なし」の声あり。)

御異議なしと認めます。よって、議案5件については、いずれも可決すべきものと決定いたしました。

以上で議案の審査を終わります。

なお、委員長報告については正副委員長に一任願います。

次に、請願・陳情の審査を行います。

本委員会に新たに付託された陳情3件を含む、お手元配付の一覧表記載の請願2件、陳情52件については、いずれも閉会中継続審査の申出を行うことに御異議ありませんか。

(「異議なし」の声あり。)

御異議なしと認め、そのように決定いたしました。

以上で請願・陳情の審査を終わります。

次に、所管事務の調査を行います。

お手元配付の一覧表記載の事件について、次の定例会までの間、調査を行うこととし、閉会中継続審査の申出を行いたいと思います。これに御異議ありませんか。

(「異議なし」の声あり。)

御異議なしと認め、そのように決定いたします。

次に、行政視察についてお諮りいたします。

本委員会の行政視察について、正副委員長案を作成しましたので、お手元配付の資料を御覧ください。

行政視察は、令和6年7月10日から12日までの3日間の日程で、岡山市のチームオレンジ、認知症サポーター活動促進事業及び在宅介護総合特区、AAAシティおかやまについて、名古屋市ワクチン接種による後遺症等への対応、フレイル予防ポイント&見守りアプリ及び子育て家庭優待カード事業びよかについて、横浜市のこども誰でも通園制度について、それぞれ視察を行いたいと思いますが、この案について質問、意見はありませんか。

(質問、意見なし。)

それでは、本案のとおり決定したいと思いますが、これに御異議ありませんか。

(「異議なし」の声あり。)

御異議なしと認め、そのように決定いたしました。

なお、議員派遣要求書を議長宛てに提出いたしますので、御了承願います。

以上で所管事務の調査を終わります。

ここで、次の議題に関係する職員を除き、退室願います。

(執行部入退室)

次に、保健福祉局から、食肉センターの今後の在り方の検討について報告を受けます。保健衛生課長。

○保健衛生課長 北九州市立食肉センターの今後の在り方の検討について御説明いたします。

本日の説明資料といたしまして、お手元のタブレットに、北九州市立食肉センターの今後の在り方の検討についてを配付しております。

食肉センターの今後のあり方検討会の開催について御報告する前に、北九州市立食肉センターの概要等について簡単に説明させていただきます。

資料2ページを御覧ください。

現在の北九州市立食肉センターは、小倉と八幡にあった食肉センターを統合し、昭和63年に小倉北区末広において、と畜場法に基づき、食用に供する目的で獣畜をと殺、解体するための施設として設置されました。稼働開始以来、と畜検査員による食肉の衛生検査を行うなど、安全で安心な食肉等を提供し、北九州市及び周辺地域における食肉の流通拠点としての役割を担っている施設となっています。

3ページを御覧ください。

食肉センターの運営形態については市が管理運営を行っており、利用業者から、条例に基づく食肉センター使用料及び冷蔵庫使用料を徴収しています。

と畜解体作業については、食肉センター内に事務所を置く北九州食肉センター企業組合が利用業者から解体手数料を徴収し、請け負っています。

また、平成16年度に市が敷地内に設置した牛の部分肉加工所は、利用業者が中心となって設立した北九州ミートセンター株式会社に賃貸し、経営を同社が行っています。

その他、利用業者から手数料を得て内臓の処理を行う内臓処理業者や牛の皮を利用業者から買い上げて処理する事業者等、と畜場事業に派生する副産物等に係る事業者が食肉センター内に存在します。

また、北九州市の食肉センターは市場機能を持たないと畜場であり、利用業者が生産農家などから家畜を集荷し、と畜後は自己の販売ルートで食肉を流通するという特徴を持った施設となっています。

食肉センターのと畜頭数ですが、昭和63年の稼働開始時には、牛、豚を合わせて約9万2,000頭のと畜を行っていましたが、その後、年々減少しています。令和元年度に豚の新規搬入事業者を受け入れたことから、豚のと畜頭数は増加しましたが、令和5年度のと畜頭数は、

牛、豚合わせて約4万5,000頭であり、稼働開始時から半減しています。

また、現在は、その利用の9割以上を市内業者1社、市外業者3社の計4社で占めているという状況です。

4ページを御覧ください。

一方、開設から35年経過した施設は老朽化が進んでおり、平成25年度から平成27年度の3年間をかけて、令和4年度までの10年間の稼働に支障が出ないように大規模改修工事を行ったものの、機械設備の突発的な故障や不具合等が多発しています。

そのため、令和3年度に、機械設備等の老朽化度の診断と合わせて、施設の建て替えや長寿命化に要する費用等について、専門業者による調査を実施しました。

その結果、構造物は継続的に保守点検を行うことにより、あと50年以上の使用が可能であるものの、機械等の設備の多くは耐用年数を過ぎているため、早い時期の対処が必要であるとされました。また、現施設の長寿命化を行う場合で約25億円、敷地内に同規模の施設を建て替える場合で約70億円の費用が必要であると試算されております。

5ページを御覧ください。

施設整備には多額の財政負担を伴うことから、令和4年度には、食肉センターの今後の在り方を検討する基礎資料とするため、現状分析や経費分析、事業の採算性、民間活力を導入した施設整備、経営手法等についてコンサルティング調査を行いました。

現状分析の中では、市内に流通している食肉のうち、食肉センターを経由しているものは、あくまで金額ベースの試算ですが、おおむね2割程度であることや、施設使用が特定の事業者集中しているという内容が示されました。

また、施設を新設する場合について、PFI方式を導入したスキームなど、幾つかのシミュレーションを行いました。事業で得られた年間利益を全て投資しても、年間収支がプラスになるスキームはないという結果でした。

このような状況の中、これまでも食肉センターの今後の在り方については、食肉事業者等と民間活力の導入や設備の老朽化に伴う課題等の情報を共有しながら、継続的に協議を行ってまいりましたが、明確な方向性を見いだせていない状況です。

6ページを御覧ください。

一方、本市では、令和6年3月に北九州市政変革推進プランを策定し、次世代を担う若者や子供たちに町を引き継いでいくために未来への投資を行うこととしています。

この中で、食肉センターについては、社会経済情勢の変化、費用対効果等の視点で見直しを行う重要な事業として、市政変革推進プランの中の政策目的別事業クラスター21番に位置づけられており、今年度末を目安に、今後の在り方や基本的な方針を決定していくことを予定しております。

検討に当たりまして、第三者の意見を取り入れるため、外部有識者による検討会を立ち上げ

ることとし、本日、その開催の御報告をさせていただきます。

資料1ページにお戻りください。

ここまでの御説明のとおり、食肉センターにさらなる設備投資を行うためには、食肉センターを取り巻く現状を改めて認識し、市民の皆様から理解が得られる、今後を見据えた施設のマネジメントが必要だと考えております。

そこで、今後、検討を進めるに当たり、食肉事業者等の当事者からだけでなく、客観的な意見を踏まえることが重要であるため、外部有識者による検討会を開催するものです。

検討会の構成員は、学識経験者として元中村学園大学の学長である甲斐諭氏のほか、7ページにお示ししたとおりです。

開催のスケジュールは、6月から8月の間に計3回を予定しています。

この検討会の結果につきましては、後日、改めて常任委員会で御報告させていただく予定です。

また、この外部有識者の御意見等を踏まえ、食肉センターを利用する食肉事業者と引き続き協議を重ね、今後の在り方について適切に判断してまいりたいと考えております。説明は以上です。

○委員長（村上直樹君） ただいまの報告に対し、質問、意見を受けます。なお、当局の答弁の際は、補職名をはっきりと述べ、指名を受けた後、簡潔、明確に答弁願います。

質問、意見はありませんか。荒川委員。

○委員（荒川徹君） 先ほどの説明で1988年に設置されたということでしたが、当時、設置するに当たっての目的をどのように考えていたかというのが1つ。

それから、説明の中で、機械設備の突発的な故障、不具合等が多発しているということでしたが、どんな不具合で、年間稼働できなかった日が、例えば令和5年度で何日ぐらいあったかとか、そういうどんな状況だったかっていうのが分かれば教えていただけませんか。

○委員長（村上直樹君） 食肉センター所長。

○食肉センター所長 1点目の御質問でございますが、現在の食肉センターは、昭和63年に設置されました。これは、小倉北区の末広と八幡西区の瀬板にあったと畜場を合併して、新しいと畜場を現在のところに建てたわけでございます。

この施設は、と畜場法に基づいて、食用に供する目的で獣畜をと殺、解体するための施設として、また、北九州都市圏の食肉供給基地として、市民に安全で安心な食肉を供給する目的で設立をしております。

2点目の御質問でございますが、故障や事故が突発しているということでございますが、主なものとして、昨年度、大きな事故がございまして、牛の解体をするときに、高架レールで高さ4メートルくらいのところからつり下げて解体を進めていくんですけども、この牛のと体が途中でレールから外れて落ちました。この事故で2時間ほどと畜が止まっております。その

高架レールを支えていた固定金具のねじが破断したのと、それから、ちょうどカーブの部分でしたので、溶接部分も外れてレールがずれて落ちたというのが原因でございます。これを受けて、昨年度すぐに解体室の高架レールの点検整備を行っております。

それ以外にも、高架レールの上にと体を動かすモーターとか駆動系のものがあるんですけども、そのモーターが突如として壊れて、と体が移動できなくなりました。昨年度、豚のと畜が3日間できなくなっています。あとは、1時間とか30分のと畜停止というのは頻繁にございます。

一番故障が多いのは、排水処理施設でございます。ちょうど昨日、排水処理の回転円板という微生物で有機物を分解するものがあるんですけど、その駆動チェーンが切れて、今止まっている状況です。あした、何とかそのチェーンをつなげて動かすんですけども、排水処理施設の一つの工程が止まると、排水ができなくなる。排水ができなくなるということは、下水に放水できなくなりますから、と畜が止まることになります。今食肉センターはいろんなことをはらんでいる状況にあるわけでございます。以上です。

○委員長（村上直樹君） 荒川委員。

○委員（荒川徹君） 分かりました。今年度の歳出予算で管理費がかなり増えているようですが、これはどういう内容になるのか、教えていただけますか。

○委員長（村上直樹君） 食肉センター所長。

○食肉センター所長 令和5年度より2,000万円ほど令和6年度予算が多くなっております。その理由といたしましては、修繕料が572万円ほどの増、その他需用費の光熱水費が730万円ほどの増、それから委託料です。先ほど申し上げましたけれども、牛のと体が高架レールから落ちたその修繕、点検整備については、昨年度は解体室のみ行いましたが、それ以降の部分の高架レールとか、駆動系機械の点検整備というのが残っておりますから、その委託料、それから、豚の解体室の空調機ですが、冷えるんですけども、今年は特に暑くて熱中症が心配されますので、この空調機の点検整備で委託料を1,600万円ほど計上させていただいております。以上です。

○委員長（村上直樹君） 荒川委員。

○委員（荒川徹君） 分かりました。現在の1日当たりのと畜頭数ですが、現施設の場合、牛、豚それぞれ何頭くらいで、最大処理能力というか、と畜能力がどれくらいなのか教えていただけますか。

○委員長（村上直樹君） 食肉センター所長。

○食肉センター所長 日によって、曜日によって頭数は違うんですけども、平均いたしますと、牛の場合は40数頭、それから豚の場合が約160頭でございます。

牛、豚を最大でどのくらいと畜できるかと申しますと、牛が60頭、それから豚は200頭を想定しております。以上です。

○委員長（村上直樹君） 荒川委員。

○委員（荒川徹君） この資料では、国庫補助金の取得条件で、1日、牛50頭、豚500頭となっていますが、仮に新しく造って、国の補助金をもらおうとすれば、今扱っている頭数よりも相当増やさないといけないということになりますよね。牛はそこそこ近いんでしょうけど、豚はかなり増やさないといけないということになりますけど、仮に建て替えて、国庫補助金が取れるような見通しってというのはあるんでしょうか。

○委員長（村上直樹君） 食肉センター所長。

○食肉センター所長 国庫補助金を取得するための条件の一つとして、と畜頭数というのがございます。牛が50頭以上で豚が500頭以上あれば、取得は可能なんですけれども、牛についてはほぼ大丈夫なんですけど、豚は現在、平均160頭くらいですので足りません。これは食肉センターが頑張っても集めることができませんので、豚の食肉事業者の方にお話をしたところ、いろんなところから集めて、この500頭は何とかクリアできるというお話はいただいております。以上です。

○委員長（村上直樹君） 荒川委員。

○委員（荒川徹君） パターン1とパターン2があって、パターン1が72億円、パターン2が86億円ということですけど、仮に国の補助金がもらえたら、そのうちどれくらいが補助として来ますか。

○委員長（村上直樹君） 食肉センター所長。

○食肉センター所長 新設の場合の国の補助金は3分の1になっておりますので、それぞれ72億円、86億円の3分の1になります。以上です。

○委員長（村上直樹君） 荒川委員。

○委員（荒川徹君） 分かりました。それで、この施設の設置目的は先ほど説明していただいたわけですが、特に今、この食肉センターの市民にとってのメリット、あるいは市内の関連事業者にとってのメリットというのはどんなところにあると考えていらっしゃるか。

○委員長（村上直樹君） 食肉センター所長。

○食肉センター所長 市民にとってのメリットと食肉事業者の方にとってのメリットなんですけど、もちろん獣医師であると畜検査員がきちんと安全を確認して、安心な食肉を提供するというのがまず1つ。それから、市内にあるということで、新鮮なものが輸送コストをかけずに市民に提供できるということで、よそから来るより新鮮で安価ということは言えるかと思えます。

それから、食肉事業者の方にとっても供給元が市内にあることで、いろいろと商売がしやすい状況にあるかと思えます。以上です。

○委員長（村上直樹君） 荒川委員。

○委員（荒川徹君） 分かりました。これから検討会でいろいろと検討をしていこうとしてい

るわけですが、5ページの食肉センターの現状分析というところで、将来性、公共性といろいろとありますが、やはり市民、あるいは市内の関連事業者にとっての有益な面というか、メリットというか、そういうこともしっかり踏まえて検討していく必要があるんじゃないかと思うので、そこはぜひしっかり念頭に置いていただきたいなと思います。以上です。

○委員長（村上直樹君） そのほか質問、意見はありませんか。金子委員。

○委員（金子秀一君） 私からは3点お聞きいたします。

まず、現にある食肉センターについては、現地での建て替えということであろうかと思えます。この場所に昭和63年に設置されたということなんですが、それ以降の都市計画の関係とかで、食肉センターがある地域っていうのは、工場とか様々な施設があろうかと思うんですけども、今後、小倉市街の都市計画の部分で、長いスパンで考えるような都市計画との整合性があるのかっていうのが1点。

もう一つは、ハラルの認証はどうされるのか。

あともう一つは、本当に動物たちの命をいただくところでありますので、食肉センターの施設の重要性というのはもう重々分かっております。その上で、先ほど機械の老朽化というお話がありましたが、人命に及ぶような重大なけがですね、そういった機械設備の老朽化などに伴う重大事故っていうのは、昨年度、また開設からどれぐらい起きているのかっていうのが分かれば教えていただければと思います。

○委員長（村上直樹君） 保健衛生部長。

○保健衛生部長 金子委員から都市計画の関係でお話がありました。

あのエリアは工場とかいろいろとございますけれども、エリアをどうしていくのかということで、担当部署と何か話しているかということ、今は特にお話しはございません。何か整合性を取るという話があれば、協議してまいりたいと考えております。以上でございます。

○委員長（村上直樹君） 食肉センター所長。

○食肉センター所長 今の部長の答弁に少しだけ補足させていただきますと、食肉事業者、利用事業者の方の意向としては、交通の便がよくて水が豊富にあるところ、水は現在、上水を使っていますから、かなりのお金がかかっております。これが井水とか、工業用水を使うような場所がいいということはお伺いしております。

それから、2点目のハラルの認証でございますけれども、利用事業者の方とかが主体になってやる場合に、ハラルをどうするかというのはまだ話の中では出ておりません。新しくつくるのかどうするかは分かりませんが、今後の協議の中で、その話は出てこようかと思えます。

それから、3点目ですけども、機械設備の老朽化により人命に影響を与えるような重大事故があったのかということでございますけれども、昨年度、高架レールから牛のと体が落ちたときは、下に従業員がいなかったもので、特に大きな事故は起こっておりません。

年間2件ぐらいでしょうか、解体業者の方が誤って手指を牛刀やナイフで切ったりというの

はあります。血が止まらない場合は救急車を呼んだり、ほかには、老朽化の影響も少しあるかもしれませんが、暑さが厳しいので、熱中症になるというのが2年前に2件ほどありました。ただ、これは当時、新型コロナが流行しておりまして、新型コロナの感染から回復して、まだ体調が万全ではないときに暑い中で作業をして、熱中症を発症してしまったということでした。それを受けて、体調が悪いときは作業等をしないようにということで皆様には周知をしているところでございます。以上です。

○委員長（村上直樹君） 金子委員。

○委員（金子秀一君） 都市計画の件については、現状の場所がいいとか、これまでの様々な流れがあると思いますので、今後の検討会を注目したいと思います。

あと、ハラルの関係については、学校給食のハラルに関してとかいう部分で、食肉センターが担う役割が少しあるのであれば検討していただけたらいいのかなと思っております。

最後に重大事故ですが、これまでに死亡事故が起きていますよね、所長、これはちょっと、それはいいですよ。

○委員長（村上直樹君） 食肉センター所長。

○食肉センター所長 すみません。

○委員長（村上直樹君） 金子委員。

○委員（金子秀一君） 私は今がっかりしました。ちょっと悔しいですね。あまり責めるまいと思っていたんですけども、所長からは手足、指を切る事故はあっていますというような話だったと思うんですけども、人が亡くなる事故が起きております。亡くなった後に緊急停止ボタンがつけられたと、対応されたと思うんですけども、私はそもそも何でつけてなかったのかってずっと考えていまして、食肉センターの状況からして、やはりいかに素早く、そしてコストを下げて、食肉を皆さんに提供するかっていうことがあろうかと思うんですが、この検討会においては、やはり人が亡くなっていることを忘れていたような状況で決して進めてほしくないなって思っています。深く御発言を反省されたほうがいいなと私自身は思います。

その上で、今後、そういった人命、また、事故を起こさないような形での検討を進めていただきたいと思います。答弁をお願いします。

○委員長（村上直樹君） 食肉センター所長。

○食肉センター所長 大変申し訳ありませんでした。決して忘れていたわけではございません。平成29年12月に、枝肉の出荷コンベヤーベルトを委託業者の方が1人で点検をされていて、フードが巻き込まれて亡くなったという事故がございます。これは決して忘れておりません。

そういった事故を受けて、枝肉出荷コンベヤーについては、幾つも非常停止ボタンというのを付けております。そういったことを受けて、日頃から委託業者の方とか、あるいは我々が危ないとか、放置していたら何か起こりそうだなというところとかを常に見ていて、3か月に

1回、委託業者の方などと安全会議というのをやって、命やけがにつながるものについては早急に手を打つということを日頃からやっております。大変申し訳ありませんでした。

○委員長（村上直樹君）保健衛生部長。

○保健衛生部長 大変失礼いたしました。亡くなられた事故があったというのは、私どももしっかり認識しております。

在り方検討会の構成員の皆さんにも現地を視察いただくように考えているんですけども、そのときに、ここは老朽化しているとか、ここで事故が起こったとか、そういうことはしっかり皆様と共有させていただいて、検討させていただきたいと思っております。以上でございます。

○委員長（村上直樹君）金子委員。

○委員（金子秀一君）ぜひよろしく願いいたします。決して事故を起こさないようお願いしたいなど、その言葉を信じて、また、その方のことが、今後、事故を起こさない経験につながるようであれば、その方も報われるのかなと私自身も思っておりますので、どうかInり方検討会においては、安全性の部分を含めて進めていただければと思います。

私も食肉センターに営業に行っていたことがありまして、食肉センターで皆さんが真面目に働いている姿とか、真摯にお仕事に向き合っている姿勢っていうのは分かっているつもりでありますので、そういった事故が起きてしまったということを踏まえて、ぜひまたいい方向に進めていただければと思いますので、よろしく願いいたします。私からは以上です。

○委員長（村上直樹君）そのほかに質問、意見はありますか。鷹木委員。

○委員（鷹木研一郎君）検討会は6月から8月に全3回で開催予定ということなんですけれども、この3回で食肉センターの今後の方向性についてということですが、ここでもうあらかじめ大きな方向性が決まると認識してよろしいのでしょうか。

○委員長（村上直樹君）保健衛生課長。

○保健衛生課長 在り方検討会につきましては、外部有識者の方から御意見をいただく場でございます。この場で最終的な意見や方針を一つにまとめる場ではございません。皆様からいろいろな意見をいただくことになっております。

1回目が、現状の課題について皆様に現地視察を含めて把握をしていただきまして、2回目に、今後の選択肢、将来的にはどういった方向性がいいのかということをお話いただきまして、3回目に、今後の方向性を考えるという、全3回で考えております。その中で必要な御意見をいただけるものと考えているんですけども、そこで意見をいただいて終わりではなくて、実際に食肉センターを利用している事業者の皆様もいらっしゃいますので、その方々との話し合いも行いまして、最終的な方向性を決めてまいりたいと考えております。以上でございます。

○委員長（村上直樹君）鷹木委員。

○委員（鷹木研一郎君）分かりました。最後に、事業者という言葉もいただいたんですけども、先ほどの金子委員のお話も聞いて、やっぱり僕も食肉センター内の事業者の皆様の意向が大変大切であると思っておりますし、そういった意見を反映した、誠意ある協議が大切であると改めて思いました。どこまでっていうのは難しいと思うんですけども、そういった方が、きちんと納得した形で、市としての今後の方針案みたいなものを策定してもらえたらいいなと思いました。今の議論を聞いて、自分なりに感想を言わせていただきました。以上です。

○委員長（村上直樹君）そのほか質問、意見はありませんか。日野委員。

○委員（日野雄二君）食肉センターは市場機能を持たないということなんですが、全国的に見て全てそうなんですか、まずその点について教えてください。

○委員長（村上直樹君）保健衛生課長。

○保健衛生課長 と畜場の数でございますが、令和4年度にと畜実績のあったと畜場は全国で162か所ございます。そのうち、市町村や都道府県といった公共が持っているものが49か所でございます。

食肉市場といたしましては、国の許可が要る中央卸売市場が10か所、各都道府県知事の認可により設置される地方卸売市場が17か所といった状況でございます。全てのと畜場に市場機能があるわけではございません。以上でございます。

○委員長（村上直樹君）日野委員。

○委員（日野雄二君）なぜそんなことを聞いたかという、食肉センターの重要性っていうのは十二分に分かっていますし、今後、検討会で話が進んでいく中で、私は統合して造っているこの食肉センター、やはり立派なものを造り上げていただきたいなと思うんですが、そんな中、以前も私が言ったことがあると思うんですが、牛、豚、馬とそれぞれあるんですが、イノシシを処理しないかと。駆除した動物を最後まできっちりするためには、地産地消でイノシシの肉を処理して、売ってもいいのではないかと。そういう業者がいればと思うんだけど、聞いたときは、イノシシの肉はC型肝炎が移るから、処理をするときに移ったらいけないっていうことを言っていたけど、今後、いろんなことをやっていかないといけないと思うんです。それで、この資料の中に馬とあるんですが、この馬は国産なんですか、海外から来る馬なんですか、これをちょっと答えてくれますか。

○委員長（村上直樹君）食肉センター所長。

○食肉センター所長 馬のと畜もやっているんですけども、年に1頭あるかないかぐらいで、国産の馬でございます。ポニーとかそういった馬です。以上です。

○委員長（村上直樹君）日野委員。

○委員（日野雄二君）北九州空港で、今はカナダが中心なんですが、その前はオーストラリアから食肉用の馬が入ってきていて、それは熊本に行くんですね。だから、熊本の馬刺は主にカナダの馬なんですね。地元の馬も当然いるでしょうが、動物検疫所も北九州市には立派な

ものがありますし、そういうものも将来充実させて、そんなところから新たな食肉を生み出すということも必要じゃないか。北九州ミートセンター株式会社に賃貸して、いろいろやっていると思うんですけど、この食肉センターは食肉事業者の皆さんと共にあるべきだろうと思うし、また、食に関することは大切なので、いろんな種類の食材を生み出すということも必要でしょうから、ぜひその辺も含めて、将来、食肉センターがすごいねと言われるようになっていただければいいなと思っています。以上、終わります。

○委員長（村上直樹君） そのほか質問、意見はありますか。井上委員。

○委員（井上しんご君） では、お伺いします。先ほど御意見がありました食肉センターで働く方の安全の問題、本当に胸が痛みました。やはりそこで働いている人たちにとってどうなのかという視点が必要だと改めて感じました。

この前、NHKで、地方のと畜場で働く職人の方の番組だったんですけども、若いときは、皮を剥いたり、加工したりする仕事が嫌だったけれども、今はおいしい肉、安全な肉を提供できるという、また、いろんなブランド肉とか、そういう焼き肉に対する人気が高いということもあって、非常に誇りを持っているという話で、そして、その仕事を次の世代につなぐみたいな番組でした。改めてそこで働く人たちの誇りとかプライドっていうのを、今回こういう部分でこれからどうしていくかっていうことについては、北九州市の食肉センターの職人の方は事業者から委託を受けていると聞いておりますが、そういう人たちがそういった技術をちゃんと継承していけて、今までの伝統の技、北九州市ならではのそういった技術が次に残せるように、次に働く人たちの雇用の部分、働く環境の部分もぜひ中心的に議論してもらいたいと思います。これについて意見があったらぜひ聞かせてください。

それと、先ほどからずっと議論があって、市のほうからも提案があっていましたが、今後、これを民間活力も含めて、何かいろんないい知恵を出してもらいたいと思っています。

最近、浅香通りを中心に小倉焼肉通りというのができているということで、そのチラシを見たんですけども、近くに食肉センターがあり、当日のうちに新鮮なホルモンが届くと。そして安くおいしいものが食べられる環境があるということが宣伝というか、うたい文句になっていました。昔からの焼き肉店っていうのはそう多くはないかもしれませんが、そういうストーリーで北九州市を焼き肉の町にしていこうと、また、実際に焼き肉の店舗数も県内ナンバーワンとここに書かれております。こういった食肉センターを中心とした焼き肉の文化という部分ですね、そういう北九州市の歴史も含めて、ここは中心的な施設なんだなということを改めて感じています。

とはいっても、と畜だけで成り立つっていうのは、これからなかなか難しいのかなと意見を聞いて思ったんですけども、私の親戚は埼玉県に住んでおまして、埼玉県にサイボクという豚のテーマパークがあります。もともとは戦後、牧場からスタートして、昭和50年代に直売所、レストランという形で展開していった、今は天然温泉があり、アスレチックがあり、公園

があって子供が遊べるという、そういった一大施設になってきております。私も埼玉県に行くたびに、必ずこのサイボクに行っていますが、このソーセージ、このハムはおいしいよということでお土産に勧められたりしています。地元の人たちが非常にこの施設を愛して、そして、観光客の方に伝えていくという、本当にもう勝手にいい循環ができて、どんどん広がっているような気がしています。今後、そこで加工した肉、また、そういったソーセージやハム、食肉、ホルモンなどをそこで提供して、収益的な施設につなげていくという視点もぜひ考えてもらいたいと思います。

こういった先行事例というのは、食肉に限らず、鮮魚も野菜も産地に近いところにレストランがあって、そこで販売していくというところはどこも成功事例が多いですので、ぜひそういった部分を含めて、食肉センターを民間がするにしても、市と共同でするにしても、北九州市に残してもらいたいと思います。食肉センターを廃止して、北九州市になくなるとなれば、せっかく今、観光に生かしていこうという焼肉通りの取組であるとか、北九州市は地産地消、今若松も頑張っておられますけども、焼き肉もあるよ、野菜もあるよ、魚もあるよという部分で非常に重要な施設だと思っておりますので、この点についてお考えがあれば聞かせてください。以上です。

○委員長（村上直樹君） 保健衛生課長。

○保健衛生課長 まず、技術の継承のお話ありがとうございました。

北九州市の食肉センターで、衛生的な食の生産というのが行われていますのも、高度で専門的な食肉処理技術をお持ちの皆様が、長年にわたってあの場で解体作業を行っていただいたからだと市としても認識しております。その皆様のおかげで、これまで食肉の供給が安定的に行われてきたものと承知しております。そういった技術というのは、確かに残していかないといけないものだなと思っております。

そういった食肉センターを活用しました事業拡大というところで、例えば飲食店ですとか、そういったものを併設してということもあろうかと思っております。産地に近いというところでは、例えば牧場があります。牛を飼育しているというところから発想していきますと、そういったことも考えやすいのかなと思うんですけれども、北九州市は畜産業が盛んなところではございませんで、養豚農家はありませぬし、牛の農場というのが、令和3年度の統計で8件となっております。その牛もなかなか北九州市のと畜場ではと畜できていない状況でございますので、その北九州産の牛をここでと畜して、そのレストランで直売で食べていただくというところにはなかなかつながりにくいのかなと思っております。

ただ、焼肉通りで新鮮なホルモンが提供できているのは、確かに食肉センターがあの場合にあるからということはあると思います。ホルモンは鮮度が命と言われておりますので、確かに食肉センターがなくなってしまうと、ホルモンというのはなかなか手に入りにくくなるというのは事実でございますので、そういった今ある資源を大切にしながら、今後、どうやってい

くのがいいのか検討してまいりたいと考えております。以上でございます。

○委員長（村上直樹君） 井上委員。

○委員（井上しんご君） 分かりました。確かに北九州市にはそういった牧場とか産地はないと思います。先ほど紹介したサイボクという施設も、牧場は山梨県とか県外にあるんですね。埼玉県のサイボクで加工して、その場で販売して、レストラン、温泉みたいな感じらしいんですけども、非常にうまいなど。そこで作っていないけども、そこで加工したものはもう埼玉県の特産だっていって売っている。ですから、北九州市で加工したホルモンは、北九州市のホルモンだということで、浅香通りでもこれを目玉にして売っていますし、そこで加工した、手を加えた、北九州市の技で加工してうまいハムになった、ソーセージになった、肉になったというところのストーリーがここでもできるんじゃないかなと思いますので、ぜひ研究してもらいたいと思います。以上です。

○委員長（村上直樹君） そのほか質問、意見はありますか。

ほかになければ、本日は以上で閉会いたします。

保健福祉委員会 委員長 村上直樹 ㊦