

令和2年度事業計画書

牛肉生産を巡る状況は、肉用牛の飼養頭数が回復しつつある中で、飼養技術の進展等により、去勢和牛では格付等級「5」の生産割合が最も多くなっています。

豚肉生産では、豚の疾病が国内外で問題となっており、今後の需給動向への影響が懸念される状況です。

また、食品衛生法の改正により、大規模食肉処理業者等へのHACCPの導入が今年から施行されるとともに、食肉販売業者などの営業許可制度の見直しも来年には施行されることとなっております。

更に一昨年末のTPP11、昨年2月の日欧経済連携協定、今年1月の日米貿易協定の発効など、食肉を含め日本経済は大きな節目を迎えている中で、センターとしては、状況の変化を考慮した取引情報の提供及び既貸付施設の機能の維持向上に努めるとともに、新たな部分肉流通施設の整備等を進めます。

1 部分肉取引情報関連

(1) 取引情報の収集・公表等

全国の主要食肉卸売企業から収集する部分肉取引情報を公表地域（首都圏、近畿圏、中京圏、九州地域）ごとに畜種別、部位別に集計し、ホームページで、日報・週報等として、公表します。

5月を目途に、和牛の週報として公表する規格を「3」から「4」に変更します。
なお、和牛「3」規格は月報として公表を継続します。

今後は、「5」規格の公表についても検討します。

また、日報・週報等の公表にあたっては、日本経済新聞等や食肉業界紙と連携を図ります。

(2) 公表システムの整備等

現行の公表システムの開発言語及びホームページのトップページのデザイン等の変更を検討します。

(3) 公表委員会

公表委員会を開催し、公表価格についての意見聴取（価格変動の要因、相場感覚から見た公表価格の評価等）を定期的（首都圏では4半期毎、近畿圏では半年毎）に実施します。

首都圏については、聴取した概要をホームページで公表します。

(4) 価格公表業務関連調査研究

令和元年度に実施した「枝肉価格と部分肉セット価格の相関及び部位別価格動向の季節性等の分析」について、追加の分析を実施します。

2 部分肉流通施設の貸付け・整備等

(1) 新棟施設の整備

① 川崎センターのA棟及びB棟の老朽化の進行及び部分肉流通の多様化等食肉流通を巡る状況の変化に対応するため、昨年9月に一部変更した新棟施設整備基本計画に基づき、ちくさんフードフェア後の10月の着工を目途に、業者選定や入札、工事契約の締結等を実施します。

② 新棟施設整備基金の造成

平成27年度に策定した新棟施設整備方針に基づき基金（資産取得資金）の造成を行います。

(2) 部分肉流通施設等の貸付け

新棟施設建設後に解体が予定されているA・B棟から入居者が退去し、空小間が増加する見込みとなっていることから、空小間について、既存出店者の期間限定の借増し、短期間の一時使用等による活用を検討します。

部分肉流通施設の空き小間状況（令和2年2月末日現在）

川崎センター A棟2小間、B棟2小間

大阪センター 南館（事務室）2小間、北館（事務室）2小間

計8小間

なお、新棟建設予定地である現行の駐車場に駐車している車の一部について、希望する出店者に対して、外部の代替駐車場を貸し付けします。

(3) 現行施設の修繕等

① 大規模修繕等

大規模修繕等は、26年度に造成した基金（特定費用準備資金）を活用して、川崎F棟オーバーヘッドドア及び大阪北館オーバースライダー等の更新工事を実施します。

② 通常修繕等

通常の施設、設備の修繕等については、工事内容の緊急性、重要性等を勘案して計画的・経済的に行うことにより、その機能の維持向上に努めます。

また、出店者の入退去に伴う原状回復工事等に随時対応します。

(4) 衛生対策事業等の実施

センター内の衛生水準の一層の向上を図ることを目的として、

① 共用部分の衛生検査

② 共用部分等の専門業者による清掃、消毒等

③ F棟1階Cバース荷捌室壁面防カビ対策塗装

等の対策を実施します。

また、センター出店者が急速冷凍施設を共同で利用して、部分肉の需給調整を行うための急速冷凍事業を実施します。

3 部分肉の流通の改善及び合理化のための調査等

(1) 部分肉の需給変動時期における調査の実施

首都圏・近畿圏の主要食肉卸売業者を対象に、需給変動時期（年末年始、ゴールデンウィーク）等における部分肉の流通・価格動向等に関する調査を実施します。

(2) ちくさんフードフェアの開催

令和2年10月10日（土）・11日（日）（予定）の2日間に川崎センター施設内及び中公園緑地内において、日本食肉流通センター卸売事業協同組合及び日本食肉流通センター川崎冷蔵事業協同組合との共催で、第39回ちくさんフードフェアを開催します。

(3) センター出店者・消費者等を対象とした研修会の開催等

センター出店者をはじめ食肉関係者や消費者等を対象に、川崎及び大阪において、新入社員向け衛生講習会及び食品衛生法の改正のうち食肉販売等に係る部分の研修会等を開催します。

(4) 食肉流通標準化システムへの取組み等

食肉流通の合理化の一助に資するため、食肉流通標準化システム協議会の事務局として、食肉流通システムの標準化に向けた取組みを推進します。

今後、輸出増加が期待される中国向けの部分肉の表示について、協議会メンバー等との意見交換を行います。