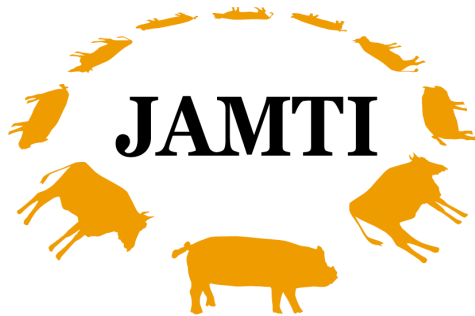


令和7年度

研究開発成果発表会



期 日 : 令和8年2月18日

場 所 : KDDI ホール

主 催 : 公益財団法人日本食肉生産技術開発センター

食肉生産技術研究組合

令和7年度 研究開発成果発表会 スケジュール

受付	12:30
開会	13:00
主催者挨拶 (公財)日本食肉生産技術開発センター 理事長 飯高 悟	13:00-13:05
事務局からの連絡 司 会 (公財)日本食肉生産技術開発センター 業務部 部長 佐藤義孝	13:05-13:10
来賓挨拶 及び 講演 我が国の食肉流通をめぐる情勢について 農林水産省 畜産局 食肉鶏卵課 食肉流通班 課長補佐 香川 仁志	13:10-13:40
豚枝肉大分割装置の紹介 ー AI 認識技術の応用による自動運転の実現 ー 株式会社前川製作所 技術企画本部 技術研究所 知能システム技術グループ 研究員 栗山 寛子	13:40-14:10
頭部保定式スタニング装置、豚自動電撃装置 花木工業株式会社 プラント営業部 藤川真也	14:10-14:40
休 憩	14:40-14:55
牛の自動背割り機、牛、豚の内臓処理機器、原皮裁断処理装置 マトヤ技研工業株式会社 取締役 業務本部長 中吉孝治	14:55-15:25
高付加価値提案を創出するための事業者目線に立った提案型モノづくりに 向けて 前田建設工業株式会社 建築エンジニアリング設計部 エンジニアリングソリューショングループ 主任エンジニア 宮路 凱	15:25-15:55
とぎロボ(包丁研磨ロボット) 株式会社ニッコー 常務取締役 営業本部 本部長 及川寿恵男	15:55-16:15
質疑応答	16:15-16:30

我が国の食肉流通をめぐる情勢について

農林水産省
畜産局食肉鶏卵課 香川 仁志

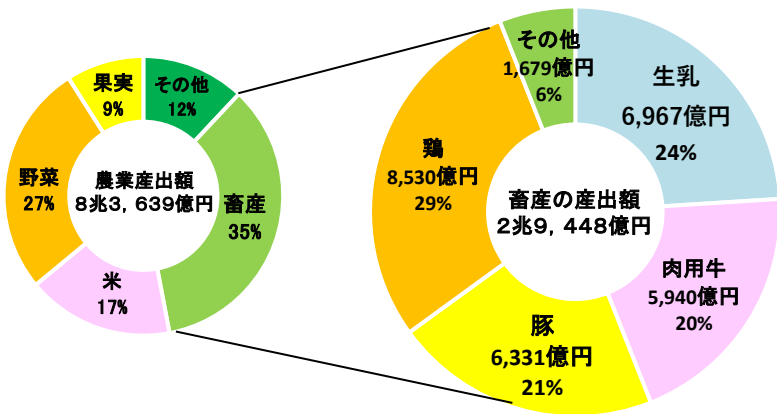
令和8年2月

I 総論

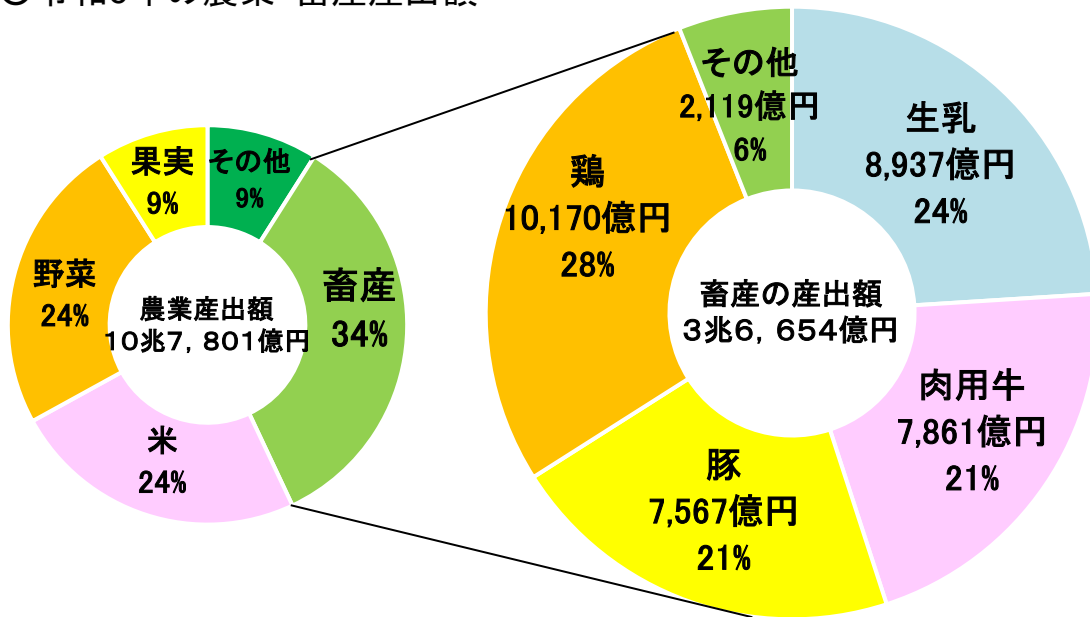
我が国の農業における畜産の地位

- 令和6年の農業産出額は10兆7,801億円。うち畜産は3兆6,654億円となっており、産出額の約34%を占める。
(畜産の産出額に占める割合：生乳:24%、肉用牛:21%、豚:21%、鶏:28%)
- 10年前(平成26年)と比べ、畜産の産出額は7,206億円増加。

○平成26年の農業・畜産産出額



○令和6年の農業・畜産産出額

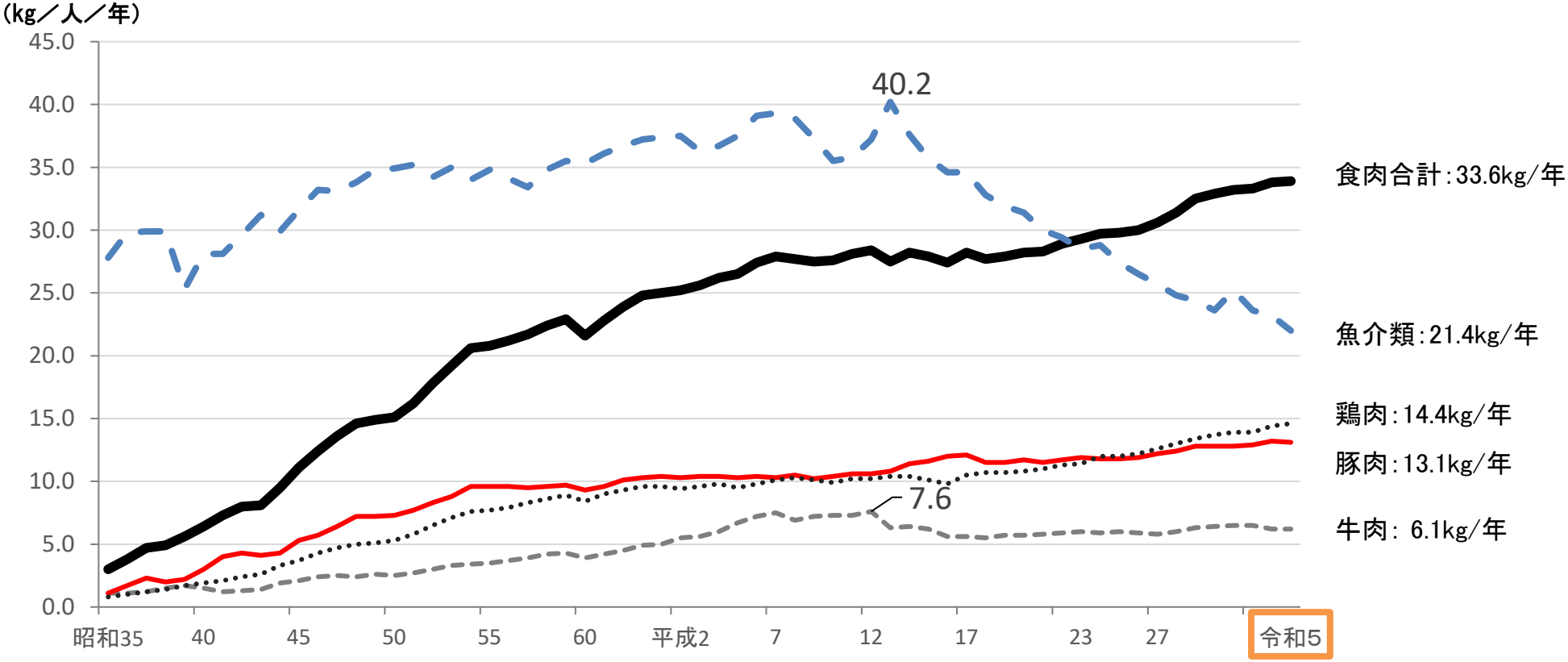


◎平成26年から令和6年の10年間で
農業産出額は129%、
畜産の産出額は124%に増加

資料：農林水産省「令和6年農業総産出額(全国)」

注) 数値については、四捨五入しているため、合計値と内訳の計が一致しない場合がある。

伸長する食肉消費

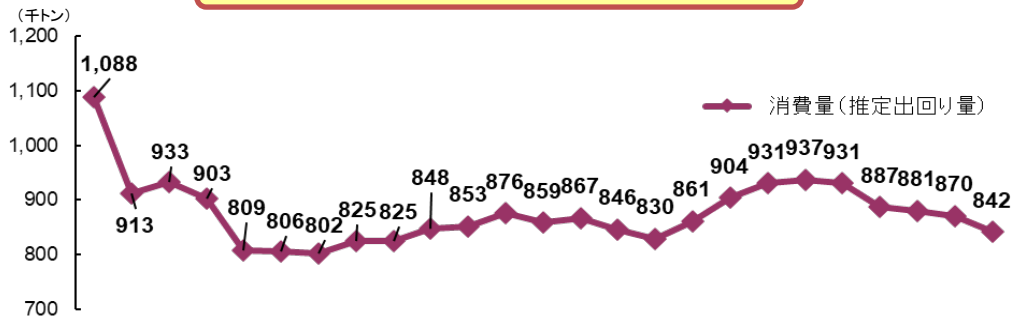


出典: 農林水産省「食料需給表」

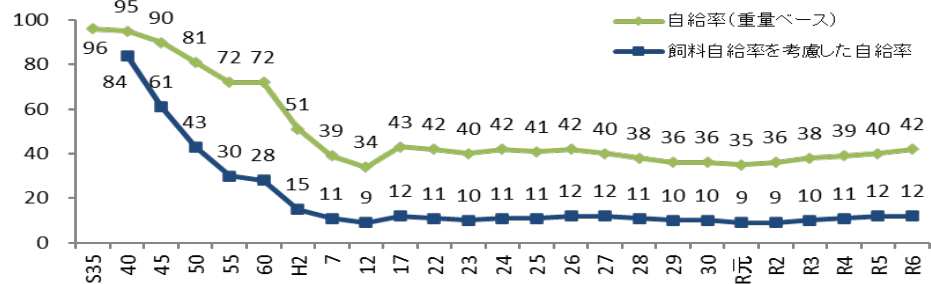
II 牛肉

牛肉の需給動向

牛肉需給(部分肉ベース)の推移



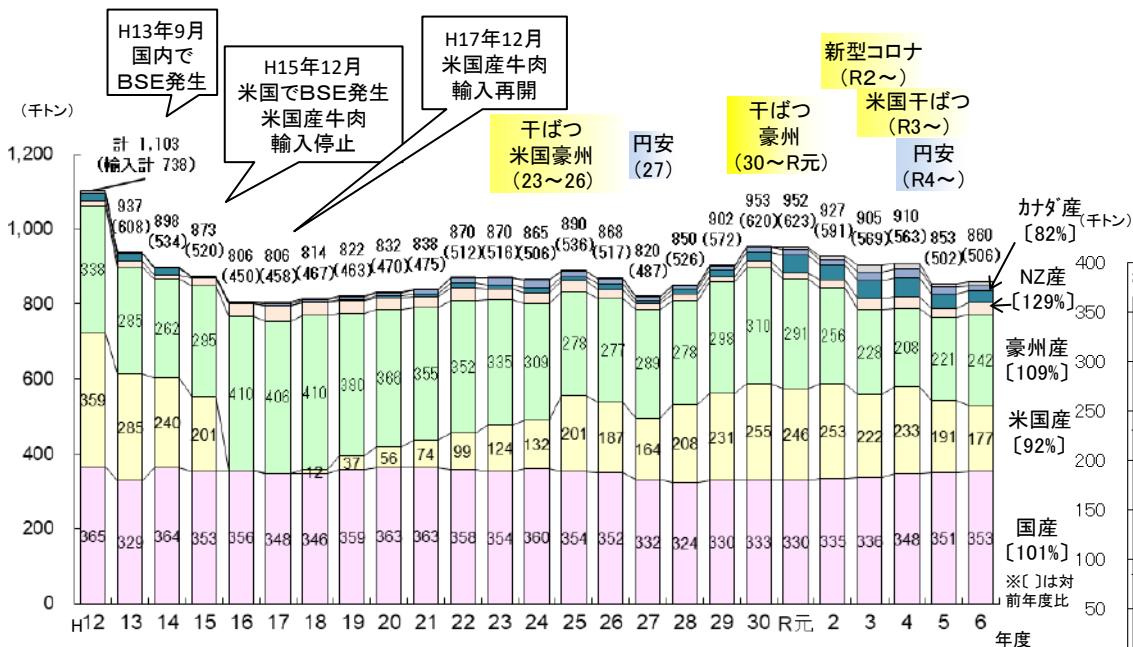
牛肉の自給率の推移



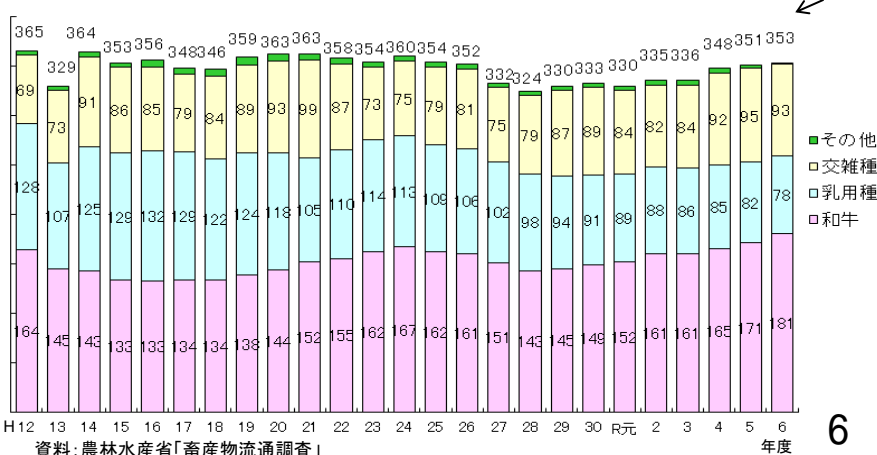
資料:農林水産省「食料需給表」注:R6年度は概算値。

年度

品種別牛肉生産量(部分肉ベース)の推移



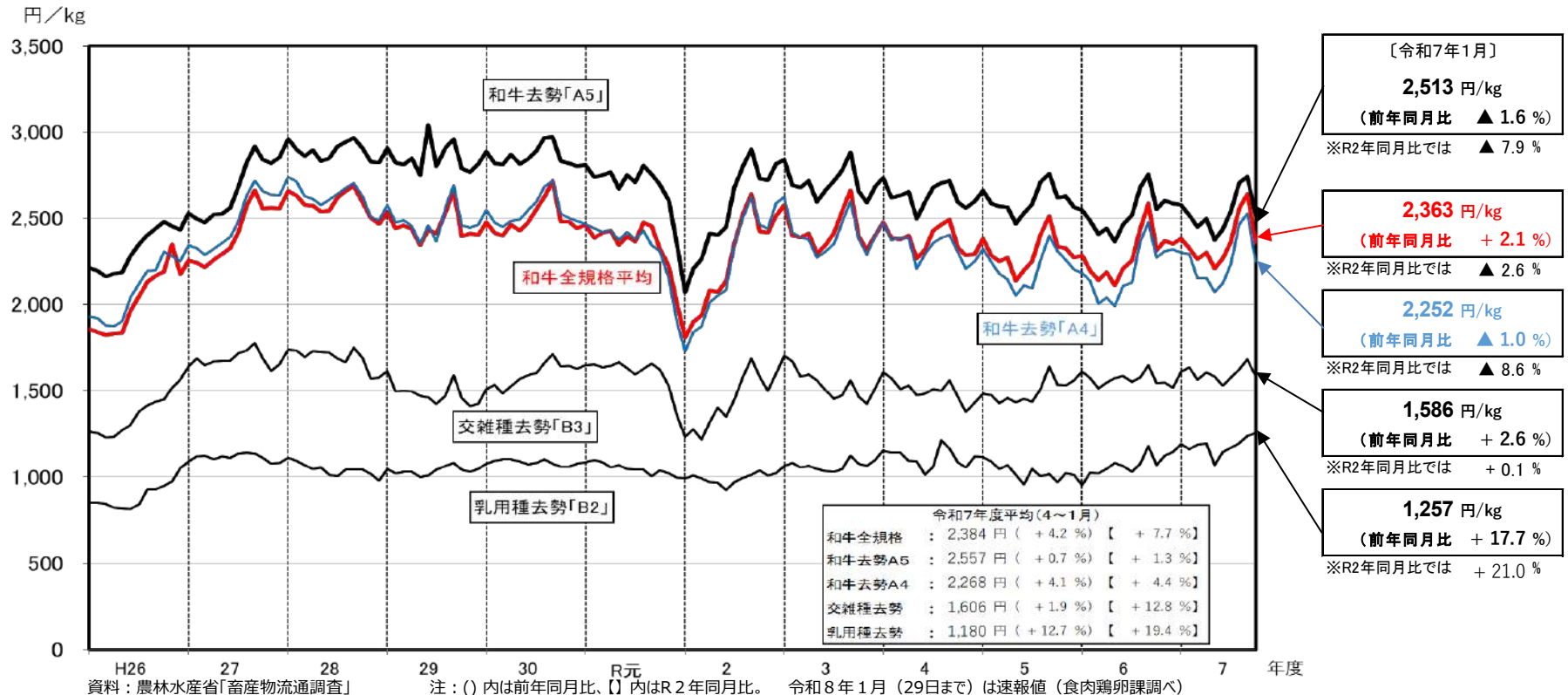
資料:農林水産省「畜産物流通調査」 財務省「貿易統計」(独)農畜産業振興機構「食肉の保管状況調査」
注:推定出回り量=生産量+輸入量+前年度在庫量-当年度在庫量-輸出量



資料:農林水産省「畜産物流通調査」

牛枝肉卸売価格（中央10市場）の推移

- 新型コロナウイルス感染症の影響により下落した和牛枝肉価格は令和2年5月に入り反転。経済活動の再開や輸出の回復に伴い上昇し、令和2年10月には、令和元年と同水準まで回復し、令和3年度は令和元年度を上回る水準で推移。
- 令和4年度及び5年度の和牛価格は、コロナの感染動向や物価の上昇による消費者の生活防衛意識の高まり等の影響により、前年の水準を下回って推移。
- 令和6年度前半の和牛価格は、前年を下回って推移していたが、後半にかけて比較的値ごろな4等級等では前年を上回る水準で推移。
- 令和7年度は、5等級も前年を上回る水準で推移。

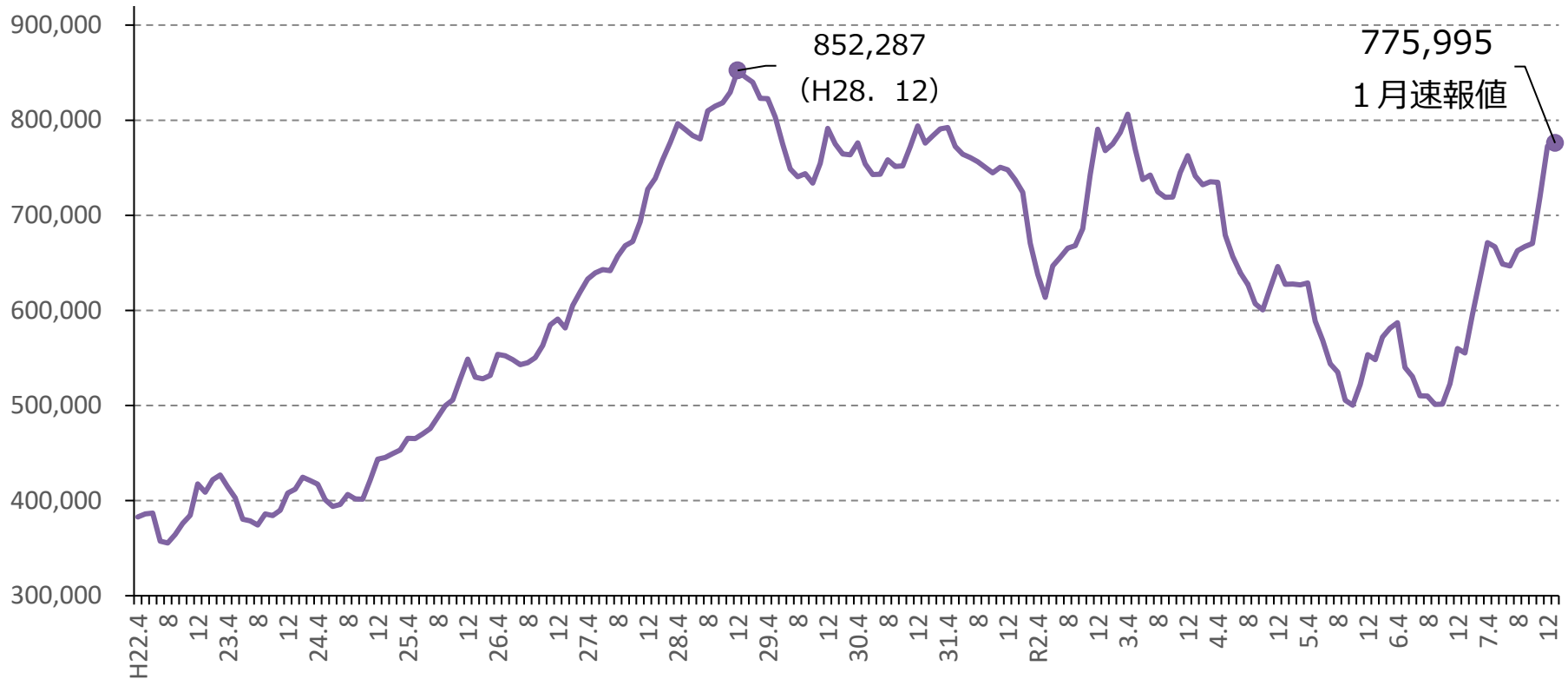


肉用子牛取引価格の推移（黒毛和種）

- 子牛価格について、平成22年度以降40万円前後の水準で推移してきた中、繁殖雌牛の減少等から子牛の頭数が減少したことにより、平成25年度以降に高騰し、平成28年12月に85万円となった。
- それ以降、コロナによる価格下落があったものの、概ね70万円を上回る水準で推移していたところ、令和4年度以降、下落傾向で推移。直近は上昇傾向で推移し令和8年1月は78万円。

(円/頭)

平成22年4月～令和8年1月の推移

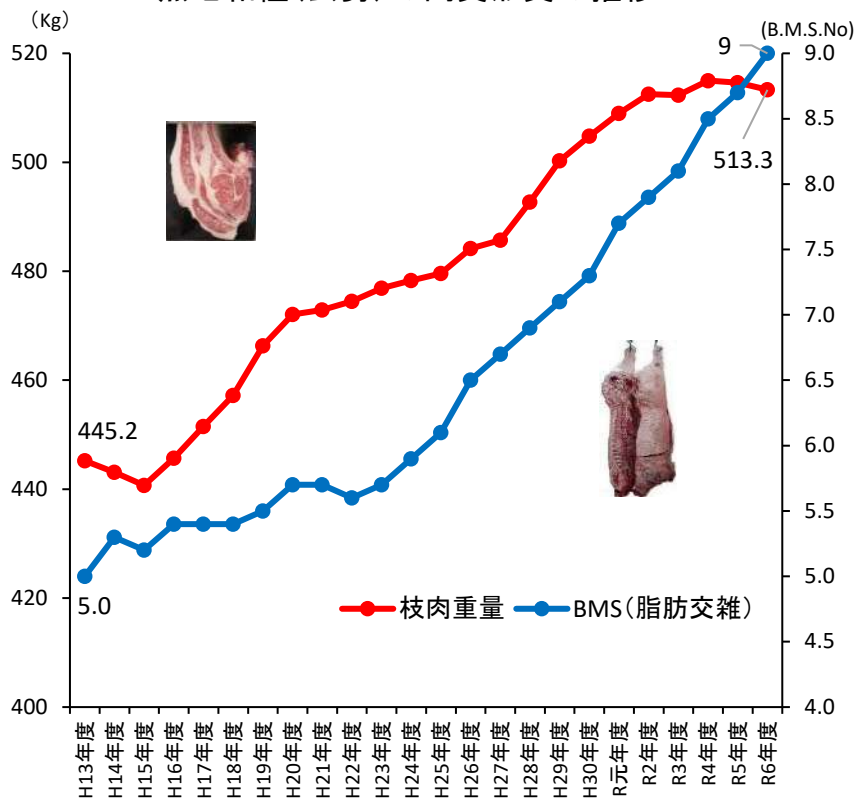


出典：ALIC「肉用子牛取引情報」、農林水産省聞き取り

牛肉の枝肉形質の推移

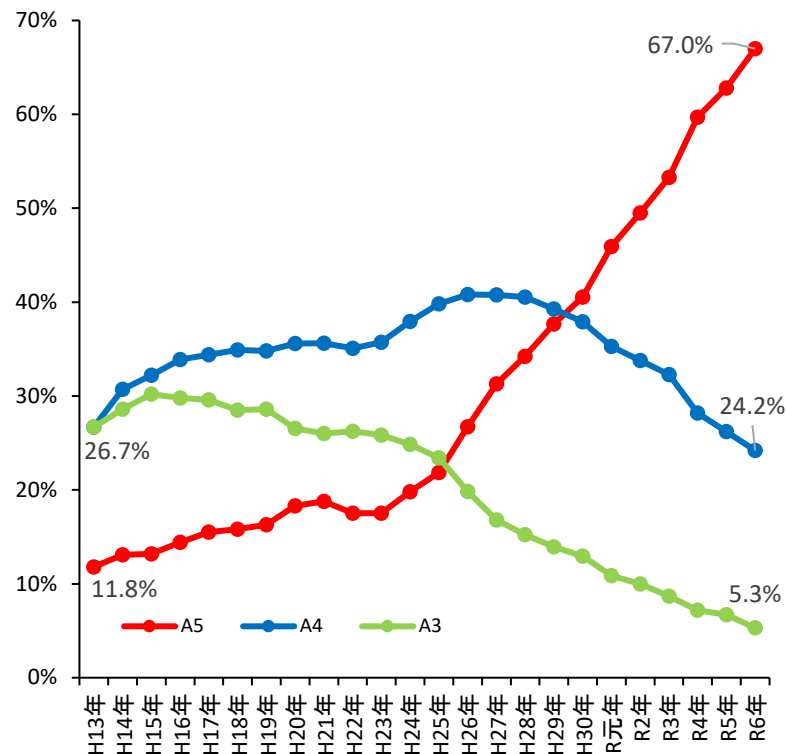
- これまでの家畜改良の結果、和牛の枝肉形質（枝肉重量、脂肪交雑等）の能力は向上。直近の5年で、枝肉重量は約13kg増加、脂肪交雑（B.M.S.No）は、1.3上昇（黒毛和種（去勢））。
- 枝肉形質が向上した結果、枝肉の格付割合は、A5割合が上昇し、A3、A4割合が低下の傾向。

黒毛和種（去勢）の肉質形質の推移



資料：(公社)日本食肉格付協会調べ

黒毛和種（去勢）の枝肉の格付割合の推移



資料：(公社)日本食肉格付協会調べ

肉用牛飼養戸数・頭数の推移

- ・ 飼養戸数は、減少傾向で推移。主に小規模層で減少。
- ・ 飼養頭数は、平成29年から増加傾向で推移していたが、令和6年及び7年は減少。
- ・ 一戸当たり飼養頭数は増加傾向で推移しており、大規模化が進展。
- ・ 繁殖雌牛の飼養頭数は、平成28年から増加傾向で推移していたが、令和6年及び7年は減少。

区 分 / 年		29	30	31	31参考値 ※注3	令和2 ※注4	3	4	5	6	7
肉用牛	戸数(千戸)	50.1	48.3	46.3	45.6	43.9	42.1	40.4	38.6	36.5	34.0
	(対前年増減率)(%)	(▲3.5)	(▲3.6)	(▲4.1)	-	(▲3.7)	(▲4.1)	(▲4.0)	(▲4.5)	(▲5.4)	(▲6.8)
	頭数(千頭)	2,499	2,514	2,503	2,527	2,555	2,605	2,614	2,687	2,672	2,595
	(対前年増減率)(%)	(0.8)	(0.6)	(▲0.4)	-	(1.1)	(2.0)	(0.3)	(2.8)	(▲0.6)	(▲2.9)
	1戸当たり(頭)	49.9	52.0	54.1	55.4	58.2	61.9	64.7	69.6	73.2	76.3
うち 繁殖雌牛	戸数(千戸)	43.0	41.8	40.2	40.1	38.6	36.9	35.5	33.8	31.8	29.4
	頭数(千頭)	597	610	626	605	622	633	637	645	640	611
	1戸当たり(頭)	13.9	14.6	15.6	15.1	16.1	17.1	17.9	19.1	20.1	20.8
うち 肥育牛	戸数(千戸)	11.3	10.8	10.2	10.1	10.0	9.7	9.5	9.5	9.6	9.5
	頭数(千頭)	1,557	1,550	1,522	1,542	1,548	1,575	1,601	1,635	1,617	1,577
	※注2 1戸当たり(頭)	137.8	143.5	149.2	152.7	155.1	161.7	168.8	171.7	168.7	166.0

資料：農林水産省「畜産統計」(各年2月1日現在)

注1：繁殖雌牛と肥育牛を重複して飼養している場合もあることから、両者の飼養戸数は肉用牛飼養戸数とは一致しない。

2：肥育牛は、肉用種の肥育用牛と、乳用種の和としている。

3：令和2年から統計手法が変更されたため、令和2年の統計手法を用いて集計した平成31年の数値を参考値として記載。

4：令和2年の対前年増減率は、平成31年の参考値との比較である。

2025年の牛肉輸出動向

- ・2025年の輸出実績は、輸出量は**12,628トン（前年比117%）**、輸出額は**731億円（同113%）**。
- ・輸出額全体に占める割合は、アジア向け（香港、台湾、シンガポール等）は約6割、欧米向けは約3割。

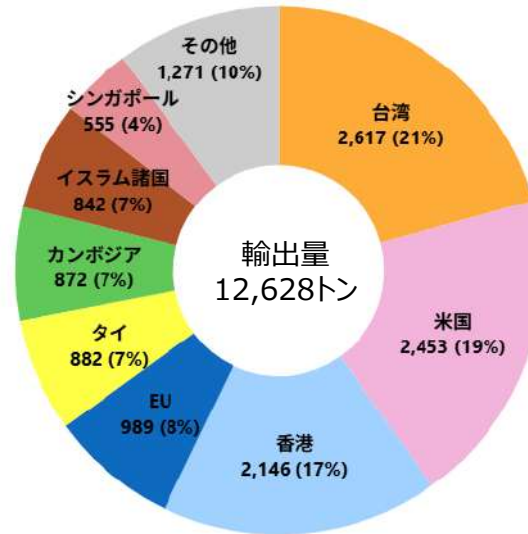
牛肉の輸出実績 ※



国・地域別（2025年）

輸出量（トン）

〔 前年比 117% 〕



輸出額（億円）

〔 前年比 113% 〕



資料：財務省「貿易統計」より作成

注1：正肉、牛くず肉、加工品の合計。ただし、2021年以前は加工品を含んでいない。

注2：EU等は、EU、英国、スイス、ノルウェー、リヒテンシュタインを含む

主な輸出先国への輸出実績

単位：輸出量（トン）、輸出額(百万円)、（ ）は前年比（％）

	合計		アメリカ		台湾		香港		EU等		カンボジア		
	輸出量	輸出額	輸出量	輸出額	輸出量	輸出額	輸出量	輸出額	輸出量	輸出額	輸出量	輸出額	
2021年	7,879 (163)	53,679 (186)	1,178 (225)	10,252 (244)	972 (119)	5,482 (132)	1,383 (127)	7,564 (140)	366 (231)	3,559 (246)	2,218 (189)	15,748 (204)	
2022年	7,847 (96)	52,019 (96)	1,073 (91)	9,135 (89)	1,246 (128)	7,120 (130)	1,598 (98)	8,229 (103)	510 (139)	5,075 (143)	906 (41)	7,086 (45)	
2023年	8,858 (113)	57,821 (111)	1,143 (107)	9,283 (102)	1,692 (136)	9,496 (133)	1,816 (114)	9,119 (111)	569 (112)	5,437 (107)	1,133 (125)	8,527 (120)	
2024年	1月	638 (138)	4,242 (136)	129 (73)	1,069 (72)	108 (214)	605 (205)	116 (142)	577 (158)	35 (167)	312 (161)	42 (350)	345 (336)
	2月	722 (108)	4,796 (110)	195 (228)	1,496 (218)	114 (109)	614 (102)	126 (87)	626 (86)	52 (131)	499 (135)	75 (64)	555 (68)
	3月	832 (105)	5,172 (97)	106 (101)	796 (90)	181 (122)	1,002 (116)	139 (107)	670 (105)	64 (114)	621 (120)	96 (128)	695 (123)
	4月	824 (107)	5256 (104)	103 (109)	855 (111)	210 (133)	1151 (127)	150 (102)	700 (92)	57 (97)	553 (103)	95 (92)	698 (95)
	5月	584 (99)	3,640 (91)	91 (165)	615 (126)	137 (136)	746 (123)	120 (100)	555 (95)	51 (98)	505 (104)	25 (21)	211 (23)
	6月	847 (128)	5,096 (119)	104 (124)	745 (107)	186 (155)	1,000 (145)	131 (83)	612 (78)	68 (131)	648 (134)	64 (259)	485 (239)
	7月	814 (121)	4,855 (114)	85 (100)	632 (96)	186 (137)	1,024 (135)	161 (119)	715 (112)	70 (162)	647 (156)	54 (101)	449 (101)
	8月	809 (117)	4,716 (109)	114 (123)	733 (99)	202 (152)	1,084 (146)	119 (78)	548 (75)	51 (158)	466 (149)	60 (88)	443 (85)
	9月	1,002 (121)	5,705 (105)	159 (164)	852 (117)	180 (100)	941 (97)	192 (106)	904 (96)	68 (143)	626 (133)	83 (71)	630 (68)
	10月	888 (98)	5,220 (93)	139 (214)	969 (177)	163 (99)	864 (97)	155 (81)	744 (80)	81 (157)	727 (143)	35 (20)	246 (19)
	11月	1,037 (119)	5,876 (102)	152 (262)	923 (118)	173 (96)	924 (93)	214 (106)	976 (89)	78 (135)	733 (126)	88 (53)	615 (49)
	12月	1,831 (193)	10,254 (166)	762 (531)	3,797 (346)	256 (118)	1,318 (111)	195 (112)	861 (94)	76 (131)	715 (125)	185 (185)	1,378 (177)
2024年累計	10,826 (122)	64,828 (112)	2,139 (187)	13,482 (145)	2,096 (124)	11,270 (119)	1,818 (100)	8,489 (93)	750 (131)	7,070 (130)	903 (80)	6,759 (79)	
2025年	1月	697 (109)	4,207 (99)	184 (143)	1,275 (119)	84 (78)	447 (74)	131 (113)	533 (92)	45 (128)	391 (124)	64 (151)	483 (140)
	2月	803 (111)	4,836 (101)	91 (46)	729 (49)	193 (169)	979 (159)	149 (118)	701 (112)	67 (128)	613 (122)	85 (113)	580 (104)
	3月	1,040 (125)	6,315 (122)	117 (111)	899 (113)	222 (123)	1,103 (110)	171 (123)	761 (114)	84 (131)	779 (125)	140 (146)	1,051 (151)
	4月	1,015 (123)	5,985 (114)	95 (93)	683 (80)	249 (118)	1,309 (114)	183 (122)	787 (112)	75 (131)	670 (120)	118 (124)	861 (123)
	5月	915 (157)	5,284 (145)	161 (177)	967 (157)	200 (146)	1,023 (137)	172 (143)	761 (137)	63 (124)	556 (110)	76 (298)	570 (270)
	6月	1,023 (121)	5,944 (117)	208 (199)	1,297 (174)	222 (120)	1,093 (109)	160 (123)	740 (121)	85 (126)	729 (112)	49 (77)	349 (72)
	7月	1,044 (128)	6,014 (124)	162 (191)	1,138 (180)	190 (102)	977 (95)	213 (133)	959 (134)	76 (108)	669 (103)	92 (170)	617 (137)
	8月	902 (111)	5,086 (116)	135 (118)	848 (116)	222 (110)	1,079 (100)	162 (136)	780 (142)	76 (148)	688 (147)	43 (71)	310 (70)
	9月	929 (93)	5,408 (95)	129 (81)	850 (100)	251 (140)	1,278 (136)	198 (103)	902 (100)	93 (137)	846 (135)	16 (19)	101 (16)
	10月	1,115 (126)	6,388 (122)	172 (123)	1,216 (125)	234 (143)	1,200 (139)	190 (122)	821 (110)	103 (128)	920 (127)	45 (130)	315 (128)
	11月	1,240 (120)	7,299 (124)	282 (186)	1,850 (200)	246 (142)	1,284 (139)	197 (92)	864 (88)	130 (167)	1,198 (163)	33 (37)	224 (36)
	12月	1,906 (104)	10,337 (101)	717 (94)	3,687 (97)	303 (118)	1,515 (115)	219 (112)	915 (106)	92 (122)	838 (117)	112 (61)	771 (56)
2025年累計	12,628 (117)	73,105 (113)	2,453 (115)	15,439 (115)	2,617 (125)	13,284 (118)	2,146 (118)	9,524 (112)	989 (132)	8,898 (126)	872 (97)	6,231 (92)	

資料：財務省貿易統計より作成

注1：正肉、牛くず肉の合計。ただし、2022年以降は加工品を含む（2022年の前年比は、加工品を含んだ比較。）

注2：EU等は、EU、英国、スイス、ノルウェー、リヒテンシュタインを含む

米国・EUに輸出対応可能な食肉処理施設(牛肉)の配置について

対米国輸出施設：17施設
対EU輸出施設：14施設

- 米国 EU とちぎ食肉センター
- 米国 EU 群馬県食肉卸売市場
- 米国 EU 飛騨食肉センター (岐阜県)
- 米国 EU 京都市中央卸売市場第二市場
- 米国 EU 和牛マスター食肉センター (兵庫県)
- 米国 EU ミヤチク 都農工場 (宮崎県)
- 米国 EU 阿久根食肉流通センター (鹿児島県)
- 米国 EU ナンチク (鹿児島県)
- 米国 EU サンキョーミート (鹿児島県)
- 米国 EU JA食肉かごしま南薩工場
- 米国 EU 北海道畜産公社十勝工場
十勝総合食肉流通センター(第3工場)
- 米国 EU いわちく

- 米国 EU 大分県畜産公社
- 米国 EU IHミートパッカー(株)十和田ビーフプラント
- 米国 熊本畜産流通センター
- 米国 ミヤチク 高崎工場 (宮崎県)
- 米国 佐賀県畜産公社※

※今後EU向けの認定申請予定

令和8年1月末時点

- 対米国・EU輸出可能な施設
- 対米国輸出可能な施設



施設整備後申請予定

- 米国 大阪市中央卸売市場南港市場
- 米国 EU 北海道和牛マスター食肉センター

(参考) 主要な輸出国・地域別の牛肉の輸出施設認定状況

	香港	台湾	米国	シンガポール	EU	タイ	マカオ
施設数	15	30	17	21	14	86	78

輸出向けハラール認証食肉処理施設（牛肉）の配置について

(参考1)ハラール認証を必要とする国への輸出货量・輸出額(カッコ内は前年同期比)

令和8年1月末時点

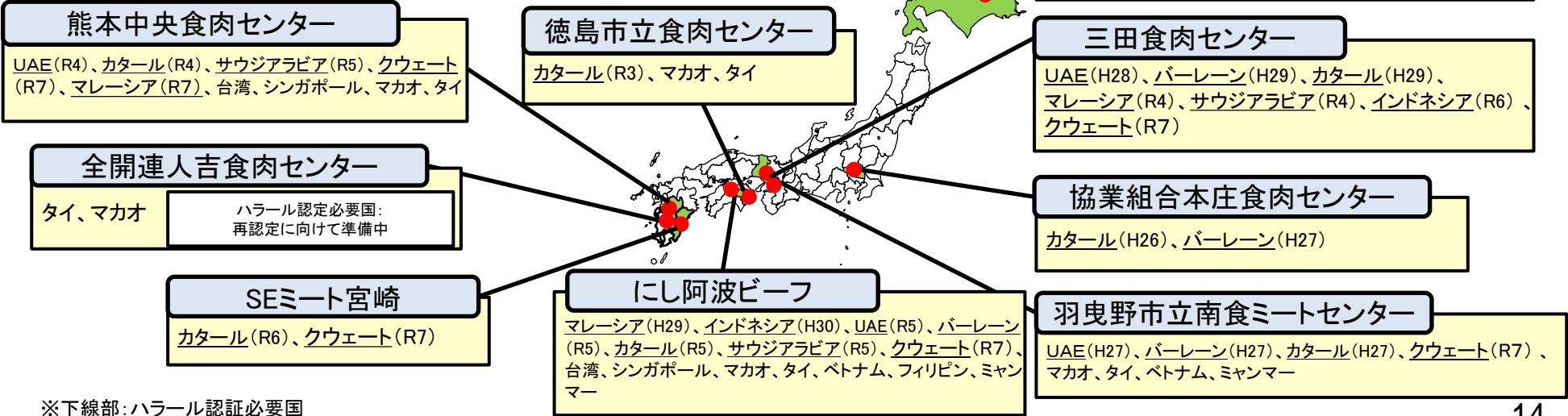
		合計		UAE		カタール		バーレーン		インドネシア		マレーシア		サウジアラビア	
		輸出量(トン)	(前年同期比)	輸出額(億円)	(前年同期比)	輸出量(トン)	(前年同期比)	輸出額(億円)	(前年同期比)	輸出量(トン)	(前年同期比)	輸出額(億円)	(前年同期比)	輸出量(トン)	(前年同期比)
輸出量(トン)	2022年	372	(138)	91	(135)	4	(121)	0.3	(37)	35	(174)	241	(136)	—	—
	2023年	478	(129)	102	(113)	4	(99)	0.8	(226)	48	(136)	293	(121)	30	(—)
	2024年	663	(139)	166	(162)	2	(41)	0.3	(32)	78	(162)	410	(140)	8	(26)
	2025年	842	(125)	187	(113)	5	(299)	0.2	(91)	112	(144)	526	(129)	12	(153)
輸出額(億円)	2022年	25	(136)	8	(143)	0.7	(157)	0.06	(31)	3	(145)	13	(132)	—	—
	2023年	30	(121)	8	(98)	0.7	(101)	0.1	(161)	3	(105)	15	(113)	4	(—)
	2024年	36	(118)	10	(120)	0.3	(42)	0.08	(74)	4	(160)	20	(131)	2	(44)
	2025年	46	(128)	12	(124)	0.9	(306)	0.07	(86)	6.8	(151)	24	(122)	2	(134)

資料：財務省貿易統計
※2022年からは加工品を含む

(参考2)ハラール認証を必要とする国向けの施設認定状況

UAE	カタール	バーレーン	インドネシア	マレーシア	サウジアラビア	クウェート
5	9*	6*	3*	3	3	5

※1施設は全開連人吉食肉センターであり、認定を取得しなおす必要がある。



※下線部：ハラール認証必要国
※輸出可能国()内は認定年

対中輸出再開にむけた動き

背景

- ・2001年9月 日本でのBSE(牛海綿状脳症)発生以降、中国は日本産牛肉などの輸入禁止。
- ・2010年4月 日本での口蹄疫の発生。中国は日本産牛肉などの輸入禁止を現在まで継続。

日中動物衛生検疫協定締結[外交部、農業農村部]

署名済 (2019年11月25日)

発行 (2025年7月11日)

STEP1 輸出条件の設定

- ・口蹄疫・BSEに関する質問票への回答[質検総局(現海関総署)] **済**
- ・現地調査の実施[海関総署、農業農村部] **済**
- ・リスク評価終了、口蹄疫・BSEに関する日本の解禁令の公告[海関総署、農業農村部] **済**

・食品安全システムの評価[海関総署] **未**

食品安全に係る法整備、中央・地方の組織体制、と畜場等施設の監視体制、微生物学的検査方法、残留物質モニタリング、施設の衛生管理(HACCP等)、

家畜疾病発生状況、農場の衛生指導、動物用医薬品使用状況、輸出入検疫、アニマルウェルフェア等

・輸出条件の設定[海関総署] **未**

生産・加工において輸出畜産物が満たすべき基準、証明書に記載する内容の協議

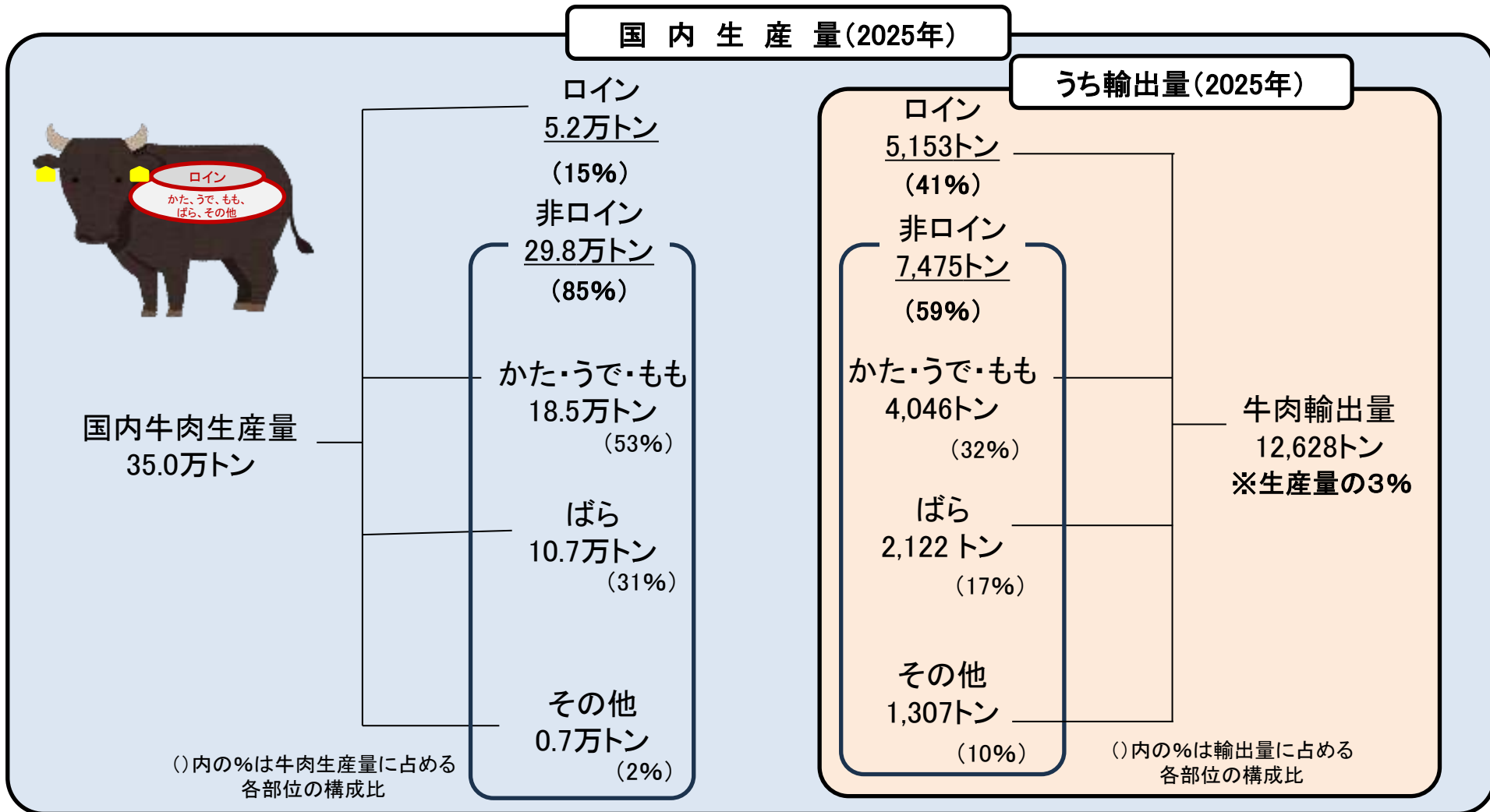
(例:生産農場(地域)で発生がないことを証明すべき疾病、月齢・骨なし等の制限の有無、と畜場が満たすべき基準(HACCP等)等)

STEP2 輸出施設の認定・登録 **未**

- ・輸出施設の認定、登録(現地調査が必要)[海関総署]

輸出再開

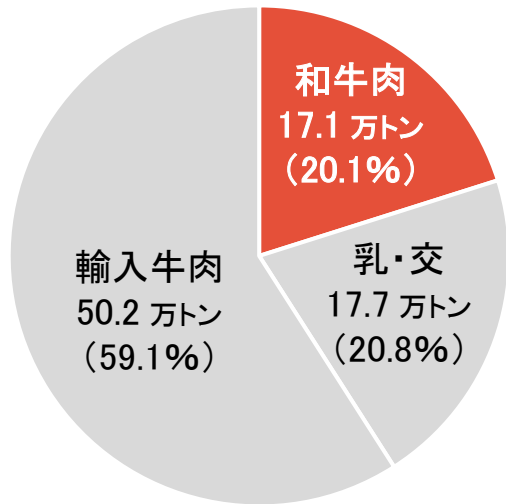
部位別の輸出動向(2025年)



資料:財務省「貿易統計」、農林水産省「食肉流通統計」(月別結果の合計)
 ※部分肉生産量を部位別構成割合で按分

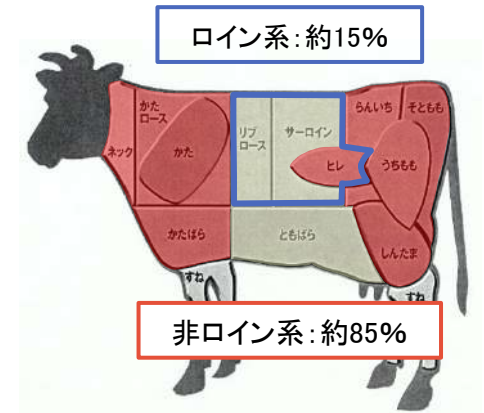
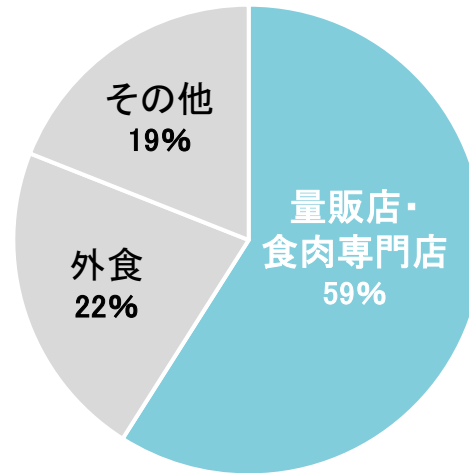
和牛肉は牛肉供給量の約2割を占める

牛肉供給量の種別割合



和牛肉の約6割が量販店等に流通

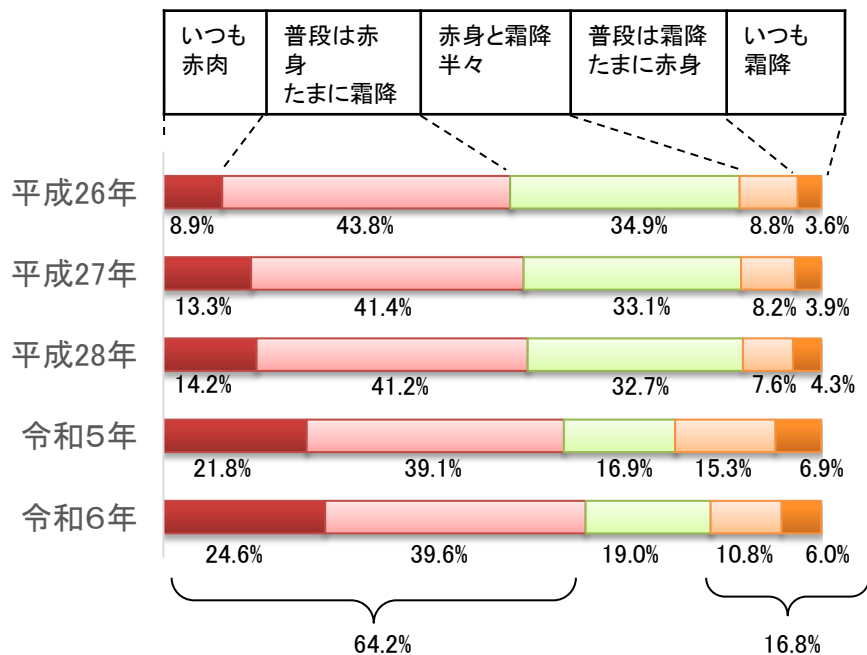
和牛肉(冷蔵)販売仕向先割合
(卸売事業者)



消費者ニーズの動向

- 赤身肉を購入している消費者は増加傾向にある。一方、赤身肉と霜降肉が同価格であれば、霜降肉を購入したい消費者が6割を占める状況。
- 値段によっては霜降肉を購入する消費者が多く、赤身肉より2割高程度であれば霜降肉を購入する消費者が約4割。

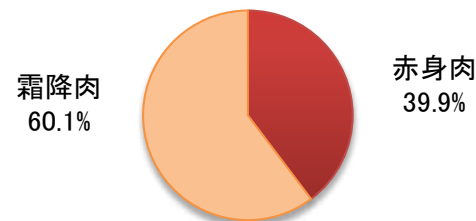
消費者の「赤身肉」と「霜降肉」の購入頻度



注: 令和5年及び6年は、「国産牛肉を購入していない・わからない」という回答を除いた割合
資料: 「食肉に関する意識調査」(公益財団法人日本食肉消費総合センター調べ)

(注) 消費者が認識している牛肉の赤身肉と霜降肉
赤身肉: 主にBMS NO.3以下
霜降肉: 主にBMS NO.6以上

「赤身肉」と「霜降肉」が同価格の場合の購入意向



「赤身肉」と「霜降肉」に対する価格許容度

赤身肉より安価でも霜降肉は購入しない	値段によっては霜降肉を購入する*	値段に関係なく霜降肉を購入する
29.7%	60.2%	10.1%

* 赤身肉より2割高程度なら39.7%、3割高程度なら11.5%、5割高程度なら5.2%、2倍高くても3.8%が、赤身肉より霜降り肉を購入。

資料: 「食肉に関する意識調査(令和6年度)」(公益財団法人日本食肉消費総合センター調べ)

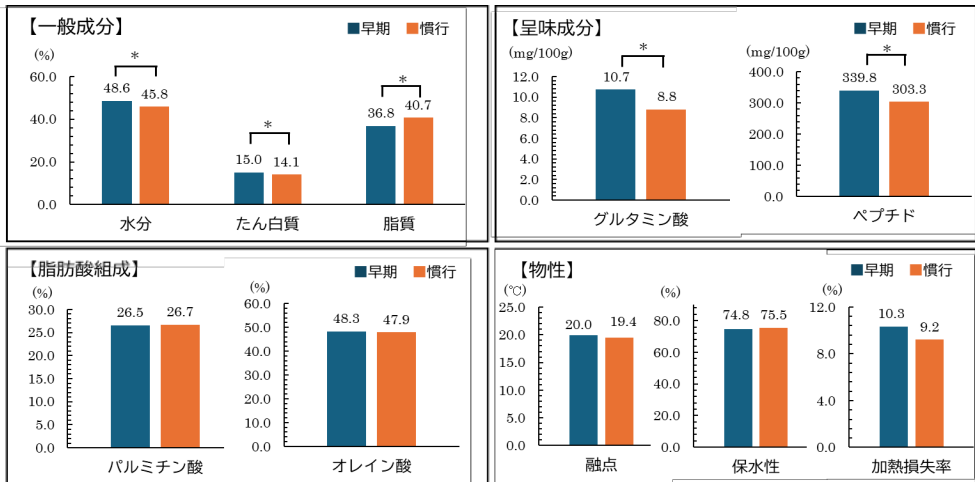
早期出荷の推進(早期出荷牛肉と慣行肥育牛肉との比較)

<サンプルの概要>

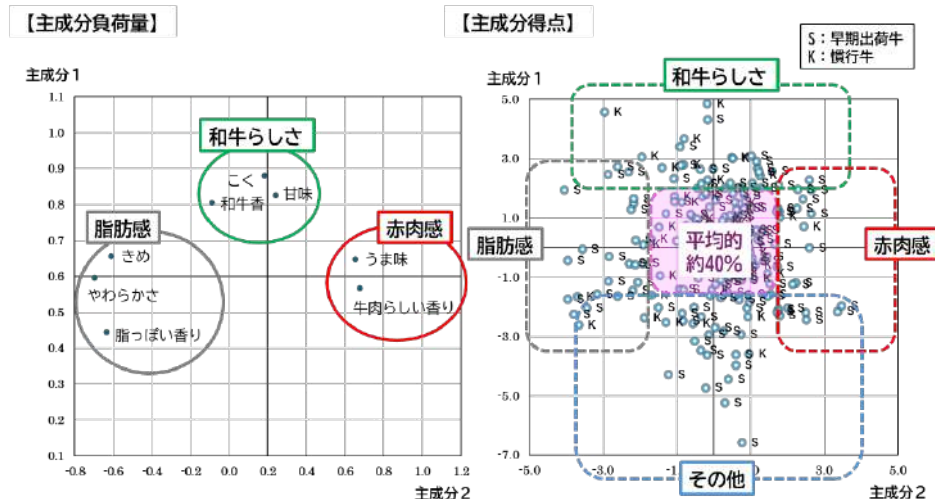
- ・早期出荷牛: 平均月齢25.3か月齢、平均BMS No.8.4
- ・慣行肥育牛: 平均月齢30.2か月齢、平均BMS No.8.7
- ・サーロイン前側(リブローズ側)・後側(ランイチ側)の2部位を収集

	BMSNo.								
	5	6	7	8	9	10	11	12	合計
早期	4頭	8頭	18頭	12頭	17頭	6頭	10頭	5頭	80頭
慣行	1頭	2頭	5頭	5頭	3頭	4頭	5頭	1頭	26頭

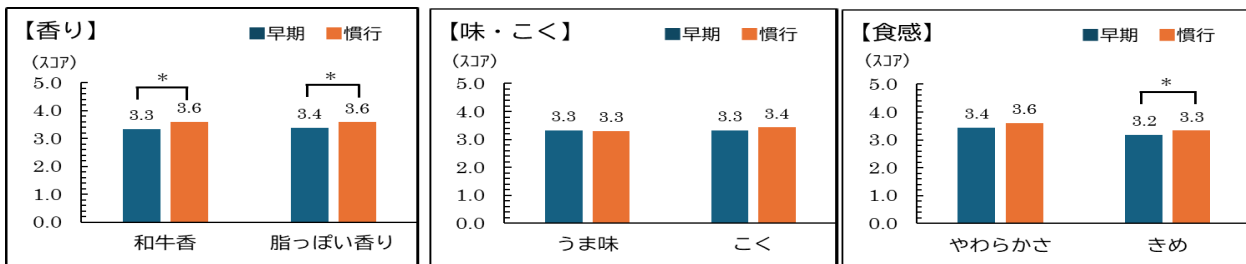
成分検査



官能評価の特徴に寄与する風味関与成分の分析結果



官能検査



○ 和牛肉需要拡大緊急対策事業

令和7年度補正予算額 17,000百万円

<対策のポイント>

物価高騰に伴う消費者の生活防衛意識の高まり等により、和牛肉の需要が軟調に推移していることから、緊急的かつ強力に和牛肉の需要を喚起し、需給状況を改善する必要があるため、和牛肉の販売促進の取組等を支援します。

<事業目標>

牛肉生産量：33万t [平成30年度] → 36万t [令和12年度まで]

<事業の内容>

1. 和牛肉の販売促進への支援

和牛肉の販売拡大や販売方法の多様化を図るため、食肉事業者が行う和牛肉の需要開拓等の取組を支援します。

①和牛肉の販売奨励

物価高騰による消費減退の影響を受けている**和牛肉のロイン系部位及びロイン系以外の部位の需要開拓等の取組を支援**します。

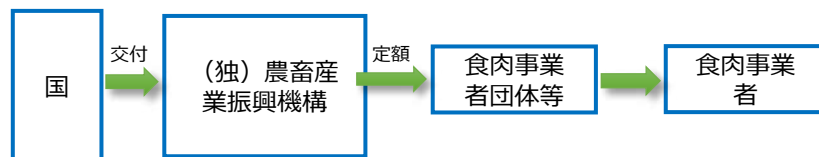
②フルセットでの販売奨励

和牛肉を**フルセットで販売**し、消費者に対し多様な和牛肉の提供を行う**取組を支援**します。

2. 和牛肉の消費拡大への支援

和牛肉の消費拡大及び理解醸成を図るため、一般消費者、小中高等学校等に対して食肉事業者等が行う、**和牛肉の試食提供等の取組を支援**します。

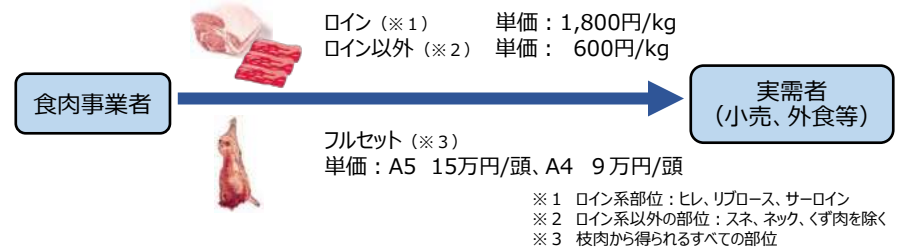
<事業の流れ>



<事業イメージ>

1. 和牛肉の販売促進への支援

物価高騰により販売が伸び悩む和牛肉の需要開拓等の計画に基づく販売に奨励金の交付



2. 和牛肉試食提供等による消費拡大への支援

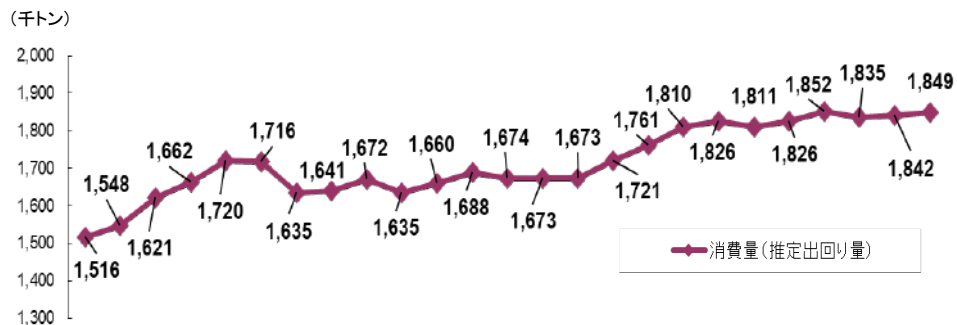


[お問い合わせ先] 畜産局食肉鶏卵課 (03-3502-5989)

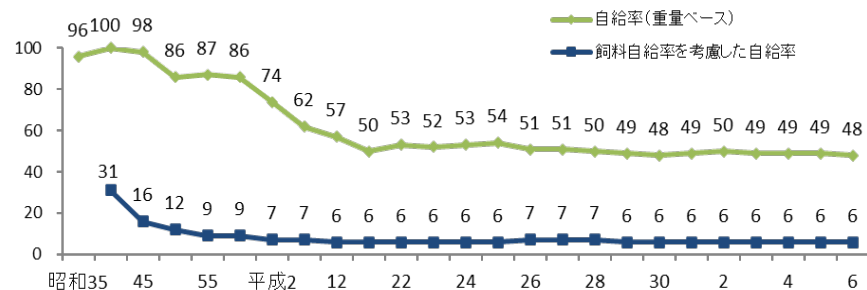
皿 豚 肉

豚肉の需給動向

豚肉需給(部分肉ベース)の推移



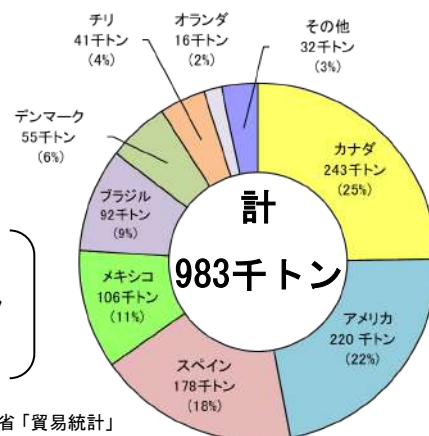
豚肉の自給率の推移



資料：農林水産省「食料需給表」注：R6年度は概算値。

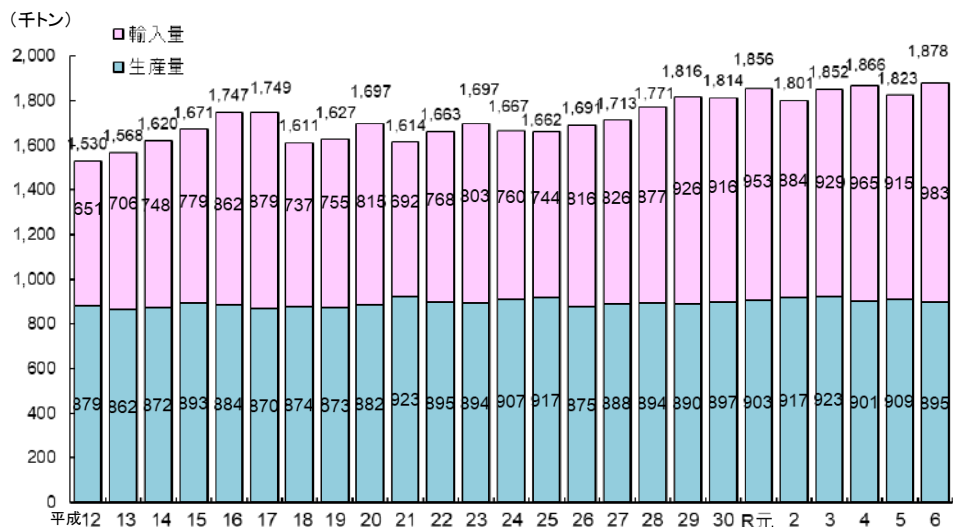
年度

国別輸入量(部分肉ベース)令和6年度



EU計
279千トン
(28%)

資料：財務省「貿易統計」



資料：農林水産省「食肉流通統計」財務省「貿易統計」(独)農畜産業振興機構「食肉の保管状況調査」

注：推定出回り量=生産量+輸入量+前年度在庫量-当年度在庫量-輸出量

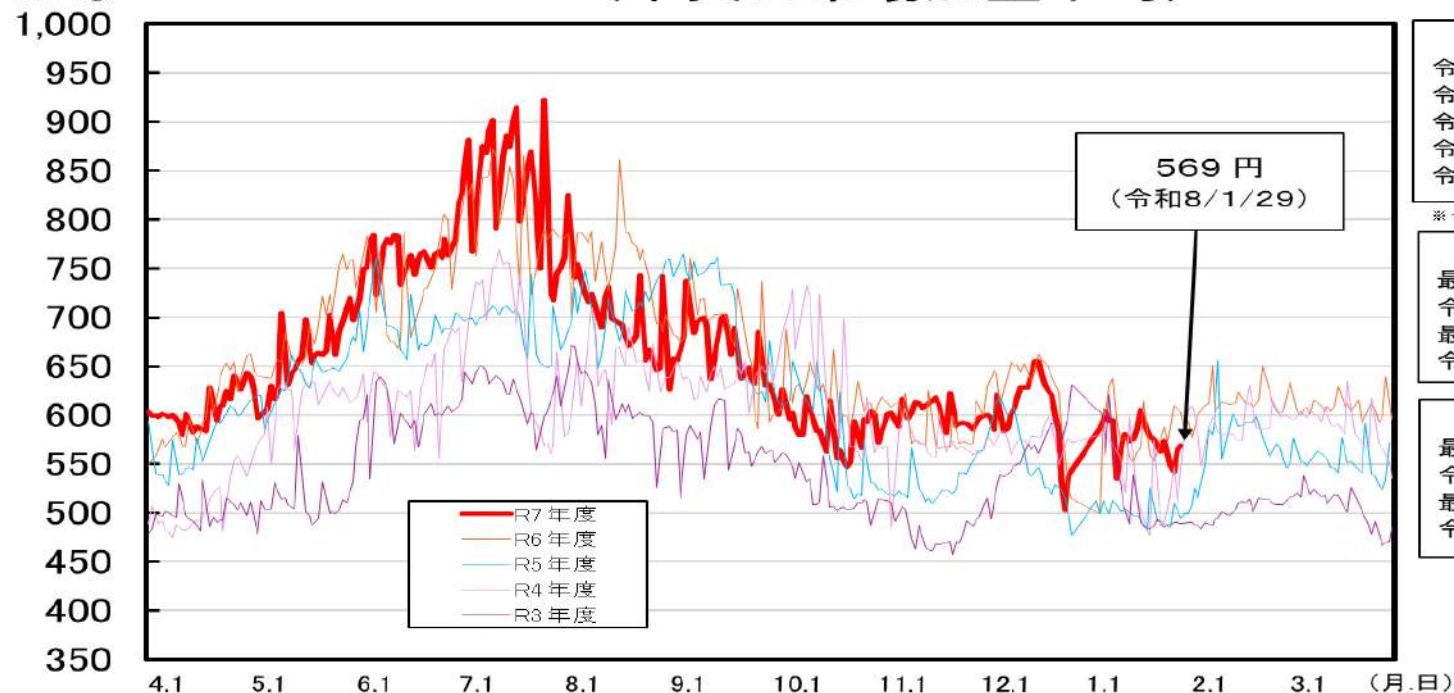
年度

豚枝肉卸売価格の推移

- 令和3年度は、旺盛な「巣ごもり需要」により、前年を下回るも、コロナ前3年間の平均価格を上回って推移。
- 令和4・5・6年度は、節約志向の高まり等による需要の増加により、国産豚肉の引き合いが高く、堅調に推移し、3年連続過去最高の平均価格を更新。
- 令和7年度も、高い水準で推移し、コロナ前3年間の平均価格を上回って推移（H29～R元年同期比：20.8%）。

豚肉卸売価格の推移 (中央10市場加重平均)

(円/kg)



年度平均価格
令和3年度: 542円
令和4年度: 601円
令和5年度: 604円
令和6年度: 654円
令和7年度: (4~1) 662円

※ 令和8年1月(29日までは速報値)

月別平均価格
最高値
令和7年7月: 837円
最低値
令和3年11月: 484円

日別平均価格
最高値
令和7年7月26日: 922円
最低値
令和3年11月23日: 458円

資料:「畜産物流通統計」農林水産省統計部、食肉鶏卵課調べ

注1: 中央10市場の生体の頭数加重平均価格(上規格以上)

注2: 卸売価格は税込価格

豚飼養戸数・頭数の推移

- ・ 飼養戸数及び飼養頭数は、減少傾向で推移。
- ・ 一戸当たり飼養頭数及び子取用雌豚頭数は増加しており、大規模化が進展。

区 分 / 年	26	28	29	30	31	令和 3	4	5	6
飼養戸数(戸)	5,270	4,830	4,670	4,470	4,320	3,850	3,590	3,370	3,130
(対前年増減率) (%)	(▲5.4)	(▲8.3)	(▲3.3)	(▲4.3)	(▲3.4)	(▲10.9)	(▲6.8)	(▲6.1)	(▲7.1)
うち肥育豚2千頭以上層(戸)	1,020	961	990	1,030	1,030	997	958	972	910
戸数シェア (%)	(21.5)	(21.8)	(23.2)	(25.2)	(26.1)	(28.6)	(29.7)	(32.0)	(31.8)
飼養頭数(千頭)	9,537	9,313	9,346	9,189	9,156	9,290	8,949	8,956	8,798
(対前年増減率) (%)	(▲1.5)	(▲2.3)	(0.4)	(▲1.7)	(▲0.4)	(1.5)	(▲3.7)	(0.1)	(▲1.8)
うち子取用雌豚(千頭)	885	845	839	824	853	823	789	792	758
(対前年増減率) (%)	(▲1.6)	(▲4.6)	(▲0.6)	(▲1.9)	(3.6)	(▲3.5)	(▲4.1)	(0.3)	(▲4.2)
うち肥育豚2千頭以上層(千頭)	6,528	6,309	6,479	6,606	6,664	6,880	6,692	6,753	6,634
頭数シェア (%)	(70.7)	(70.0)	(71.9)	(74.5)	(75.6)	(77.8)	(78.3)	(79.1)	(78.8)
一戸当たり平均 飼養頭数(頭)	1809.7	1928.2	2001.3	2055.7	2119.4	2413.0	2492.8	2657.6	2810.9
一戸当たり平均 子取用雌豚頭数(頭)	206.4	214.4	220.9	226.3	246.6	270.8	286.9	299.9	317.3

資料:農林水産省「畜産統計」(各年2月1日現在)

注1:平成27年及び令和2年は世界農林業センサスの調査年であるため比較できるデータがない。

また、平成28年及び令和3年の()内の数値は、それぞれ平成26年及び平成31年との比較である。

2:肥育豚2千頭以上層戸数シェア及び頭数シェアは、学校、試験場等の非営利的な飼養者を除いた数値を用いて算出している。

2025年の豚肉輸出の動向

- ・2025年の輸出実績は、輸出量は**2,290トン（前年比110%）**、輸出額は**29.8億円（同125%）**。
- ・輸出額・量ともに、**香港及びシンガポールの2カ国で約9割以上**を占める。

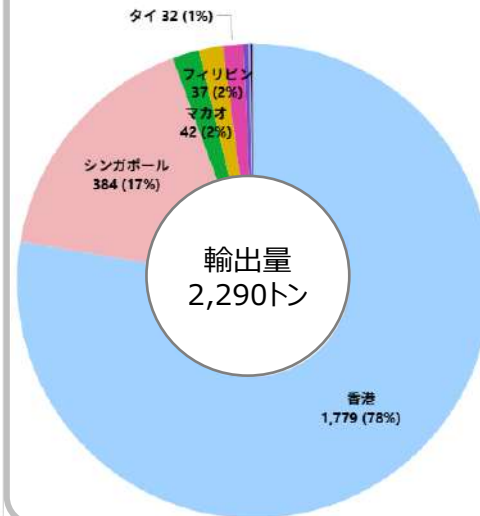
豚肉の輸出実績 ※



国・地域別(2025年)

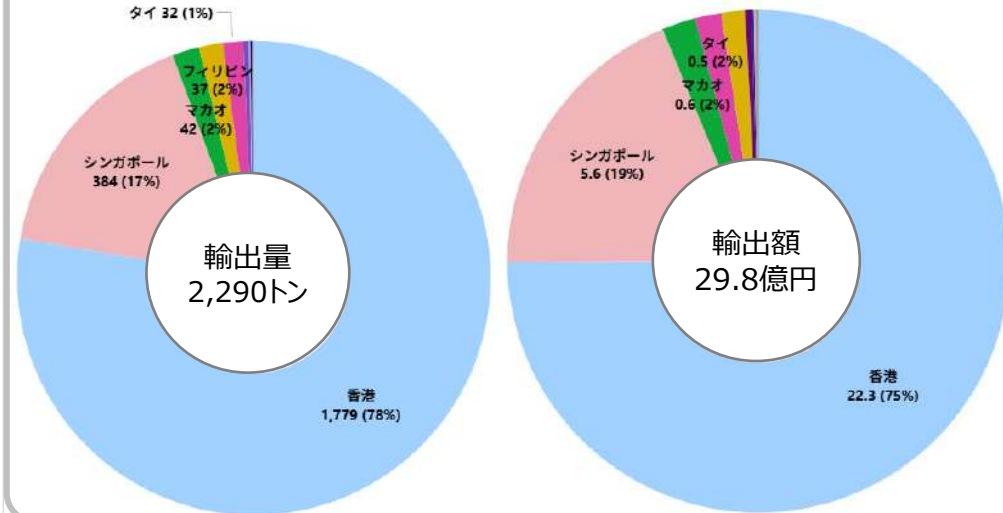
輸出量 (トン)

前年比
110%



輸出額 (億円)

前年比
125%



資料：財務省「貿易統計」より作成

注 正肉、豚ぐず肉、加工品の合計。ただし、2021年以前は加工品を含んでいない。

主な輸出先国への輸出実績

単位：輸出量（トン）、輸出額(百万円)、（ ）は前年比（％）

		合計						正肉		豚肉加工品		豚くず肉			
		輸出量		輸出額		香港		シンガポール		輸出量	輸出額	輸出量	輸出額	輸出量	輸出額
						輸出量	輸出額	輸出量	輸出額						
2021年	年計	2,144 (87)	2,013 (115)	1,467 (83)	1,430 (111)	330 (110)	424 (117)	1620 (121)	1937 (121)	1716 (86)	584 (94)	525 (47)	76 (49)		
2022年	年計	2,377 (61)	2,326 (89)	1,991 (63)	1,842 (92)	261 (78)	348 (80)	1,473 (91)	1,880 (97)	613 (36)	402 (69)	291 (52)	44 (55)		
2023年	年計	2,495 (105)	2,673 (115)	1,892 (95)	1,959 (106)	421 (161)	552 (159)	1,570 (107)	2,067 (110)	506 (83)	539 (134)	419 (144)	67 (152)		
2024年	1月	130 (112)	130 (133)	113 (115)	112 (153)	12 (112)	13 (78)	80 (149)	106 (155)	14 (29)	17 (64)	37 (224)	6 (308)		
	2月	162 (98)	171 (96)	112 (101)	109 (100)	41 (125)	52 (132)	102 (95)	128 (92)	20 (60)	38 (105)	40 (162)	6 (128)		
	3月	187 (83)	206 (86)	118 (86)	114 (73)	64 (110)	85 (118)	137 (92)	181 (92)	17 (29)	21 (50)	32 (181)	4 (166)		
	4月	165 (69)	191 (78)	112 (55)	118 (60)	47 (169)	62 (156)	106 (73)	139 (72)	27 (61)	47 (111)	33 (65)	5 (53)		
	5月	140 (60)	152 (71)	101 (61)	94 (63)	17 (50)	24 (54)	94 (76)	127 (82)	14 (23)	20 (40)	32 (66)	4 (66)		
	6月	165 (64)	192 (65)	126 (70)	133 (67)	31 (53)	46 (61)	107 (65)	141 (64)	26 (55)	46 (67)	32 (73)	5 (60)		
	7月	170 (60)	216 (75)	126 (61)	157 (78)	32 (67)	42 (63)	101 (61)	140 (63)	40 (74)	71 (125)	29 (48)	4 (47)		
	8月	152 (105)	183 (111)	118 (119)	134 (127)	20 (48)	27 (49)	95 (91)	129 (93)	28 (115)	49 (221)	29 (173)	4 (137)		
	9月	147 (70)	171 (73)	120 (71)	132 (75)	12 (35)	18 (39)	83 (60)	114 (63)	30 (64)	49 (104)	35 (133)	8 (180)		
	10月	192 (78)	254 (88)	148 (68)	176 (71)	30 (132)	60 (191)	122 (74)	166 (76)	41 (118)	83 (136)	30 (65)	5 (68)		
	11月	185 (115)	203 (114)	161 (114)	163 (108)	13 (139)	20 (151)	107 (106)	149 (111)	28 (121)	44 (117)	51 (133)	10 (164)		
	12月	278 (130)	308 (124)	232 (138)	246 (127)	39 (94)	53 (101)	167 (111)	237 (121)	32 (105)	57 (122)	78 (252)	14 (251)		
	年累計	2,074 (83)	2,375 (89)	1,586 (84)	1,688 (86)	360 (85)	502 (91)	1,301 (83)	1,758 (85)	317 (63)	543 (101)	456 (109)	74 (111)		
2025年	1月	127 (98)	156 (121)	114 (100)	136 (121)	11 (88)	16 (123)	84 (106)	113 (107)	21 (154)	39 (227)	22 (60)	4 (57)		
	2月	196 (121)	253 (148)	147 (131)	187 (171)	36 (87)	47 (92)	138 (135)	195 (153)	28 (139)	54 (141)	30 (75)	5 (84)		
	3月	222 (119)	276 (134)	181 (154)	215 (189)	31 (48)	45 (52)	143 (104)	196 (109)	39 (225)	73 (352)	40 (125)	6 (139)		
	4月	162 (98)	200 (105)	132 (118)	155 (131)	22 (47)	32 (51)	97 (92)	135 (97)	27 (97)	57 (122)	39 (119)	7 (153)		
	5月	152 (108)	209 (138)	122 (122)	167 (178)	20 (116)	29 (122)	120 (128)	165 (130)	22 (153)	43 (208)	9 (29)	2 (39)		
	6月	185 (112)	243 (126)	146 (116)	185 (140)	32 (102)	46 (99)	127 (118)	178 (126)	34 (129)	61 (131)	24 (77)	4 (83)		
	7月	154 (91)	215 (100)	109 (86)	152 (96)	24 (73)	34 (81)	100 (99)	135 (96)	45 (113)	78 (110)	10 (32)	2 (39)		
	8月	185 (121)	246 (134)	137 (116)	175 (131)	39 (197)	58 (216)	147 (154)	205 (158)	19 (67)	37 (77)	20 (67)	4 (85)		
	9月	215 (146)	306 (179)	142 (118)	200 (151)	64 (531)	94 (523)	168 (203)	238 (208)	36 (119)	66 (134)	12 (33)	2 (30)		
	10月	172 (90)	232 (92)	149 (101)	198 (112)	9 (29)	13 (21)	126 (103)	172 (104)	27 (67)	56 (68)	19 (64)	4 (82)		
	11月	291 (157)	359 (177)	219 (136)	247 (152)	59 (439)	90 (455)	198 (185)	282 (189)	38 (136)	68 (154)	56 (110)	9 (93)		
	12月	229 (82)	283 (92)	182 (78)	213 (87)	38 (98)	57 (108)	155 (92)	215 (91)	33 (102)	60 (106)	42 (53)	8 (55)		
	2025年累計	2,290 (110)	2,977 (125)	1,779 (112)	2,231 (132)	384 (107)	560 (112)	1,601 (123)	2,229 (127)	367 (116)	693 (128)	321 (70)	55 (74)		

資料：財務省「貿易統計」より作成

注：正肉、豚くず肉、加工品の合計。ただし、2021年以前は加工品を含んでいない。

IV 食肉流通

食肉処理施設の現状及び課題

- 食肉処理施設においては、**労働力の不足、施設の老朽化、稼働率の低下等による経営状況の悪化が課題。**
- このような課題を解消し、食肉の流通合理化を図るため、**食肉処理施設の再編整備を推進。**

食肉処理施設の種別別施設数の推移

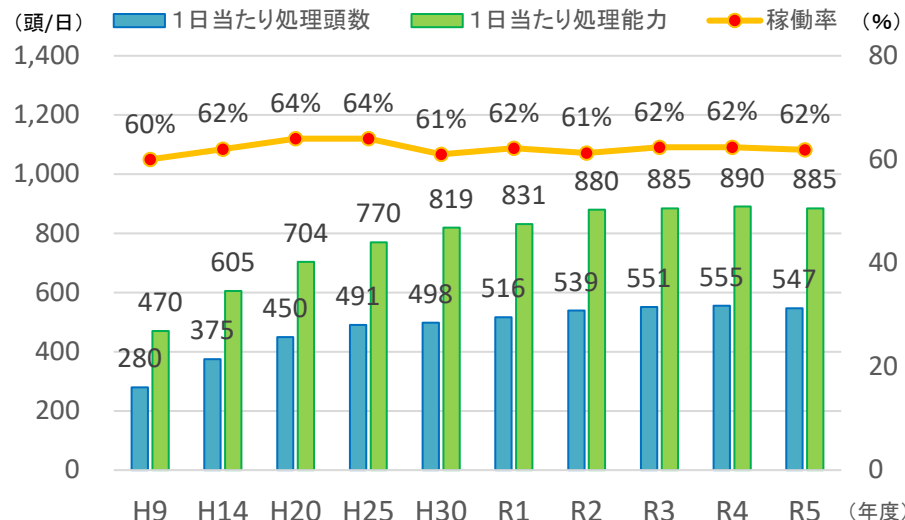
種類	施設数					
	H9	H14	H20	H25	H30	R5
と畜場 (と畜のみ)	202	132	99	92	63	48
食肉センター (と畜+部分肉加工)	87	80	73	71	88	85
食肉卸売市場 (市場機能を有する)	29	28	27	28	32	32
合計	318	240	199	191	183	165

資料：畜産物流通統計（現在公表されていないH9、H14及びH20については、当時引用した数字）
注：酪肉近における稼働率等の算出で使用している施設数とは異なる。

【参考：酪肉近で定める目標値等】
食肉処理施設の稼働率の目標

	現状 (R5年度)	目標 (R12年度)
稼働率	62%	70~90%

食肉処理施設の稼働率、処理頭数、処理能力の推移



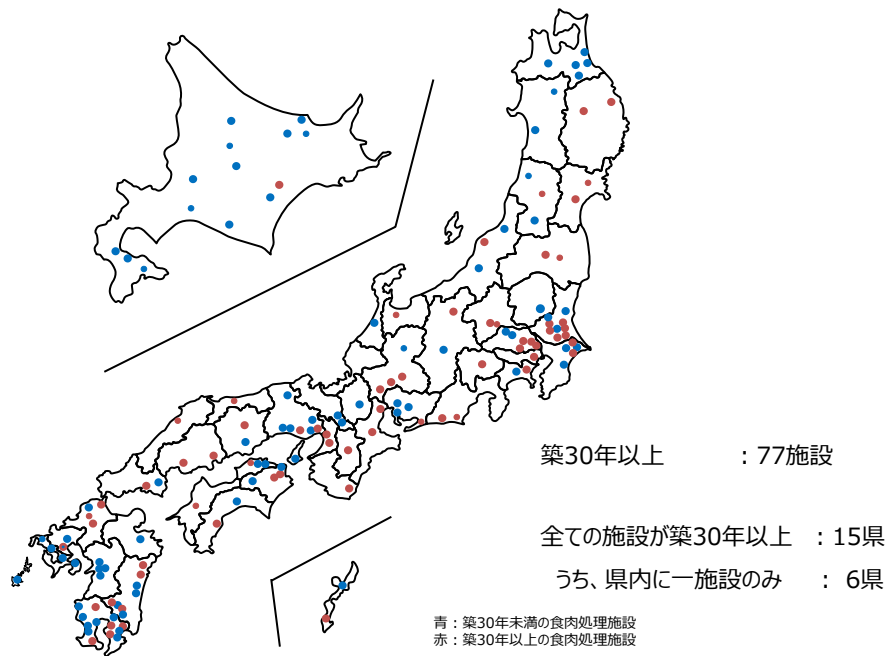
資料：農林水産省「畜産物流通統計(R5)」、厚生労働省「と畜・食鳥検査等に関する実態調査(R4年度実績)」を基に、農林水産省にて作成

再編合理化後の1日当たりの処理能力、処理頭数のイメージ

	現状(R5年度)	再編合理化後
1日当たりの処理能力	885頭/日	1,000頭/日以上
1日当たりの処理頭数	547頭/日	700~900頭/日以上

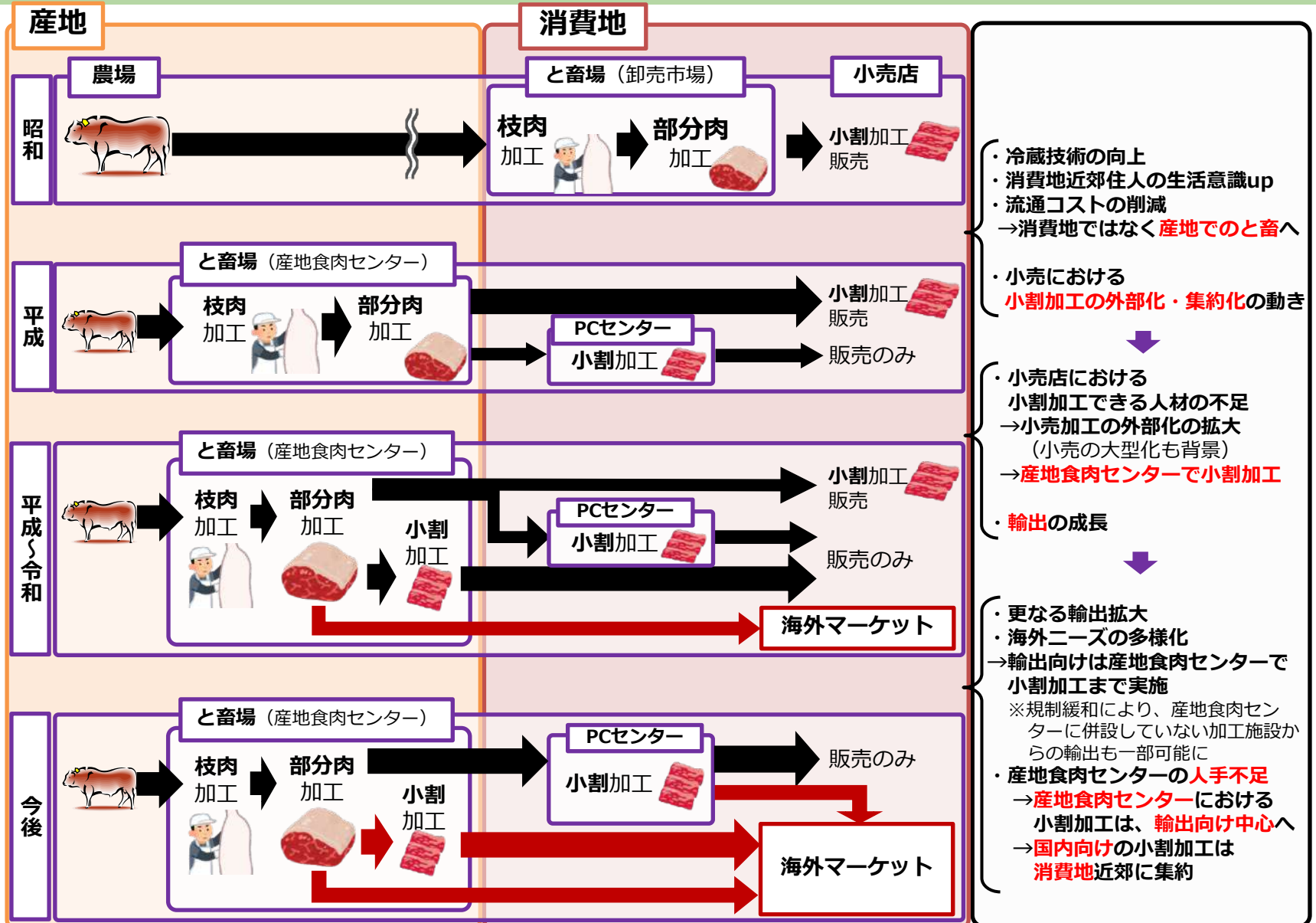
食肉処理施設の老朽化

- 食肉処理施設については、**築30年以上の施設は77か所あり、全体の約半数**。特に、**15県では、築30年以上の施設のみ**となっており、うち**6県は県内に一施設**しかない。
- 食肉処理施設の収入源は、主にと畜料や加工料に限られるため、**巨額の施設整備費への投資に対する懸念**があり、**多くが大規模な整備に踏み切れず老朽化が進行**。
- 地域的に同一県内での再編が困難な施設、国内向けの主幹施設**があるが、**現行の支援スキームでは、こうした施設の更新が困難**。
- 稼働率と老朽化の状況を再確認しながら、（状況次第では県域を超える再編等も進めながら）必要な施設の整備を進めなければ、**我が国の食肉供給システムに支障が生じるおそれ**。



食肉処理施設の老朽化の現状
(2024年時点)

食肉流通構造の変化



- ・ 冷蔵技術の向上
- ・ 消費地近郊住人の生活意識up
- ・ 流通コストの削減
→消費地ではなく**産地**でのと畜へ
- ・ 小売における**小割加工の外部化・集約化**の動き
- ↓
- ・ 小売店における小割加工できる人材の不足
→小売加工の外部化の拡大 (小売の大型化も背景)
→**産地食肉センターで小割加工**
- ・ **輸出の成長**
- ↓
- ・ 更なる輸出拡大
- ・ 海外ニーズの多様化
→輸出向けは産地食肉センターで小割加工まで実施
※規制緩和により、産地食肉センターに併設していない加工施設からの輸出も一部可能に
- ・ 産地食肉センターの**人手不足**
→産地食肉センターにおける小割加工は、**輸出向け中心**へ
→国内向けの小割加工は**消費地近郊**に集約

○ **食肉流通再編合理化推進事業等**

【令和8年度予算概算決定額 1,731（前年度1,242）百万円の内数】

<対策のポイント>

食肉流通構造の高度化及び輸出拡大を図るため、畜産農家・食肉処理施設・食肉流通事業者の3者で組織するコンソーシアムによる食肉処理施設の再編整備等を支援します。

<事業目標>

[令和5年度→令和12年度まで]

[令和6年→令和12年まで]

○ 牛肉生産量：35万t → 36万t

○ 牛肉輸出額 648億円 → 1,132億円

○ 豚肉生産量：91万t → 92万t

○ 豚肉輸出額 24億円 → 52億円

<事業の内容>

1. 食肉流通再編合理化推進事業

畜産農家・食肉処理施設・食肉流通事業者の3者でコンソーシアムを組織し、食肉処理施設の再編のための施設整備、家畜の安定的な集出荷、食肉の消費者ニーズの反映等により、国産食肉の生産・流通体制の強化及び輸出拡大を図るためのコンソーシアム計画の策定やその実現に向けた取組を支援します。

※ コンソーシアム計画：安定的出荷・処理・販売計画、輸出拡大計画、消費者ニーズを反映する生産体制推進計画等を含む、国産食肉の生産・流通体制を高度化するための計画。

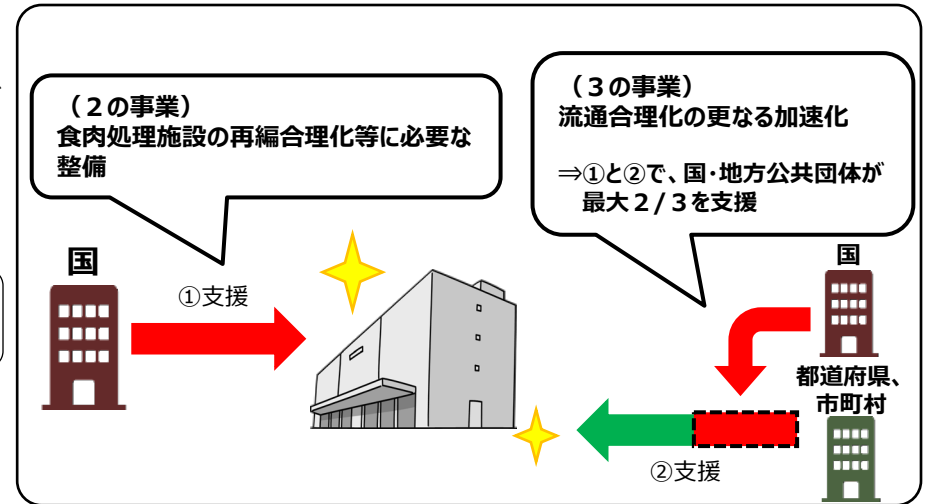
2. 食肉流通再編合理化施設整備事業

コンソーシアム計画に基づき実施する食肉処理施設の再編合理化及び輸出拡大に必要な施設等の整備を支援します。

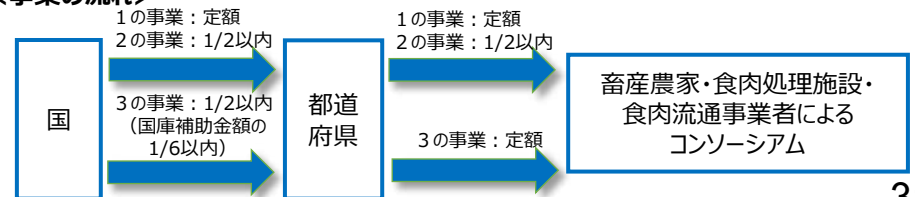
3. 流通構造高度化の更なる加速化

流通構造の高度化に取り組む事業実施主体に対し、都道府県や市町村が当該取組の加速化に向けた支援を行う場合、その費用の一部を支援します。

<事業イメージ>



<事業の流れ>



【お問い合わせ先】 畜産局食肉鶏卵課 (03-3502-5989)

食肉処理施設整備のメニュー

1 再編・合理化メニュー（R7補正）

支援内容 : 2施設以上で**再編**※・**合理化**する施設の整備
※合併又は機能分離

施設要件 : 概ね700頭以上（稼働率概ね90%以上）

上限事業費単価 : 通常 **12,953千円／頭**
 米国・EU **16,840千円／頭**

年間補助上限 : **31.5億円**

補助率 : 基本 1 / 2
特例 2 / 3 ※自治体が8.3%負担する場合

事業期間 : 最大 5 年間

2 輸出対応施設メニュー（R7補正）

支援内容 : 米国、EU等向け・ハラール認証取得
輸出対応施設※の整備

施設要件 : 概ね700頭以上（離島・ハラールは要件なし）

上限事業費単価 : 通常 **12,953千円／頭**
 米国・EU **16,840千円／頭**
 離島・ハラール **17,044千円／頭**

年間補助上限 : **31.5億円**

補助率 : 基本 1 / 2
特例 2 / 3 ※自治体が8.3%負担する場合

事業期間 : 最大 5 年間

※食肉処理施設のほか、食鳥処理施設、GPセンターも対象

3 基幹施設メニュー（R7補正）

支援内容 : 中核的※な**基幹施設**の整備
※都道府県の流通合理化計画で位置付けられたもの

施設要件 : 1,000頭以上（稼働率概ね90%以上）

上限事業費単価 : **12,953千円／頭**

年間補助上限 : **31.5億円**

補助率 : 基本 1 / 2
特例 2 / 3 ※自治体が8.3%負担する場合

事業期間 : 最大 5 年間

4 浄化槽・冷蔵設備等の改修（R8 ALIC事業）

支援内容 : 施設の**浄化槽・冷蔵設備等の整備・改修**
※2施設以上で集荷や販売等に関する連携計画を策定したものが対象

施設要件 : 概ね500頭以上

年間補助上限 : **3億円**

補助率 : 1 / 2

事業期間 : 1年間

今回の拡充のポイント（畜産関係共同利用施設）

◎補助率 基本 1 / 2

特別 1 / 2 + 上乗せ
地方公共団体 最大 8.3% + 国 最大 8.3%
〔食肉・食鳥処理施設
家畜市場〕

⇒ 事業費の **2 / 3** を支援

※自治体負担を軽減する地方財政措置も導入
（負担分の100%を起債充当、50%を交付税算入）

◎上限事業費 全施設 **5%引き上げ**

〔・食肉処理施設（処理能力1頭当たり）通常：12,953千円、対米国・EU：16,840千円、離島・ハラール：17,044千円
・食鳥処理施設（処理能力1羽当たり）271千円 ・GPセンター（出荷量トン当たり）135千円
・家畜市場（取引頭数1頭当たり）6,469千円〕

◎事業期間 全施設 **最大5年間**

◎事業内容

食肉処理施設に加え、

① **食鳥処理施設（アニマルウェルフェア等対応）整備**
を新メニューで追加

② **浄化槽等の整備**をALIC事業として継続実施

○ 食肉処理施設機能高度化事業

【令和8年度予算概算決定額 1,731（前年度1,242）百万円の内数】

<対策のポイント>

食肉処理施設等における収益力の強化を図るため、①付加価値の向上に資する高度な加工設備等の整備、②労働力不足を補完する省力化に資する設備等の整備、③輸出認定施設外の食肉加工施設の整備を支援します。

<事業目標>

[令和5年度→令和12年度まで]

[令和6年→令和12年まで]

- | | |
|-----------------------|-------------------------|
| ○ 牛肉生産量：35万t → 36万t | ○ 牛肉輸出額 648億円 → 1,132億円 |
| ○ 豚肉生産量：91万t → 92万t | ○ 豚肉輸出額 24億円 → 52億円 |
| ○ 鶏肉生産量：169万t → 172万t | ○ 鶏肉輸出額 25億円 → 44億円 |

<事業の内容>

1. 付加価値の向上に資する高度な加工設備等の整備支援

国内外の多様化するニーズに対応するため、食肉処理施設及び食鳥処理施設において、スライス加工等の付加価値の向上に資するための設備等の整備を支援します。

2. 省力化設備等の整備支援

労働力不足を補完するため、食肉処理施設及び食鳥処理施設において、自動包装やAIを活用した自動仕分け等の省力化に資するための設備等の整備を支援します。

3. 輸出に取り組む食肉加工施設の整備

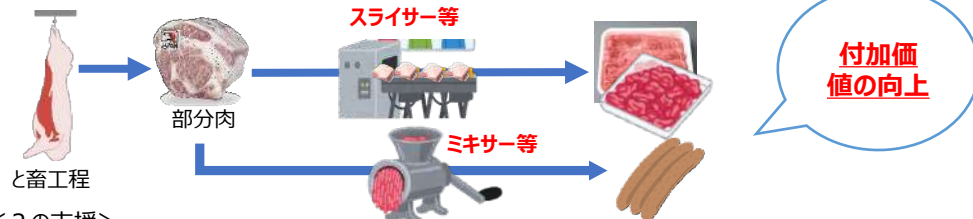
輸出認定食肉処理施設の加工の外部化に向け、食肉加工施設が輸出認定を受け、輸出量の増加に取り組むために必要な設備等の整備を支援します。

<事業の流れ>

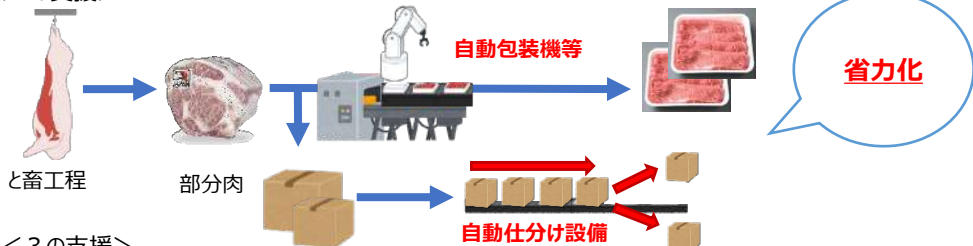


<事業イメージ>

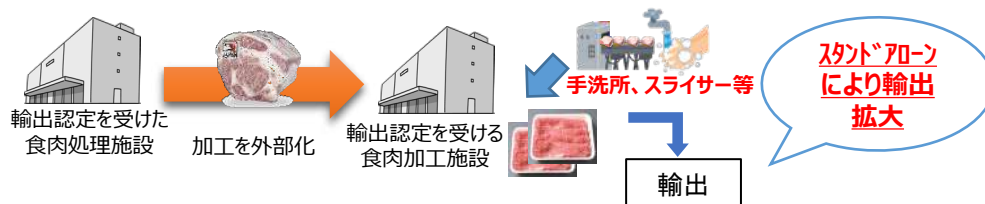
<1の支援>



<2の支援>



<3の支援>



【お問い合わせ先】 畜産局食肉鶏卵課 (03-3502-5989)

V その他

新たな酪農及び肉用牛生産の近代化を図るための基本方針のポイント

状況の変化

- 我が国の食料・農業・農村を取り巻く情勢の変化に対応するため、食料・農業・農村基本法を改正
- 生乳や牛肉の需給緩和による脱脂粉乳の在庫の積み上がりや枝肉・子牛価格の低下
- 資材やエネルギー価格の高騰等による、飼料費を始めとした生産コストの上昇・高止まり
- 環境や持続性に配慮した畜産物生産の必要性の高まり

構成（「基本的な指針」に記載する施策の方向性）

酪農及び肉用牛の需給を めぐる情勢の変化と対応方向

1 生乳の需給事情の変化と対応方向

- ・ソフト系等の国産ナチュラルチーズの競争力強化
- ・牛乳や脱脂粉乳についての商品開発と需要拡大対策の推進
- ・牛乳や乳製品の輸出促進
- ・生乳の年間安定取引のための規律強化、脱脂粉乳・バター需要の跛行性など全国的に生産者・事業者が取り組むべき課題への対応
- ・国家貿易の適切な運用

2 牛肉の需給事情の変化と対応方向

- ・需要に応じた牛肉の供給
- ・和牛特有の脂肪交雑の強みは残しつつ、おいしさに関する要素にも着目した改良等の推進
- ・適度な脂肪交雑の牛肉生産のための和牛の早期出荷の本格化及び流通関係者等への理解醸成
- ・酪農経営由来の値ごろ感のある国産牛肉の需要拡大
- ・輸出拡大等新規需要の開拓

3 飼料の需給事情の変化と対応方向

- ・国産飼料基盤に立脚した安定的な畜産経営への転換を促進
- ・粗飼料を中心とした国産飼料の生産・利用の拡大
- ・配合飼料原料について、民間備蓄への継続的支援と多様な調達先の確保に向けた検討

持続可能な酪農及び肉用牛生産に向けた取組

1 酪農経営

(1) 生産基盤

- ・飼養戸数減少の緩和のためには経営安定が重要
- ・今後の生乳生産量は、いつ、どの程度1頭当たり乳量が回復するかが大きく左右
- ・後継牛の種付け率等を生産者自ら判断できるよう、見通しに必要な客観的データの情報発信を強化

(2) 経営安定

- ・経営資源に見合った生産規模の選択
- ・長命連産性を重視した強健な乳用牛への牛群構成の転換
- ・加工原料乳生産者経営安定対策の経営安定機能強化

2 肉用牛経営

(1) 生産基盤

- ・高齢の繁殖雌牛から若い繁殖雌牛への更新による牛群能力の向上
- ・和牛の遺伝的多様性への配慮及び遺伝資源の適切な管理・保護

(2) 経営安定

- ・繁殖経営における分娩間隔の短縮等に向けたスマート技術の活用や放牧利用、経営資源に見合った規模拡大等による生産コスト低減等の推進
- ・肥育経営における青刈りとうもろこし等の利用拡大の推進
- ・肥育期間の短縮等による早期出荷の推進

3 国産飼料の生産・利用

- ・畜産農家からの働きかけによる耕種農家との連携
- ・「地域計画」の中に飼料生産を位置付け
- ・栄養価が高く地域の実情に適した飼料作物の生産
- ・飼料生産組織の運営強化
- ・放牧の更なる推進

4 関連事項

(1) 担い手の確保、経営能力の向上

- ・就農支援、省力化推進、外部支援組織強化の総合的支援
- ・ICTや民間事業者を活用したデータに基づく指導の推奨

(2) 労働力不足への対応

- ・外部支援組織の運営安定化や人材の確保・育成・定着
- ・省力化機器の導入推進
- ・外国人材活用に向けたサポート体制等の充実

(3) 家畜衛生対策の充実・強化

- ・水際対策及び国内防疫の徹底、獣医療提供体制の整備

(4) 安全確保の取組の推進

- ・持続可能性に配慮した生産工程管理の推進
- ・製造・加工段階での衛生管理の高度化
- ・薬剤耐性対策の徹底
- ・飼料・飼料添加物、動物用医薬品に係る安全確保

(5) アニマルウェルフェア(AW)の推進

- ・生産現場における指針の普及・定着と消費者の理解醸成

(6) 環境と調和のとれた畜産経営

- ・資源循環型畜産の推進
- ・温室効果ガス(GHG)対策の推進

(7) 自然災害に強い畜産経営の確立

(8) 暑熱対策の推進

(9) 経営安定対策及び配合飼料価格安定制度の着実な運用

(10) 消費者の理解醸成

- ・畜産業の意義や生産者の努力に対する国民の理解醸成

目指す方向性

- ◎ 生乳や牛肉の需要拡大への取組と、需要に応じた生産の推進による需給ギャップの解消
- ◎ 従来の生産手法の見直しを含む、生産コストの低減・生産性の向上
- ◎ 国産飼料の生産・利用の拡大を通じた輸入飼料依存度の低減
- ◎ 環境負荷低減などの取組の推進

食料・農業・農村基本計画の目標

別表1 品目ごとの国内消費仕向量、生産量、輸出量、単収、作付面積

品目 【 】は主な産地 ^{※1} (2023年産)	国内消費仕向量 (万t)		生産量 (万t)		うち 輸出量 (万t)		単収 (kg/10a)		作付面積 (万ha) 飼養頭羽数 (万頭、百万羽)	
	1人・1年 当たり消費量 (kg/人・年)									
	2023 年(年度)	2030 年(年度)	2023 年(年度)	2030 年(年度)	2023 年(年度)	2030 年(年度)	2023 年(年度)	2030 年(年度)	2023 年(年度)	2030 年(年度)
米 ^{※2}	824 (51.1)	777 (50.6)	791	818	4.4	39.6	535	570 ^{※3}	148	144
小麦 【北海道、九州】	631 (31.0)	632 (31.7)	109	137	0	0	472	537 ^{※4}	23	26
大麦・ほたか麦 【九州、関東・東山】	197 (0.3)	196 (0.3)	23	26	0	0	363	382	6.4	6.8
大豆 【北海道、関東・東山】	356 (7.0)	364 (7.9)	26	39	0.2	1.1	169	223 ^{※5}	16	17
そば	13 (0.6)	12 (0.6)	3.6	4.9	0	0	53	70	6.7	7.0
かんしょ 【九州、関東・東山】	74 (3.7)	85 (4.0)	72	84	0.7	1.5	2,240	2,459	3.2	3.4
ばれいしょ 【北海道、九州】	348 (16.5)	344 (17.4)	238 ^{※6}	233	1.5	1.5	3,330 ^{※6}	3,132	7.1	7.4
甘味資源作物 (砂糖)	<212> <(16.6)>	<200> <(16.1)>	<54>	<70>	<0.1>	<0.1>	-	-	7.9	7.7
てん菜 <精糖換算> 【北海道】	-	-	340 <41>	337 <55>	-	-	6,650	6,730	5.1	5.0
さとうきび <精糖換算> 【沖縄、九州】	-	-	118 <13>	133 <15>	-	-	5,210	5,943	2.7	2.7
野菜	1,363 (84.6)	1,441 (107.2)	1,087	1,201	2.3	4.6	2,870	3,079	38	39
果樹	644 (31.9)	636 (31.7)	245	256	7.7	13.7	1,258	1,334	19	19
牛肉 <枝肉換算> 【九州、北海道】	87 <124> (6.1)	87 <125> (6.3)	35 <50>	36 <51>	0.9 <1.2>	1.6 <2.3>	-	-	267	275
豚肉 <枝肉換算> 【九州、関東・東山】	186 <265> (13.1)	187 <267> (13.5)	91 <130>	92 <132>	0.2 <0.3>	0.2 <0.3>	-	-	880	792
鶏肉 【九州、東北】	260 (14.4)	265 (15.1)	169	172	0.4	1.0	-	-	141	141
鶏卵 【関東・東山、東海】	257 (16.5)	261 (17.3)	248	252	2.0	2.9	-	-	129	129
生乳 【北海道、関東・東山】	1,170 (90.1)	1,152 (90.8)	732	732	1.3	2.7	-	-	136	117
水産物 ^{※7}	663 (22.1)	736 (22.5)	349	526	55.8	212.6	-	-	-	-
花き ^{※8}	-	-	3,684	4,500	17.1	46	-	-	1.6	1.6
きのこ類	49 (3.2)	53 (3.6)	43	47	0.2	0.4	-	-	-	-
茶 【九州、東海】	7.1 (0.6)	6.3 (0.5)	7.5	7.5	0.8	1.5	209	217	3.6	3.5
薬用作物 ^{※9}	-	-	0.1	0.2	-	-	248	245	0.06	0.07
飼料作物 ^{※10}	-	-	336	409	-	-	3,541	3,718	88	101

別表2 輸出重点品目ごとの輸出額

品目	2024年実績	2030年目標
牛肉	648億円	1,132億円
豚肉	24億円	52億円
鶏肉	25億円	44億円
鶏卵	71億円	109億円
牛乳乳製品	305億円	883億円
果樹(りんご)	201億円	279億円
果樹(ぶどう)	59億円	380億円
果樹(もも)	30億円	180億円
果樹(かんきつ)	15億円	130億円
果樹(かき・かき加工品)	11億円	54億円
野菜(いちご)	54億円	253億円
野菜(かんしょ・かんしょ加工品、ながいも、たまねぎ等)	101億円	309億円
米・パックご飯・米粉及び米粉製品	136億円	922億円
茶	364億円	810億円
切り花	16億円	46億円
清涼飲料水	574億円	2,876億円
菓子	409億円	2,050億円
ソース混合調味料	669億円	3,351億円
味噌・醤油	185億円	926億円
清酒(日本酒)	435億円	760億円
ウイスキー	436億円	750億円
本格焼酎・泡盛	17億円	50億円
製材	74億円	850億円
合板	74億円	115億円
ふり	414億円	736億円
たい	69億円	204億円
ホタテ貝	695億円	1,150億円
真珠	412億円	472億円
錦鯉	72億円	100億円

豚枝肉大分割装置

株式会社前川製作所

1. 概要

国内の食肉加工における大分割工程は人が刃物を用いて枝肉を3分割する手法が主流であるが、人手不足・重労働・刃物などを取り扱う危険から、カット工程の自動化が強く望まれている。

この要望に応えるべく2014年に豚枝肉大分割装置を開発・販売し、刃物作業の自動化を実現したが、装置で撮像した枝肉の画像に対して人がカット位置の座標を教示する操作が必要であり、自動化率向上の課題が残っていた。

今回、装置のリニューアルを行うにあたって、装置の自動化率向上のため、AI技術（ディープラーニング）を用いた画像処理機能を搭載した。これにより、リニューアル機では枝肉の区割りに必要なカット位置座標の自動検出を可能とし、自動で安定した大分割処理を行えるようになった。

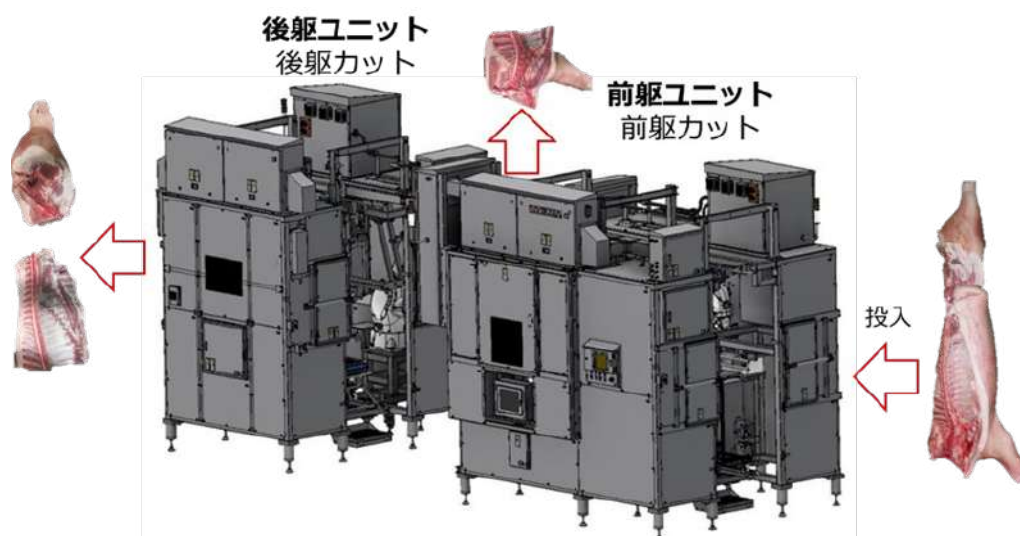


図1 大分割装置（2STタイプ）による3分割イメージ

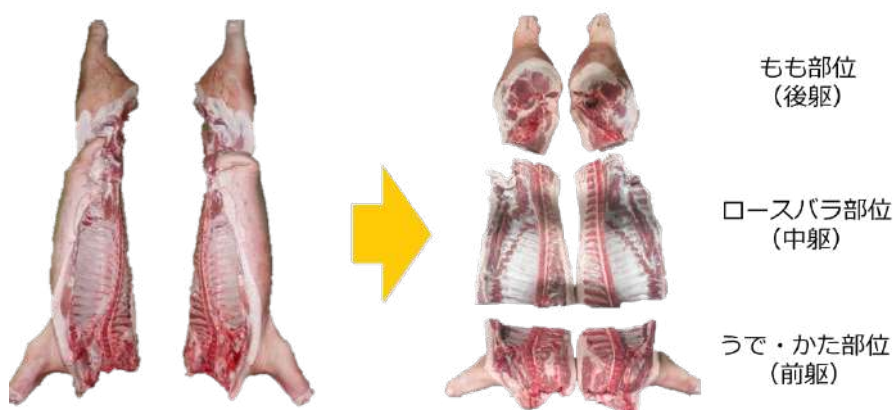


図2 分割前・分割後の枝肉

2. 装置仕様

リニューアル機では従来の2STタイプのほか、1STタイプがラインナップに加わった。2STタイプでは前軀カットが前軀ユニット、後軀カットが後軀ユニットという2つのユニットで行われるのに対し、1STタイプでは前軀・中軀・後軀のカットが1つのユニットで行われる。

1STタイプの1時間当たりの処理能力は2STタイプよりも下がるが、設置面積を抑えられることがメリットである。

リニューアルに伴い装置のラインナップが増えたことで、工場の生産数や設置面積に合わせた選択が可能となり、新規導入への検討が行いやすくなっている。

表1 装置仕様

原料	半割の豚枝肉（大貫・小貫を除く）
処理能力	2STタイプ 最大150頭/時 1STタイプ 最大100頭/時
対応範囲	ギャンブルル下面～ネックまでの距離：1,220～1,480mm 以内 ギャンブルル下面～脇付け根までの距離：1,060～1,320mm 以内 参考：枝肉重量 48kg～88kg ともばら開き・ヒレ起こし済み
外形寸法（標準）	2STタイプ 8,728mm(L)×3,291mm(W)×3,843mm(H) 1STタイプ 4,047mm(L)×3,291mm(W)×3,843mm(H)
製品重量	前軀ユニット：5,000kg 後軀ユニット：3,700kg
ユーティリティ	電気：3φ 200～220V 前軀ユニット：12.8kW 後軀ユニット：11.4kW 圧縮空気：0.6MPa 前軀ユニット：400NL/min 後軀ユニット：350NL/min

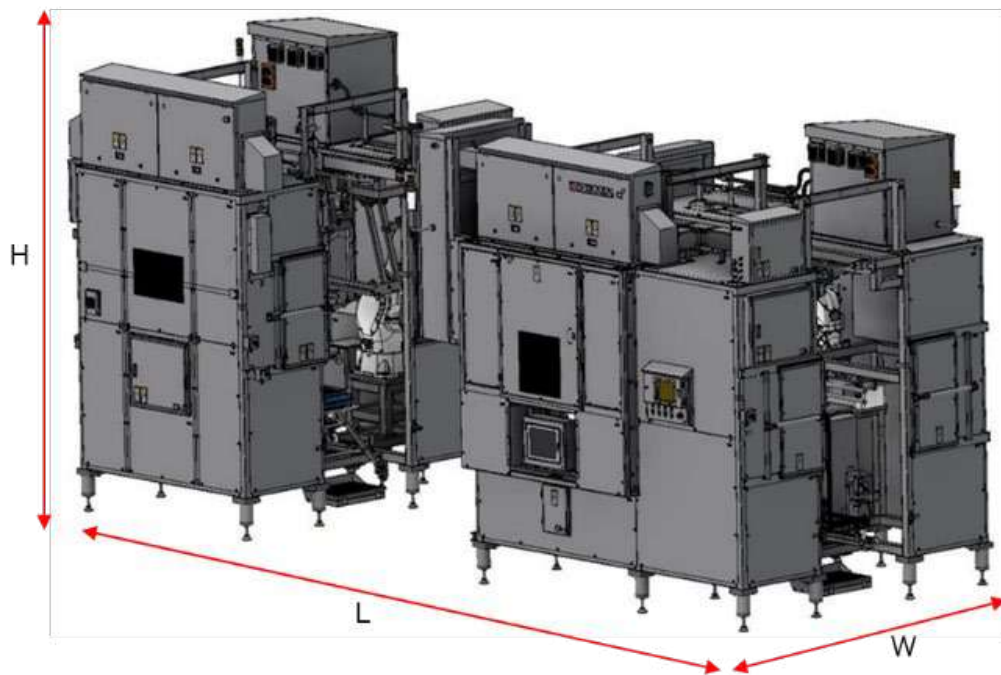


図3 2STタイプ装置外観

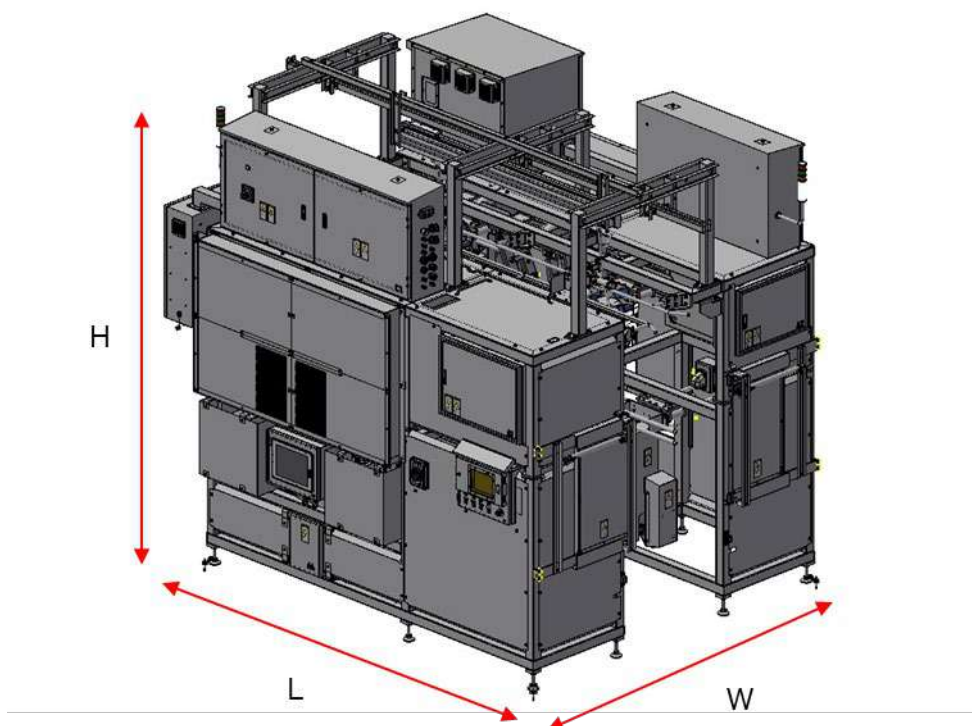


図4 1STタイプ装置外観

3. 特徴

①作業者の安全確保と自動化率の向上

区割りに必要なカット位置座標はディープラーニングを用いた画像処理で自動検出し、自動で大分割処理を行うため、作業者はナイフなどの刃物を使う必要がなく、安全に使用できる。

装置に搭載している自動運転モードは2種類あり、エラー発生時に以下どちらの方法で運転するかを選択できる。

- A. 【教示画面を確認し、人が教示操作を行い、カットを行うか・自動排出するかを選択する】
- B. 【教示画面を確認せず、カットを行わず枝肉を排出する】



図5 カット位置自動検出 成功時の画面（前軀）

前軀は、【4本目と5本目の肋骨間】もしくは【5本目と6本目の肋骨間】のどちらでカットするかを、運転中に選択・変更可能である。

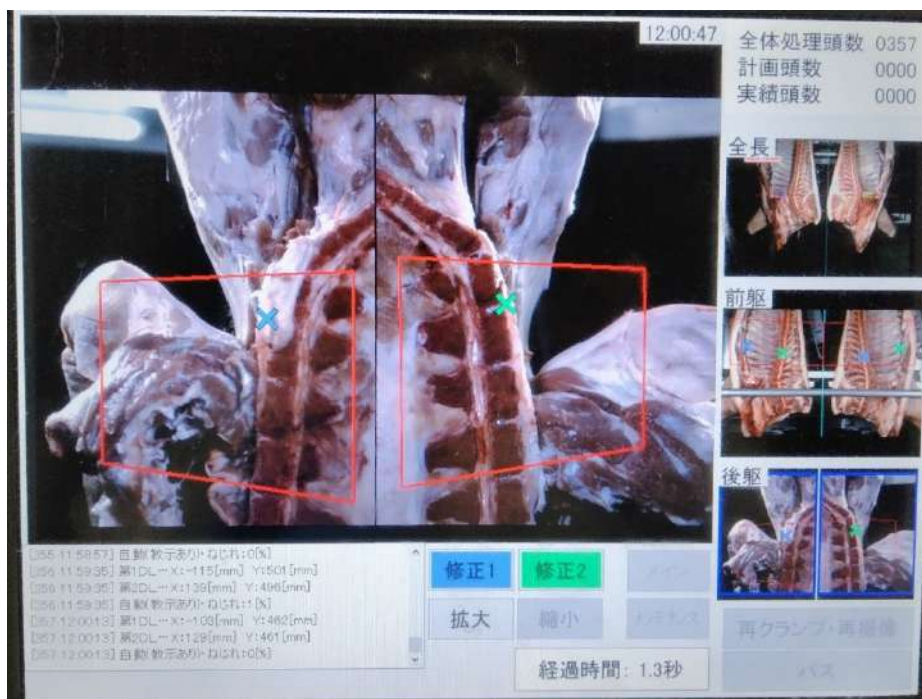


図6 カット位置自動検出 成功時の画面（後軀）

筋肉の様子が大きく変わらなければ、カット位置にわずかに脂肪などが付着していても検出可能である。



図7 カット位置自動検出 失敗時の画面（後軀）

図7のように左枝の腰椎がないといった大きな変化がある場合に、正しくエラー検出が行える。

②きれいな仕上がりで3分割できる

カット作業はすべてロボットが行う。前軀では胸骨と背骨、後軀では腰椎を、丸刃カッターを用いて切断する。肉は直刃で切断することで、きれいな仕上がりの切断面となる。前軀・後軀ともに人手と同じように分割できる。



図8 うでかた切断（前軀カット）の様子



図9 ロース・ばら切断（後軀カット）の様子

③分割後は自動搬送される

分割されたうでかた、ロースばら、もも部位は、除骨ラインまでコンベアで搬送されるので、運ぶ手間が省ける。また、区割りから搬送まで自動化されるため、生産ラインの安定稼働に寄与できる。

4. 導入事例

リニューアル機は既に 2ST タイプ 2 セットの販売実績があり、【エラー発生時のみ人が操作する自動運転モード】で順調に稼働している。



図 1 0 導入された大分割装置 2ST タイプ設置時の様子

装置導入において、以下の評価をいただいている。

- ① エラー発生時（発生率 1%以下）でしか教示操作を行わないため、1 人工削減された。
- ② 安定した稼働で、後の脱骨工程へスムーズな搬送が行えている。
- ③ 人手によるカットのムラが発生せず、カット断面も安定かつ衛生的である。

【完全無人化スタニングシステム・頭部保定式スタニング装置】

花木工業株式会社

製品名： 牛 頭部保定式スタニング装置
豚 完全無人化スタニングシステム

弊社は会社設立以来 63年に渡って、

「常に次代を見据えた技術開発、システム開発で顧客満足の限りない向上を」

を社是として、生産機械の自動化・効率化・省力化装置の開発を行ってまいりました。

現在では、お客様の経営課題である「人手不足」や「労働力の高齢化」などの課題にお答えしていくためにも AI 技術やロボット技術といった新たな技術革新にも積極的に挑戦しております。

本日の発表会では、すでに完成しご好評いただいている、牛の頭部保定式スタニング装置、完全無人化スタニングシステム(豚自動電撃機)の 2 機種についてご案内いたします。

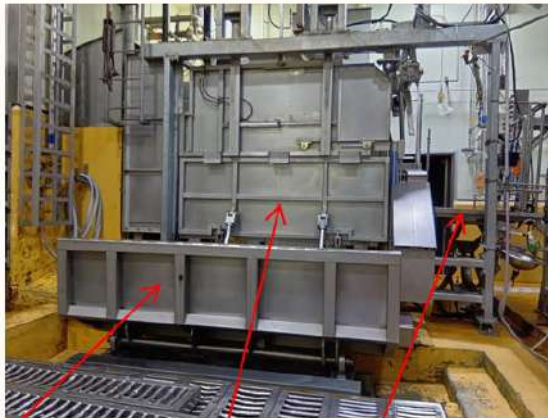
1. 頭部保定式スタニング装置(開発中)

1) 事業目的

- ・血斑低減をめざす
- ・スタニングしやすくなる頭部保定装置の開発
- ・スタニング位置検出 AI の開発 / 検証

2) 装置概要

排出ゲートドア側 (ドア開/閉)



クレードル
(と体受け台)

昇降作業台

排出ゲートドア

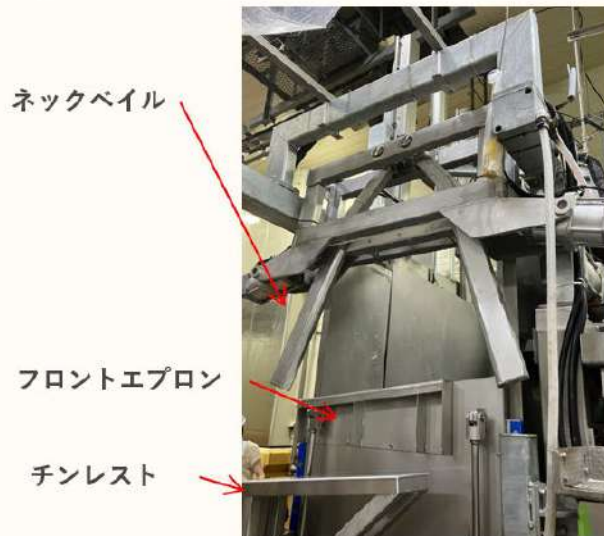
頭部側→入口 (テールプッシャー上/下)



テールプッシャー

入口ゲート

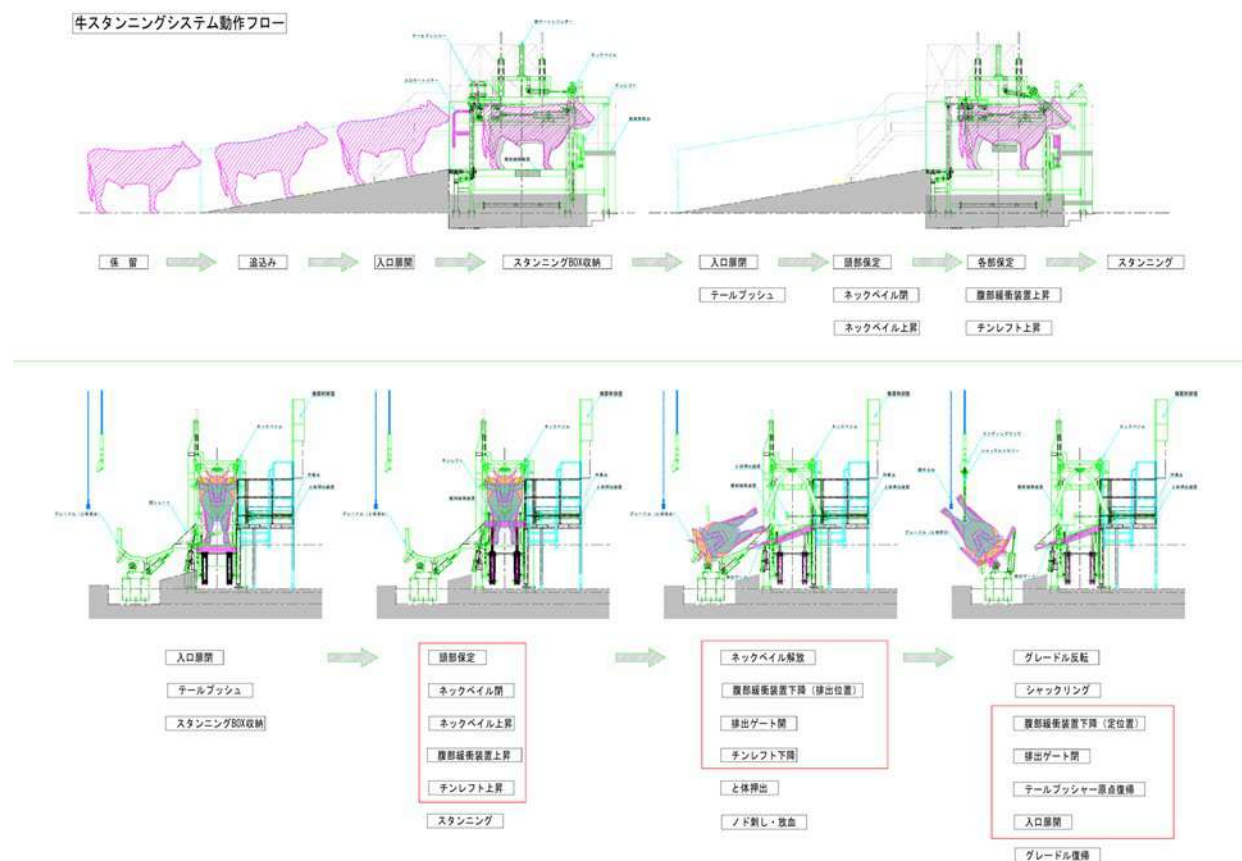
頭部まわり（ネックベイル開/閉）



排出ゲート側



3) 動作フロー



牛を追い込みノッキングペン内に収容します。

入口ゲートを閉め、テールプッシャーを下げます。

テールプッシャーを前進させ牛の頭が装置の外側に出る様にします。

保定ボタンにてネックベイル閉、ネックベイル傾倒、腹部干渉装置上昇、

チンレスト上昇、補助シャッター開の順で動作します。

銃撃後すぐに開放ボタンにてネックベイル開、フロントエプロン下降、

腹部干渉装置下降(排出位置)、排出ゲート開でと体が出ます。

と体排出後原点ボタンにて原点に復帰します。

2. 完全無人化スタニングシステム

1) 開発の経緯

豚のスタニング(失神)は、腹乗せコンベアなどの保定装置へ一頭ずつ追込む時に、豚に大きなストレスを与え、シミやアタリなどの肉の品質に悪影響を及ぼす原因の一因となっています。また思うように動かない豚を追い込むのに追込み作業員には大きな負担を掛けてしまいます。

そこで弊社では電気式スタニングにおける最も合理的でストレスの少ない追込み方法を見出す、すなわち電撃方式に適合した豚一頭ずつの個別追込みが可能なノンストレスシステムの確立を目指して、開発組合の開発事業として平成 13・14 年度の 2 か年に渡って「基礎研究」を行い係留所・追込み通路などの設計指針を得ました(豚の搬入・係留・追込みの合理化システム)。豚に様々な刺激(環境の変化)を与え、豚の特性と刺激への反応を調査し、その結果を根拠として(下記「基礎研究で得られた知見」参照)、ストレスの少ない追込み装置すなわち無人化装置の開発を行いました。

当システムは、追込み作業の省人化を図るだけでなく、腹乗せコンベアへの追込み時の豚のストレスを軽減することで肉品質を安定させ、と室での豚の鳴き声の問題など近年注目されているアニマルウェルフェアにも則した装置となっています。

2) 基礎研究で得られた知見

「平成 13・14 年 13-08 豚の搬入・係留・追込みの合理化システム」

けい留所

1. 隣接する係留柵の柵には、目隠しとして壁を設ける
2. シャワー設備を設ける
3. 1頭当たりの面積は0.35㎡以上確保

追込み施設

1. 出来るだけ人間が中に入らない（自動追込み装置）
2. 作業に支障がない程度に暗くすること

待機施設

1. 作業に支障がない程度に暗くすること
2. 出来れば照度調節ができるシステム

誘導路

1. 12.5° 以内の勾配
2. 豚から人が見えないように

良質な食肉を得るために

1. 電撃後、素早くのど刺しを行う（5秒以内）
2. 追込みは多頭数の方が良い
3. 追込み棒の使用は禁止

3) 概要と主なメリット

完全無人化スタンニングシステムは、豚肉品質の良し悪しが決まると言われる豚のと畜にとって最も重要な「のど刺し」までの作業を完全に無人化し、『省人化』と『肉品質の安定』と『動物福祉』を同時に達成した画期的なシステムです。追込誘導コンベアシステム、自動電撃装置の2つの装置をシステム化することで構成されています。

追込誘導コンベアシステム



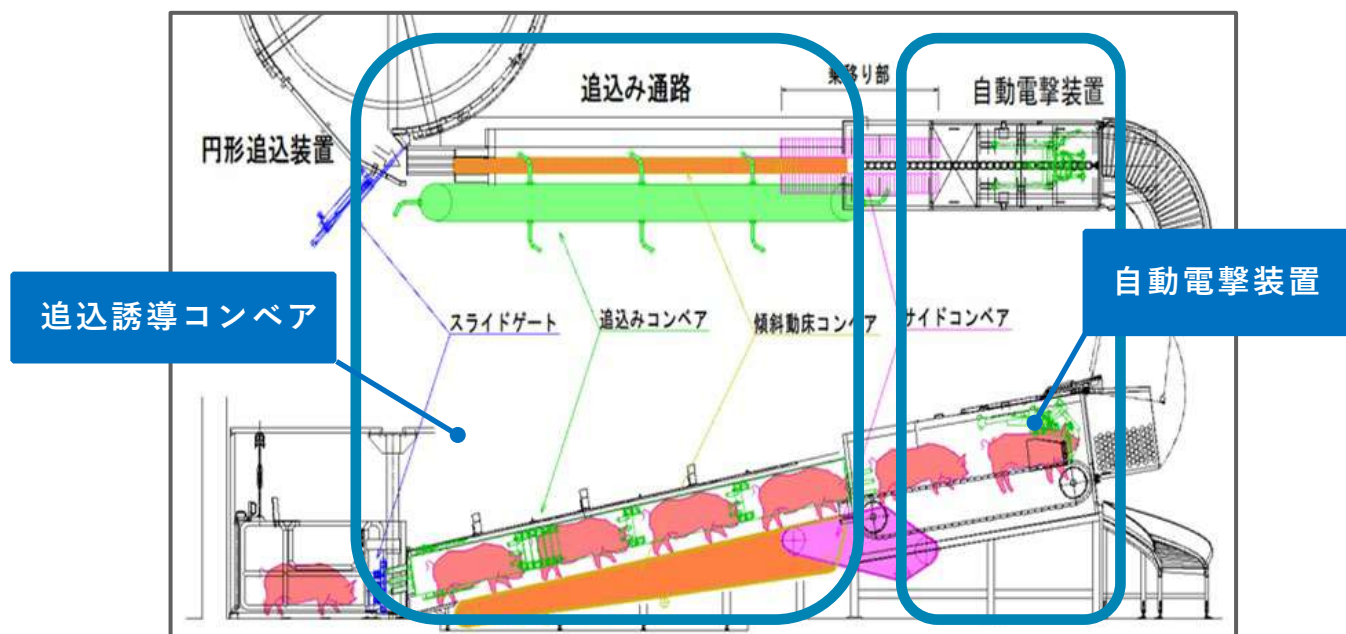
1. 係留所から腹乗せコンベアまでの誘導路を**自動化**しました（追込み作業の無人化）。
2. 豚にとってストレスとなる作業員による追込み作業を無人化することによって、豚に与える**ストレスを大幅に低減**しました（肉品質の安定・動物福祉）。
3. 動物福祉・肉品質の安定・追い上げ作業の無人化を同時に達成した画期的なシステムです。

自動電撃装置 RC-PRO-250/400



1. 完全**国産**型の自動電撃装置です。
2. 当社独自の2種類の電気回路を使った新スタンニングシステム《**デュアルサーキットシステム**》により、豚の失神後の動きを制御することで、より安全で確実な「のど刺し放血」を実現しています。
3. 追込誘導コンベアとの連結で**追込・電撃作業員2名の省人化**が可能となります。

4) システム構成



全体のシステム構成は、スライドゲート・追込みコンベア・傾斜動床コンベア・サイドコンベアの4つで構成された「追込誘導コンベアシステム」と「自動電撃装置付き腹乗せコンベア」の2つの装置(合計2名の削減が可能)を合わせてシステム化されることで『豚の完全無人化スタンディングシステム』が成り立っております。もちろん自動電撃装置のみの1台を設置するだけで電撃作業員1名を削減させることも可能です。

5) 仕様

追込誘導コンベアシステム

システム能力	120頭～360頭/時間(インバーター制御)
電気	5.9kW(追込み、動床、サイドコンベア)
操作	入りロゲート・腹乗せコンベアと連動
安全装置	非常停止スイッチ 及 逆転機構
装置寸法	0.9m(幅) × 3m(長)～ ※機械長は据付場所に合わせて製作
スライドゲート	エア源 15A30ℓ/分

自動電撃装置 RC-PRO-250/400

システム能力	～400頭/時間(インバーター制御)
電気	4.0kW
操作	タッチパネルによる操作
安全装置	非常停止スイッチ 及 逆転機構
装置寸法	1.1m(幅) × 4.65m(長) ※機械長は据付場所に合わせて製作
※ 250頭/時タイプと400頭/時タイプの2タイプがあります。	

6) 各機器の納入実績

2つの装置を組み合わせた『完全無人化スタニングシステム』では7組を納入しており、大変ご好評をいただいております。

以上

令和7年度研究開発成果発表会 食肉関連開発機械

令和8年2月18日

マトヤ技研工業株式会社

マトヤ技研工業は1985年の創業以来、食品機械に関わる企業として「衛生的な機械であること」を基本理念として「掃除が行いやすい」「工具レス、ワンタッチで分解・組立ができる」「安全で使いやすい」機械の開発を行ってきました。究極の食肉機械はロボット化です。しかし、全てを開発するためには時間と資金を要します。少子高齢化は進行中です。優秀な高齢者の方々の労力を軽減して永く働いていただくために省力化機械を見直していただきたくご紹介いたします。



1. 牛の自動背割り機



2. センマイ洗浄機



3. 牛大腸切開機



4. 豚頭分割機



5. 衛生的豚足脱毛機



6. 豚用腹脂剥離機

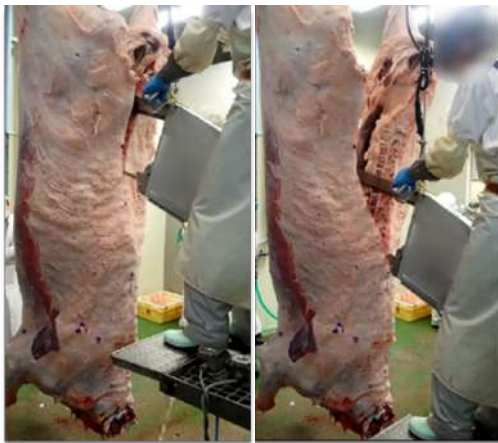


7. 原皮裁断処理装置

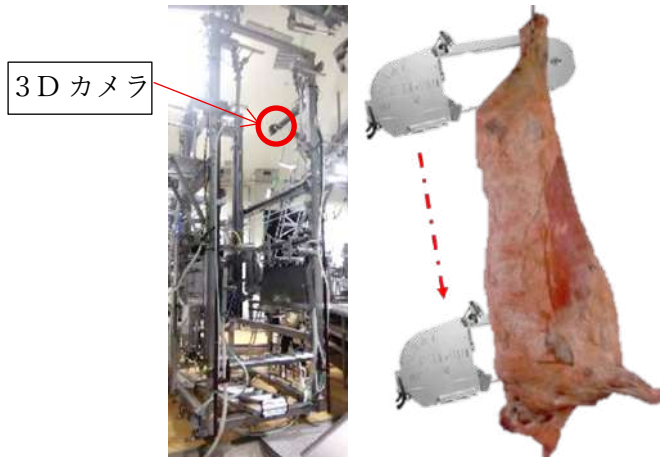
【牛の自動背割り機】(開発中)

●概要

背割り作業は、と畜・解体工程の中で、最も熟練を要する工程です。背割りの仕上がりが、商品価値に大きく影響する事から、熟練作業者にしかできない非常に繊細な作業となっています。近年の人手不足や作業者の高齢化に伴い背割り工程の自動化を求める声があり、牛の自動背割り機の開発を行っています。

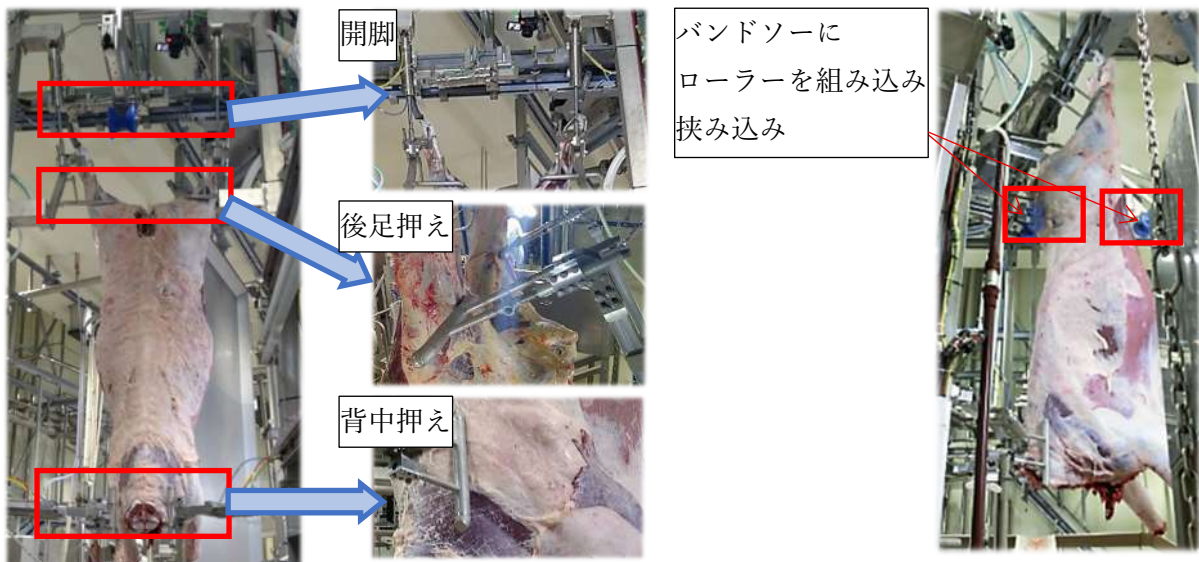


現在の背割り作業

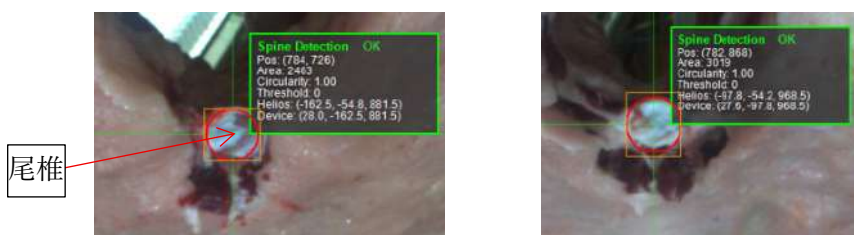


自動背割り機

●自動化に伴うと体の振れ防止



●AIによる尾椎(背割り中心位置)の検出



【センマイ洗浄機(2枚羽根式)】 **ナンマイダー** (特許登録済)

●概要

洗浄槽内の攪拌内羽根と、攪拌外羽根を、互いに反対方向に回転させる事で、強力な高速攪拌水流を発生させ、センマイのヒダを開きキレイに洗浄する機械を開発しました。

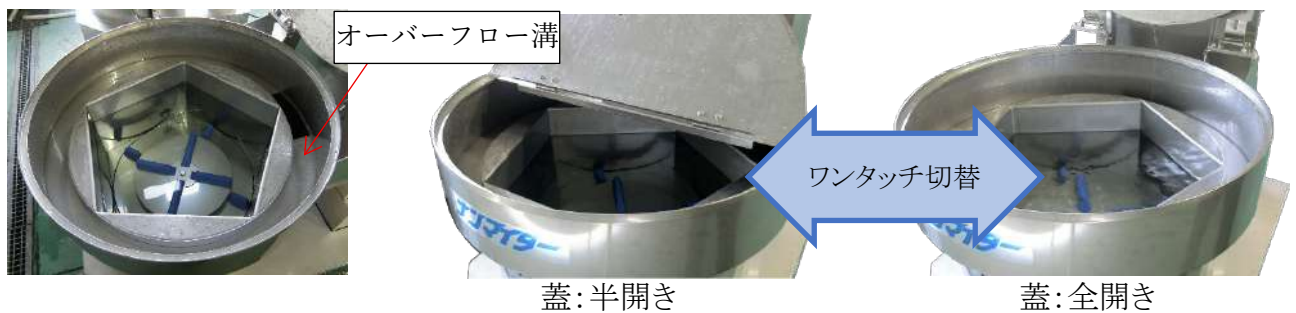


●特徴



- ・2枚の羽根は互いに逆方向に回転します。
- ・羽根は1方向のみに回転し、正転、逆転を繰り返さないため、モーターの軸への負荷が小さく長寿命です。
- ・水面の波が安定し水はねが微小で衛生的です。
- ・オーバーフロー溝は開放型のため掃除が行いやすく衛生的です。
- ・回転羽根は最小数のボルトで固定されているため分解・洗浄が簡単です。
- ・蓋は半開き、全開きがワンタッチで切替可能です。投入・取り出しが楽に出来ます。

●構成部分



●洗浄工程と写真



【牛大腸切開機】 **イエロ・ドーム** (特許登録済)

●概要

- ・牛の大腸は重量があり脂のぬめりがあるため、人が切開する場合熟練を必要としますが、指の力が必要で指先、爪を痛めるため作業を熟練者に頼るといった問題がありました。
- ・弊社ではダブルタイミングベルト2本で大腸を挟み、滑らずしっかり搬送することで一連の作業を1台で行うことのできる機械を2007年に開発しました。



大腸セット
(団子状)

腸管のみ
ひも状処

腸管切開

巻き取り

1台で処理(業界初)

●特徴、機能

- ・大腸が団子状のまま処理可能
- ・処理能力 : 20~30頭/時間・人
- ・ダブルタイミングベルト2本で挟んで搬送→大腸への接触がソフトで傷がつかない
- ・カバーが少なく、掃除、メンテナンスが簡単
- ・主要部はステンレス製で堅牢

●使用状況



引き込み始め



引き込み、切開中



排出側

【豚頭分割機】 トンカツくん



●概要

- ・豚の頭肉処理作業は、上あごと下あごを分割する作業が、力を要する作業で作業者の大きな負担となっています。
- ・これまでも分割する機械は有りましたが、これまでの機械はセット、分割時に歯が欠けて肉に混入し、異物混入のリスク等がありました。
- ・上記問題を解決し、堅牢で、使い勝手の良い頭分割機を開発しました。
- ・オールエアーシステムのため、エアシリンダの力で分割します、そのため女性でも楽々作業ができ、漏電の心配もありません。
- ・これまでに32台を販売し、稼働中です。特に最近引き合いが多くなっています。



●作業の流れ



ナイフ入れ

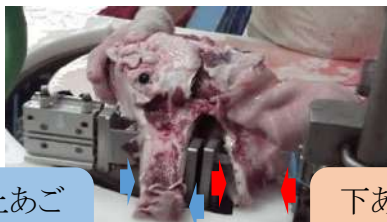


セット



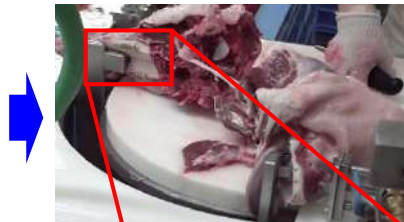
レバーを「分割」にセット

●構造



上あご
クランプ

下あご
クランプ



- ・「上あご」「下あご」をそれぞれクランプして分割するため分割中にズレる心配がありません。
- ・舌付、舌無しどちらでも分割可能です。
- ・クランプ部分が歯を避けて骨に当たる設計のため歯の欠け、異物混入がありません。

●大貫用タイプ



通常品



大貫用

【豚足脱毛機】ストーン(豚)レス (特許登録済)

●概要

- ・従来の豚足脱毛機は槽の内部に砥石を貼り付けることで脱毛を行っていましたが、砥石は石粒を接着したもので磨耗があり割れが発生するため、定期的な交換が必要でした。また、掃除しても砥石に毛が残る、砥石の継ぎ目に毛が詰まる、肉片が詰まる等の問題があり不衛生でした。
- ・これらの問題を解決するために、砥石を全く使用せずに、凹凸のあるステンレスで槽を製作することで衛生的な脱毛機を開



●衛生的構造

【従来の豚足脱毛機】



詰まり

砥石貼り付け

割れ

- ・定期的な交換
- ・異物混入リスクあり
- ・詰まりあり→不衛生

【衛生的豚足脱毛機】



- ・オールステンレスの内面
- ・割れや消耗がなくメンテナンスフリー
- ・継ぎ目がなく詰まりなし

●処理後の豚足

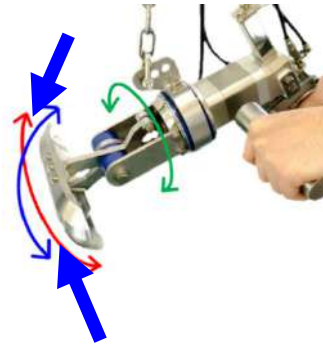


【豚腹脂剥離機(背割後)】はすん太郎(特許登録済)



●概要

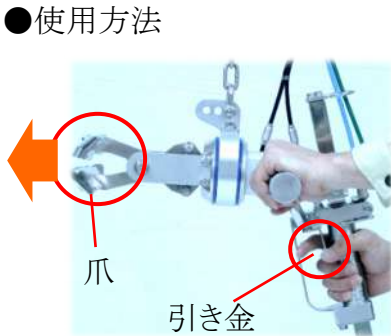
- ・豚の枝肉の腹脂は多くの場合、内臓を取り出し、背割り後に人力で剥離しています。
- ・本工程でつかむ力、引き上げて剥離する力の要る作業をエアシリンダーのクランプ力、推力を利用し機械作業化することで、誰でも簡単に腹脂を剥離できる省力化装置を開発しました。



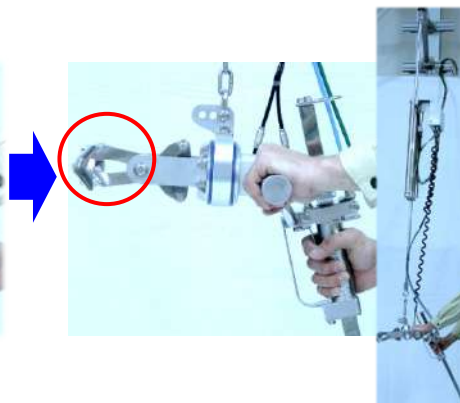
手でつかむ 手で引き上げて剥離

エアシリンダーでクランプ
エアシリンダーで引き上げて剥離

●使用方法



爪を腹脂下端部に当て、
引き金を引く



爪が閉じ腹脂を把持



クランプユニットが引き上げられ、腹脂を剥離

●納入先使用風景



爪が閉じた段階



剥離終盤

●剥離後例



【原皮裁断処理装置】

●概要

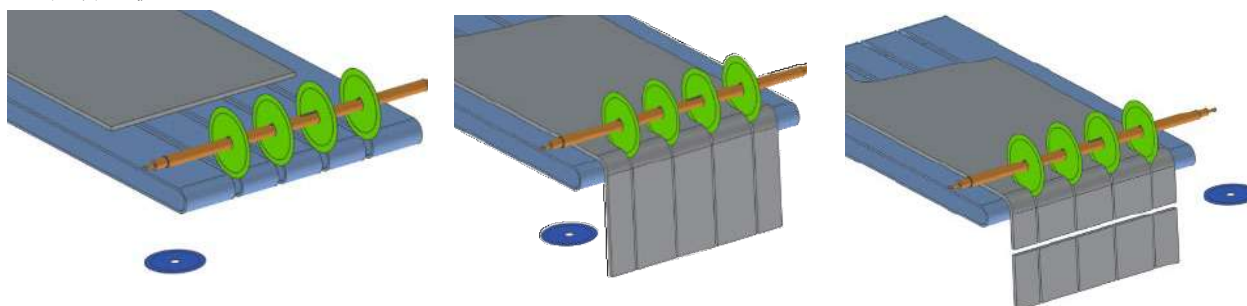
牛、豚の皮はこれまで車のシート、靴、洋服、スポーツ用品、財布など多くの所で生活の役に立ってきました。しかし、近年、アニマルウェルフェアの考えの下や、人工皮革の発達により皮の需要が激減している様です。食肉センターからは毎日大量の皮が産出されますが、需要激に伴い価格が下落し多くの食肉センターは裁断して焼却していると言われています。

この裁断作業は手作業でナイフを使って行うと大変な重労働です。牛は約50kg、豚は10kg と重く、これを約300mm角に裁断します。

現在原皮を自動で裁断する装置が存在せず、効率的に裁断する装置開発が急務となり開発いたしました。



●裁断の流れ



①原皮を搬送

②短冊状に縦カット

③横カット

●裁断後皮



牛皮



豚皮

高付加価値提案を創出するための事業者目線に立った 提案型モノづくりに向けて

前田建設工業株式会社
建築エンジニアリング設計部 エンジニアリングソリューショングループ
宮路 凱

2026.02.18

Confidential  前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

AGENDA

- ① [自己紹介](#)
- ② [会社概要](#)
- ③ [加入の目的](#)
- ④ [と畜場の現状と今後の展望](#)
- ⑤ [前田建設の“建築×エンジニアリング”](#)
- ⑥ [保有技術紹介](#)
- ⑦ [施工実績](#)
- ⑧ [まとめ](#)

Confidential  前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

自己紹介



- ・ 名前 宮路 凱 (みやじ かい)
- ・ 生年月日 1993.12.22 (32歳)
- ・ 出身地 新潟県
- ・ 所属 前田建設工業 (株) 建築エンジニアリング設計部
- ・ 経歴 2018年入社 (前田建設歴:8年)
エンジニアリング業務の7年間従事。
2022年~ベトナムの屠畜場EPC建設プロジェクトにて
エンジニアリング担当。
- ・ 資格 一級建築士

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

-
- ① [自己紹介](#)
 - ② [会社概要](#)
 - ③ [加入の目的](#)
 - ④ [と畜場の現状と今後の展望](#)
 - ⑤ [前田建設の“建築×エンジニアリング”](#)
 - ⑥ [保有技術紹介](#)
 - ⑦ [施工実績](#)
 - ⑧ [まとめ](#)

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

会社概要

インフラの未来に挑む



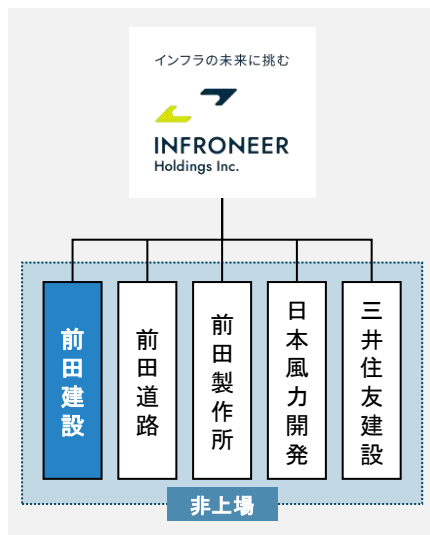
「総合インフラサービス企業」

つくることだけを目的とせず、インフラに関するプロジェクトの投資を含め上流から下流まで一気通貫のビジネスモデルを推進

会社名	インフロニア・ホールディングス株式会社
代表者	代表執行役社長 兼 CEO 岐部 一誠
所在地	東京都千代田区富士見2丁目10番2号
創業	2021年10月1日
資本金	20,000,000千円 (2026.01.30時点)
事業内容	インフラの企画提案、設計、建設、運営・維持管理までのあらゆる建設サービスの提供および建設(土木、建築)、舗装および建設機械の製造・販売等を営む傘下子会社およびグループの経営管理並びにこれに付帯または関連する一切の事業



岐部一誠
(代表執行役社長 兼 CEO)



Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

会社概要



会社名	前田建設工業株式会社
代表者	代表取締役社長 前田 操治
所在地	東京都千代田区富士見2丁目10番2号
創業	1919年1月8日
資本金	28,463,349千円 (2025年4月現在)
従業員数	3,361名 (2025年3月末現在)
事業内容	土木事業、建築事業、インフラ運営事業、ほか



【社是】

技意誠
術欲実

【創業理念】

「良い仕事をして顧客の信頼を得る」

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

-
- ① 自己紹介
 - ② 会社概要
 - ③ 加入の目的
 - ④ と畜場の現状と今後の展望
 - ⑤ 前田建設の“建築×エンジニアリング”
 - ⑥ 保有技術紹介
 - ⑦ 施工実績
 - ⑧ まとめ

加入の目的

生産技術と建設技術を融合させ、新しいソリューションを提案する

- ① [自己紹介](#)
- ② [会社概要](#)
- ③ [加入の目的](#)
- ④ [と畜場の現状と今後の展望](#)
- ⑤ [前田建設の“建築×エンジニアリング”](#)
- ⑥ [保有技術紹介](#)
- ⑦ [施工実績](#)
- ⑧ [まとめ](#)

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

と畜場の課題と今後の展望

エキスパートのご意見①（経営者）



国内食肉事業者
経営層

- ◆ 人手不足とコスト上昇が継続的な課題
 - 生産コストうち人件費が約40%程度と最も大きな割合を占める（従業員数の規模により変動）
 - 人口減少および労働集約的で人材確保が難しい業種特性により、**恒常的な人手不足が発生している**
 - 設備の老朽化が進んでおり、修繕費を中心とした設備維持コストが重くのしかかっている

エキスパートのご意見②（設備担当者）



国内食肉事業者
設備管理部門

- ◆ 生産ライン全体としての最適化が図られていないことが課題
 - 資本体力がないせいで、**既存設備の部分的な入れ替えや増築が積み重なる**
 - その結果、**ライン全体としての最適化が図られておらず、生産効率が低下している**
 - 年間100日ほどの休業日のうち90日程度は既存設備のメンテナンスに充てられるため**新設備を導入する時間的余裕もない**

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

と畜場の課題と今後の展望

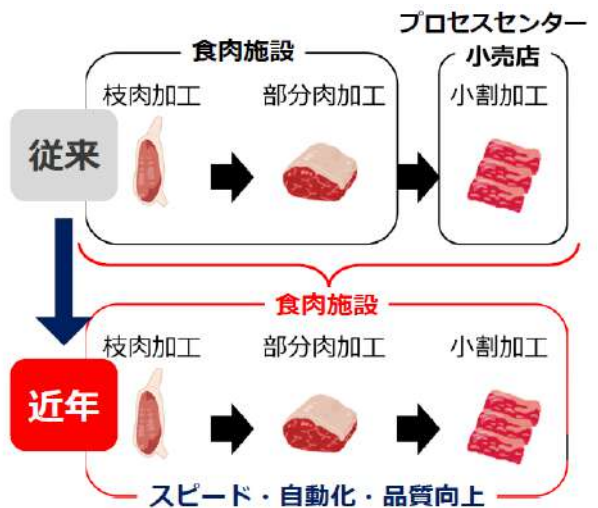
- 食肉事業者がと畜場・プロセスセンターに抱える課題感は①**人手不足**、②**施設の老朽化**、③**収益拡大**の3つに大別。これらに対して、自動化や統廃合、海外展開が進められていく

課題	考えられる対応策
1 人手不足 人口減に加え、業務に対するイメージから慢性的な人手不足	<ul style="list-style-type: none"> 自動化による労務負荷軽減/省人化 排水・廃気・廃棄物における防臭・防虫による、労務環境改善
2 施設の老朽化 築30年超施設が100施設以上存在、コスト効率的なスキームが必要	<ul style="list-style-type: none"> 周辺施設との統合による大規模化と生産性向上 改修(リニューアル)による投資抑制
3 収益拡大 国内人口減により国内需要は停滞、海外展開が必須	<ul style="list-style-type: none"> 施設用途の複合化、大型化（プロセスセンターの併設） 畜産・食肉加工の海外進出

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

と畜場の課題と今後の展望

- 築30年以上の牛豚と畜場
- 築30年以上の食鳥処理場



Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

- ① 自己紹介
- ② 会社概要
- ③ 加入の目的
- ④ と畜場の現状と今後の展望
- ⑤ **前田建設の“建築×エンジニアリング”**
- ⑥ 保有技術紹介
- ⑦ 施工実績
- ⑧ まとめ

前田建設の“建築×エンジニアリング”



エンジニアリング

- ・生産ライン設計
- ・室内環境設定
- ・運用計画 動線計画
- ・マテハン構築
- ・システム連携
- ・自動化、ロボット
- ・排水処理、防虫防鼠
- ・EPC(機器実装等)
- ・ISO
- ・FSSC 22000
- ・GMP、GDP
- ・HACCP&EHEGH
- ・クオリティイノベーション
- ・バリデーション

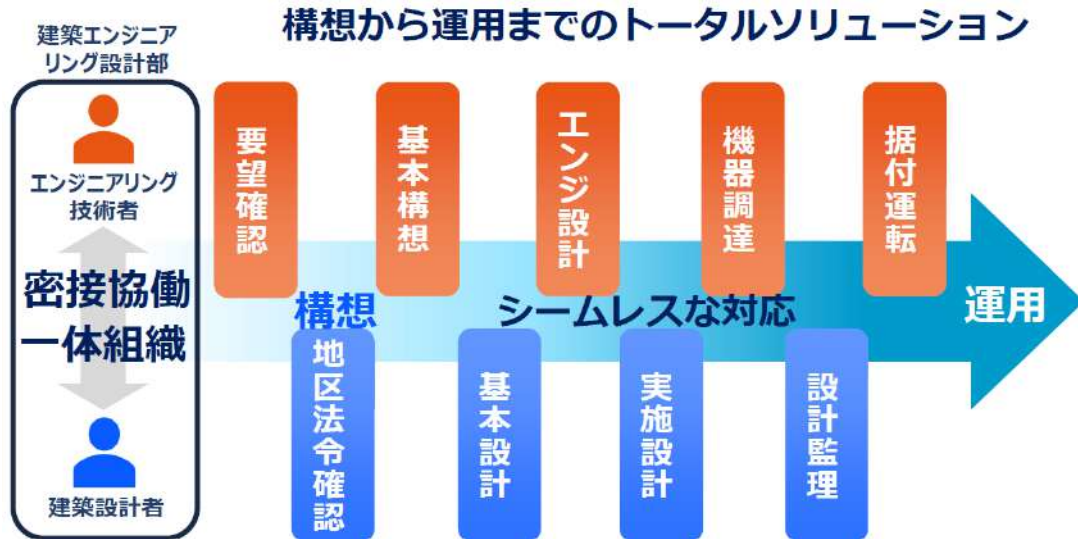


建築設計

- ・PJマネジメント
- ・工程管理 全体最適
- ・デザイン、プラン
- ・法チェック 届出
- ・建材 耐久,堅牢性
- ・構造 躯体解析
- ・建築付帯 設備設計
- ・防災・避難計画
- ・セキュリティ
- ・省エネ、脱炭素
- ・ウェルネス
- ・新築 増築 改修 遡及
- ・CFD解析
- ・構造応答解析

2つを融合した総合力を発揮

前田建設の“建築×エンジニアリング”



Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

- ① [自己紹介](#)
- ② [会社概要](#)
- ③ [加入の目的](#)
- ④ [と畜場の現状と今後の展望](#)
- ⑤ [前田建設の“建築×エンジニアリング”](#)
- ⑥ [保有技術紹介](#)
- ⑦ [施工実績](#)
- ⑧ [まとめ](#)

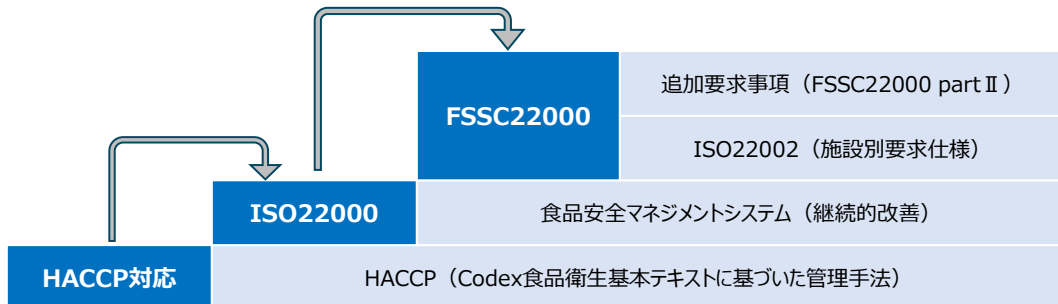
Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

保有技術のご紹介

◆ 食品安全衛生

国際的な衛生管理手法に基づいた施設計画

2021年6月のHACCP完全義務化から早4年が経過しました。当社ではHACCPに対応できる施設計画から、食品の更なる安心・安全な製造を目指すISO22000やFSSC22000、FSMAなどのグローバル基準に対応した施設計画に柔軟に対応します。



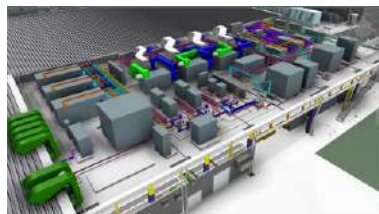
Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

保有技術のご紹介

◆ 最新BIMによる生産機器との取合い検証

BIM設計 (3次元設計) の活用による問題点の見える化

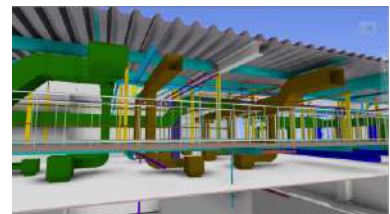
施工BIMを活用することで生産設備の納まりや建築との複雑な取合い調整を見える化できます。



生産設備・冷凍機、屋外機レイアウト及び基礎調整



生産側設備・本工事幹線・換気・点検歩廊
生産側吊下地鉄骨調整



生産側設備・本工事幹線・換気・点検歩廊
生産側吊下地鉄骨調整

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

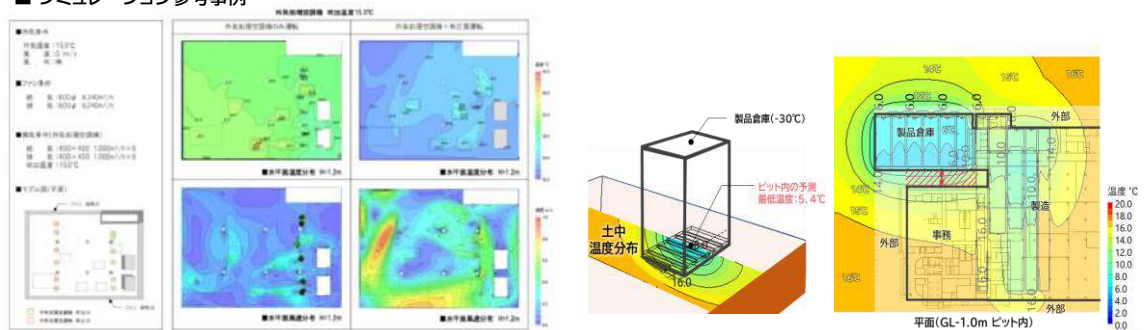
保有技術のご紹介

◆ 冷温熱環境シミュレーション技術

シミュレーション技術による問題点の見える化

作業空間の気流や温度分布、結露防止検討など冷温熱環境を見える化します。

■ シミュレーション参考事例



Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.


- ① [自己紹介](#)
- ② [会社概要](#)
- ③ [加入の目的](#)
- ④ [と畜場の現状と今後の展望](#)
- ⑤ [前田建設の“建築×エンジニアリング”](#)
- ⑥ [保有技術紹介](#)
- ⑦ [施工実績](#)
- ⑧ [まとめ](#)

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.


実績紹介

◆ 施工実績（食肉処理施設）



 福岡市中央卸売市場臨海市場



 佐世保市食肉地方卸売市場




 石川県金沢食肉流通センター



 株式会社日高食肉センター



 株式会社ウェルファームフーズ宮城事業所



 Meat Production Center(海外)

Confidential  前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

実績紹介

◆ 施工実績（食品関連施設）



食品加工・包装



弁当総菜



調味料



製パン・製菓



セントラルキッチン



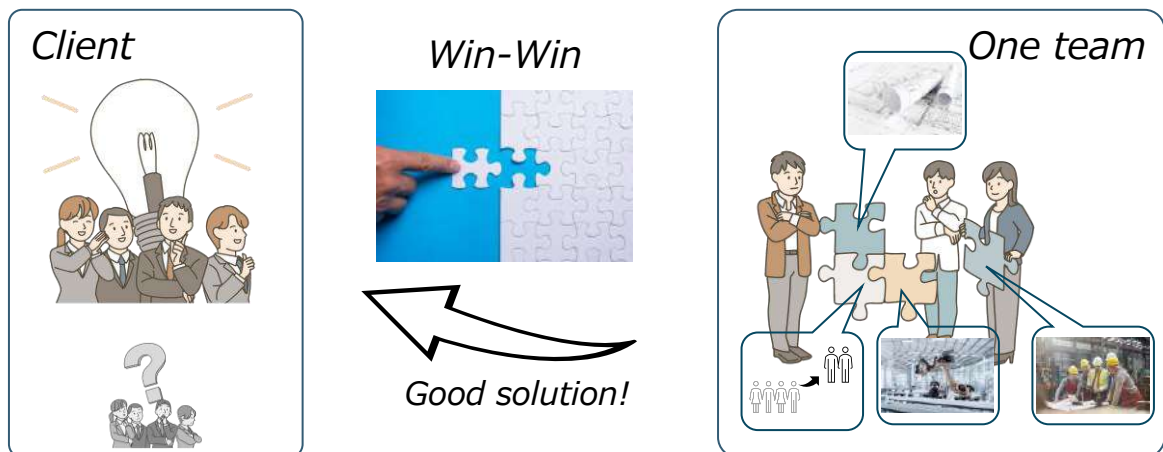
飲料水

Confidential  前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

-
- ① 自己紹介
 - ② 会社概要
 - ③ 加入の目的
 - ④ と畜場の現状と今後の展望
 - ⑤ 前田建設の“建築×エンジニアリング”
 - ⑥ 保有技術紹介
 - ⑦ 施工実績
 - ⑧ まとめ

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

まとめ



Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

まとめ

事業者目線に立った新たな技術提案の可能性
食肉技術のエキスパート集団：JAMTIと
食肉施設の実績豊富な前田建設がコラボレーションすることにより、
事業者目線に立ったより良い食肉施設、技術を創出していきたい。



公益財団法人
日本食肉生産技術開発センター

食肉処理技術の普及～処理機械の
効率化までを幅広く支援

食肉処理業界の発展



前田建設

食肉処理施設の構築

コンサルティング～建物建設まで
一気通貫で支援

食肉処理技術研究

処理機械の効率化・自動化

FSMSに基づく衛生管理

プロジェクトマネジメント

AW・海外輸出への支援

諸外国における情報収集

施設計画

建物建設・機器設置

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

最後までご清聴いただき、ありがとうございました。

今後とも、よろしく願い申し上げます。

Confidential 前田建設 ©Maeda Corporation. All Right Reserved.

包丁研磨作業の問題を劇的解決

多品種包丁研磨ロボット とぎロボ Version2

株式会社ニッコー

〔包丁研磨の現状〕

食肉加工の解体等で使用する包丁は、毎日作業後に研磨が必要である。現状ではどのような方法でおこなわれているのかを挙げると、

- 1 社内に研磨職人が在籍しており作業している
- 2 包丁研磨会社に依頼している
- 3 社員（研磨の素人）が作業後に研磨している

大きく3つに分けられるが、それぞれに問題を抱えている。



図1：食肉加工現場でよく使用される包丁

〔現状の問題点〕

それぞれに共通する問題点として、以下の3点が挙げられる。

- ・包丁研磨職人不足している
- ・社員の超過労働
- ・研磨後の包丁の品質

包丁研磨職人の高齢化や後継者不足により職人が減少しているため、様々な弊害が起こっている。この研磨職人の減少は、研磨技術の継承ができていなかったことに起因している

考えられる。

〔技術継承〕

「技術継承」とは、事業継続のために後継者にスキルや知識を伝え、未来に受け継いでいくことであるが、物事に対する方法や手段のことで数値化やマニュアル化できる「技術継承」と、技術を使いこなすために必要な能力で暗黙知や勘・コツ・五感といった経験値の割合が大きい「技能継承」とに分かれる。

包丁研磨は「技能」にあたるため、継承が難しく進んでいないのが現状である。

解決策として、「ロボットや装置も活用する」ことが挙げられる。

弊社では、包丁研磨技術継承問題の解決策として、自動包丁研磨機を提案するものである。

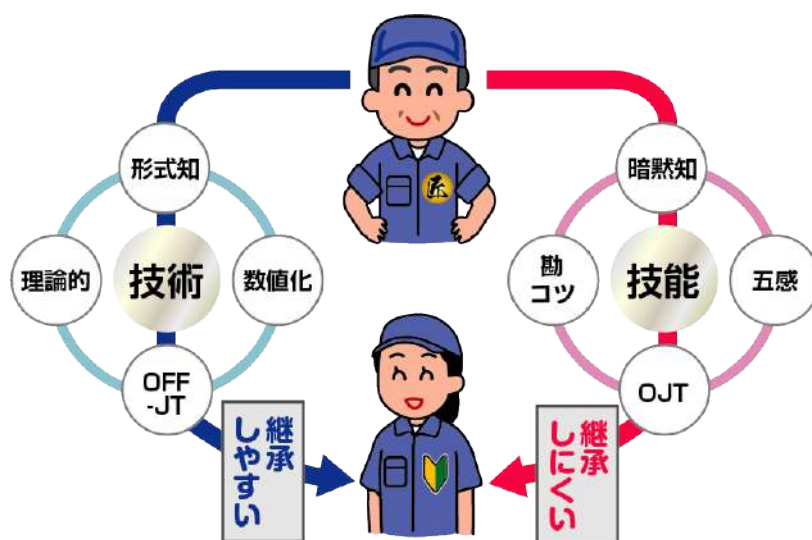


図 2：技術継承イメージ

〔自動包丁研磨機〕

弊社が開発した多品種包丁研磨ロボット「とぎロボ Version2」は、研磨する包丁をターンテーブルにセットして、スイッチをオンするだけで、ロボットが自動で荒研ぎと仕上げ研ぎを行う。1度に最大40本をセットでき、1本あたり平均約90秒で研磨する。(研磨時間は設定により異なります)



多品種包丁研磨ロボット ときロボ Version II

畜肉、その他解体作業で使用する包丁を自動で研磨。
包丁をターンテーブルにセットしてスイッチオンにすると、ロボットが自動で粗研ぎと仕上げ研ぎを行う。

研磨時間：約90秒/本

図3：多品種包丁研磨ロボット「ときロボ Version2」

[本装置の特長]

装置の特長として以下の6つ挙げられる。

- 1 作業員を問わずに操作が簡単にできる
- 2 1本平均約90秒のスピード研磨
- 3 機械的に力かけるので均一な仕上がりになる
- 4 切れ味がよく、持続する
- 5 使用者にわかりやすい画面表示
- 6 3品種まで細かく設定ができ、品種を呼び出してすぐに研磨ができる

お客様から使用中の包丁の種類・研磨状況・研磨条件等を聞き取り、弊社でサンプル品の研磨テストにより、最適な研磨プログラムを作成してご提案している。



図4：とぎロボの作業工程



図5：使いやすいインターフェイス

[装置導入のベネフィット]

- 1 包丁の品質が安定する・・・刃の形状が一定の仕上がりで消耗が減少し長持ちする
- 2 包丁のロットが少なくて済む・・・外注に依頼するタイムロスがなくなるため
- 3 誰でも操作できる・・・専任スタッフをつけなくても作業できるため、人員配置の心配がなくなる
- 4 労働環境の改善・・・社員の超過勤務が減少する、研磨作業での怪我がなくなる

[まとめ]

多品種包丁研磨ロボット「とぎロボ Version2」は、包丁研磨技術の継承問題を解決でき、職人や研磨会社に依頼することなく、自社で高い品質の研磨が可能になる装置であるといえる。

近年、全国の食肉加工現場では本装置の導入が進んでいる。今後もさらに現場に定着することを期待している。