# 令和6年度事業計画

畜産・食肉産業を取り巻く状況は、令和4年に始まったロシアのウクライナ侵攻等による国際情勢の変化や円安の進行により、国内の物価上昇が続き、消費者の購買意識が大きく変化しています。そのような中、令和5年5月から新型コロナウイルス感染症の位置付けが5類感染症となり、行動制限が緩和されたことから、訪日客数がコロナ禍以前の水準を超えるなど、インバウンド需要が回復しており、和牛肉の需要量についても、輸入牛肉との価格差が縮小したことから増加傾向にあります。

また、令和5年の牛肉輸出量においても、令和2年12月に策定された「農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略」により、政府一体となって更なる輸出拡大に取り組んだ結果、国においては、過去最高の8,418トンを記録しており、世界に誇れる牛肉として、今後ますますの拡大が期待されるところです。

当公社といたしましては、令和6年度におきましても、加古川食肉センターの運営を通して、 広域的な食肉供給拠点としての役割を果たすとともに、関係機関との連携を図りながら、8,200 頭のと畜頭数を確保し、安定的に食肉を提供できるよう、下記の取組みを進めていきます。

記

### 1 牛の集荷活動

食肉の安定供給につながるよう、牛の搬入数を増加させるため、当公社と加古川食肉産業協同組合及び加古川中央畜産荷受株式会社が協力し合い、兵庫県内をはじめ、近畿、中四国などの畜産農家を直接訪問するなど、牛の出荷要請活動を積極的に進めていきます。

#### 2 施設の計画的な修繕

建物や設備の老朽化対策として、定期メンテナンスだけでなく、重要な設備に係る修繕の優先順位をつけながら、計画的な修繕を進めていきます。なお、令和6年度の大規模修繕は、老朽化対策だけでなく、より質の高いHACCP方式に対応するための機器更新も予定しており、対象は次のとおりです。

- ① キュービクル式高圧受電設備
- ② 曝気ブロワオーバーホール
- ③ 各種ナイフ消毒槽

## 3 輸出施設としての認証取得及び販路拡大

海外での和牛肉需要が高まっていることを踏まえ、台湾をはじめとする新たな国の輸出施設としての認証を取得し、販路の拡大につながるよう、HACCP方式による継続的な衛生管理の取組みを進めていきます。

#### 4 経費の削減

施設の老朽化による維持補修費が増加していることを受け、小規模な修繕は自ら対応できるよう、保守要員を募集しているところですが、施設の規模や機器の特殊性から、担い手の確保

には至っておりません。引き続き、ハローワークと連携を図りながら、早期の確保に努めます。 また、光熱水費の予算の執行状況について、令和2年度から取り組んでいる施設内掲示板へ の掲示を継続するとともに、加古川食肉センターの多くのステークホルダーに対して、昨今の 厳しい状況に対する理解と、節約に対する意識の向上を促していきます。

## 5 地域ブランド牛の普及推進

高品質な地域ブランド牛である「加古川和牛」及び安全・安心で手頃な価格の「志方牛」の認知を広めるため、加古川市農林漁業祭やJA兵庫南ふぁーみんフェスタ、その他各種団体が実施する関係イベントを通じて、積極的にPR活動を行い、加古川市民だけでなく、より多くの方に認知されるよう普及に努めます。また、特産品としての地位をより一層高めることで、加古川食肉センターの更なる活性化と、地域食肉産業の充実に繋げていきます。