鹿児島県　肉用牛（和牛）関連産業分野における地域産業クラスター計画の概要

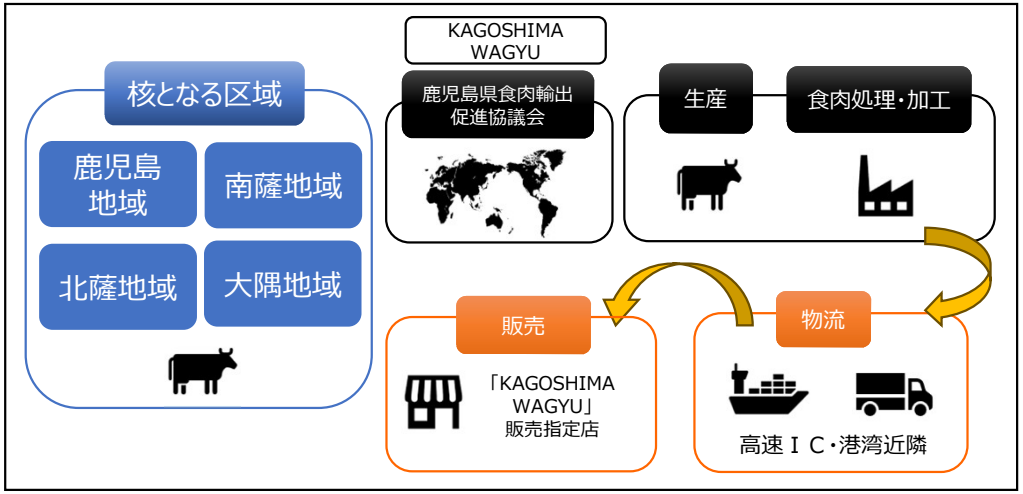
様式１－２

１．産業領域

和牛を核とする畜産関連産業領域

２．対象エリア

【鹿児島地域、南薩地域、北薩地域、大隅地域】
畜産業者、飼料製造業者（食料品製造業者）、食肉処理施設、その他食肉流通業者が立地する地域であり、生産～と畜～加工の主要機能の集約が可能な地域。



３．目指す姿（目標）

（１）現状の整理

本県の農業産出額の６割を占める畜産部門のうち、和牛は日本一の生産量を誇る。さらに、第12回全共において二大会連続日本一となるなど、供給力と品質を備えており、関連産業を含め地域経済を支える基幹産業である。

食肉処理・加工については、県内の牛肉輸出認定施設７施設のうち、認定条件の厳しい米国・EU向け輸出認定施設が４施設あり、牛肉の輸出拡大に向けた体制も整っている。

流通については、国内の和牛肉需要が軟調に推移する一方、海外では和牛に対する評価は高まっており、県産和牛肉の輸出量は年々増加している。

（２）目指すべき目標

【官民設備投資額】 令和12年までに435億円
【付加価値増加額】 令和12年までに167億円
【産業人材育成数】 令和12年までに250人

４．勝ち筋

国内市場は人口減少と高齢化、消費者ニーズの多様化などから、今後、縮小傾向となることが予想される。この動向を踏まえ、

【生産】
和牛の改良や生産性向上に向けた施設整備などによる生産基盤の維持・強化

【食肉処理・加工】
食肉処理施設の加工処理機能の高度化や再編・合理化による供給体制の強化

【物流・販売】
国内外での認知度向上などによる販路開拓・輸出促進、海外市場の不確実性の高まりに対応するための輸出先国・地域の多角化

を図ることで、和牛肉の枝肉価格を維持し、和牛を核とする畜産関連産業領域の稼ぐ力の向上を目指す。

５．政策手段

【生産】
増体や肉質等に優れた若い繁殖雌牛への更新などを推進し、収益性の向上を図るとともに、畜産クラスター事業等を活用し、労働負担軽減・生産性向上のための施設整備やスマート畜産技術の導入により、和牛生産基盤の維持・強化を図る。

【食肉処理・加工】
輸出相手国の求める衛生基準への対応や、自動化・省力化システムの導入等を進めるとともに、食肉処理施設の再編・合理化を推進する。

【物流・販売】
（海外）海外展示会等における統一ロゴマークの活用や県産和牛の特徴や魅力の発信により、「KAGOSHIMA WAGYU」の認知度向上を図るとともに、海外販売指定店の拡大や、専門家による調理・カット指導を通じてセカンダリー部位（部分肉）の需要を開拓する。
さらに、米国中南部をはじめとする地域において、販路拡大の鍵となる流通関係者の産地招へいを行い、現地バイヤー等に和牛の魅力を直接体験させ、新たな海外需要を獲得する。また、国際情勢の変化を見据え、ハラル圏への市場開拓を推進する。
（国内）首都圏における高級ホテルやレストランでのフェア、およびこれと連動したキャンペーンの展開により本県産和牛の認知度向上を図るとともに、「和牛日本一鹿児島応援店」の登録拡大を進める。

鹿児島県　肉用牛（和牛）関連産業分野における地域産業クラスター計画の概要

核となる企業・取組

・鹿児島県経済農業協同組合連合会

・（株）ナンチク

・サンキョーミート（株）有明ミート工場

・（株）阿久根食肉流通センター

・（株）ＪＡ食肉かごしま南薩工場

・鹿児島食肉センター

・志布志畜産（株）

【生産】



県優良種雄牛の作出



スマート畜産技術の導入

【食肉処理・加工】



食肉処理施設の再編・合理化



加工処理機能の高度化

【物流・販売】

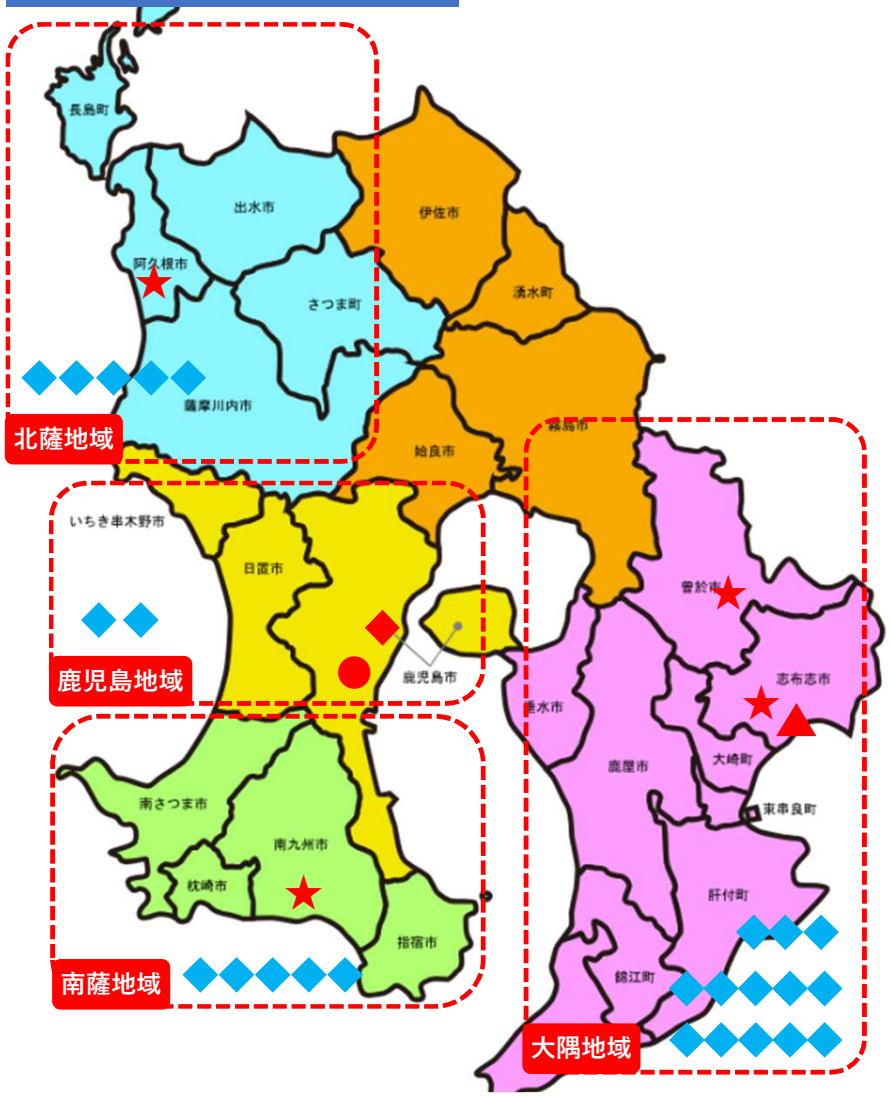


知事トップセールス



統一ロゴマークの活用

核となる事業者等位置図



◆：生産者団体　◆：飼養頭数（１万単位）
▲：牛肉処理施設
●：輸出認定牛肉処理施設（香港・台湾等）
★：輸出認定牛肉処理施設（米国・ＥＵ・香港・台湾等）