

令和 2 年 度

食 肉 市 場 年 報



福岡市農林水産局中央卸売市場

目 次

沿 革	1
食肉市場の紹介・概況	3
グ ラ フ		
1. と畜頭数（年度別・月別）	6
2. 総取扱高（年度別）	8
3. 格付け等級別 取扱頭数	10
4. 令和2年度 取扱高	14
5. 令和2年度 規格別取扱頭数	15
6. 年度別卸売価格	16
7. 令和2年度 月別卸売価格	17
統 計 表		
第1表	入荷頭数（月別・畜種別） 20
第2表	入荷頭数（年度別・畜種別） 22
第3表	と畜頭数（成牛・県別） 24
第4表	と畜頭数（豚・県別） 25
第5表	取扱高（月・畜種別） 26
第6表	総取扱高（年度別） 32
第7表	卸売価格（規格・性別） 34
第8表	年度別 卸売価格（成牛・規格別） 44
第9表	月別 卸売価格（成牛・規格別） 52
第10表	豚 卸売価格（年度・月・規格別） 60

沿 革

- 昭和 3 年 4 月 明治43年に開設されていた筑紫郡堅粕町立屠場が合併により福岡市立屠場となる
- 32 年 2 月 福岡市中央卸売市場業務条例制定
- 32 年 10 月 福岡市東区箱崎七丁目に食肉市場起工
- 33 年 11 月 食肉市場設置認可
- 34 年 4 月 福岡市立と畜場条例制定
- 34 年 7 月 福岡食肉市場(株)設立
- 34 年 9 月 福岡市中央卸売市場食肉市場開設、業務開始(卸売業者として福岡食肉市場(株)入場)
福岡食肉市場売買参加者組合設立(昭和50年10月法人化、福岡食肉買参事業協同組合となる)
- 38 年 4 月 場内に食肉衛生検査所設置
- 46 年 4 月 卸売市場法公布(施行日同年7月1日)
- 47 年 1 月 新たに福岡市中央卸売市場業務条例制定
- 平成 5 年 12 月 新食肉市場整備基本構想検討案作成
- 6 年 12 月 新食肉市場整備事業化検討報告書作成
- 8 年 3 月 新食肉市場整備基本計画書作成
- 8 年 3 月 国の「第6次中央卸売市場整備計画」において食肉市場移転新設整備の事業採択
- 9 年 12 月 新食肉市場建設に係る都市計画決定、都市計画上の名称を「臨海市場」と定める
- 10 年 9 月 新食肉市場現地着工
- 12 年 3 月 臨海市場竣工
- 12 年 3 月 福岡市立と畜場条例廃止
- 12 年 4 月 臨海市場開場
- 12 年 4 月 福岡食肉市場(株)がと畜場設置者となる
- 12 年 10 月 福岡食肉市場(株)がISO9002認証取得
- 13 年 4 月 輸入部分肉のインターネット取引を開始する
- 13 年 9 月 日本で初めてBSE感染牛を確認
- 13 年 10 月 福岡食肉市場(株)がISO9001認証を移行取得
- 14 年 3 月 BSE対策(特定危険部位等専用保管冷蔵庫、脊髓吸引装置等の導入)
- 15 年 2 月 BSE対策(牛頭蓋破碎装置の導入)
- 17 年 4 月 臨海市場特別会計を中央卸売市場特別会計に統合
- 17 年 5 月 福岡市中央卸売市場業務条例及び同施行規則の一部改正
- 19 年 5 月 市場の名称を「臨海市場」から「食肉市場」に変更
- 21 年 6 月 食肉市場機能高度化事業の一環として、福岡食肉流通センターが供用開始
- 27 年 3 月 福岡市食肉市場経営展望策定
- 28 年 10 月 福岡食肉市場(株)がISO22000認証取得
- 31 年 2 月 福岡市中央卸売市場食肉市場開設60周年記念式典・祝賀会の開催

令和 2 年 6 月 卸売市場法の一部改正

福岡市中央卸売市場業務条例及び同施行規則の一部改正

2 年 7 月 卸売業者等の施設使用料の見直し(卸売業者市場使用料を廃止し、卸売業者売場使用料に一本化等)

食肉市場について

福岡市中央卸売市場食肉市場は、平成12年4月に福岡市東区箱崎七丁目から福岡市東区東浜二丁目に新築移転し、名称も「食肉市場」から「臨海市場」に変更して開場いたしました。臨海市場は近隣の環境局臨海工場や鮮魚市場と混同されていたことから、平成19年5月に「食肉市場」へ戻しました。

当市場は、常に公正公明な市場取引を行いながら、消費者・生産者・売買参加者の満足を第一に考えること、衛生管理の徹底と品質システムの向上に努めること、衛生的で安全・安心な食肉を安定的に供給することを品質方針として食肉市場の機能を十分に果たしています。更に高度な情報システム並びに高水準の衛生管理体制の部分肉加工機能を完備する食肉市場となっています。

食肉市場の特徴

1. 高レベルの品質保証 ISO認証の取得

食肉市場としては、日本初のISO認証(品質の管理・保証に関する国際規格)を取得し、世界レベルの品質保証が実現され、消費者の皆様方が安心して安全で高品質な食肉を購入することができます。

2. 高水準の衛生管理 HACCPシステムの導入

ワンフロア・ワンウェイの製造ラインで生体搬入から製品出荷までHACCP(危害分析重要管理点)システムの管理手法を取り入れ、安全で衛生的な良質の食肉を提供します。

3. 一大情報受発信基地 高度な情報システムを完備

生体搬入から製品搬出までの市場内情報を一元化。

120インチマルチTV映像機付きセリ機の導入や、インターネットによる情報の受発信及び市場取引の推進を目指し、リアルタイムに情報を提供いたします。

4. 環境にやさしい施設 周辺環境との調和をテーマ

防音・防臭・防塵対策を徹底し、敷地の周辺に緑地を配したクリーンで環境にやさしい施設です。

5. 市民に開かれた施設 市民参加型のスペース

コミュニティーホールでは、生産施設や食肉加工の説明・紹介を行い、安全で衛生的な食肉生産を理解していただきます。また、実際に食肉製造の過程を知ってもらえるように、見学者用通路を設置しています。この市場見学を通じて、食肉と食肉市場の理解を深めていただきます。

市場の概況

I 生体の処理(と畜)状況

令和2年度のと畜数(成牛、豚及び子牛)は、151,846頭で前年度比363頭(0.2%)の減であった。

成牛と豚については、次のとおりである。

1. 成牛

成牛のと畜頭数は、令和2年度は25,845頭で前年度比2,525頭(10.8%)の増であった。

出荷地別では、佐賀県が5,040頭(構成比19.5%)と最多、次いで鹿児島県4,115頭(同15.9%)、長崎県3,707頭(同14.3%)、宮崎県3,697頭(同14.3%)、福岡県3,514頭(同13.6%)、熊本県2,506頭(同9.7%)、大分県2,260頭(同8.7%)、山口県549頭(同2.1%)、その他457頭(同1.8%)の順である。

2. 豚

豚のと畜頭数は、令和2年度は125,986頭で前年度比2,891頭(2.2%)の減となった。

出荷地別では、佐賀県が60,058頭(構成比47.7%)と最多、次いで大分県24,404頭(同19.4%)、山口県17,740頭(同14.1%)、福岡県15,698頭(同12.5%)、熊本県7,202頭(同5.7%)、長崎県405頭(同0.3%)、宮崎県279頭(同0.2%)、その他200頭(0.2%)の順である。

II 取扱状況

大動物(成牛)、小動物(豚、子牛)の枝肉の頭数は、全体で151,611頭で前年度比417頭(0.3%)の減。重量は国産部分肉、副生物を含めて24,245トンで877トン(3.8%)の増。金額は26,456百万円で2,378百万円(9.9%)の増であった。

1. 成牛枝肉

成牛枝肉は、25,693頭で前年度比2,458頭(10.6%)の増。重量は11,467トンで1,125トン(10.9%)の増。金額は20,743百万円で2,182百万円(11.8%)の増となった。

2. 豚枝肉

豚枝肉は、125,903頭で前年度比2,878頭(2.2%)の減。重量は9,657トンで311トン(3.1%)の減。金額は5,089百万円で278百万円(5.8%)の増となった。

3. 国産部分肉

- (1) 牛肉の重量は、7トンで前年度比4トン(30.6%)の減。金額は22百万円で12百万円(35.8%)の減となった。
- (2) 豚肉は、平成24年度以降取り扱っていない。

4. 輸入部分肉

牛肉、豚肉及び鶏肉のいずれも平成21年度以降取り扱っていない。

5. 副生物

副生物の重量は、3,111トンで前年度比66トン(2.2%)の増。金額は601百万円で69百万円(10.3%)の減となった。

III 平均卸売価格

1. 牛枝肉

成牛枝肉全体では、1キログラム当たり1,809円で前年度比14円(0.8%)高であった。

和牛は、同1,998円で前年度比32円(1.6%)安。交雑種は、同1,509円で59円(3.8%)安。乳牛は、同720円で47円(6.1%)安であった。

2. 豚枝肉

豚枝肉は、1キログラム当たり527円で前年度比44円(9.1%)高であった。

3. 国産部分肉

牛部分肉は、1キログラム当たり2,992円で前年度比245円(7.6%)安であった。

豚部分肉は、平成24年度以降取り扱っていない。

4. 輸入部分肉

牛部分肉、豚部分肉及び鶏部分肉のいずれも平成21年度以降取り扱っていない。