

地域再生計画

1 地域再生計画の名称

「肉の横綱 伊賀牛」振興拠点整備計画

2 地域再生計画の作成主体の名称

伊賀市

3 地域再生計画の区域

伊賀市の全域

4 地域再生計画の目標

4-1 地方創生の実現における構造的な課題

伊賀牛生産者の大半は、全国の素牛産地市場から生後9カ月令前後の黒毛和牛の雌素牛を仕入れ、30カ月令前後まで肥育して出荷しているが、近年の素牛価格の高騰（1頭当たりの価格が、平成21年度には36万円だったのが平成28年度には85万円と236%増）による経営圧迫や、畜産業ならではの新規参入の難しさ（施設整備や素牛購入後の現金化までの期間の長さ）による後継者不足や高齢化により、飼養頭数は平成24年の2,421頭から平成30年には1,777頭と年々減少している。

これまで各精肉店では、枝肉を冷蔵庫で保管した後、胴切り（肋骨第6、7番の間を切る）し半身にして店舗に持ち帰り販売している。それは、枝肉を胴切りしない状態で保管できるサイズの冷蔵庫を保持していないことから、各精肉店は市食肉センター付帯冷蔵庫を使用していた。しかし、センターが2021年に義務化されるHACCPに対応できないことや、と畜作業員の後継者不足により、平成30年度末で廃止されることが決定したことから、各精肉店は、他と畜場を利用せざるをえなくなる。枝肉ではなくボックスミート（部位ごとに真空パックされ箱に入った状態）という手段もあるが、肉の風味や食味が損なわれることによる伊賀肉のブランド価値の低下や、牛を他と畜場に輸送するコストやと畜後の肉を持ち帰るコストの増加による精肉店の経営圧迫による店舗数の減少など、が懸念される。

また、生産に関わる雇用創出、農家の後継者不足解消、伊賀牛ブランド強化といった、地域の畜産業を取り巻くあらゆる課題解決のため、平成29年に市が、JA、三重県、生産農家等と共同して設立した「伊賀牛の増頭に関する検討会（以下「検討会」という）」では、畜産公社化と、伊賀生まれ伊賀育ちの「伊賀牛」の生産に向けたCBS（キャトルブリーディングステーション）での素牛生産の2つの取り組みが最も有効であるとされたが、これらの大規模な事業を進める上では、川上（生産者）から川下（精肉店）、また、産官学（行政や研究機関）など伊賀牛に関わるすべての関係者が一体となって検討を進めていくことが必要不可欠である。しかしながら、これまでの協議会や検討会では、すべての関係者が一堂に会する組織には至っていない。

4-2 地方創生として目指す将来像

【概要】

〈事業の背景〉

伊賀地域は、周囲を山に囲まれた盆地となっており、昔から寒暖差のある気候が暑さに弱い牛の肥育に向いているため良質な肉牛が育つとされ、伊賀牛は1310年の「国牛十図」で記されているほか、伊賀忍者が保存食として伊賀肉の干肉を携帯していたと伝えられるなど500年以上の歴史がある。伊賀牛は、昭和30年代初頭に生産が本格化し、昭和37年には、生産者、JA、行政等で構成する伊賀産肉牛生産振興協議会（以下「協議会」という）が発足し、昭和40年に農林水産省（旧農林省）の和牛肥育指定地域に指定された。

伊賀牛の特長は、（1）①黒毛和牛の雌の未經産牛、②協議会の会員である生産者が飼育管理したもの、③最終飼育地として伊賀管内（伊賀市、名張市）で最長期間かつ12カ月以上飼育したものと厳密に定義されていること、（2）流通の約75%が、生産者と地元販売業者（精肉店）が農家庭先で直接販売交渉する全国でも非常に珍しい「生体相対取引」を行っており、直接顔を合わせることで両者の情報や要望を交換し、導入素牛の血統や飼養管理に反映させ伊賀肉の品質向上に繋げていること、（3）伊賀牛独特の味を出すため、昭和38年に設置された公営の食肉センターで、と畜解体されたあと枝肉（牛1頭から皮

や骨、内臓などを除去し中心線に沿って背骨のところから2分割した半丸状のもの)の状態です。3～7日冷蔵保管し、赤身や脂を引き締めること、などが挙げられる。このように、導入素牛の血統や飼養管理をはじめとした生産、流通、保管のあらゆる面での伝統的な特長ある手法によって、伊賀肉の品質向上と地域住民の食文化への定着に繋がっており、これらのことから伊賀牛は、地域内で約80%が消費され地域外へはあまり出ない「幻の肉」と呼ばれている。

一方近年では、平成24年に三重県ブランドに認定され、アメリカ・シアトルへ輸出されるほか、ミラノ万博への出展、シンガポールでの商談など、その味を求めて国内外からの需要が高まっており、都心ホテルへの食材提供など地域外からの大型需要に対し、通年の安定供給が確保できないことによる商談の不成立など、需要と供給のアンバランスにより損失が発生している。

<目指す将来像>

「地域住民に愛される伊賀牛を全国・全世界に」

- ・生産者の利益だけを追い求める高付加価値化（高単価化）ではなく、現在の地域内消費80%の量を維持しながら、地域外消費量を増やし、生産・流通総量の拡大を目指す。
- ・安定的な供給を維持するため、川上（生産者）から川下（精肉店）まで畜産に携わる関係者を1本化し、伊賀牛振興に取り組む。
- ・CBS（キャトルブリーディングステーション）及び畜産公社の設立により、適正価格での素牛の生産者への提供、生産に関わる雇用創出、農家の後継者不足解消等の仕組みを作る。

【数値目標】

K P I	事業開始前 (現時点)	2019年度増加分 1年目	2020年度増加分 2年目
伊賀牛枝肉冷蔵（処理加工）施設の年間 利用頭数（頭）	0	364	508
伊賀牛の飼養頭数（頭）	1,777	50	155

2021年度増加分 3年目	2022年度増加分 4年目	2023年度増加分 5年目	KPI増加分 の累計
68	68	64	1,072
155	155	145	660

5 地域再生を図るために行う事業

5-1 全体の概要

5-2の③及び5-3のとおり。

5-2 第5章の特別の措置を適用して行う事業

○ 地方創生拠点整備交付金（内閣府）：【A3007（拠点整備）】

① 事業主体

2に同じ。

② 事業の名称

「肉の横綱 伊賀牛」振興拠点整備計画

③ 事業の内容

平成30年4月1日に、伊賀市を管轄していた伊賀北部農業協同組合と、名張市を管轄していた伊賀南部農業協同組合が合併し、伊賀ふるさと農業協同組合（以下「JA」という）がスタートしたことで、伊賀牛の飼育地として定義される伊賀管内（伊賀市、名張市）の畜産振興の中心を担う体制が整った。

今後は、行政に代わってJAが中心となり、販売者（伊賀食肉組合）と生産者（協議会など）を結び、畜産業に関わる川上から川下までの関係者の一本化を進めながら、畜産公社やCBSの設立に向けた調査研究、合意形成を進めていく。先ずはその第一歩として、喫緊の課題であり、流通在庫の安定化及び伊賀牛の品質管理に不可欠である、枝肉冷蔵（処理加工）施設の整備を行う。

④ 事業が先導的であると認められる理由

【官民協働】

JAは施設の整備・運営を行い、生産農家に対し経営や必要となる運転資金借入等への助言、支援等を実施し、伊賀食肉組合は、伊賀肉の消費拡大のための販売戦略に取り組みます。伊賀市は、検討会の事務局として関係機関の取りまとめを行い、また伊賀ブランドの国内外へのPR活動に取り組む。

現在、官民協働で取り組まれている協議会や検討会では、伊賀牛の生産基盤の強化、畜産公社化と、伊賀生まれ伊賀育ちの「伊賀牛」の生産に向けたCBSでの素牛生産による生産者への適正価格での素牛の提供、生産に関わる雇用創出、農家の後継者不足解消、伊賀牛ブランド強化等を引き続き進める。

〈構成機関〉

協議会…伊賀牛生産者、JA、全国農業協同組合連合会三重県支部（以下「JA全農みえ」という）、三重県獣医師会伊賀支部、三重県伊賀農林事務所、三重県伊賀地域農業改良普及センター、三重県中央家畜保健衛生所伊賀支所、三重県農業共済組合、名張市、伊賀市

検討会…いがほくぶ和牛肥育部会、伊賀地域畜産クラスター協議会、JA、JA全農みえ、三重県伊賀農林事務所、三重県中央家畜保健衛生所伊賀支所、三重県畜産研究所、三重県農林水産部畜産課、三重県農業共済組合伊賀名張支所、伊賀市産業振興部農林振興課、その他・知見を有する団体

【政策間連携】

伊賀牛は、平成24年に三重県ブランドに認定され、アメリカ・シートルへ輸出されるほか、ミラノ万博への出展、シンガポールでの商談など、その味を求めて国内外からの需要が高まっている。

また、伊賀市では、平成27年に伊賀ブランド推進協議会（市商工労働課、上野商工会議所、伊賀市商工会等）が設立され、伊賀で生まれた魅力ある産品を伊賀ブランド「IGAMONO（いがもの）」として、伊賀の誇りとして認定し、全国へPR・推奨しています。伊賀牛は伊賀米、伊賀酒、伊賀産菜種油とともに伊賀ブランドの中核を担っており、農業部門と商業部門の連携、農商工連携や6次産業化による新商品の開発、伊賀牛を用いたイベントの開催等、PRしていくことで、伊賀牛を含む伊賀ブランド力の向上に繋がり、畜産業及び他の産業部門の活性化に繋げる。

【地域間連携】

施設整備により、伊賀牛の特徴である生体取引や味を守ることで、生産者の経営安定化を図り、精肉店も需要に対する伊賀肉を確保でき、JAを中心として伊賀地域（伊賀市、名張市全域）の畜産関係者を繋ぎ、一体となって伊賀牛生産基盤の強化やブランド力向上をすすめることで、現在他地域と行っている事業の活性化を図る。

伊勢志摩サミットをきっかけに平成27年度より三重県内の沿岸部の志摩市と山間部の伊賀市で物産面を中心に連携し、市内外に広く発信することで、その相乗効果により相互の魅力を高めることを目的として毎年交流事業を続けている。伊賀牛の魅力を高めることで、志摩市での伊賀ブランドの発信力が増し、伊賀市へ興味をもってもらうことができ観光客の誘客等に繋がる。また、平成25年度より毎年秋には東京浅草において参加協力店に伊賀の食材を使った特別メニューを提供していただく食材フェアを実施しており、今年度は伊賀市へ浅草飲食店関係者を呼び伊賀ブランド食材の生産者と直接交流する機会を作る等、伊賀ブランドの販路拡大と伊賀のファンを増やす取り組みをすることで、人・もの・金の交流が活性化する。

【自立性】

流通在庫の安定化及び伊賀牛の品質管理に不可欠である枝肉冷蔵（処理加工）施設を整備し、JAが中心となり、販売者（伊賀食肉組合）と生産者（協議会など）を結び、畜産業に関わる川上から川下までの関係者の一本化を進めながら、畜産公社やCBSの設立に向けた調査研究、合意形成を進めていき、適正価格での素牛の生産者への提供、生産に関わる雇用創出、農家の後継者不足解消等により、伊賀牛飼養頭数の増加及び施設使用頭数を増やし、施設の収益増加を図ることで、5年後を目途に自立した運営を目指す。

〈2023年のシミュレーション〉

〈伊賀牛枝肉冷蔵（処理加工）施設の収支見込〉

●収入見込 2,358千円

・施設使用料を使用者（精肉店）から徴収する。

（1頭あたり使用料×年間使用頭数）

2,200円×1,072頭=2,358,400円

●支出見込 2,284千円

・施設管理運営費として、人件費1,724千円、光熱水費500千円、通信運搬費60千円。

〈経済波及改善効果〉

・（飼養増頭数×1頭あたり金額）

660頭×1,200,000円=792,000,000円

⑤ 事業の実施状況に関する客観的な指標（重要業績評価指標（KPI））
4-2の【数値目標】に同じ。

⑥ 評価の方法、時期及び体制

【検証方法】

検討会にて、調査、検証を行い、必要に応じて今後の戦略や実施手法等に反映させる。

【外部組織の参画者】

検討会は、いがほくぶ和牛肥育部会、伊賀地域畜産クラスター協議会、JA、JA全農みえ、三重県伊賀農林事務所、三重県中央家畜保健衛生所伊賀支所、三重県畜産研究所、三重県農林水産部畜産課、三重県農業共済組合伊賀名張支所、伊賀市産業振興部農林振興課、その他・知見を有する団体で構成している。

【検証結果の公表の方法】

検討会にて、事業の効果検証を行った後に、ホームページにて公表する。

⑦ 交付対象事業に要する経費

- ・ 法第5条第4項第1号イに関する事業【A3007】

総事業費 189,390千円

⑧ 事業実施期間

地域再生計画の認定の日から2024年3月31日まで

⑨ その他必要な事項

特になし

5-3 その他の事業

5-3-1 地域再生基本方針に基づく支援措置

該当なし

5-3-2 支援措置によらない独自の取組

(1) 畜産振興事業

ア 事業概要

畜産農家の経営の安定化を図るとともに、口蹄疫、高病原性鳥インフルエンザなどの伝染病の防疫対策の徹底と伊賀牛の肉質向上対策に取り組み、伊賀牛のブランド化をさらに進め、畜産振興に努める。

イ 事業実施主体

伊賀市

ウ 事業実施期間

2019年4月1日から2024年3月31日まで

6 計画期間

地域再生計画の認定の日から2024年3月31日まで

7 目標の達成状況に係る評価に関する事項

7-1 目標の達成状況に係る評価の手法

5-2の⑥の【検証方法】及び【外部有識者の参画】に同じ。

7-2 目標の達成状況に係る評価の時期及び評価を行う内容

4-2に掲げる目標について、7-1に掲げる評価の手法により行う。

7-3 目標の達成状況に係る評価の公表の手法

5-2の⑥の【検証結果の公表の方法】に同じ。