

畜產報導

2023. 06

雙月刊

249



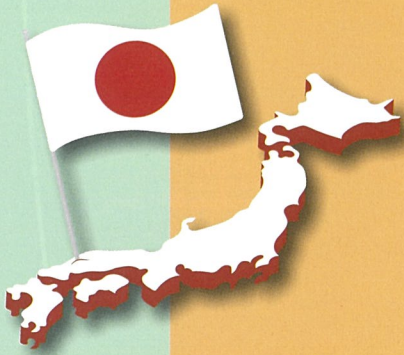
考察日本肉品流通現況

2023 臺北國際食品展預告

美國農畜產業展望

農業部完成三讀立法
力拼今年底前正式掛牌

2023 鹿茸季開跑！
五星主廚教你創意鹿茸美食



考察日本肉品流通現況

我國近年進入養豬產業轉型升級的同時，新冠肺炎疫情也在國際間爆發，其變種病毒帶來驟升的傳播速度，對民眾生活產生嚴峻考驗，也為後疫情時代消費型態帶來改變；2022年2月烏俄戰爭的爆發，對國際物資的流通帶來許多挑戰，飼料原料價格持續上揚，也推升國內業者的經營壓力，如何提升產銷效率，是產業成員共同的問題。所幸我國於2020年6月取得「口蹄疫不施打疫苗非疫區」資格，並透過階段性漸進施打疫苗持續朝「豬瘟非疫區」邁進，期望能成為亞洲唯一的三大豬隻傳染病非疫區國家，產業也馬不停蹄的提升養豬場、市場、屠宰場及冷鏈物流等設備，作為積極拓展外銷出口重要根基。

本刊於前期摘要了本會3月赴日考察行程的紀錄，考察過程透過農畜產業振興機構協調參訪肉品與加工品相關機構，難得的觀摩經驗可以窺見日本對日本農場HACCP制度、畜產品需求與流通現況，及屠體評級、拍賣、污水處理等實務等議題成熟的實務經驗，考量本會在產業轉型期間肩負主管機關賦予的許多任務，本次再就其中流通與拍賣作業等訪問細節做整理，希望能與讀者一同思考，如何透過不斷精進，提升我國毛豬產銷效率與豬肉品質，同時奠定與國際市場、制度接軌的出口利基，將我國優質產品推向世界。

考察日本肉品流通現況

部位肉流通的範例 - 日本食肉流通中心業務介紹

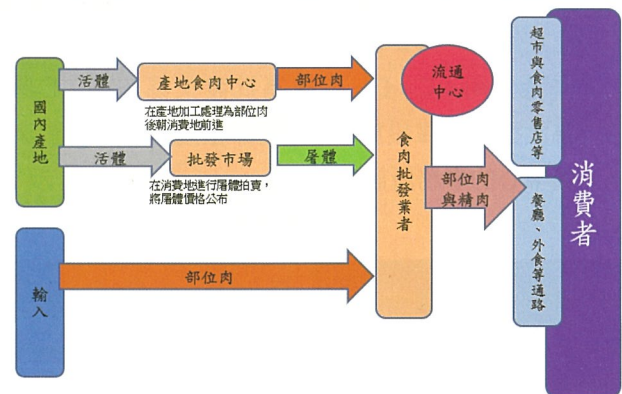
文、照片／中央畜產會企劃組 陳聰賢

概論

我國在近年推動養豬產業轉型升級，期許透過導入冷鏈體系改善運銷通路基礎設備；為了加速屠宰場肉品現代化，本會除與嘉義縣肉品市場合作，承接推動興建新式屠宰場及與行政院農業委員會動植物防疫檢疫局共同輔導屠宰場 HACCP 驗證的重要任務，未來也希望可以推動部分國內肉品市場轉型為物流中心，改變我國豬肉流通模式。而本會於 3 月上旬赴日的考察行程中，特別商請日本農畜產業振興機構（以下簡稱振興機構）協調參訪日本食肉流通中心（以下簡稱流通中心），希望借鏡日本相對成熟的食肉物流經驗，對於流通中心業務的整體規劃，再度深入彙整訪問要點供讀者了解。

部位肉流通的好處

日本具有成熟的部位肉流通鏈，食肉在到達消費者手中之前需要經歷物理形態變化，肉豬從活體屠宰後經由屠體分切為部位肉、精肉等各產品階段；豬肉的形態從產地到消費地隨著冷鏈將部位肉進行流通，是一種在經濟效益和衛生管理方面都表現出色的運銷方式。以流通中心估算，每台可運送 10 噸貨物的貨車，僅能運送牛隻 12 頭或豬隻 83 頭；在轉換成屠體後，可以運送牛屠體 19 頭或豬屠體 120 頭；轉換成部位肉之後，可以運送牛 26 頭或是豬 171 頭產出的部位肉，明顯有效提升食肉流通效率。部位肉在冷鏈運送時能減少運送體積，降低運送成本，在產品保管則可以加強效率，同時高



流通中心在食肉流通途徑中的位置示意圖（由流通中心介紹文件重製）

效率地將所需的部位、數量送達所需地點，並在流通途徑提升衛生管理條件，流通中心便在部位肉流通途徑中，透過資訊串聯和場域設備出租業務，在產地與消費者間連結批發業者促進食肉流通。

日本食肉流通中心概況

流通中心成立於 1979 年，其土地購置、開發設施和建立價格資訊業務所需的基本資金，主要由振興機構的捐助款和農林水產省的補助金支應。流通中心成立宗旨在於：促進適當的部位肉交易，以及肉類流通的改善與合理化；在業務執行過程中，確保肉類穩定供應及價格的平穩。流通中心在川崎及大阪各有據點，川崎據點設施規模約為大阪據點設施的兩倍。川崎據點設施位於東扇島，佔地約 10.1 萬平方公尺，該島於 1970 年代利用垃圾回填造陸模式而成，位置接近川崎港及羽田機場，緊鄰東京及橫濱等大型消費中心，具地理優勢。目前在川崎和大阪兩據點設施已出租給 52 家公司，有超過 1,100 人在流通中心工作，流通中心也運用肉類企業的租金支應營運和重建設施費用。

設施租賃業務實況

本會考察團於3月8日前往神奈川縣川崎市訪問流通中心，在與小林裕幸理事長等流通中心成員簡短交流後，由其成員帶領考察團觀摩中心設施；本次行程相對過往難得的是，能進入流通中心作業區域進行觀摩，使我們更了解其租賃設施業務及環境條件。目前流通中心內可分A～G棟設施，A和B棟設施改建成停車場提供設施租賃者使用；C、D、G棟為批發交易設施，E棟為大型冷藏庫設施，F棟為部位肉流通設施。流通中心的事務所設在G棟。



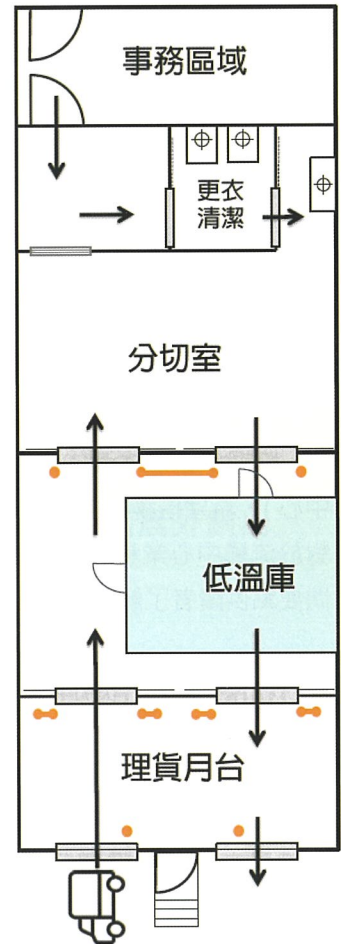
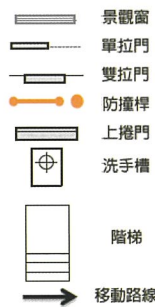
流通中心全景，本次考察團觀摩F、G棟租賃設施（取自流通中心介紹文件）

考察團首先觀摩流通中心G棟的1樓，承租廠商已退租的114號房加工設施。該棟大樓係由22個租賃空間組成，其中12個作為流通與儲存作用（設置冰箱與冰櫃），另外10個租賃空間用於肉類加工，可租賃廠商進行細分切作業的工作室，目前有12家肉類批發商和運輸商在這裡經營。流通中心提供的基礎設施符合HACCP標準，肉類批發商和其他人可以在這裡進行肉類加工和儲存作業。考察團依G114入口→事務區域→員工更衣室→分切室→低溫庫→理貨月台→貨運碼頭平台的順序參觀了該設施空間，各區域如下說明。

事務區域係一個可以進行文書事務的辦公區域，面積為28平方公尺。分切室可進行肉類加工，面積為85平方公尺，牆面安裝有洗手設施，室溫設定是10℃，到天花板的高度是3.5公尺；

天花板上安裝大型除濕器防止冷凝和發霉，周圍牆面是1.8公尺高的不鏽鋼，便於清潔。低溫庫係用於儲存肉類的冷藏區域，面積為64平方公尺。此區域溫度範圍為0～5℃，高度為5公尺。當日觀摩看到的低溫庫是由已退租的攤主安裝，區域通道旁設有防撞柱。理貨月台用於搬運貨物，面積為43平方公尺，進出通道設有防撞柱。房間溫度範圍是10℃以內，高度是5公尺。貨運碼頭平台可以同時配合兩輛大卡車進出貨物，面積為104平方公尺。

走道



原(株)協和畜產承租

G棟1樓114號房加工設施平面示意圖（基礎設施不含低溫庫）（依觀摩經驗重製）

本次觀摩的租賃空間一次承租需簽訂10年租賃契約，租賃價格約每月120萬日圓。流通中心內有三類分切區類型可供承租：300平方公尺類型，大部分切割使用；2,200平方公尺類型（本次參觀案例），適用於細分切作業使用；3,100

平方公尺類型，目前仍在建設中。流通中心僅提供作業空間，機械及作業人員管理由租賃業者自理。

關於 F 棟 2 樓的加工室，中心於加工室觀摩時段，安排廠商（株式会社コーシンの福田工場長）解說並展示牛屠體分切的作業。來自肉品市場的屠體，利用卡車運送到中心時，半片屠體進入一樓低溫庫，約可存放一週熟成，分切當日會經由軌道吊掛運至該棟二樓屠體冷藏庫存放，依據需求利用專用電梯運往二樓加工作業區，在加工室分切小塊的部位肉或其他產品。現場說明牛大部分切流程為：大致先切成 5 段，前胸、肩胛、腹脅、里肌及後腿部，肩胛及里肌約在 6～7 節脊椎處，部分業者為取得更長的里肌，亦可能在 5～6 節脊椎處分割。分切溫度約 10 度，低溫庫約 0～2 度，部位肉分切後進入包裝。



日本食肉流通中心承租業者說明屠體分切作業

部位肉價格發布實務

流通中心為促進大都市地區食肉流通合理分配，除前述將食肉倉儲、配送和加工肉類設施出租給食肉業者、冷藏倉庫和運送業者的業務外，還包含收集牛和豬部位肉類交易價格資訊，並發布各部位肉類的價格，同時為確保有效率的部位肉生產和交易，流通中心制定部位肉類規格標準，稱之為商用規格。商用規格為各部位定義產品代碼，在日本境內進行電子交易時，可以透過代碼了解部位資訊標準。

部位肉價格彙整後發布於專門網站，依時間區間編制市況速報、月報及年報。日本豬肉價格在每個工作日都會發布，以首都圈 - 東京都為中心

部位コード	名称	部位コード	名称
100	枝肉	330	かたロース
101	セット	400	骨付ばら
102	セットC	410	ばら
200	半丸枝肉	411	ともばらスベアリブ
201	半丸セット	412	ばらA
202	半丸セットC	500	骨付ロース
300	骨付かた	501	骨付ロース・ばら
310	かた	520	ロース
311	かたS	530	ヒレ
312	ネック	600	骨付もも
313	まえずね	610	もも
314	ネックなしかた	611	すねなしもも
315	すねなしかた	612	うちもも
316	ネック・すねなしかた	613	しんたま
320	うで	614	そともも (そともも・らんぶ)
321	うでS	615	ともずね
322	かたばらスベアリブ		
323	ネックなしうで		
324	すねなしうで		
325	ネック・すねなしうで		

豬商用規格的名稱與其編號 (截圖自流通中心網頁)

部分肉價格情報專門チャンネル

このサイトは、日本食肉流通センターが食肉事業者から食肉の取引情報を収集・分析して取引価格などの情報を公表する専門のサイトです。豚肉と牛肉の部分肉の取引価格など情報について、迅速な『市況速報』、月集計をした『月報』、年集計をした『年報』の3種類の情報がご覧いただけます。

なお、算定の方法などについては、(利用上の注意)をご覧ください。

- ・(利用上の注意)部分肉価格情報のご利用に際して
- ・「部分肉価格情報専門チャンネル」の用語解説

『市況速報』 各地域をクリックしてください

※表項目の部分肉について、部位ごとの取引価格と取引重量の情報がご覧いただけます

項目	公表のサイクル/公表日	地域
豚カット肉「1」	日報(月～金曜)	首都圏 近畿圏
豚カット肉「1」(連門)	週報(火曜)	首都圏 中京圏 近畿圏 九州
和牛チルド「4」	週報(火曜)	首都圏 中京圏 九州
乳牛チルド「2」	週報(水曜)	首都圏 近畿圏 九州
交雑牛チルド「3」	週報(水曜)	首都圏 近畿圏 九州
輸入牛肉	半月報(3日/18日)	首都圏 中京圏 九州
輸入豚肉	半月報(3日/18日)	首都圏 中京圏 近畿圏 九州

流通中心公告部位肉價格的專門網站 (截圖自流通中心網頁)

的市場情況為例，流通中心在市況速報中發布了日本產的豬肉價格，總共 7 個部位：上肩肉、前腿肉、里肌、排骨、後腿肉、小里肌、部位肉組合。除前述國產豬部位肉的報導，還發布了 7 種牛肉和豬肉項目 (包含進口)，相關資訊表格可供下載，資訊透明化能使一般使用者了解市場流通狀況。

豚カット肉「I」<近畿圏>

豚カット肉「I」 <首都圏>	令和 5年5月5日(金)から 令和 5年5月11日(木)まで (令和 5年5月12日(金) 公表)			消費税込(8%)	
品目	第1四分位値	重量中央値	第3四分位値	判込み平均値	取引重量
かたコース	1,035円	1,115円	1,193円	1,105円	61,614kg
うで	702円	739円	798円	744円	110,457kg
コース	1,034円	1,098円	1,233円	1,108円	131,370kg
ばら	1,080円	1,131円	1,215円	1,139円	132,301kg
もも	734円	775円	799円	768円	178,219kg
ヒレ	1,058円	1,095円	1,274円	1,120円	9,290kg
セット	954円	981円	1,090円	995円	788,101kg
				合計	1,411,352kg

以首都圏の猪分切肉為例，發布價格分布區間及交易重量（截圖自流通中心網頁）

該價格資訊收集和發布機制，不僅是對流通中心內的肉類企業，同時與全國各地肉類企業合作；流通中心每天都會收到各地部位肉的價量資訊。在各肉類企業的銷售管理電腦系統中安裝回傳資訊程式，將其傳送到流通中心的電腦系統。合作廠商的名字和數量是保密的，但產業主要成員都有在此機制中合作，價格除了在流通中心網站上發布，也在報紙上發布。業者基於長期信賴關係而同意交付價量資訊，構築出價格報導機制，不僅可作為肉類企業評估交易價格的參考，流通中心還得以分析價格走勢和肉類供需關係，發布國內供需情況的相關研究報告。流通中心透過對國內肉品流通的各階段價格調查，和國家對數量的調查數據，或是對應業務機構的研究報告，例如：日本 Food Service 協會對外食產業動向的研究報告，以及業者回饋的產業訪談資訊，由內部團隊分析國內食肉趨勢。

在後疫情時代，受國際間原物料價格壓力影響，流通中心分析其國內豬肉產品本身具有季節性，雖受進口原料價格高騰的衝擊，產業仍可在飼養過程自我調節，讓飼料費用影響能均勻推延至後續半年的各月份。日本同樣依賴進口穀物等原料，的確會受到價格波動，但透過進口飼料價格安定機制，讓飼料費用的負擔減輕，使漲價衝擊可以緩和到3個月以後（每四半期，季），不會短期間劇烈起伏。日本在這兩年的飼料價格上漲期間，由於飼養業者受到養牛、豬經營安定對策的支持，在粗收益低於生產費用時發動固定比例的差額補貼，使農戶經營狀況獲得保障。這些支援政策的根基，皆是建立於各環節的價量資訊細心累積，才能適時對現有環境研擬對應策略。

結語

我國在畜牧產業轉型的過程中，在農場到餐桌的各產銷環節，我們有許多細節可以借鏡日方的經驗；以物流體系為例，引入冷鏈觀念也是我國近年積極導入的補助措施，由於我國肉豬產業尚維持活體拍賣，屠體運送至傳統零售攤販溫體販售，冷鏈運銷體系應有助於產品衛生安全，但國內推行仍有持續努力空間。以國內而言，未來如有機會成立肉品的物流中心，或將肉品市場轉型物流服務並設置租賃分切加工室，應能有助我國肉品產銷體系整合國內冷鏈作業的推動，肉豬能在產地屠宰後，再以冷鏈運銷到消費地分切銷售，不僅提升運輸效率及消費安全，也能避免活體運送帶來的疾病傳播風險。而我國豬肉在輸出檢疫障礙解除後，未來亦可建議出口業者以建立外銷「灘頭堡」的概念，租用類似國外的流通中心分切室，協助將國內肉品輸銷當地後再作分切或加工。

而在物流體系中透過對全國的部位肉（含進口品）價格的掌握，加上國家或相關消費議題的研究資訊，甚至是對食肉業者的問卷或訪談，能歸納出肉品流通各環節的研究架構，或可協助國內增加對消費面資訊的了解，更能有效調節供銷現況。近年透過各產業計畫與基金投入國內加速產業轉型全面升級，推動屠宰場現代化、肉品冷鏈升級及輔導養豬場現代化轉型升級，期能完善國產豬肉之整體溫控供應鏈，而本次在日本食肉流通中心的觀摩，其作業實務經驗可以再次為我國產業帶來部位肉流通的思考，在改變現有溫體肉交易之前，期待可以透過轉型升級的準備，為我國產業下一階段躍升奠定基礎。