

7 食肉流通改善合理化支援事業

食肉流通の合理化と消費者の嗜好の多様化に対応した、安全・安心な食肉の安定供給を図るため、下表に掲げる事業を実施

[留意点]

① この事業については、事業の内容欄のうち、(1) のメニューの中のそれぞれの取組又は項目を全て実施するものとし、(2)、(3) の2つより一又は複数のメニューを選択して応募することができる。また、各メニューのうち、(2) のアの(ア)のa～c、(2) のアの(イ)、(2) のイの(ア)、(2) のイの(イ)のa・b、(2) のウの(ア)・(イ)、(3) のアの(ア)～(カ)、(3) のイの(ア)～(オ)、(3) のウ、の21個より、一又は複数の取組を選択して応募することができる。

注1：(3) のイの取組を応募する場合は、(3) のアと併せて応募しなければならない。

注2：(3) のウの取組を応募する場合は、(3) のア又はイと併せて応募することはできない。

② 補助金予定総額：3,786,474千円

③ 実施期間：本事業の実施期間は令和2年度とする。

事業の内容	補助金の予定額	補助率
<u>(1) 食肉卸売市場機能強化事業</u> 食肉卸売市場の有する基本的な機能の強化を図り、食肉卸売市場の公正かつ適正な価格形成に資するため、食肉卸売市場に対する支援を行っている団体が全国を区域として次に掲げる取組を実施 ア 情報機能の強化 (ア) 食肉卸売市場が買參人等に提供すべき情報の内容及び提供方法等を検討するため、関係者による検討会を開催 (イ) (ア)の情報を収集・伝達するシステムの確立に必要なプログラムの開発及び運営 (ウ) 食肉卸売市場の情報伝達システムの確立に必要なプログラムの開発及び運営 (エ) 食肉卸売市場の情報伝達システムの確立に必要な機器の整備		
		定額
		定額
		定額
		1／2以内

事業の内容	補助金の予定額	補助率
イ 集分荷機能の強化 枝肉等の集分荷の円滑化を図るため、利用実態に応じた情報提供サービスの向上を目的として、関係者による検討会を開催		定額
ウ 決済機能の強化 食肉卸売市場が決済機能の強化を図るために要する資金を融通する金融機関に対する利子補給		2／3以内
エ 品質管理の高度化 食肉卸売市場において、せり取引にかかる衛生管理の向上を図るために必要な機器の整備		定額
<u>(2) 食肉流通経営体质強化促進事業</u>		
ア 食肉流通機能適正化推進事業 統計法（平成19年法律第53号）第2条第9項に基づく統計基準として、総務大臣が定めた日本標準産業分類における食肉卸売業（以下3において同じ。）又は食肉小売業（以下3において同じ。）を主たる事業とする者（以下3において「食肉流通事業者」という。）によって組織され活動している団体（以下3において「食肉流通事業組合」という。）が、全国を区域として、次に掲げる事業を実施 (ア) 食肉流通機能の適正化の推進 a 食肉流通関連制度及び食肉表示等について検討するとともに、これらを遵守することを推進するための協議会及び講習会の開催 b 食品表示法等に基づく適正表示調査委員会の開催及び表示状況調査・指導の実施		定額

事業の内容	補助金の予定額	補助率
c 衛生管理や品質管理を指導するための適正販売促進指導委員会の開催及び販売調査・指導の実施 (イ) 消費者の信頼確保の推進 消費者の多様化するニーズに対応するため、実需者や関連業種等との食肉流通情報交換会・セミナーの開催等		定額
イ 食肉流通機能強化推進事業 食肉流通事業組合が、全国、複数の都道府県又は都道府県を区域として、次に掲げる事業を実施 (ア) 共同化の推進 a 食肉流通事業者における資材等の共同購入、配送の共同化等に係る検討委員会の開催 b 食肉流通事業者における共同化のための新規取組 c 共同化等に係る優良事例の調査及び資料の作成 (イ) 技術習得及び経営力強化の推進 a 食肉の加工・処理技術の習得、経営や労務管理手法の習得を通じた人材・後継者の育成研修や経営力強化に資する事例調査及び普及の実施 b 持続性のある経営を図るため、法務、税務、会計、労務管理、知的財産の保護等に関する専門的知識を有する者（弁護士、税理士、公認会計士、中小企業経営診断士、社会保険労務士、弁理士、事業継承支援事業者等）による実態に即した支援を行うための体制の整備をするとともに、経営の高度化や合理化に資する取組	定額 ただし、bは1／2以内とし、食肉の購入費は補助しない。	
ウ 生産者等との連携推進事業 (ア) 産地食肉流通・販売の推進		定額

事業の内容	補助金の予定額	補助率
<p>食肉小売業を主たる事業とする者によって組織され活動している団体が、全国を区域として、次に掲げる事業を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> a 生産地と連携した産地食肉（牛肉・豚肉）の販売を推進するため、産地食肉販売推進会議の開催、産地との意見交換会の開催 b 産地食肉の販売会の開催 c 生産者に対する情報提供推進費の交付 d 食肉の輸送費及び枝肉解体処理費の交付 e 産地食肉理解醸成交流活動の実施及び販売推進に係る資料の作成並びに配布 <p>(イ) 産地銘柄食肉流通の促進</p> <p>食肉卸売業を主たる事業とする者によって組織され活動している団体が、複数の都道府県又は都道府県を区域として、次に掲げる事業を実施</p> <ul style="list-style-type: none"> a (公社) 中央畜産会が策定した「産地等表示食肉の生産・出荷等の適正化に関する指針」の基準に即した銘柄食肉を消費地（首都圏、政令指定都市）に紹介し販売を推進するため、産地食肉流通促進委員会の開催、産地との意見交換会の開催、産地銘柄情報の伝達資材の作成 b 産地銘柄食肉の流通を促進するための産地銘柄食肉の配送及び保管 		ただし、cは1頭当たり1,000円以内、dは1/2以内、eの試食用資材は、1/2以内
<p>(3) 国産食肉等新需要創出緊急対策事業</p> <p>生産、加工、流通及び販売業者が一体となり、国産食肉等（牛肉・豚肉・鶏肉・内臓）の新たな商品価値に着目し、顧客視点に立った新需要を創出する取組を推進することにより、畜産農家の経営安定と消費者の嗜好の多様化に対応した国産食肉等の生産に資するため、次に掲げる事業を実施</p> <p>ア 商品性創出事業</p>		定額 ただし、bは1/2以内
		定額

事業の内容	補助金の予定額	補助率
<p>国産食肉等の新たな商品価値を実需者等に提案するため、食肉流通に関係した活動をしている団体が、都道府県等を区域として、次に掲げる事業を実施</p> <p>(ア) 生産から販売に至る関係者で組織された協議会の開催 (イ) 消費者ニーズに応じた国産食肉等の品質・規格の調査選定 (ウ) 訴求ポイントの科学的検証 (エ) ニーズに応じた生産出荷体制の確保 (オ) フードコミュニケーションプロジェクトシートの作成研修会の開催 (カ) 国内の販路開拓</p> <p>イ 実証事業</p> <p>アによる取組みを踏まえ、国内の実需者に対する新たな商品価値に即した国産食肉等の販売手法を実証するため、次に掲げる事業を実施</p> <p>(ア) 国内の実需者（小売・外食等）に対する調理法の開発提案 (イ) 低需要部位を使った加工品の試作 (ウ) 畜産GAP（農業生産工程管理：Good Agricultural Practice）に係る情報提供に資するため、食肉流通事業者の畜産GAPへの理解醸成の取組の実施（この取組みのため畜産GAPの認証を取得した又は畜産GAP取得チャレンジシステムに登録された農場等で生産された国産食肉等を使用する場合は、その輸送費、食肉処理費等食肉流通に付随する経費を含む。） (エ) 部分肉の現地入札販売会の開催 (オ) 展示商談会への出展</p> <p>ウ 普及事業（※）</p> <p>新たな商品価値に即した国産食肉等のバリューチェーン構築及び給食を通じた国産食</p>		
	1／2以内	ただし、(ウ)の国産食肉等の輸送費、食肉処理費等食肉流通に付随する経費は、1農場当たり50頭を限度とする。
	定額	

事業の内容	補助金の予定額	補助率
<p>肉等の供給安定と利用拡大を図るため、次に掲げる取組を実施</p> <p>(ア) 優良事例の普及啓発</p> <p>新たな商品価値に即した国産食肉等のバリューチェーン構築やその他の国産食肉等の新たな消費方法等についての取組を全国に普及させるため、食肉に関する知識及び情報の提供を行っている団体が、全国を区域として次に掲げる事業を実施</p> <p>なお、牛肉、豚肉及び鶏肉並びにその内臓については一体的に取り組むものとする。</p> <p>a モデル地域など優良事例の現地調査</p> <p>b 成果の発表会及び合同商談会の実施</p> <p>c 成果の取りまとめ、普及資料の作成・配布</p> <p>(イ) 国産食肉給食利用推進</p> <p>給食を通じた国産食肉等の供給安定と利用拡大を図るための取組を全国に普及させるため、食肉に関する知識及び情報の提供を行っている団体が、全国を区域として次に掲げる事業を実施</p> <p>a 国産食肉等の安全性や栄養に関する理解の醸成を図るためのセミナーの開催、安全性の普及啓発</p> <p>b 国産食肉等の利用を推進するための全国協議会の開催、給食献立の提案及び調理講習会の開催</p>		

注：(※) が記載されている事業は、事業の合理的執行の観点から、事業実施主体候補者1者を採択することとする。