② 口蹄疫等悪性伝染病への対応

平成22年４月の宮崎県での口蹄疫の発生は、畜産や地域経済に深刻な影響をもたらしている。口蹄疫等の悪性伝染病に対しては、今般の口蹄疫の発生を踏まえ、国際化の進展による人や物資の交流の増大や経営の大規模化の進展といった現状についても十分に考慮しつつ、発生に備えた国と地方自治体等の危機管理体制の再点検・強化を行う。

また、車両等の移動が伝染病の伝播経路となる可能性を考慮し、平素から農場に出入りする車両の消毒等の衛生管理を徹底するほか、生産者が経営を大規模化する際は、予め家畜等の埋却場所を確保しておく必要がある。

さらに、こうした伝染病が発生した場合には、今後とも、地域の実情を踏まえ、科学的知見に基づき、迅速かつ的確な防疫措置を実施し、清浄化に向け万全を期すとともに、生産者等の生活支援・経営再建のため、実情を踏まえた必要な対策を講じる。

③ 家畜伝染病予防法の見直しを含めた所要の措置

口蹄疫対策特別措置法（平成22年法律第44号）附則第６条に基づき、平成24年３月31日までの間に、効果的な家畜伝染病の発生の予防及びまん延の防止のあり方、家畜伝染病にかかっている家畜等が大量に発生した場合における適切な埋却場所の確保に必要な法制度の整備等について検討を行い、その結果に基づき、家畜伝染病予防法（昭和26年法律第166号）の抜本的な見直しを含め、所要の措置を講じる。

⑺ 畜産物の高付加価値化・ブランド化

① 国産チーズの高付加価値化

食の多様化の進展等によりチーズの消費量は堅調に伸びてきており、６次産業化の取組という観点からも、輸入チーズに対抗し得る国産ナチュラルチーズの生産体制の整備の推進を行うことが重要であることから、国産ナチュラルチーズの製品開発、製造・販売のための指導者養成研修、製造技術向上に必要な研修及び器具機材の整備等を通じた地域の特色あるチーズづくりを支援する。

② 乳加工等への適性に応じた多様な乳用種の活用

チーズ等国産乳製品の生産振興を図るためには、ホルスタイン種だけでなく、乳たんぱく質が高くチーズ生産に適した品種として知られているブラウンスイス種等を活用する。

③ 地域ブランドの確立

チーズ等国産乳製品の付加価値を高め、その消費を拡大する手段の一つとして、ＥＵで行われているような地理的表示制度の導入は有効な方策と考えられるが、まずは、そのための条件整備を図るため、製造技術の向上等が重要である。

また、飼料自給率の向上を図る観点から、稲発酵粗飼料や飼料用米の多給、周年放牧の実施等、地域資源を活用して生産された牛肉のブランド化を推進するとともに、地場産の食肉と農産物とを組み合わせた食肉加工品の開発を推進する。

さらに、地域団体商標の取得、放牧畜産認証制度やエコフィード認証制度の活用等を図ることが効果的である。

④ 機能性等新たな価値を付加した商品の開発・普及

放牧により機能性成分の含有量が高まった牛乳等、飼養管理方法の変更や自給飼料等の地域資源を活用することにより、従来の畜産物よりも新たな価値を付加した特色ある商品を開発するとともに、ＰＲや認証制度の活用等によりその普及を図る。

⑤ 和牛の遺伝資源（知的財産権）の保護・活用

和牛は、我が国の生産者、育種改良機関の努力により改良されてきた我が国の財産とも言えるものであり、様々な品種・系統等多様な遺伝資源を確保し、国内で最大限に保護・活用することが重要である。

このため、和牛に特徴的なおいしさの遺伝子の解明とこれに係る特許の取得、精液ストローにバーコードやＩＣチップを装着するなど新たな流通管理体制の導入に向けた実証等を推進する。

⑻ 畜産物の輸出の促進

① 輸出先国・地域の拡大

新興国・地域においては、今後、食料消費の質の変化に伴う畜産物の消費拡大が見込まれることから、我が国の畜産物の輸出の拡大が期待できる。このため、輸出先となる国・地域のマーケティング情報の収集等が重要である。

我が国の畜産物の輸出を促進するため、我が国におけるＢＳＥ等の発生を理由として輸入を停止している国を中心に、これらの国・地域への輸出拡大に向けた二国間の技術的な協議を積極的に進め、輸出可能な相手国・地域の拡大に努める。

② 国産畜産物のＰＲの推進

輸出拡大を図るためには、海外の消費者に対し、品質や安全性等国産畜産物を積極的にＰＲすることが重要であることから、サテライトショップや直営店の開設等を通じ、民間企業等と協力した取組を推進する。

特に、中国本土、香港、台湾等の近隣諸国・地域における品質や安全性に関心の高い富裕層に向けた我が国の牛乳・乳製品の輸出拡大に向け、まずは日本の牛乳・乳製品の付加価値を高め、その価値を海外にＰＲするなど、輸出の促進に努力する。

また、牛肉の輸出環境については、新興国・地域の富裕層を中心に認知度が高まっているところであり、一層の輸出拡大に取り組むほか、海外からの観光客による飲食等を通じ輸出需要の創出を図る。

③ 国産畜産物の品質や安全性の向上

牛肉等を輸出するためには、相手国・地域が求める衛生条件等に応じた加工処理施設の整備が必要な場合があることから、そのような衛生条件等の輸出認定基準に適合した施設整備を推進する。

⑼ 加工・流通の合理化

① 集送乳及び乳業の合理化

生乳流通の合理化に当たっては、更なる農業協同組合連合会、単位農協等の再編整備を促すとともに、集送乳業務の指定生乳生産者団体への集約・一元化を進めるなど、指定生乳生産者団体の一層の機能強化と生乳流通コストの低減を図る。

また、乳業については、飲用牛乳の消費量が年々減少し、市場が縮小する中、乳業者が500以上存在し、過当競争にある。そのため、酪農経営の創意工夫を活かした多様な生産形態に対応した流通体制の構築に配慮しつつ、中小・農協系乳業の飲用牛乳工場を中心に計画的な再編・合理化を進め、製造販売コストの低減、品質の向上及び衛生対策の高度化を推進し、近代的な施設による効率的な生産活動を行う乳業者を育成する。

② 肉用牛及び牛肉の流通の合理化

肉用牛の流通については、肉用牛の公正な取引及び適正な価格形成を確保し、その機能を発揮させるため、小規模な家畜市場を中心にその再編整備を推進する。

牛肉の流通については、食肉処理施設の大規模化が処理コストの低減を図る上で有効である。これまでも食肉処理施設の再編統合等により大規模化が進展しているものの、一方で稼働率は60％台前半で推移しており、その向上が課題となっている。このため、産地食肉センターを中心とした食肉処理施設の再編整備を更に推進し、規模拡大とともに稼働率の向上に努める。