

中華民國肉品市場發展協進會

112 年度日本(南東北)肉品業務考察(參訪)行程

考察報告書

單位：中華民國肉品市場發展協進會

參加人員：理事 3 位、監事 2 位、顧問 2 位、會

務人員 5 位、眷屬 13 位合計 25 位

考察地點：日本(南東北)

考察日期：112.09.07-112.09.12

報告日期：112.09.27

報告人：黃加安 陳美君

摘要

中華民國肉品市場發展協進會，依工作計畫辦理國外考察(參訪)行程，並由理、監事聯席會來決議年度考察之國家及日期(數)，期肉品市場的傳統產業能藉由參訪及學習來提升經營管理成效及競爭力，俾使肉品市場產業能企業化永續經營。

目次

一、活動目標	3
二、參加人員	4
三、活動行程	5
四、活動內容	6-8
五、活動心得與建議	9
六、相關參訪照片	10-21

中華民國肉品市場發展協進會

赴日本南東北地區肉品業務參訪出國考察報告

一、活動目標：

全球面臨氣候溫度持續變暖，降雨減少，熱浪加劇，及環保因素，極端天氣對食物生產有著負面的影響，各國畜牧業面臨相同趨勢(飼養頭數長期減少)高污染的畜牧業在日本經濟依然佔比甚輕，仰賴進口，口蹄疫前台灣豬肉為銷日大宗。豬肉的營養價值很高，是提供發育主要的動物性蛋白質來源之一，豬肉如烹煮得宜，亦可成為「長壽之藥」。日本研發畜牧產業投入巨額經費，因此畜牧養殖技術名列世界前茅，其豬肉產業也是全球主要的國家之一。台灣自 1997 年爆發口蹄疫疫情歷時 23 年努力終於撲滅我國口蹄疫，於 109 年 6 月世界動物衛生組織 (OIE) 通過台灣成為口蹄疫非疫區國家，並自 7 月 1 日起全面「拔針」。希望台灣的養豬產業日後也能順利成為具有國際競爭力的優勢產業。南東北是位於日本東北地方南部，是宮城縣、山形縣及福島縣 3 縣的總稱。日本由於觀光業蓬勃發展，赴日本觀光人數逐年攀升，前往日本(南東北)觀摩研習，了解當地的食肉習慣，參訪當地超市暨肉品市場對豬肉及牛肉之分切、包裝及販售情形做為借鏡，使我國的養豬產業升級，並開闢更廣大之通路，進而達成市場得以永續經營之目標。

二、參加人員：

理事長	雲林縣肉品市場股份有限公司總經理黃加安
理事	彰化縣肉品市場股份有限公司總經理陳國興、 南投縣農產運銷股份有限公司總經理周義雄
常務監事	桃園市肉品市場主任蔡連吉
監事	高雄市岡山肉品市場主任江榮沛
秘書長	雲林縣肉品市場股份有限公司課長陳美君
副秘書長	臺南市肉品市場股份有限公司課長陳鴻良
秘書	桃園市肉品市場吳維綸、 南投縣農產運銷股份有限公司課長江素秋、 台東縣農產股份有限公司副總陳明龍
顧問	高雄市岡山區肉品市場前主任林英博、 宜蘭肉品市場股份有限公司前總經理簡文魁
眷屬	溫明珠、吳婉瑤、蔡誠昊、詹芳婷、陳娟娟、周欣怡、 廖勇吉、李鎂瑛、葉榮富、李素真、陳美玉、邱美珠、 陳美珠
合計：	25 位

三、活動行程

日期	行程	內容
112年9月7日 (星期四)	桃園國際機場/ 東京	搭乘國泰航空 CX450 13 : 11/17 : 20 至東京成田國際 機場✈
9月8日 (星期五)	東京-茨城縣	遇颱風
9月9日 (星期六)	茨城縣	遇颱風
9月10日 (星期日)	福島-栃木縣	參訪成田 AEON MALL 超級購物 中心及傳統賣場、新鮮肉市場 參訪
9月11日 (星期一)	栃木縣	參訪永旺生鮮大超市肉品 專賣店
9月12日 (星期二)	東京/桃園國際 機場	參訪 Meat Shop G0urmet 半 田/搭乘國泰航空 CX451 15 : 40/18 : 35

四、活動內容：

(一)112年9月7日〈四〉

中華民國肉品市場發展協進會會員場共計 21 場(嘉義縣肉品市場停止拍賣)分布北、中、南、東部各縣市會員場參與人員計 25 人。是日從高雄岡山出發遊覽車北上接至桃園中正機場，或自行前往桃園國際機場會合，下午搭乘國泰航空前往東京成田機場。成田機場號稱「連接」日本與世界、城市、人、物思念的地方，位於日本千葉縣成田市的國際機場，與羽田機場並列為東京兩大聯外機場。占地 1,111 公頃，客運流量居日本第二位，貨運吞吐量則居日本第一、全球第九。

成田機場(NRT)是位於日本東京市中心以東的 60 公里千葉縣，主要提供東京多數的國際線航班以及部分的國內線航班。成田機場其作為日本的玄關口 112.04.29 日或之後進入日本的人將無須登記其檢疫資料,只要出示機票 QR code 和護照就能快速方便通關入境。方便的科技值得我們深思與學習。

東京的另一個機場為羽田機場(HND)，主要提供東京多數國內線航班，國際線航班亦在持續增加。儘管成田機場的位置是在東京市外，但是搭乘電車、巴士或計程車都能輕鬆到達東京市中心。

(二)112年9月8、9日〈五〉〈六〉兩(颱風)

巧遇鴛鴦颱風登陸帶來大雨，當天行程無法前往參訪。

連續 2 日行程因鴛鴦颱風登陸之故部分景點關閉，原安排參訪那珂湊漁市場行程改變，下次有機會至日本時，再次造訪以海鮮漁貨為主要特色的觀光市場，那珂湊漁市場每年吸引上百萬觀光客造訪。

(三) 112年9月10日〈日〉福島-栃木縣 晴

參訪福島新鮮肉市場(Fresco) 福島縣郡山市，自1979年成立營運至今已44年。1). 嚴選上等肉 跟人類一樣，牛也有性別，世界上廣泛使用黑毛和牛是公牛(閹割中)。日本所講究的黑毛和牛是稀有且名貴的〔母牛〕牛肉質細軟、鮮美鮮紅、脂肪優質、香濃、入口即化，含有大量低熔點的不飽和脂肪酸。因為它含有大量B族維生素和鐵也很健康。2). 使用最新設備進行衛生管理，以“食品安全”為左右銘，牧場直賣肉品市場從業人員都細心關注確保每一位顧客吃到美味、安全的膳食，並致力於徹底的衛生管理，還建立了《食品衛生管理手冊》杜絕事故發生，日常嚴格控制當日所提供新鮮肉品。

途經觀光果園體驗自己動手採葡萄，並經日本酪農的重要發展地區之一那須高原南丘牧場，有豐富的綠色資源和清新的空氣等得天獨厚的自然環境。那須高原南丘牧場是栃木縣內頗有人氣的觀光牧場，天全年開放免費入場。陰雨影響戶外參訪改至栃木縣之超市及日本肉品專賣鋪參觀，賣場肉品陳列標示清楚，包裝乾淨精緻，以小包裝約300克-450克的量適應小家庭用餐。

(四)112年9月11日〈一〉栃木縣 晴

參訪 AEON 永旺夢樂城筑波是位於茨城縣筑波市「牛久交流道」附近的購物中心，佔地面積廣達20萬平方公尺，是日本全國連鎖的大型商業購物中心，離機場很近，交通非常方便，從綜合超市、專賣店到食品專區等無所不有，也是日本人最常逛的超市，全國店鋪總數達到300間以上且全年無休，也是最能讓當地居民與觀光客滿足購物心情的好地方。由永旺綜合百貨超市、專賣店街和含多家電影院的影城等設施組成，主要宣揚當地的文化、產業、觀光資源等魅力，並提供許多僅此獨有的精彩體驗。

商場大樓 1 樓生鮮食品陳列玲瓏滿目的商品如：紅牛、豬及雞等各部位的生鮮食材及烹飪後各式各樣的熟食，還有可外帶保冰的新鮮馬肉等…餐飲街除了有日式、西式和中式餐廳及咖啡廳以外，還進駐有涮涮鍋和串燒料理的自助餐廳。另外商場大樓 3 樓有美食廣場「Food forest」。廣場中央是用餐空間，可以在環繞於四周的 12 間餐飲店中買來喜歡的食物在此享用，深受年輕人及家庭客群的歡迎。

永旺夢樂城筑波還非常重視環保綠化。比如將 4 萬株在當地自然生長的「家鄉樹」樹苗種植於腹地內，館內及館外的園藝景觀設計也相當出色，能在充滿綠意的舒適環境中享受購物的樂趣

途中遇見毛豬運輸車-日本之毛豬運輸車外觀潔淨上下層均有安全及遮陽設施裝置。

(五)112 年 9 月 12 日〈二〉東京 晴

參訪東京 Meat Shop G0urmet 半田位在商店街，可以免費提供直排輪鞋與安全帽，輕鬆滑直排輪遊東京。

這裡選用高級肉品，提供茨城縣產常陸牛、瑞穗的芋豬與宮崎縣產的日向雞。常陸牛是指定生產者所飼養的黑毛和牛當中，由常陸牛振興協會所認定 A 等級或是 B 等級而且肉質等級必須是 5 等級或是 4 等級的牛肉。大家都會說要吃 A5 等級神戶牛，就跟那是同樣的意思，只是肉品品牌不同而已。而芋豬是餵食與米一樣擁有好的澱粉的番薯長大的豬，和一般豬肉比起來脂肪較少，肉質較有彈性口感。

為了可以讓大家吃到好吃的肉品，這裡除了販賣生肉之外，也使用這些高級肉品料理只有肉品專賣店才知道的肉料理。除了肉料理之外，也有其他做好的熟食。如果有其他想要吃的料理的話，可以跟老闆點菜也沒關係。

運輸 - 屠宰 - 洗淨 - 屠檢(活體檢查、解體前檢查，解體後檢查) - 屠體評級 屠體拍賣-公佈拍賣資訊
屠檢(活體檢查、解體前檢查，解體後檢查)

註:資料來源:中央畜產會 王旭昌

一、依農產品市場交易法及農產品批發市場管理辦法規定：

肉品市場經營品目規定：肉品是指豬、牛及羊等。市場分為六等級，雲林縣肉品市場股份有限公司(以下簡稱：本公司)為一等市場(毛豬年交易量 72 萬頭以上)。

無竹令人俗，無肉令人瘦，豬肉是台灣人最主要的肉類來源之一，每人年平均食用約三十五公斤豬肉。毛豬經濟產值年高達七百億，為畜牧業產值最高，產業鏈提供上萬個家庭的重要經濟來源。雲林縣人口 66 萬餘人每日需求量約 660 頭(1 頭豬約可供 1000 人食用)。

二、1997 年本島爆發口蹄疫後，生鮮豬肉銷日停頓，瞬間喪失每年高達 600 萬頭以上的豬肉外銷市場，對國內養豬產業造成非常嚴重的打擊。現今我國已脫離口蹄疫及豬瘟的疫區，但因疫痢致使豬仔育成例不佳，以致豬源世界各地短缺，目前我國政府應著重於母豬繁殖育成率提高胎數，使內需充裕後讓生鮮豬肉順利外銷到世界各地，這是畜牧產業必須積極努力的目標。

三、參訪超市、百貨豬肉專賣區，理貨人員穿戴一身乾淨衣帽，將各式生鮮肉品井然有序的排列於冷藏櫃中，依部位(含內臟)分切，將重量(公克)及價格詳細標示，生產履歷也明顯清楚標示，讓消費者一目了然，滿足消費者的選購與食用安心需求。

四、日本的肉豬保留有拍賣制度，但拍賣的是屠體而不是活體，以東京都食肉市場為例，活豬運送到市場後，即先行屠宰，過程由東京都芝浦食肉衛生檢查所作衛生檢查，包括活體檢查、解體前檢查、解體後檢查(包括頭部檢查、內臟檢查、屠體檢查)，屠宰後的屠體經整形洗淨後，計算重量(牛豬均去頭、去內臟、脫皮)並由日本食肉

豬隻的評級分5級，由外觀及肉質分為極上、上、中、並、等外。屠體拍賣前先開放承銷人進入冷藏室看屠體，進行拍賣時以電子按鈕競價，牛隻拍賣是一邊看屠體一邊競價拍賣，承銷人於入場看屠體時先依列表資料把想標購的屠體記錄下來，完全依記錄的資料進行競價拍賣。

五、參訪日本的百貨超市與傳統市場肉品，理貨人員穿戴一身乾淨衣帽，將各式生鮮肉品井然有序的整齊排列於冷藏櫃中展售，依部位(含內臟)分切，將重量(公克)及價格詳細標示，生產履歷也明顯清楚標示，讓消費者一目了然，滿足消費者的選購與食用安心需求，其外觀及衛生安全讓人可信賴的。

國人的豬肉消費習性還是偏好傳統市場的溫體豬肉，隨著全球氣候快速暖化，隨時代進步年輕一輩至傳統市場購買肉品的頻率已大幅下降，因溫體豬肉於常溫下販售是較不符合安全衛生條件的。

六、近年來政府積極推動國產生鮮肉品現代化供應鏈，針對肉品市場屠宰場屠體待運區、屠體運輸車與傳統市場肉攤設置溫控設備，來提升台灣生鮮豬肉衛生安全的屠宰、運送與販售的環境條件，增加消費者對國產生鮮肉品的消費信心，使台灣肉品多元化發展，帶動觀光市場，刺激景氣讓肉品業能永續經營。

六、相關參訪照片

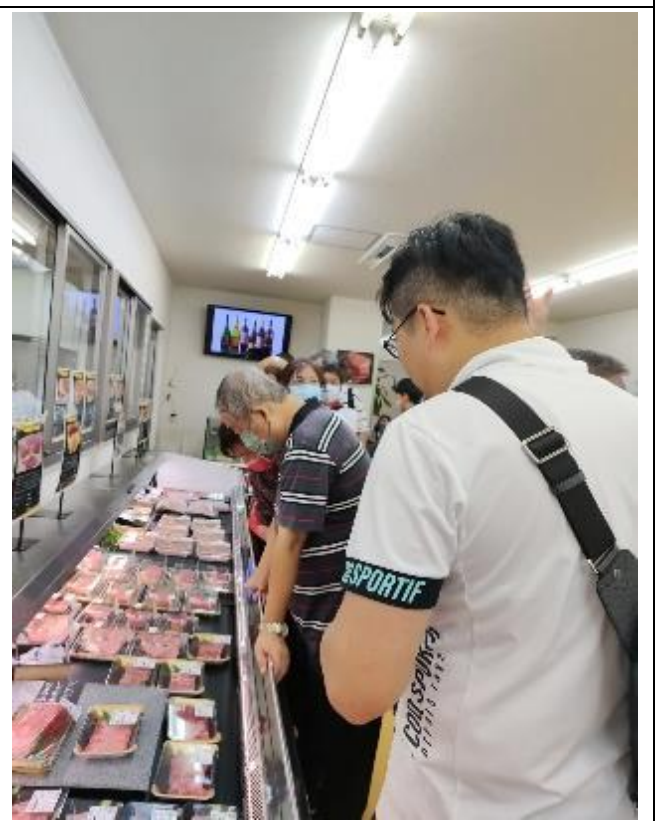


新鮮肉市場參訪-賣場屠體詳細解說圖、從業人員專注包裝肉品













永旺生鮮大超市









東京 Meat Shop Gourmet 半田





載運活體毛豬運輸車行駛於高速公路上