

静岡県告示第694号

静岡県食肉センターの設置及び管理に関する条例第4条第2号の規定に基づき、静岡県食肉センター枝肉販売取引要綱を次のように定める。

令和7年10月31日

静岡県知事 鈴木 康 友

静岡県食肉センター枝肉販売取引要綱

(趣旨)

第1条 この要綱は、静岡県食肉センター（以下「センター」という。）の設置及び管理に関する条例（令和7年静岡県条例第3号、以下「条例」という。）第4条第2号に規定する食肉の流通の円滑化に必要な事業として枝肉販売取引について必要な事項を定めるものとする。

(定義)

第2条 この要綱において、次の各号に掲げる用語の意義は、それぞれ当該各号に定めるところによる。

- (1) 枝肉 牛及び豚のと体から剥皮し、頭部、四肢の末端、尾部及び内臓を取り除いた骨付きの食肉をいう。
- (2) 使用者 牛及び豚の出荷者で知事の使用承認を受けた者をいう。
- (3) 卸売人 センターの指定管理者（条例第11条の規定による指定管理者）とする。
- (4) 買受人 販売又は加工の目的をもって、センターにおいて使用者又は卸売人から枝肉を購入する者をいう。
- (5) せり人 センターの指定管理者（条例第11条の規定による指定管理者）とする。
- (6) せり落し人 買受人のうちせり売りの最高価格の申込者とする。

(買受人の承認)

第3条 買受人は卸売人から枝肉販売取引への参加の承認を受けなければならない。

(枝肉の規格格付等)

第4条 卸売人は、枝肉の規格格付を公益社団法人日本食肉格付協会に委託する。

(取引の方法)

第5条 枝肉の販売取引は、前条の規格格付が行われた後、卸売人によるせり売り又は相対取引により行うものとする。

(取引の細部事項)

第6条 牛及び豚の枝肉の取引に関する細部事項は、次に掲げる方法により行うものとする。

- (1) 枝肉重量の秤量は、温と体について行い、最小秤量単位は牛は200グラム、豚は100グラムとする。
 - (2) 水引は、牛は枝肉重量（温と体）の3パーセントとし、豚は枝肉重量（温と体）の2パーセントとする。水引きに伴う枝肉重量は、100グラム単位まで算定する。
 - (3) 枝肉の規格格付は、牛は冷と体により行い、豚は温と体により行うものとする。
- 2 前項各号に定めのない事項については、その都度、当事者間で協議し決定するものとする。

(せり売り)

第7条 せり売りは、販売しようとする物品に関する必要な事項を呼び上げた後に開始する。

- 2 セリ落しは、せり人が最高価格を3回呼び上げたとき、その申込者をせり落し人とする。ただし、呼び上げ回数は、必要によりこれを減ずることができる。
- 3 最高申込価格が2人以上あるときは、抽せんその他の適当な方法によりせり落し人を決定しなければならない。
- 4 セリ落し人が決定したときは、せり人は直ちにその価格及び売買参加者番号又は氏名を呼び上げなければならない。

(相対取引価格)

第8条 第5条に規定する相対取引の取引価格は、牛については東京中央卸売市場、横浜中央卸売市場食肉市場及び名古屋市中央卸売市場南部市場、豚については東京中央卸売市場及び名古屋市中央卸売市場南部市場における卸売値を基準として、等級、瑕疵等を勘案し決定するものとする。ただし、使用者、卸売人、買受人の間で別途取引価格を定めている場合はこの限りではない。

(代金の決済)

第9条 買受人は、卸売人から買い受けた取扱品目の引渡しを受けると同時又は卸売人があらかじめ買受人と支払猶予の特約をしたときは、その特約において定められた期日までに代金を支払わなければならない。

(報告)

第10条 知事は、本業務が適正に行われるよう、必要な情報について卸売人に対して報告を求めることができる。

(委任)

第11条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は、知事が別に定める。

附 則

この要綱は、令和8年4月1日から施行する。