

夢と希望をもたらす 飛騨食肉センターの活動

3M

Meet...集い
Meeting...話合い
Meat...ミートの取り組み



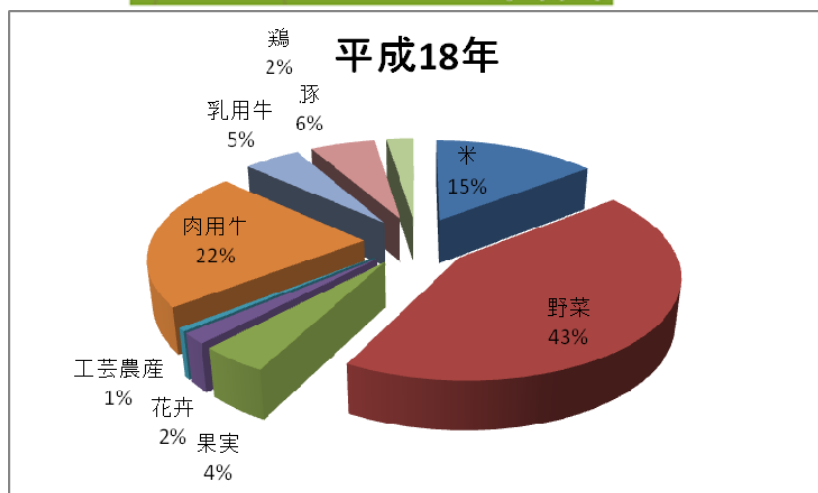
飛騨牛

<< JA飛騨ミート



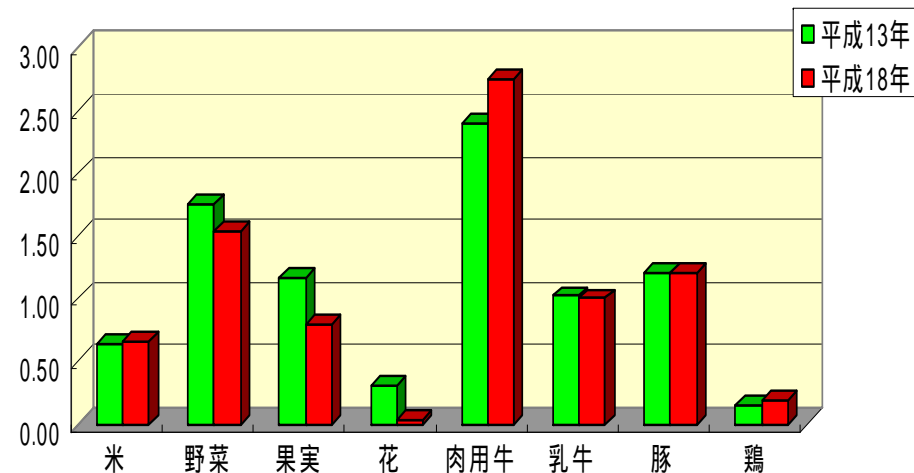
飛騨地域

- ・岐阜県北部、山林多く内陸型気候
- ・農業と観光産業が融合した地域
- ・農業産出額 252億円のうち22%が肉用牛
- ・肉用牛の産出額割合は県下の2.6倍で大きく特化



飛騨地域における作目別産出額

作目別特化係数の推移 (各産出額割合: 県全体1.00として算出)



夢と希望をもたらす飛騨食肉センターの活動

県・市町村・JA 他

飛騨食肉センター

- ・JA飛騨ミートが開設(地方卸売市場)
- ・食肉安全のため新築、移転
- ・「安全・安心な飛騨牛を
日本一の衛生基準で食卓へ」
- ・ISO9001、ISO22000を認証取得
- ・生産～流通～販売～消費をつなぐ
フードチェーンの中核

H19販売頭数
6,016頭

H19飛騨牛頭数
5等級：2,026頭
4等級：2,280頭
3等級：1,286頭

牛群の改良
生産基盤の整備 (H20.2)
・繁殖雌牛 5,016頭
・肥育牛 9,173頭

生産者

連携

食肉流通事業者

消費者

飛騨牛の銘柄化

農家所得の向上

消費者ニーズに応えた食肉提供

担い手の育成

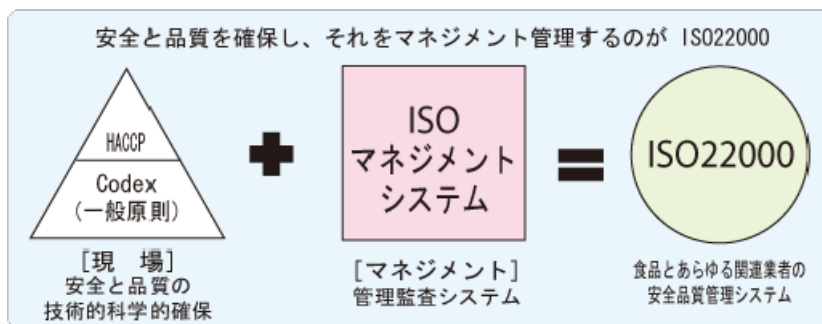
関連産業の活性化 etc.

地域経済の振興

飛騨牛 << JA飛騨ミート 3

処理システム近代化・高度衛生管理による製品の高付加価値化

- ➡ 平成13年、O-157発生により食肉の安全性への関心が高揚
- ➡ 新飛騨食肉センター整備
HACCPシステムの導入
ISO9001, ISO22000を認証取得
- ➡ 製品の高品質性保持、付加価値向上



1. 飛驒牛フードチェーンの構築と連携

JA飛驒ミートは、「飛驒牛」が消費者の皆様に届くまで係る全ての段階（フードチェーン）で食肉の「安全・安心」を確保します。



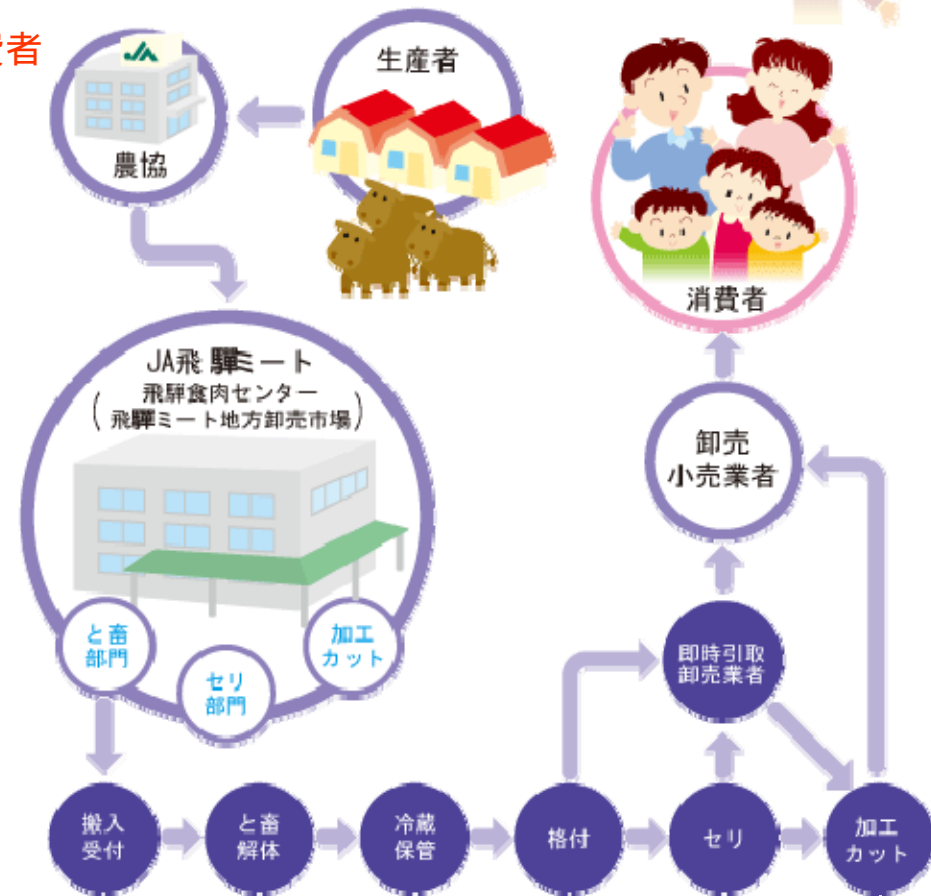
安全生産意識 農場 処理施設 販売店 消費者

食肉流通フォーラムの開催

- ・ 流通関係者、関連事業者向け
- ・ 参入事業者と連携、定期的な協議
- ・ 衛生意識向上の研修会

食肉安全フォーラムの開催

- ・ 消費者向け
- ・ 牛肉消費・食肉取扱など生活密着課題
- ・ 保健所による食品衛生指導
- ・ 生産農場、食肉センターの情報提供



地元住民懇談会

環境に配慮し、地域住民とのコンセンサスは不可欠



食肉安全フォーラム

- ・消費者、生産者、購買者の意見を聴取
- ・飛騨牛弁当を提供、アンケート調査
- ・定番行事として毎回250名以上が参加



2. 生産農家との連携強化

- 出荷計画調整
- ポジティブリスト制度の遵守確認
- 清潔な生体搬入により枝肉清浄化
- 後継者育成への支援



3. 飛騨牛育種改良への支援

肉用牛生産協と連携

- 枝肉展示・成績還元

種牛産肉能力を的確に評価

- 育種価評価、改良大きく進展
- 第8回全共で内閣総理大臣賞受賞



『安福』3代種雄牛（岐阜県畜産研究所）

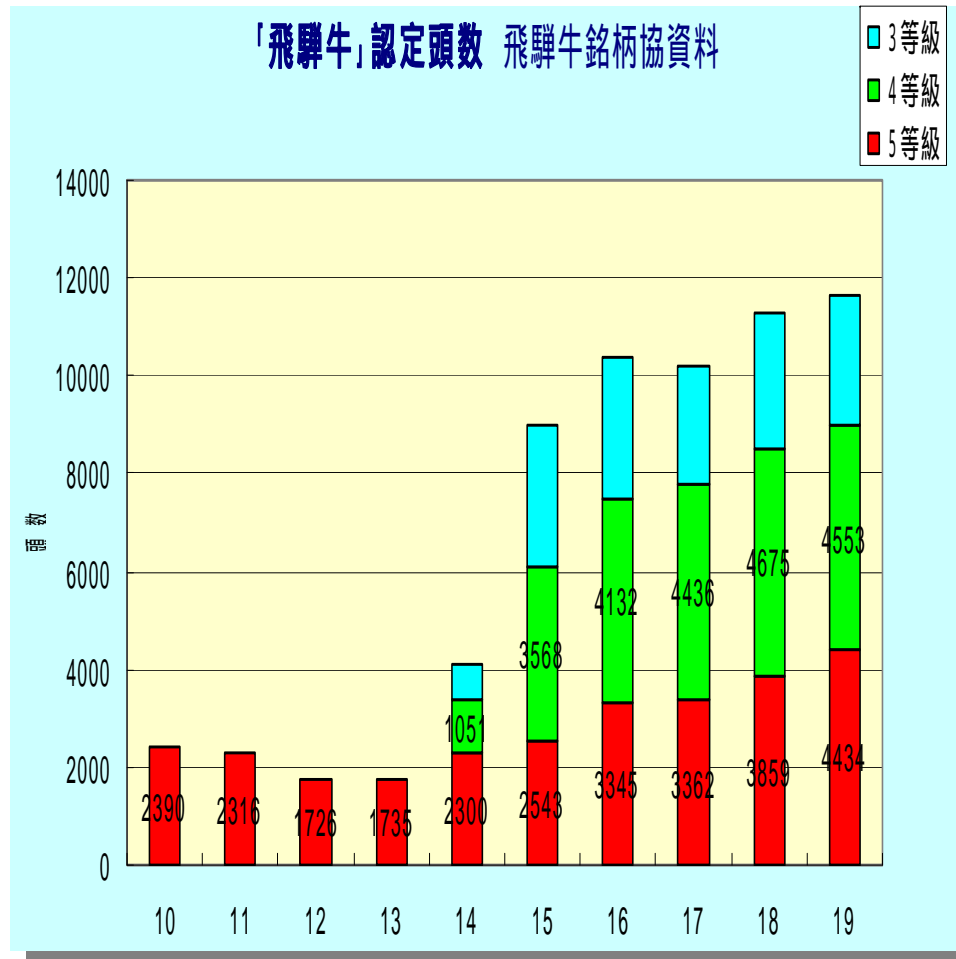
改良事業の成果 全共での成果は第8回から第9回へつながった

第8回全共最優秀枝肉賞 父：飛驒白清 (106,100円/kg、4,700万円/頭)



第9回全共
最優秀枝肉賞
父：飛驒白真弓
(22,710円/kg
1,094万円/頭)

4. 飛騨牛銘柄化推進の基幹施設



5等級：最上級品



4等級：上級品

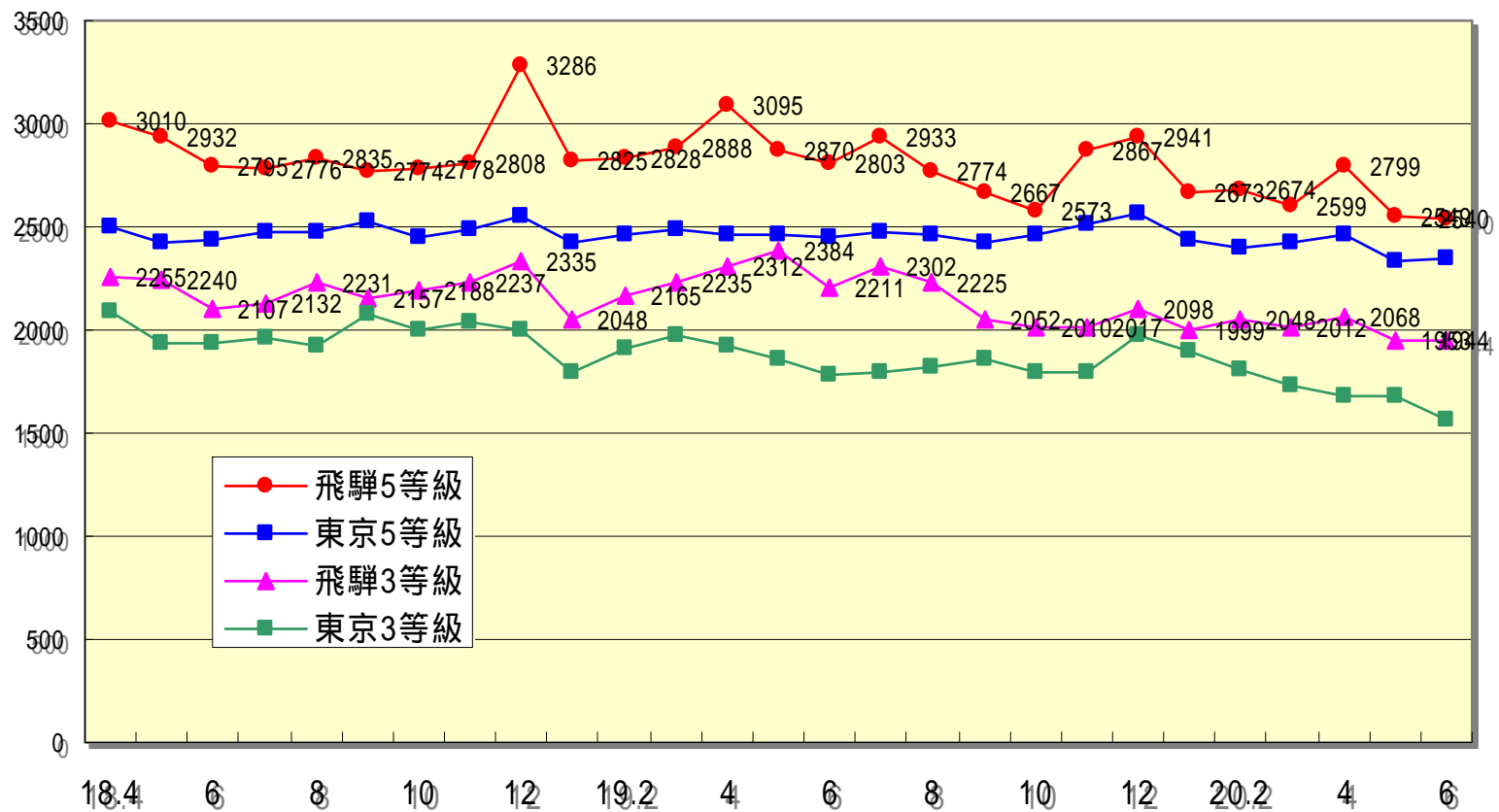


3等級：標準品

5. 高品質・衛生処理・銘柄化による高付加価値化

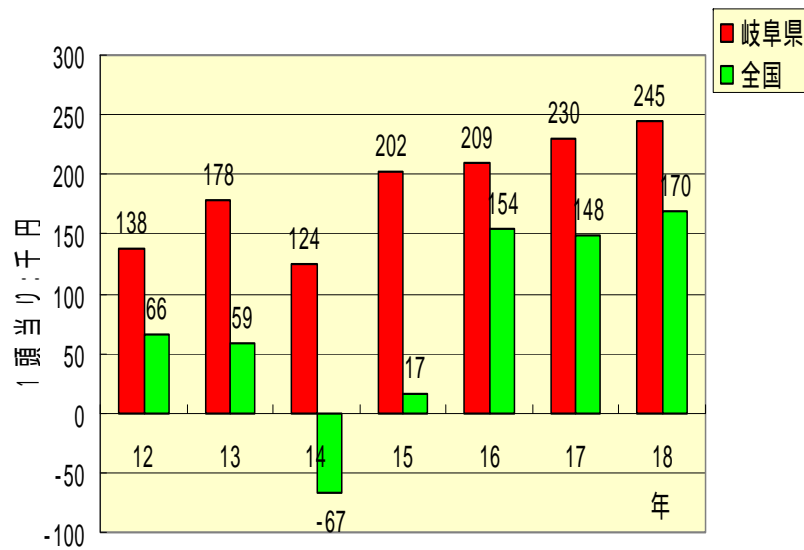
20年前より全頭セリによる枝肉販売が定着

枝肉価格の推移（和牛去勢） 資料：農畜機構「畜産の情報」、飛騨ミート

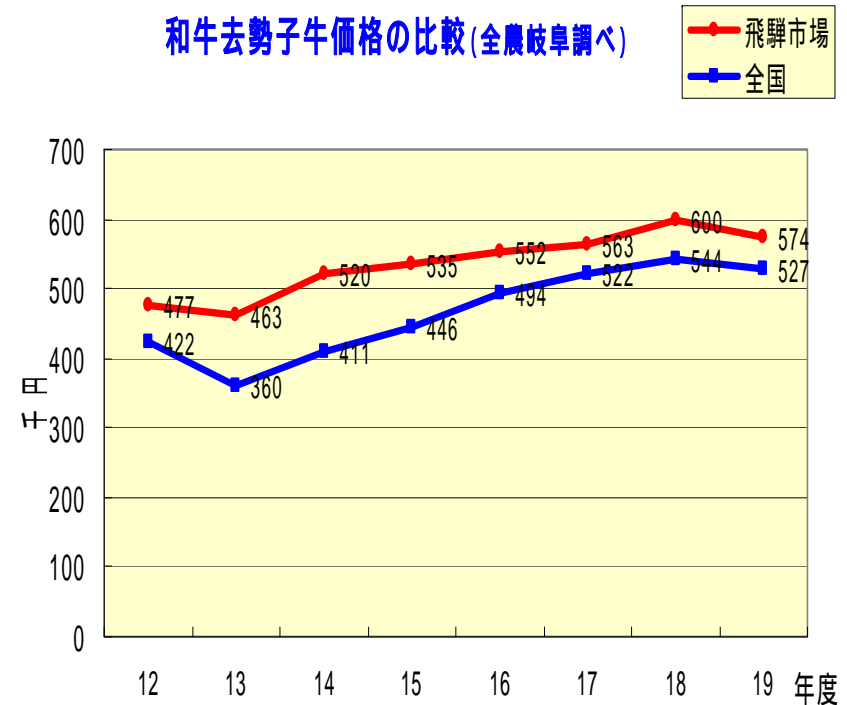


生産農家の収益性向上

和牛去勢牛収益の比較(農水省畜産物生産費調査)



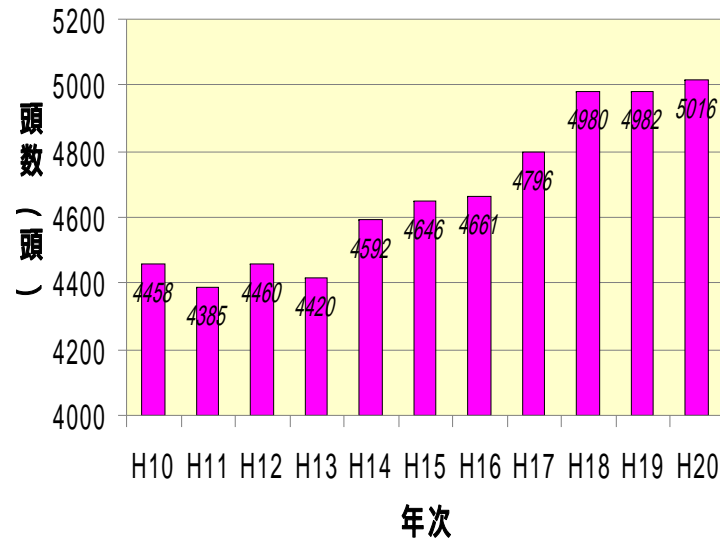
和牛去勢子牛価格の比較(全農岐阜調べ)



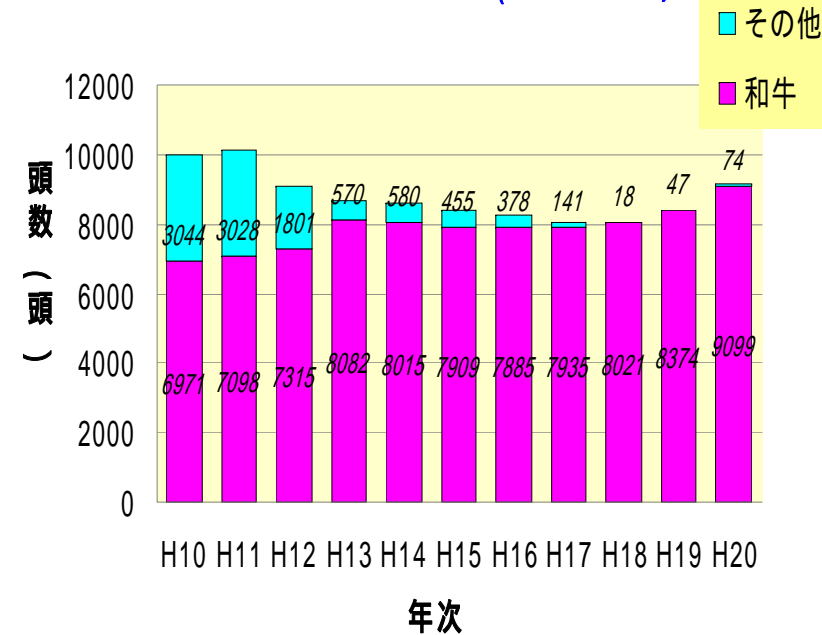
- ・ 高付加価値化による販売で、農家の収益性は向上（全国比144%：18年）
- ・ 肥育農家の収益性向上により子牛価格も連動（全国比109%:19年去勢子牛）

飛騨牛生産基盤の拡大

繁殖雌牛頭数の推移(飛騨地域)



肥育頭数の推移(飛騨地域)



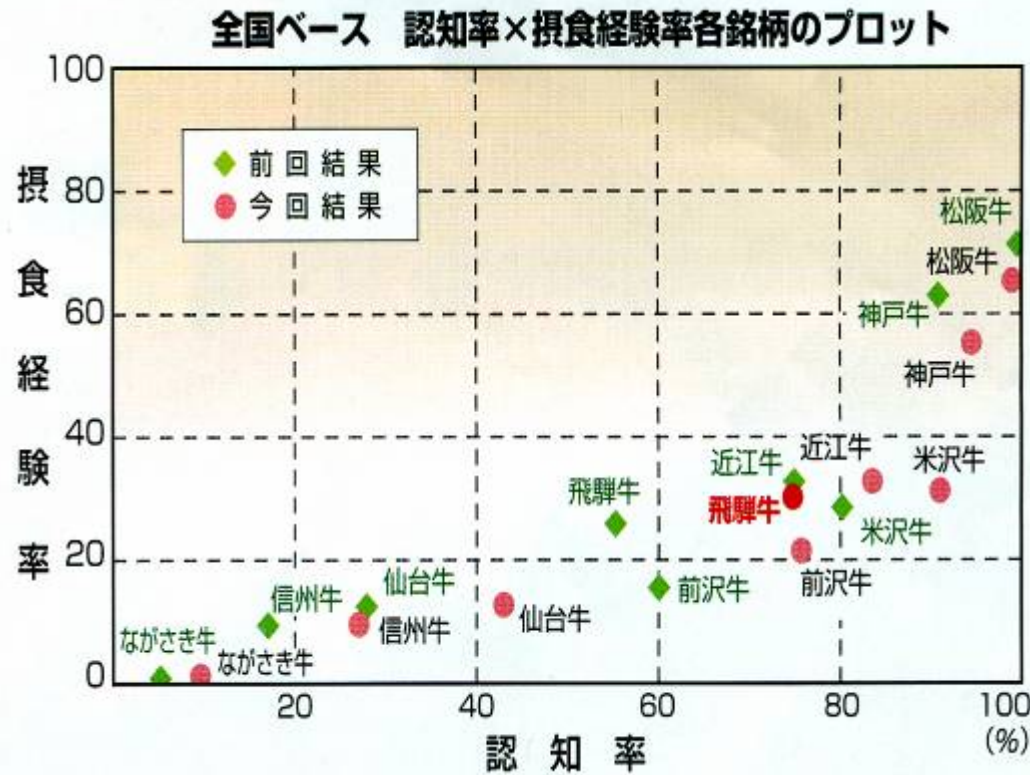
- ・繁殖牛頭数は10年前に比べ113%に増加、とくに14年に食肉センター整備後が顕著
- ・和牛肥育牛頭数は10年前に比べ130%に著増、14年以降は和牛へ変換

6. 観光産業と連携、地産地消による販売促進

- ➡ 飛騨地域観光客 年間700万人
- ➡ 観光目的は散策型から「食べ物」体験型へ
「飛騨へ行って飛騨牛を」がトレンド
- ➡ ホテル・旅館（700軒）で
飛騨牛は人気メニュー
- ➡ 地場枝肉販売頭数
16年度2,010頭 19年度2,803頭（139%）



飛騨牛の認知度 (2007:飛騨牛銘柄推進協調)



- 飛騨牛の全国認知率
数年で大きく上昇
- 老舗の銘柄牛に追随

食品安全・品質方針

JA飛騨ミートは、「飛騨牛」を中心とした牛肉の処理、加工、および販売を行う食品工場です。

私たちは、**食品安全のための「ISO22000」、品質保証のための「ISO9001」、企業倫理のための「コンプライアンス」**の継続的推進により、「**信頼**」「**改革**」「**貢献**」を基本姿勢として、常にこの方針を見直しながら、全役職員をあげて消費者および購買者に「安全・安心」な食肉とサービスを提供し、地域畜産の振興と経営の安定に寄与します。

2007年4月1日
飛騨ミート農業協同組合連合会
代表理事会長 大池 裕