

【地域畜産振興部門 優秀賞】

夢と希望をもたらす飛騨食肉センターの活動

—meet(集い)・meeting(話し合い)・meat(ミート)の取組み—

飛騨ミート農業協同組合連合会
(代表：大池 裕)

1. 地域の概況

(1) 一般概況

当地域は、平成の合併により、1市19町村が高山市、飛騨市、下呂市、白川村の3市1村に再編された。

岐阜県の北部に位置し、東は長野県、北は富山県、西は石川県と他県に隣接し、地域の面積は岐阜県の総面積の約40%にあたる4,177.59km²でその内92.8%の3,876.42km²を森林が占め、高山市を中心に日本海側へは宮川が、太平洋側には飛騨川が流れ分水嶺となっている。

地域でもっとも大きな高山市から県庁所在地の岐阜市までは約130km、富山市までは約90kmという距離であるが、JR高山線や東海北陸自動車道や中部縦貫道の高規格道路により他県へのアクセスが容易となっている。

地域の気象状況は、特に北部は厳しく、冬期間は11月に見る初雪にはじまり、1月～2月の季節風により大雪となり積雪約2m、多い年には4mを越す積雪地帯である。

(2) 地域の農業・畜産の概況

飛騨地域は中山間地域に位置し、農畜産業は産業と地域の振興を図る上で重要な役割を担っている。

豊かな自然と農村風景と観光資源を生かし、消費者に選ばれ信頼される高品質・高付加価値な農畜産物づくりを進めることで、“飛騨ブランド農畜産物”を構築、強化し、飛騨地域の農畜産業の振興が図られている。

畜産物の代表である「飛騨牛」は生産拡大とともに全国ブランドとして地位を確保しており、農産物においても夏秋トマトや夏ほうれんそうは飛騨ブランドとして認知されて県内外で広く流通している。

こうした農畜産物の供給のため、生産を担う担い手の育成と経営の強化・組織作りを進

めていくとともに、生産から流通までのきめ細かい推進を図る必要がある。

地域には高山市公設地方卸売市場の他に、畜産関係では飛騨家畜流通センター（開設：全農）、飛騨ミート地方卸売市場（飛騨食肉センターと併設、開設：飛騨ミート農協連）が開設されており、地域の畜産物の流通拠点となっている。

特に、飛騨食肉センターにおいては、万全な衛生対策とともに、ISO22000、ISO9001 を取得し、「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ている。

飛騨地域の農業産出額（平成 18 年）

（単位：千万円）

区分 市町村	農 業 産 出 額																
	計	耕 種							畜 産							加 工 農産物	
		小計	米	野菜	果実	花き	工 芸 農作 物	その他	小計	肉用牛	乳用牛	生乳	豚	鶏	鶏卵		その 他 畜産 物
飛騨地域	2,518	1,630	362	1,075	108	44	14	χ	886	554	126	113	145	61	59	2	1
高山市	1,924	1,267	224	884	101	34	9	χ	657	381	93	83	123	60	58	1	-
飛騨市	336	210	76	120	5	2	1	2	125	104	11	10	χ	χ	-	χ	0
下呂市	250	146	57	71	1	8	5	χ	103	68	22	20	χ	χ	χ	χ	1
白川村	8	7	5	2	-	-	-	0	1	1	-	-	-	-	-	-	-

出典：第 54 次岐阜県農林水産統計年報

肉用牛

地域において、地域振興の一貫として肉用牛振興に力が入られてきた結果、各地で繁殖センター建設、公共牧場整備、畜産担い手の施設整備等の基盤整備が促進され、高齢化等での廃業等による繁殖雌牛の減少がカバーされてきた。

飛騨地域の繁殖戸数

畜種	項目	区域	H19.2	H20.2	(対前年%)	増減
肉用牛	繁殖戸数 (戸)	地域	250	248	(99.2)	△2
		県全体	445	436	(98.0)	△9
	肥育戸数 (戸)	地域	40	37	(92.5)	△3
		県全体	187	176	(94.1)	△11
	一貫戸数 (戸)	地域	31	29	(93.5)	△2
		県全体	84	83	(98.8)	△1
繁殖雌牛 (頭)	地域	4,982	5,016	(100.7)	34	
	県全体	8,563	8,753	(102.2)	190	
肥育牛 (頭)	地域	8,421	9,173	(108.9)	752	
	県全体	23,824	24,676	(103.6)	852	

飛騨牛銘柄確立のため雌牛の保留による生産基盤の拡大が図られている。

飛騨牛の改良や全共への参加に地域の生産者・関係団体等が一体となった取り組みが行われており、県を代表する銘柄である「飛騨牛」の一層のブランド化を推進している。

平成 13 年 9 月に B S E 感染が確認され、その後牛肉等の偽装表示等が問題化する等、消費者の食の安全性に対する意識が高まる中で、飛騨食肉センターの整備も行い、地元で生産・と畜・流通の体制ができており、産地の明らかな「飛騨牛」の評価は高い。

2. 活動目的と背景

(1) 飛騨地域に特化した肉牛生産との結びつき

飛騨地域は県土の約 39%を占め、うち 89%が山林であり、農業生産のためには地形的にも気候的にも恵まれてはいない。地域概況でも示したように平成 18 年における農業産出額は 251.8 億円で、野菜 42.7%、畜産 35.2%、米 14.4%の割合であるが、5 年前（平成 13 年）はそれぞれ 45.0%、28.0%、17.0%であり、畜産の割合が大きく増えている。畜産の中でも肉用牛が占める割合は 49.7%から 62.5%へと大幅に増えている。また、平成 18 年の作目別の特化係数（飛騨地域各作目産出額割合を県全体産出額割合で除した数値）を見ると肉用牛は 2.75 であり、他作目より群を抜いて高く、また、5 年前よりもさらに大きくなっており、肉用牛生産がいかにこの地域の経済活動に影響しているかを示している。このことは J A 飛騨ミートがすでに 30 年前に、時代を先取りした販売方法を定着させ、活発な経済活動を行ってきた証しでもある。このことが肉用牛の産出額を増やし、結果として農家経済を豊かにしている。

飛騨地域における作目別特化係数の推移(岐阜県農林水産統計年報より算出)

作目	米	野菜	果実	花	肉用牛	乳牛	豚	鶏
平成 13 年	0.64	1.75	1.16	0.31	2.40	1.02	1.20	0.15
平成 18 年	0.66	1.54	0.80	0.03	2.75	1.00	1.20	0.18

※特化係数：地域の各作目産出額割合を県全体割合で除した数値

(2) 飛騨牛の新たな定義と生産拡大

平成 14 年 12 月、飛騨牛銘柄推進協議会は消費者から健康上の理由で赤身志向の意見が多く寄せられたこともあって、飛騨牛の認定資格を見直すことになった。内容は従来の肉質等級 5 等級のみから 3 等級まで拡大し、5 等級を最上級品、4 等級を上級品、3 等級を標準品として位置づけすることであった。結果は多くの消費者からは選択幅が広がったとして好評であり、販売店や生産者の理解も得られて認定頭数も増加、生産拡大につながっている。

肉質等級割合と飛騨牛表示頭数の推移(J A 飛騨ミート分)

区分	肉質等級(%)					飛騨牛 表示頭数
	5 等級	4 等級	3 等級	2 等級	1 等級	
15 年度	28.2	36.0	29.7	6.0	0.1	4,841
16 年度	31.8	39.9	23.0	5.2	0.1	5,138
17 年度	32.1	41.5	20.9	5.5	0.0	5,195
18 年度	30.8	42.6	21.5	5.0	0.1	5,323
19 年度	35.7	39.5	20.9	3.9	0.0	5,592

(3) 食品安全のための国際規格 ISO22000 取得への道

イ) 職員の衛生意識の向上

消費者が求める食品は安全で、しかも品質の良いものへと意識が変わってきている中でとくに食肉においては関心が高く、整備に当たっては全面的に厚労省の安全性に

関するガイドラインに沿って HACCP システムを採用した背景がある。HACCP は施設の整備で完遂するものではなく、あくまでも方法であり、各職員が常に「高品質かつ安全な食品を出荷する」という基本的理念を持ち、科学的根拠に基づいたソフトを各部署で確実に実行して効果が現れる。整備以来このシステムに沿い、職員のアイデアによるレイアウトを存分に取り入れた工場で、処理から販売に至るまで順調に運営されているが、衛生意識は一段と高まり、さらに高い水準の品質管理へと一丸となった取組みの意欲が現れてきた。その結果 HACCP を基本とした衛生管理が認められ ISO9001 (品質マネジメントシステム) を認証・取得、さらに国内施設でも希有な ISO22000 (食品安全マネジメントシステム) の認証が得られることになった。とくに ISO22000 は食品安全の観点から人の生命にも関係してくる部分も多く、常に検証を行い日頃の研修、教育訓練を重ねながらシステムの徹底が図られている。

ロ) 製品への反映効果

平成 18 年 8 月～20 年 2 月の (財) 岐阜県公衆衛生検査センターによる検査結果は枝肉、部分肉ともサルモネラ菌、大腸菌類はゼロであり、一般細菌数も非常に少なく、枝肉付着細菌数は 3×10^2 個/100 cm² 以下で、他の施設に比べ 1/100 以下のレベルになっている。これは最も厳しいといわれる対米輸出基準をクリアしており、内臓類についてもその清浄度から、製品として最高の品質が保たれている。定期開催するセリ市では優れた品質の枝肉を定時、定量販売する機能が保たれていることから、買参者にとっても都合がよい市場となっている。セリ前の下見にはすべての情報を提供するとともに、明るい清潔な冷蔵庫内でのロースカット、さらにモモの断面も見やすい状態として評価しやすくし、セリ時には枝肉をガラス越しに展示、モニター画面には枝肉断面と共にモモの断面も表示するなど買いやすい環境に配慮している。また、高度な衛生管理下での部分肉加工を行うことは、小売店側としても高品質部位の適宜入手が可能であり、人件費、設備費などの節減メリットがあって利用が多い。

(4) 生産農家との連携活動

イ) 生産現場での衛生意識の向上

消費者に喜ばれる牛肉の原点は生産される農家にあることから最も力を入れていることである。基本は計画生産にあることから、年間の出荷計画を関係者と綿密に協議しているが、このことは生産農家の経営計画とも連携し、非常に重要なことである。その計画を基に関係する指導機関と共にポジティブリストに基づく生産現場への立ち入り指導を行い、損耗防止や事故防止に務めると共に、出荷時の留意点など細かな相談によって連携強化に努めている。また、モニター画面は消費者の飛騨牛に対する理解醸成として、また生産者の飼養管理研修等に活用され、飛騨牛の付加価値向上に繋がっている。その結果肉牛は、衛生的な状態で搬入されるため、細菌による枝肉汚染へのリスクが大きく軽減されている。

ロ) 改良事業への支援

蓄積されたデータは生産者の要望により、県畜産研究所が詳しく解析のうえ、定期的な研修会を開催している。このことは農家自身の技術改善につながるとともに、県域全体の改良事業の促進や飼養技術の改善に大きな効果を上げている。また、毎週行われるセリ市場の前には出荷枝肉を展示し出荷農家は衛生衣を着用したうえ観察でき、セリ状況も研修室モニターで確認できるよう便宜を図っている。この他、広域枝肉共進会を逐一開催して研究の場を設け有利な販売に努力をするとともに、生産農家には奨励のための表彰を行っている。5年ごとに行われる全国和牛能力共進会の肉牛出品には全面的に協力、支援をしているが、中でも特筆されることは、肥育技術の研鑽と繁殖牛の産肉性の検証のための枝肉共進会「飛驒牛カーニバル」を開催していることである。全共会場での上位入賞も栄誉なことであるが、選外になった肥育牛を一堂にしての枝肉研究会も、和牛改良上、非常に意義があることである。買参者の理解もあって、販売価格は一般共進会と変わらず、次回参加への意欲の向上につながっている。

全共最優秀枝肉賞を2回連続受賞

回次	種雄牛	枝肉重量(kg)	BMS	単価(円)	販売価格(千円)
第8回(岐阜)	飛驒白清	421	12	111,405	46,902
第9回(鳥取)	飛驒白真弓	459	12	22,710	10,424

第4回飛驒牛カーニバル(19.11)

肉質等級	頭数	割合(%)	単価(円)
5	53	45	3,522
4	44	38	2,466
3	16	14	2,185
2	4	3	1,627

- ・鳥取全共参加牛
- ・飛驒白清 8,572頭
- ・飛驒白真弓 45頭

(5) 飛驒牛フードチェーンの構築と連携

イ) 流通関係者、関連事業者との連携活動

消費者に広く安全に届けるためには多くの流通関係者の理解を得る必要があり、年1回は定期的に食肉流通フォーラムを開催、意見交換の重要な場となっている。同時に優良生産者及び購買者の表彰を行い、全生産者と購買者との情報交換、懇談の場ともなって非常に意義ある催しとなっている。また、高品質な食品を扱うことから卸・販売、資材納入、設備保守、廃棄物処理等多くの参入事業者との連携も緊密にとり、定期的な協議と共に衛生意識向上の研修会を実施している。

ロ) 消費者向けへの啓蒙普及活動

安全生産を基本としたフードチェーンは農場から始まり、処理施設、販売店を通じ最終の消費者へと辿るが、生産された飛驒牛を消費者に正しく理解してもらうことは極めて重要なことであり、その一環として定期的な行事として年1度、市民を対象とした食肉安全フォーラムを開催している。内容は牛肉消費に関する基調講演のほか、

保健所担当者による食品衛生、J A飛騨ミート職員による生産農場での実態、食肉センターでの衛生管理、家庭での食肉の取扱方法など生活に密着した課題としている。また、出席者全員に飛騨牛弁当を提供、アンケート調査を行うが、意義あるフォーラムとして定番の行事となって毎回 200 名以上の参加者があって好評である。その他、学校や各種団体の視察受け入れを随時行い、同時に開催する食肉教室は好評を博している。特に、地元町内会との連携は重要で懇談の機会を設けている。その他県内各種イベントへは積極的に出展し食肉の安全性向上への取り組みを紹介、正しい知識の啓蒙を続けている。

3. 地域畜産振興活動の内容

(1) 枝肉を取り入れた販売方式の合理化による農家経営の安定

飛騨地域のように大都会から離れた山間地域で、なぜ枝肉による活発な販売活動が可能であるかについては、今から約 30 年前に遡る。昭和 51 年、老朽化した飛騨食肉センターを国、県の助成を受け地元市町村及び農協がこぞって出資し整備を行った。昭和 59 年には飛騨ミート農協連が設立されたが、この時に将来性を見越し、旧態依然とした肉牛の生体出荷を改め、系統による一元集荷を行って枝肉とし、さらに全頭を格付けして公正なセリ市場で販売するという、当時としては思い切った流通方式を取り入れたことにある。買参者を限定することなく、開放された市場での定時、定量による公正な取引は、肉質改善も大きく進んだこともあって生産者からも精肉業者からも歓迎されることとなり、枝肉流通としての今日の形が整ってきた。公正な場での競争はセリ価格の安定にもつながり、このことは農家の経営を安定させる上で大きく寄与してきた。こんな背景もあって当時、農水省の主要事業であった肉用牛経済肥育促進事業を全国に先駆けて取り組んだ経過がある。

生産から販売・消費に至るまで、一貫して合理的な体制づくりを目指す J A飛騨ミートの基本的な理念はこの時点で生まれ、受け継がれて、今日の飛騨牛振興の基礎となっている。

(2) 飛騨牛の育種改良及び銘柄化推進

飛騨牛の銘柄化への推進は改良の歴史でもある。昭和 40 年代、和牛は日本独特の肉専用種と位置付けられ岐阜県でも生産農家と関係者が一丸となって取り組みが始まった。(社)全国和牛登録協会の指導のもとで各地域に和牛改良組合が組織され、体系的な基礎雌牛の保留とともに、優れた種雄牛に恵まれことも相まって飛騨牛の改良は大きく進展した。その過程において産肉能力検定は不可欠なことであったが、J A飛騨ミートでは検定牛の枝肉評価に全面的に協力、検定事業は円滑に推進し、大きな効果を上げることになった。さらに格付けされたデータを、農協等関係機関を通じて生産農家へ還元されることは、肥育

技術の向上につながるとともに、昭和 60 年代に始まった育種価評価を全国に先駆けて実証、飛躍的に改良を早めることにつながった。

その後、生産者のたゆまぬ飼養技術の改善も相まって、優れた肉質と重量を備えた枝肉が安定的に出荷されるようになってきたため、流通の将来を見据え、県下の統一銘柄として「飛騨牛」を定義付け、昭和 63 年、J A 飛騨ミートも主会員となって飛騨牛銘柄推進協議会（事務局：J A 全農岐阜）を設立した。この協議会の認定による飛騨牛（肉質等級 3 等級以上）は県下で年間約 1 万頭を越すまでになったが、うち J A 飛騨ミートの平成 19 年度出荷分は 5,592 頭で 5 年前に比べ 116%となっている。肉質、脂質の良さに加え、衛生管理も行き届いて安全性が担保されていることもあって毎週のセリ市場価格は堅調で、各等級とも常に東京市場より 10%以上上回る市況にあり、平成 19 年度は約 80 億円余の取扱高になっている。

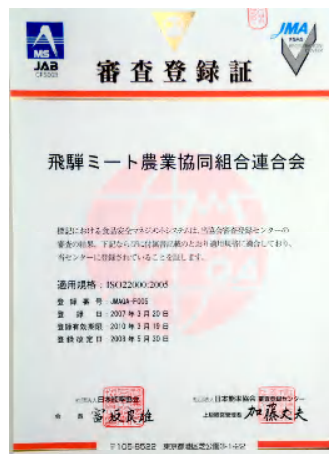
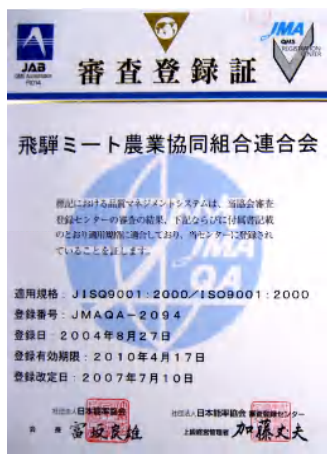
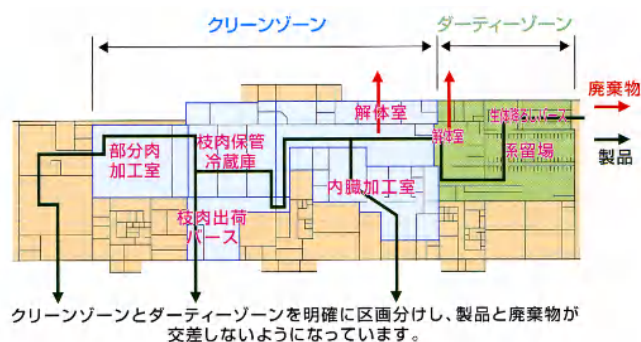
また、生産者へはセリ市場を通じ、飼養技術指導を行い、生産技術のレベルアップと食肉衛生思想の向上に務めているが、これらのことは商品である枝肉の付加価値を高め、最終的には生産者の所得向上につながっている。

（3）近代的衛生処理システムの導入による飛騨牛の高付加価値化

新しい「食」の時代を迎える中、畜産農家の生産物を最良の状態処理・加工し、消費者へ安全・安心な牛肉を届けることは食肉センターの基本的な責務である。平成 8 年には腸管出血性大腸菌 O-157 やサルモネラ菌に起因する食中毒防止のためにと畜場法等が改正されて、食肉処理施設の HACCP 構築が義務付けられた。一方、消費者の食品衛生への関心が高まる傾向にあることから、そのニーズにも対応するために、平成 9 年に新飛騨食肉センター建設運営協議会を設立し、国・県・市町村からの助成も得て、平成 14 年 4 月に新施設が完成した。前年の平成 13 年 9 月には国内で初めて B S E が発生したこともあって、食肉センターの設備及び衛生・検査体制への期待はますます高まってきた。施設は厚生省のガイドラインに沿って、HACCP システムを全面的に導入、クリーンゾーンとダーティゾーンの区分をはじめとし、処理・検査の作業動線はすべて合理的な流れとなって、徹底した品質管理で最高レベルの衛生状態が保たれるようになった。

さらに、職員全体にも衛生意識が高まり、平成 16 年には品質保証のための国際規格 ISO9001 を、平成 17 年には第 1 回岐阜県 HACCP 推進優良施設として認定され、さらに平成 19 年には食品安全のための ISO22000 を、卸売市場開設の食肉センターとして全国で初めて認証取得、同時に(財)日本適合性認定協会 (JAB) の認証をも受けて全国に誇る施設となったが、このことは生産農家の現場や流通の段階での衛生意識の高揚にもつながっている。

これら一連のクリーンシステムによる管理で、枝肉や加工された部分肉の汚染は防止され、品質が保持されて消費者の手に渡るため付加価値は非常に高まっている。

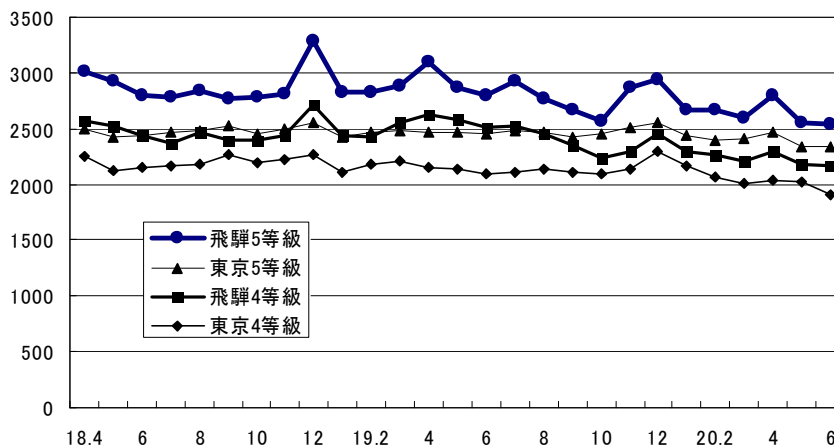


工場での製品の流れと ISO9001、ISO22000 の審査登録証

生産された飛驒牛の付加価値の高さは、枝肉の市場価格に反映されている。飛驒牛の特色は鮮やかな肉色と良質な脂肪、きめこまかな脂肪交雑にあるが、衛生的に処理された高い品質の枝肉の評価は高く、全国に比べて常に高い価格で取引されている。年度の平均値で見ても、販売価格は全国の中心市場である東京市場に比べ、各等級とも 1 kg 当たり 200~300 円高い価格で取引される現状にある。

枝肉価格が東京など大消費地市場の建値に影響されることなく、地域独自に銘柄牛としての価格形成がなされていることは大きな効果であり、品質に加え衛生的管理の大切さを物語っている。

飛驒ミート、東京市場枝肉単価の推移 (和牛・去勢)



枝肉単価:円/kg(年度平均、～20.6)

年 度		18	19	20
5 等級	飛驒ミート	2,878	2,789	2,629
	東京市場	2,474	2,460	2,382
4 等級	飛驒ミート	2,548	2,214	2,209
	東京市場	2,211	2,203	1,989
3 等級	飛驒ミート	2,194	2,139	1,988
	東京市場	1,969	1,877	1,639

(4) 観光産業と連携した地産地消による販売促進

飛驒は文化的遺産の多い高山市をはじめ、温泉の下呂市、世界文化遺産の白川村など全国に名を知れた観光地があり、年間約700万人の観光客が訪れる。高山市観光課の調査によると、最近の傾向は従来の名所・旧跡・町並散策に加えて「食べ物」を目的とする観光が多くなっており、中でも飛驒牛料理は最も人気がある食材となっている。飛驒地域には約700軒に及ぶホテル・旅館があるが、いずれも「飛驒牛のある食事」は重要なセールスポイントとなっており、名産品飛驒牛の地産地消が確実に定着し、さらなる広がりを見せている。このことは枝肉販売頭数の飛驒地域向けが、平成16年度は2,010頭であったものが、平成19年度には2,803頭となり、この3年間で40%も超え、年々増加していることから推察される。また飛驒牛銘柄推進協議会による平成17年度における市場調査によると、東海地域における認知率は90%、摂食経験率は約70%であり、老舗の松阪牛とほぼ同等の評価を得ている。最近ではビジットジャパンのキャンペーンやフランスのミシュラン社が、日本を代表する観光地として高い評価をしたこともあって多くの外国人訪れ、平成19年度は13万2千人を超え、さらに増加の傾向にあるが、中でも東南アジア地域からは約60%でその伸びは著しい。ホテルでは飛驒牛のオーダーが非常に多いとされるが、このことは現在、岐阜県農林水産物輸出促進協議会が進めている、中国本土への輸出計画が実現した際には、飛驒牛を理解し大切な顧客になることが期待されている。

この他、各地で開かれる岐阜県農業フェスティバルほか各種のイベントへ出展し、積極的なPR活動を行うとともに、特製の飛驒牛串焼きを提供し好評を得ている。

いずれにしても地元食肉センターでの最高水準の衛生管理のもとで高品質な飛驒牛が加工されて初めて可能なことであり、多くの信頼を得て更なる努力が続けられている。

地域別枝肉販売頭数の推移:頭(%)

区 分	16年度	17年度	18年度	19年度
飛 驒 地 域	2,010(36)	2,193(39)	2,394(41)	2,803(47)
県内(飛驒以外)	2,795(50)	2,729(48)	2,675(46)	2,606(43)
県 外	767(14)	742(13)	721(13)	607(10)

4. 活動の年次別推移

年次	活動の内容等	成果	課題・問題点等
平成 6 年	新食肉センター建設計画 着手		施設の老朽化による衛生問題
平成 14 年	工場の新築移転 脊髄吸引機の設置 竣工記念せり市 平成 14 年度畜産流通フォーラム 第 9 回 J A 肉牛フェスティバル 第 8 回全国和牛能力共進会 第 3 回飛騨牛カーニバル 飛騨牛フェア 定例肉牛出荷会議 定例課長以上会議 視察受入 各種研修会	食品工場の完成 脊髄の吸引除去 和牛 150 頭 200 名 和牛 160 頭 和牛 186 頭 4,680 万円 和牛 85 頭 年間 12 回 毎月 1 回 毎月 1 回 年間 53 回 年間 21 回	
平成 15 年	竣工 1 周年記念せり市 平成 15 年度畜産流通フォーラム 第 10 回 J A 肉牛フェスティバル 県下 J A 肉牛枝肉共進会 飛騨牛フェア 定例肉牛出荷会議 定例課長以上会議 視察受入 各種研修会	和牛 120 頭 170 名 和牛 160 頭 和牛 180 頭 年間 12 回 毎月 1 回 毎月 1 回 年間 23 回 年間 25 回	
平成 16 年	創立 20 周年記念せり市 創立 20 周年記念式 平成 16 年度畜産流通フォーラム 第 11 回 J A 肉牛フェスティバル IS09001 の構築 県下 J A 肉牛枝肉共進会 汚泥乾燥施設完成 牛トレーサビリティソフトの導入 飛騨牛フェア 定例肉牛出荷会議 定例課長以上会議 視察受入 各種研修会	和牛 150 頭 170 名 和牛 160 頭 認証取得 和牛 180 頭 浄化槽汚泥の焼却 個体識別番号等の正確な伝達 年間 12 回 毎月 1 回 毎月 1 回 年間 24 回 年間 20 回	

平成 17 年	<p>新高山市誕生記念「飛驒牛」せり市 平成 17 年度畜産流通フォーラム 第 12 回 J A 肉牛フェスティバル 県下 J A 肉牛枝肉共進会 第 1 回岐阜県 HACCP 推進優良施設表彰 受賞 牛体不動化装置設置 地元交流会 飛驒牛フェア 定例肉牛出荷会議 定例課長以上会議 視察受入 各種研修会</p>	<p>和牛 150 頭 170 名 和牛 160 頭 和牛 190 頭 ピッシングの中止 100 名 年間 12 回 毎月 1 回 毎月 1 回 年間 24 回 年間 40 回</p>	
平成 18 年	<p>県下 J A 肉牛枝肉共進会 第 1 回 J A 飛驒ミート地方卸売市場 肉牛枝肉共進会 平成 18 年度畜産流通フォーラム 第 13 回 J A 肉牛フェスティバル 県下 J A 肉牛枝肉共進会 ISO22000 の構築 地元交流会 牛硬膜除去装置の設置 飛驒牛フェア 定例肉牛出荷会議 定例課長以上会議 HACCP 委員会 視察受入 各種研修会</p>	<p>和牛 190 頭 和牛 150 頭 270 名 和牛 160 頭 和牛 180 頭 認証取得 100 名 B S E 特定部位の完全除去 年間 12 回 年間 6 回 毎月 1 回 毎月 1 回 年間 30 回 年間 40 回</p>	
平成 19 年	<p>第 2 回 J A 飛驒ミート地方卸売市場 肉牛枝肉共進会 平成 19 年度畜産流通フォーラム 第 14 回 J A 肉牛フェスティバル 食肉安全フォーラム 2007 第 4 回飛驒牛カーニバル 県下 J A 肉牛枝肉共進会 食肉セミナー ISO9001 更新審査 食肉衛生処理高度化委員会 飛驒牛フェア</p>	<p>和牛 150 頭 240 名 和牛 160 頭 300 名 和牛 117 頭 和牛 180 頭 35 名 年間 12 回 年間 6 回</p>	

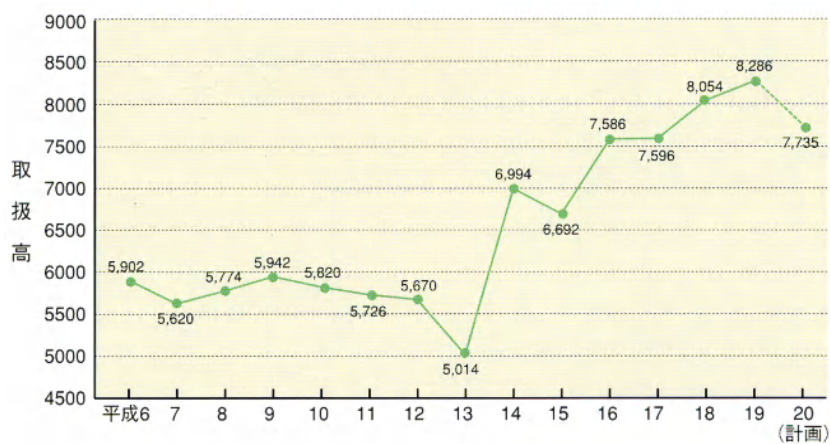
	定例肉牛出荷会議 定例課長以上会議 HACCP 委員会 視察受入 各種研修会	毎月 1 回 毎月 1 回 年間 25 回 年間 40 回	
平成 20 年	第 3 回 J A 飛驒ミート地方卸売市場 肉牛枝肉共進会 地元交流会 平成 19 年度畜産流通フォーラム 食肉流通関連制度遵守セミナー 食肉安全フォーラム 2008	和牛 150 頭 200 名 250 名 50 名 350 名	

5. 活動の成果

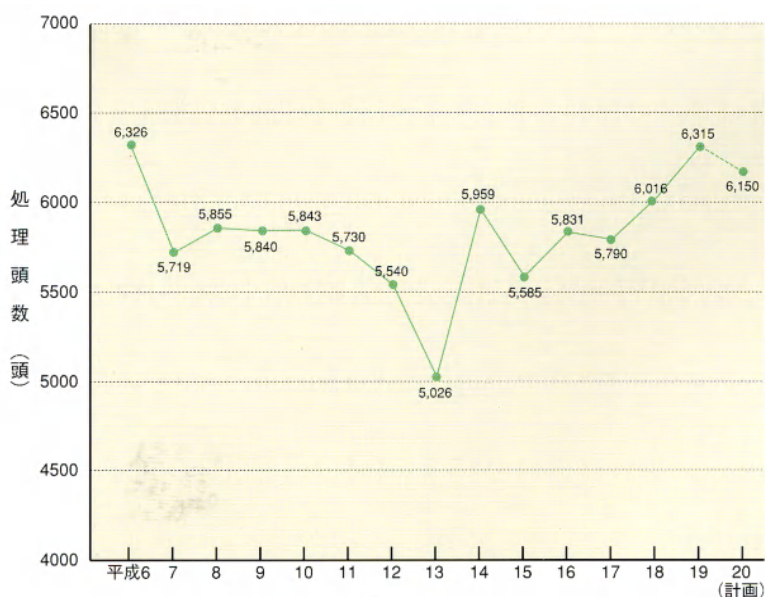
(1) 取扱高の伸びによる農家経営への貢献

新設移設した後の事業は順調な伸びをみせ、平成 19 年度は肉牛と畜処理頭数 6,315 頭、枝肉処理頭数 3,345 頭で、取扱高は約 83 億円に達し、移設前の平成 13 年度の比べ 165% の伸びになっている。このことは飛驒牛の品質の良さに負うところが大きいですが、フードチェーンに携わる各段階すべてが連携して努力してきた結果である。ここでの事業の伸長が農家の経済を潤し、食肉関連事業の利益を生み、ひいては地域経済の活性化へとつながって行くことになる。なお、平成 20 年度については全国的に販売価格が伸び悩んでいることから若干下方に修正している。

取扱高の推移（単位：百万円）



肉牛と畜処理頭数の推移（頭）



（２）生産農家の収 の向上

益性

農水省畜産物生産費調査より収益性（１頭当たり所得額）の推移を和牛去勢牛についてみると、岐阜県の場合は平成12年以来順調に増え、平成14年は国内でのBSE発生の影響で下降したが、以後は回復し平成18年度は245千円で12年に比べ約1.8倍となり、東海3県や全国の平均よりもかなり高い収益性となっている。これにはJA飛騨ミートにおける販売価格の堅調な推移が大きく寄与している。

また、肥育経営が堅調であることは飛騨の子牛価格へも影響し、ここ数年は去勢子牛の場合、全国平均より1頭当たり5～6万円高い価格で取引されており、子牛生産農家の収益性も高めている。

（３）第8回全共（岐阜）肉牛会場・セリ市場開設による活性化

第8回全共は平成14年9月に岐阜県で開催されたが、種牛は隣接する旧清見村の県畜産研究所で行われ、肉牛はJA飛騨ミートが会場となった。その前の平成12年には宮崎県で92年ぶりとなる口蹄疫が発生、さらに平成13年には千葉県で我が国最初となるBSE感染牛が発見されて、全国の畜産関係者を震撼させた。その直後であるだけに特に防疫には細心の注意を払い、38道府県、186頭に及ぶBSEの検査を限られた日程の中で円滑に行うために、検査官に協力して万全の体制で臨んだ。

幸いに新しい施設と職員の適切な業務体制が機能して、通常の処理数をかなりオーバーする頭数であったが何の支障もなく処理ができ、審査も良好な衛生環境の中で順調に進んだ。このことはその後の業務の自信へとつながり効果は大きい。

また最終日に行われたセリ市場には、全国から100社に及ぶ買参加者が詰めかけ大盛況を呈したが、岐阜県出品牛は1kg単価が実に111,405円（1頭4,689万円）となり、全共はもとより史上最高の高値に会場には驚嘆の声が上がった。他の出品牛も一般市場に比べても高い価格で取引され、この熱気は即日全国へ伝わり、BSE風評で困惑していた全国の肉牛関係者を元気付け、沈滞ムードを一気に払拭するきっかけとなった。

（４）畜産後継者の養成

飛騨牛の生産をさらに伸ばすためには、経営を意欲的に行う後継者の育成は極めて重要なことである。そのため関係する高校、大学校とも連携のうえ、可能性のある生産者子弟に積極的に働きかけ、希望者はJ A飛騨ミートの職員として採用、一定期間体験後に就農することを進めている。

(5) 地域と連携した各種の催し

J A飛騨ミートが平成 19 年度に地域と協調を図るために実施した行事は次のとおりである。

1) J A飛騨ミート畜産流通フォーラム

- ・参加者 購買者 40 名、生産者 60 名、消費者 10 名、関係機関 140 名、計 250 名
- ・当日の表彰
 - 多頭肉牛出荷者表彰 14 名 (肉牛 100 頭以上出荷)
 - 優良肉牛出荷者表彰 13 名 (肉質等級 5 率 40%以上・4 以上 80%以上)
 - 牛枝肉多頭購買者 15 名 (牛枝肉 100 頭以上購買)
 - 牛枝肉高額購買者 3 名 (牛枝肉 40 頭以上・110 万円/頭以上の購買)
 - 牛枝肉最高価格購買者 @12,390 円/枝肉kg
 - 部分肉等多額購買者 6 名 (5000 万円以上の購買)
- 第 3 回飛騨ミート地方卸市場肉牛枝肉共進会を同時開催 (出品頭数和牛 150 頭、最高価格 @10,815 円/枝肉kg)

2) 消費者食肉安全フォーラム

- ・参加者 一般市民 (消費者) 150 名、生産者 60 名、関係機関 60 名
- ・講演 食品の安全管理 (飛騨保健所)
 - 飛騨牛の生産から家庭まで (J A飛騨ミート)
 - 食肉センターの国際規格 ISO 認定 (J A飛騨ミート)
- ・食体験 飛騨牛弁当の試食とアンケート調査

3) 食肉流通関連制度遵守セミナー

- ・流通関係者 (食肉卸、小売店) を対象に食品衛生、表示、飛騨牛の定義等について研修を行い、食品偽装への注意を喚起、コンプライアンスの意識高揚を図った。
- ・参加者 44 名

4) J A飛騨ミート食肉モニターの設置と研修

- ・職員家族 41 名を食肉モニターに委嘱、研修を経て販売店・料理店のチェックを実施している。

5) 地元住民懇談会

- ・環境に配慮し、騒音や臭気の防止には極力努めているが、地域住民とのコンセンサスは不可欠であり、毎年全戸を招いて懇談会を開催している。
食品衛生に対する理解も得て、双方話し合いの良い機会となっている。
- ・参加者 200 名

6) 視察研修受け入れ

- ・関係者
北海道畜産公社、岩手県畜産流通センター、宮城県食肉流通センター、秋田県食肉

流通センター、庄内食肉流通センター、山形県総合食肉流通センター、福島県食肉流通センター、群馬県食肉卸売市場、高崎食肉センター、東京都中央卸売市場食肉市場、
 神奈川県食肉センター、新潟市食肉センター、富山食肉総合センター、金沢食肉流通センター、養老町立食肉事業センター、岐阜市食肉地方卸売市場、小笠食肉センター、
 滋賀県食肉公社、亀岡市食肉センター、鳥取県食肉センター、島根県食肉公社、県農えひめアイパックス、九州協同食肉、佐賀県食肉センター、熊本畜産流通センター、
 ミヤチク、南九州畜産興業、鹿児島くみあい食肉、沖縄県食肉センター、金沢食肉センター 他

・一般

小・中学生および高校生等の視察を積極的に受け入れているが、特に、生産農家の後継者には、地元産業視察の一環として毎年恒例の行事として定着化し、若い後継者育成にも寄与している。

飛騨高山高校生物生産科 38 名、清見小学校 35 名、国府中学校ほか（職場体験学習）15 名、一般消費者 25 回（220 名）

（6）食品衛生安全性向上のために参加した各種研修会

1）環境保全等対応型食肉センターシステム調査モデル事業

（社）日本食肉生産技術開発センターが実施する食肉衛生処理高度化ならびにコンサル事業に参画し、全国食肉センターの衛生レベルの向上に寄与した。

2）食品安全対策と ISO マネジメントシステム導入セミナー（日本能率協会主催）

食品安全のための「ISO22000」認証取得企業として、取得事例講演を行い、認証取得を希望する多数の食肉センター等 80 名が参加した。（平成 20 年 7 月、名古屋）

3）ISO22000 維持のため、職員の教育と各種資格者養成を行った。

外部機関認定者

HACCP コーディネーター 4 名

HACCP 実務者 4 名

ISO22000 内部監査員 5 名

ISO9001 内部監査員 2 名

米国食品営業施設衛生管理資格者 1 名

4）日本食品微生物学会誌への投稿

論文名：「ISO22000 認証食肉処理施設の衛生状況および各種行程等の細菌学的衛生状況」（共著）

5）先進機器の機能等実例紹介

BSE 対策として全国に先駆けて導入、整備した機器の紹介を実施

機器名：脊髄吸引機、浄化槽汚泥乾燥施設、牛体不動化処理装置、牛硬膜除去装置

牛トレーサビリティ伝達ソフト他

6）その他実施している事業、会議（19 年度）

・飛騨牛フェア 年間 12 回

・肉牛枝肉市場 毎週 1 回（年間 52 回）

・肉牛枝肉共進会（県域）年間 3 回

・定例肉牛出荷会議 年間 6 回

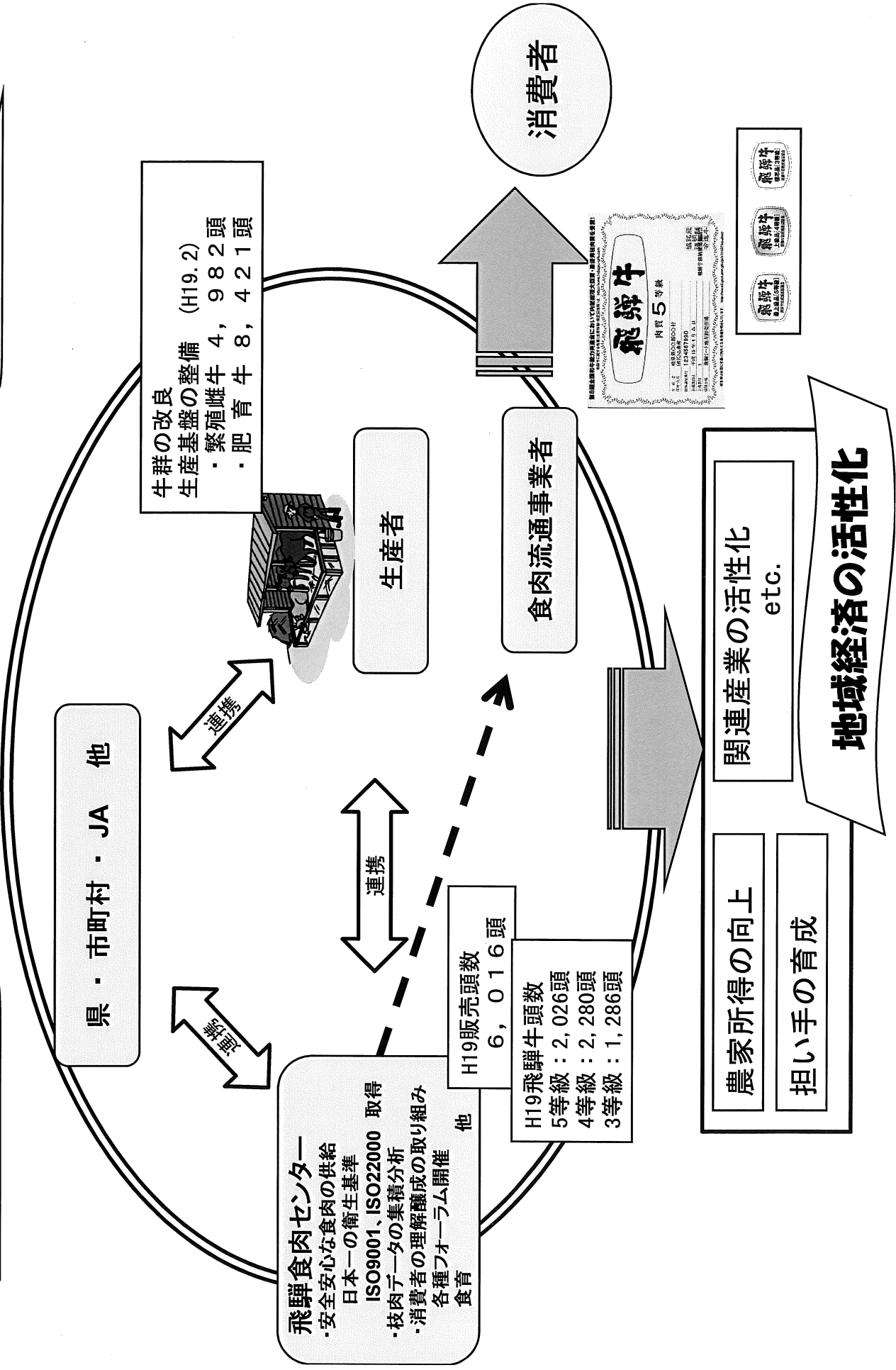
- ・定例課長以上会議 毎月 1回
- ・HACCP 委員会 毎月 1回
- ・各種研修会 年間 40回

7) 参加している主なイベント

飛騨牛のPR、飛騨牛串の販売で知名度が向上している。

- ・岐阜県畜産フェア（7月）
- ・JAひだ農業まつり（10月）
- ・岐阜県農業フェスティバル（10月）

「夢と希望をもたらす飛騨食肉センターの活動」



6. 今後の方向性と課題

(1) 国際的に通用する衛生向上対策

国際規格である ISO22000 ならびに ISO9001 を中心に、国際的に通用する食肉衛生のレベルを維持するとともに、国内食肉処理施設の衛生向上に寄与して行く。

そのために情報の収集、最新の食肉処理技術の習得に努めるとともに、職員の ISO 内部監査ならびに HACCP に対する教育を引き続き徹底する必要がある。

(2) 生産者に対する指導の徹底

衛生的な飼養管理指導はもとより、生産性向上に関連する指導と情報提供を行い、生産基盤の安定と地域畜産の振興に寄与する。

(3) 流通関係者に対する適正な流通と衛生指導の徹底

慣れによる事故を防ぐため、特に食肉の温度管理等について指導し、食中毒等の事故防止に努めるとともに、適正な表示方法を啓蒙する。

(4) 消費者への啓蒙活動

食品衛生と品質について正しい知識を普及するとともに、飛騨牛の定義や表示についてさらに啓蒙を図る。

(5) 関係機関、団体と連携強化による肉牛生産基盤の育成

飼料高騰など飼育環境は益々厳しくなることから、関係機関、団体と連携のうえ生産者への支援を行い、生産量の確保を図る必要がある。

7. 活動・成果の普及推進のポイント

(1) 人づくり ～ 食の安全を守るという意識の保持 ～

職員の意識向上を図り、仕事に目標を持たせること。

(2) 目標設定 ～ 飛騨牛の銘柄化～

地域が一丸となって取り組める目標を設定すること。

(3) つながり ～ 食肉センターを取り巻く関係者との連携・協力 ～

生産者から流通・販売、消費者までをコーディネートすること。

(4) 情報開示 ～ 開かれた食肉センター ～

ホームページの開設により情報の提供を行うこと。

地域住民への施設公開と意見交換会を開催し、食肉センターの理解を図ること。

小・中・高等学校などの研修の積極的な受け入れを行い、学習の場とすること。

実施体制図

