

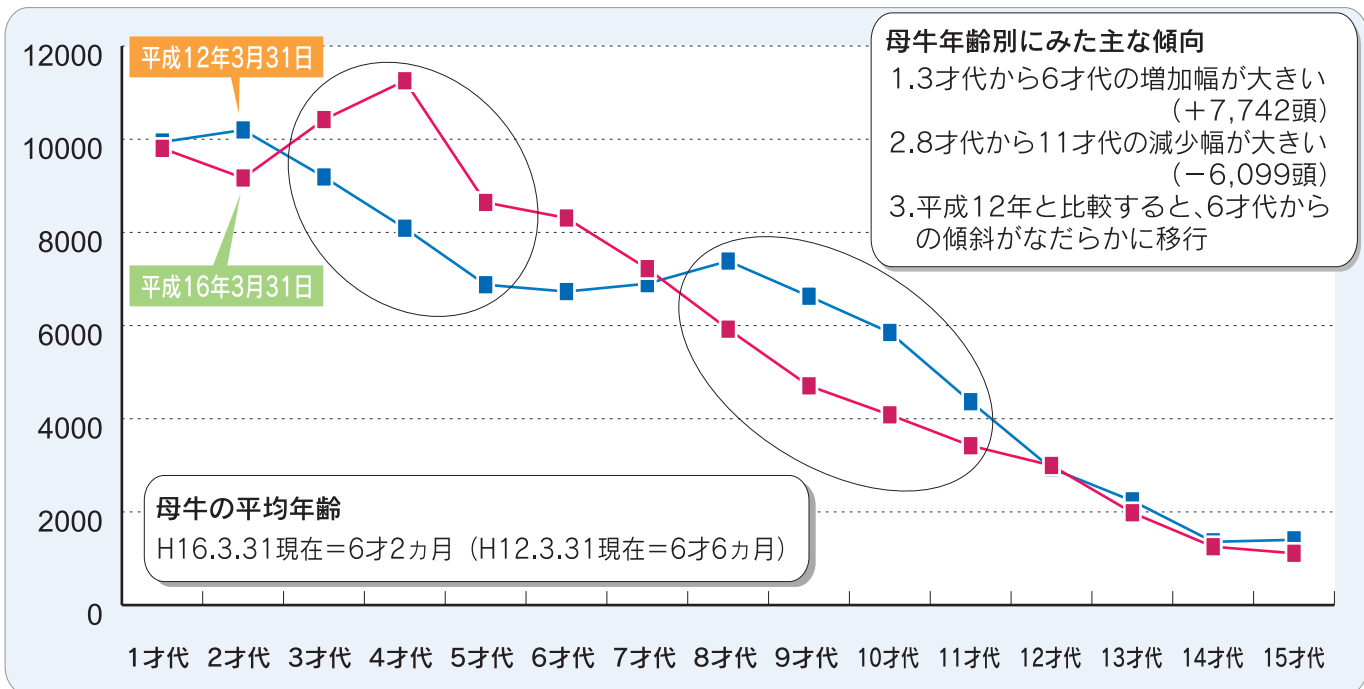
宮崎牛肥育農家飼養管理研修会開催!

平成16年10月12日に、シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート・ワールドコンベンションセンターサミットにおいてJA宮崎経済連主催により県内肥育農家及び関係者総勢約170名を集め「宮崎牛肥育農家飼養管理研修会」を盛大に開催しました。開会式の中で羽田正治会長より「上質なものを高く売るのが我々の使命、それに伴って農家の皆さんも上質志向で頑張っで戴きたい。」と挨拶があり、その後、年間上物率上位者個人の部・団体の部と牛体の清潔保持優秀者を表彰しました。

引き続き研修会に入り、講師として(有)シェパード中央家畜診療所の獣医師松本大策氏を招かれ「肥育牛の代謝病」と題し、第1胃の重要性と肥育飼養段階で最も重要な管理技術、ズルやシコリ等の代謝病のメカニズムを現場の経験を折り交ぜ分かり易く講義されました。経営と直接関係する内容であるため参加者は真剣に聞き入っている様子でありました。



宮崎県における母牛年齢別頭数



	1才代	2才代	3才代	4才代	5才代	6才代	7才代	8才代	9才代	10才代	11才代	12才代	13才代	14才代	15才代	合計
H16.3.31(A) (率)	9,804 (11)	9,168 (10)	10,422 (12)	11,255 (12)	8,643 (10)	8,309 (9)	7,222 (8)	5,923 (7)	4,706 (5)	4,084 (5)	3,421 (4)	2,997 (3)	1,982 (2)	1,253 (1)	1,112 (1)	90,301 (100)
H12.3.31(B) (率)	9,940 (11)	10,199 (11)	9,190 (10)	8,090 (9)	6,877 (8)	6,730 (7)	6,900 (8)	7,385 (8)	6,630 (7)	5,852 (6)	4,366 (5)	2,935 (3)	2,238 (2)	1,358 (2)	1,401 (2)	90,091 (100)
対12年増頭数(A-B) (率)	-136 (99)	-1,031 (90)	1,232 (113)	3,165 (139)	1,766 (126)	1,579 (123)	322 (105)	-1,462 (80)	-1,924 (71)	-1,768 (70)	-945 (78)	62 (102)	-256 (89)	-105 (92)	-289 (79)	210 (100)

注1) 子牛生産拡大奨励事業で報告されたデータから作成した。また、3月31日時点で1才未満のものは集計していない。
注2) 各JAから送られたデータを精査し、正確に把握できるものだけに限り集計したため、事業の実績頭数とは一致しない。

欧州の肉牛事情視察



社 団法人宮崎県家畜登録協会では、平成16年6月30日から平成16年7月10日にかけて『欧州肉牛の防疫対策と食肉衛生対策』を主要な研修テーマにドイツ・イギリス・フランスの欧州3カ国の実情について視察研修を行いました。

視察団として、全国和牛登録協会本部から山口係長が、本県から宮崎中央農協畜産部江藤部長を団長とする12名が参加しました。

この研修で、わが国が牛肉に係るトレーサビリティシステムを構築する過程において基本とした欧州肉牛の食肉衛生対策の実情を目の当たりにでき、生産形態の異なる欧州の肉用牛の実情を見聞できたことは、肉用牛に携わる視察団員にとって大きな財産となったと思っております。ここに、視察国の一つでありますフランスのランジス卸売市場と食肉直販店のアンディレクト・デュ・テロワールの状況についてご報告いたします。

まず、フランスのランジス卸売市場についてですが、この市場は、フランスの首都パリから南へ



▲枝肉には生産履歴を記載したパスポートが貼られる

6kmのところであり、高速道路、電車、空港にアクセスできる最高の立地条件を備えておりました。この市場の敷地内では、銀行、レストラン、ガソリン会社、レンタカー会社、輸送会社など1400社を超える多種多様な企業が活動を展開しており、1万3000人の従業員が雇用されているとのことでした。敷地面積232ヘクタール、年商7億ユーロのヨーロッパ最大規模を誇るこの卸売市場では、花、水産物、果物、肉などあらゆるものが取り扱われており、市場にところせましと並べられていました。その取引には、2万1000人ものバイヤーが応じ、その他、電話やネットによる取引も行われているとのことでした。スケールの大きさに



▲市場内ではあらゆるものが取り扱われている

驚かされました。また、食肉部門では、1日に600トンの牛や羊の肉が取り扱われているとのこと、生産履歴を記載したパスポートや個体識別カードに連動するラベルが枝肉、部分肉に貼られ、枝肉のカットからラベルの添付、肉の保存、出荷といった一連の作業が4万平方キロメートルもの広大な敷地で合理的かつ効率的に行われておりました。作業は午前3時から午前9時の間に行われ、相対取引を主流とした取引のなかで、肉の購買・精算の作業現場にも個体識別番号が連動して用いられていました。



▲敷地面積232haと広大



▲個体識別番号を処理する機械



▲ラベルを貼付



▲ラベルを添付された部分肉

次に、組合員自ら肉牛の生産と地域食材の販売をてがけるフランスの食肉直販店(アンディレクト・デュ・テロワール)についてですが、ここでは食材の生産履歴が食卓から農場のトレースされる様子をつぶさに見聞でき、消費者に対する商品の安全性への心配りには感銘を受けました。この食肉直販店開設の経緯を聞く中で、当初いろいろな分野の農場主15人が集い、農業会議所の支援を受けながら4

年という歳月をかけて農産物の生産の実態把握・加工品の製品化・流通の実態に至るまで直販店経営における問題点やその対応策についてレポートにまとめたという話を聞き、経営者としての心構えを垣間見ることとなりました。

また、この店は商品コンセプトを大型店と物流経過の中間におき、食肉、食肉加工品、野菜、果物、穀類、鶏卵、ワインなど家庭の食卓を彩る豊

富な食材を揃えており、消費者と対話のできる距離の中で常に消費者の嗜好を把握し価格設定や商品開発に向き合っている姿はまさに食の安全・安心を唱えるわが国の現状と重なり合う点でありました。



▲食材の加工小売販売を行っている



▲市場内の食肉店舗

▲肉のショーケース



▲牛肉の生産履歴を掲示板で紹介



▲子供の描いた絵を展示



▲給与している餌の内容についてパネルを使って説明される

したことを機に、ようやく手にした食への安全への危機意識をふたたび弛緩させることなく『安心』というか

けがえのない食物への評価を大切にしていくことの重要性を常に意識していく必要があると感じているところです。

店内では取扱う商品の生産履歴を消費者にPRしながら食材の加工小売販売を行うとともに、お客様に一番目に付く場所に地域の子供らが描いた家畜の絵を展示したり、『食育』に通ずる消費者との積極的な体験・交流を行いながら経営の多角化を図っている姿に出会うことができました。



▲直販店の概要を聞く

この情景に触れ、視察団員からは「こういう点に私たちが日々目を向けなければならないものが秘められている。」といった言葉も発せられ、この取り組みそのものが農村全体に活力を与えているように感じられました。

貴重な欧州での視察研修で様々なことを体験いたしましたが、わが国で牛海面状脳症が発生



▲加工品の数々