

事業計画

畜産・食肉産業を取り巻く環境は、畜産農家の減少、仔牛価格の高騰、そして、貿易交渉の先行き不透明な中、増え続ける輸入牛肉の動向など極めて厳しい状況が続いています。一方、消費者の「食の安全・安心」に関心が高まる中、依然として散発している食品製造過程の衛生問題や異物混入事象の発生など危機管理対策が急務となっています。

このような状況の中、当食肉公社は地域ブランド牛の「加古川和牛」及び「志方牛」の普及推進をはじめ加古川市の地場産業である食肉産業の振興に努めるとともに、生産地と消費者を結ぶ食肉流通の拠点として活動を展開し、畜産農家の経営安定と消費者への安全・安心、信頼をうる食肉の安定供給に努めています。

しかしながら、全国的な流通頭数の減少により処理頭数が減少するとともに施設の老朽化による光熱水費及び維持補修費の増高等、施設運営管理コストの上昇に苦慮しているところです。

今後も、畜産・食肉産業は厳しい状況が続くと予想されますが、諸経費の節減及び積極的な牛の集荷活動により処理頭数の増加を図り、食肉センターの活性化と健全な運営に努めてまいります。さらに施設パトロール、内部監査の実施により徹底した衛生管理基準等の遵守やHACCP体制の運用改善を進めることにより、衛生的な食肉処理及び安全性向上のための処理・加工技術高度化の推進に努め、マカオ、タイ、ベトナム、ロシア等（ロシア、カザフスタン及びベラルーシ）、ミャンマー以外にも新たな海外輸出先を開拓し、販路及び消費拡大を図ってまいります。

1 食肉センターの活性化と健全運営

（公益目的事業「加古川食肉センター運営管理事業」）

新年度のと畜頭数は、約7,000頭を確保するように努めます。さらに、食肉の安全確保及び品質保証を確実にし、消費者に安心して食べていただける食肉の安定供給を実現することを目的に引き続き、食肉センター施設管理状況パトロール、内部監査等の実施により、施設の衛生管理及び安全管理に最大の配慮を行い、関係機関との連携を図りながら適正な処理頭数の確保に努めます。また、施設の段階的な更新等により可能な限り光熱水費の圧縮に努めます。海外への輸出施設認証については、食品工場としてあるべき姿（PRP=Prerequisite Programs「前提条件プログラム」）を整備したうえでHACCP体制を構築し、輸出を担う生産農家や購買者に魅力のある食肉センターとしてPRを行うとともに新たな輸出先を開拓し、食肉センターの活性化を図ってまいります。

2 加古川食肉地方卸売市場の啓発活動事業

（公益目的事業「加古川食肉地方卸売市場運営管理事業」）

食肉地方卸売市場にあっては、食肉の安全確保及び品質保証を確実にし、消費者に安心して食べていただける食肉の安定供給を実現することを目的に、せり場施設管理状況パトロール、内部監査等の実施により食肉センターで処理されたすべての枝肉の適正な価格での市場取引の確保を目指すとともに、マカオ、タイ、ベトナム、ロシア等（ロシア、カザフスタン及びベラルーシ）、ミャンマー輸出認定施設併設の市場として、一層活発で開かれた公正な市場の実現を図り、市場の活性化に努めてまいります。

(法人会計事業)

食肉公社主催の共励会をはじめ多くの共励会を開催し、畜産農家の生産振興と肥育技術の確立及び枝肉の肉質向上を図ってまいります。

3 「加古川和牛」及び「志方和牛」「志方牛」の普及推進事業

安全で安心・高品質な地域ブランド牛「加古川和牛」を加古川和牛流通推進協議会と連携し、加古川市農林漁業祭、加古川市公設地方卸売市場の市場まつり、J A兵庫南ふぁーみんフェスタなど各種イベントを通じ、消費者へのPRを図るとともに、加古川市ふるさと納税記念品として加古川市外へのブランド発信にも努めます。また、各種共励会の開催を通して、「加古川和牛」取扱店への普及推進と肥育技術の向上によるブランド強化に努め、「志方和牛」「志方牛」とともに特産品としての地位をより一層高めるよう地域食肉産業の充実を図ってまいります。