

平成 30 年度事業計画

畜産・食肉産業を取り巻く環境は、高齢農家の離農などによる畜産物の供給不足、仔牛価格の高騰、飼料価格の変動、そして、不透明な状況となったTPPなど、厳しい状況が続いています。一方、我が国の牛肉の輸出拡大が続いており、平成 29 年の輸出量は前年と比べて 41%増の 2,271 トンになり、過去最多だった平成 28 年を大きく上回りました。

このような状況の中、当社は地域ブランド牛である「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。一方で、全国的な牛の流通頭数の減少により、食肉センターにおいても処理頭数が減少するとともに、施設の老朽化による維持補修費の増加等、施設運営管理コストの上昇が見込まれているところです。

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、食肉センターにおける処理頭数の増加を図るため、積極的な牛の集荷活動を継続するとともに、老朽化した施設の段階的な更新や、光熱水費をはじめとする諸経費の節減に努め、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。また、施設管理状況パトロールや内部監査の実施により、徹底した衛生管理基準を遵守するとともに、HACCP方式による衛生管理体制に基づき、衛生的な食肉処理及び安全性向上のための処理・加工技術の高度化に努め、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、関係機関との連携を図りながら約 7,000 頭を確保するように努めてまいります。そして、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、引き続き施設管理状況パトロールや内部監査の実施により、施設の衛生管理及び安全管理に最大の配慮を図ってまいります。また、老朽化した受水槽の更新をはじめ、施設の段階的な更新等により修繕費の節減を図るとともに、可能な限り光熱水費の圧縮に努めます。さらに、HACCP方式による衛生管理体制に基づき、台湾への輸出施設として認証されるよう取り組みを進め、輸出を担う生産農家や購買者にとって、より魅力的な食肉センターとなるよう努めてまいります。

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します。また、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）、ミャンマーへの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るとともに、老朽化したせり機の更新を進め、市場関係者にとってより魅力的な施設となるよう取り組んでまいります。

(法人会計事業)

食肉公社主催の共励会をはじめとする多くの共励会を開催し、畜産農家の生産振興とともに肥育技術及び枝肉の肉質の向上を図ってまいります。

3 「加古川和牛」及び「志方牛」の普及推進事業

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の各種イベントを通じて、高品質な地域ブランド牛の「加古川和牛」、安全・安心・手頃な値段の「志方牛」を消費者にPRするため、引き続き加古川和牛流通推進協議会等と連携して普及推進に努めてまいります。また、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。さらに、各種共励会の開催を通して、「加古川和牛」の肥育技術の向上によるブランド強化に努め、特産品としての地位をより一層高めることで、地域食肉産業の充実を図ってまいります。