

事業計画

畜産・食肉産業を取り巻く環境は、景気の低迷や全国的な畜産農家の減少、TPP問題等より一層厳しい状況であります。一方では、食品偽装問題など食の安全・安心に関心が高まっています。

このような状況の中、当食肉公社は加古川地方における食肉産業の発展に尽力するとともに、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・安心な美味しい食肉を安定供給することを目的に衛生的かつ効率的な最新システムの導入等により徹底した品質管理を行ってまいりました。

また、海外に販路を拡大し、平成24年1月にマカオへ輸出。10月にはタイへの輸出認定施設となり、平成25年1月にタイへ輸出しています。

しかしながら、畜産農家の減少、放射能汚染等の影響で処理頭数が伸び悩むとともに施設の老朽化による維持補修費が増嵩しており、経費の捻出など施設運営管理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るが、諸経費の節減及び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、施設運用パトロール、内部監査の実施による徹底した衛生管理基準等の遵守やHACCP手法を視野に入れた衛生的な食肉処理及び安全性向上のための処理・加工技術の高度化の推進を図り、より多くの消費者に「神戸ビーフ」「加古川和牛」をはじめ美味しい牛肉を安定的に供給してまいります。

1 食肉センターの活性化と健全運営

新年度のと畜頭数は、約12,000頭を確保するように努めます。

さらに、消費者の生活向上と健康増進を目的に引き続き、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、輸出を狙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、低迷している処理頭数の増加に繋げてまいります。

2 加古川食肉地方卸売市場の啓発活動事業

食肉地方卸売市場にあつては、食肉公社主催の共励会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ることによって、安全で安心な食肉の安定供給に努めてまいります。また、食肉センターで処理された全枝肉を荷受けするとともに、マカオ、タイ輸出認定施設、併設の市場として一層活発な荷受け、市場の実現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、市場まつり、ふぁーみんフェスタなど各種イベントを通じて消費者へのPR・取扱店への普及推進に努め、特産品としての地位をより一層高めるよう「加古川和牛」の振興及び「志方和牛」「志方牛」の普及推進に努め、元気な地域食肉産業の充実を図ってまいります。