



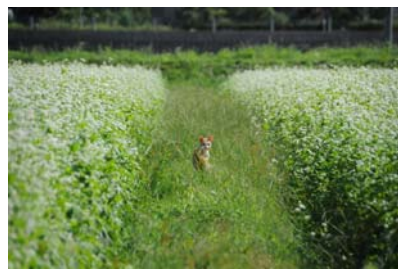
# 例会報告

高山西ロータリークラブ

第 2 6 3 0 地区 岐阜県 濃飛分区 創立 1 9 6 6 年 1 月 1 5 日

●例会日 毎週金曜日 12:30~13:30  
●例会場 高山市花里町 3-33-3 TEL 34-3988  
大垣共立銀行 高山支店 4 F

●会 長 井辺 一章  
●幹 事 塚 和信  
●会報委員長 田中 晶洋



そば畑の散歩道 田中 晶洋

## <会長の時間>

本日は J A 飛騨ミート様には大変お世話になります。日本国内のみならず、世界的にも知られた飛騨牛についてご紹介頂けるの事、どうぞよろしくお願い致します。

また駐車場整理をしていただきました SAA の皆さん、本日の設営を頂いた職業奉仕委員会の田中正躬さん、住田さんにも御礼申し上げます。



常務の小林です。ロータリーの名簿を拝見しますと、大変お世話になっている方々ばかりでございます。

この食肉センターは、平成 14 年に移転しました。以前は、県内にいくつかの肉牛の銘柄がありましたが、1 つに統一して飛騨牛が確立され、今や日本一の値段で取引されています。市内の肉屋さんや県内の肉屋さんは力があり、良質で高価な肉を取扱っています。

この食肉センターでは、1 年に 5,700 頭がセリにかかり、松阪、神戸牛をしのぐ価格となっており、輸出では、EU と他 10 か国に輸出ができ、ほぼ全世界に飛騨牛を輸出できる施設となっています。

先般、9 月 3 日から 10 日まで、県知事による米国へのトップセールスが行われ、飛騨牛のプロモーションもあり同行致しました。自動車でも今や世界のトヨタ、日産となり、和牛もオーストラリア産和牛、アメリカ産和牛など世界中に広がっていますが、本物を持っていくと言うのが今回のプロモーションでありました。

食肉センターは、と畜場法、食品衛生法、また食肉検査員は全て獣医師となっています。と畜の食肉は、牛、豚、馬、緬山羊が対象となり、食中毒はサルモネラ、カンピロバクター、糞便性大腸菌や黄色ブドウ球菌など家畜に由来するものが大半を占め、要因は食肉にあることなどから、この仕事には大変重いものがあります。

皆さん HACCP とよく聞かれると思いますが、これは国際的にも通用する衛生管理の手法で EU、米国はほとんどの食品に義務化されています。日本も 2020 年東京オリンピックまでに食の安全に向けて取り組んでいます。先般、岐阜県 HACCP 導入施設として第 1 号に認定されました。6 か所ほどの認定がありますが食肉では未だ他はありません。

また、ISO22000 を取得していますが規格自体が形骸化して来ており、(GFSI)世界食品安全イニシアチブが FSSC を求めており、飛騨ミートも来年の春までに認証取得したい。FSSC は掃除、手洗いに尽き特殊な作業ではありません。草の除去のためアスファルト化、植栽維持のために植栽に向けバック駐車しないなど啓蒙活動を行っています。

今、ヨーロッパに牛肉が輸出できる施設は全国で 4 か所、飛騨ミートの他群馬、鹿児島に 2 か所あり、銘柄牛としては飛騨牛、上州牛、鹿児島牛です。

職員 40 名程度で、年間 80 億円の取り扱いをしています。日本一の飛騨牛を日本一の食肉センターで提供したいと思います。

## <本日のプログラム> 職場訪問

職業奉仕委員長

田中 正躬

皆様こんにちは。本日はかねてよりご案内していました、J A 飛騨ミート様へ訪問させていただきました。小林常務様、牛丸参事様には大変お忙しい中にご足労をお掛けしますが、感謝とお礼を申し上げます。

ます。

ご存知のように、この施設は日本でも数少ない輸出する事が出来る食肉処理施設として、岐阜県からも優良事業所としての表彰を受けています。工場の中には衛生上の問題で入れませんので、DVD を見て頂きます。その後セリ場に移動頂きガラス越しではありますが、枝肉をご覧いただけます。移動の時間は 1 時 30 分頃になるかと思いますが、一度閉会点鐘の後にしたいと思います。余談ですが、この飛騨牛会館の玄関ホールに展示してありました物のうち生肉は提供できませんが、飛騨牛カレーとハツ干は買い求め出来るそうですので、ご希望の方はお買い求めください。それでは、小林様、牛丸様よろしくお願い致します。



飛騨ミート農業協同組合連合会 代表理事常務 小林 光士 様

人類に奉仕するロータリー

# 例会報告



飛驒ミート農業協同組合連合会 参事 牛丸 藤彦 様

これより、飛驒ミートの事業概況ならびに取組についてDVDを見ていただきたいと思います。そのあと、セリを行う場所、セリ場で飛驒牛、枝肉を見ていただきたいと思います。



と畜処理は通常月曜日・火曜日の2日間、または、年末など繁忙期には日曜日から3日間の処理を行い、木曜日にセリを開段しています。現在は、100頭ほど、年末になると180頭まで行っています。



セリ場にて、飛驒牛のA等級の枝肉の見学  
この枝肉は1頭約160万円、肩ロース、サーロイン、バラ、ヒレなど各部位を紹介いただく。



人類に奉仕するロータリー