

輸出事業計画

※申請者名：とちぎ牛肉輸出拡大コンソーシアム、品目：牛肉

1. 輸出における現状と課題

【現状】

- ・栃木県の農産物輸出は、牛肉、コメ、いちご、梨、花きなどが主要品目であるが、中でも牛肉は輸出額全体の約7割を占める重要な品目である。
- ・令和2（2020）年4月に「とちぎ食肉センター」が開場し、米国、シンガポール、EU、タイ、ベトナム、台湾、オーストラリア、ニュージーランド向けの食肉処理施設として認定され、各国へ輸出されている。

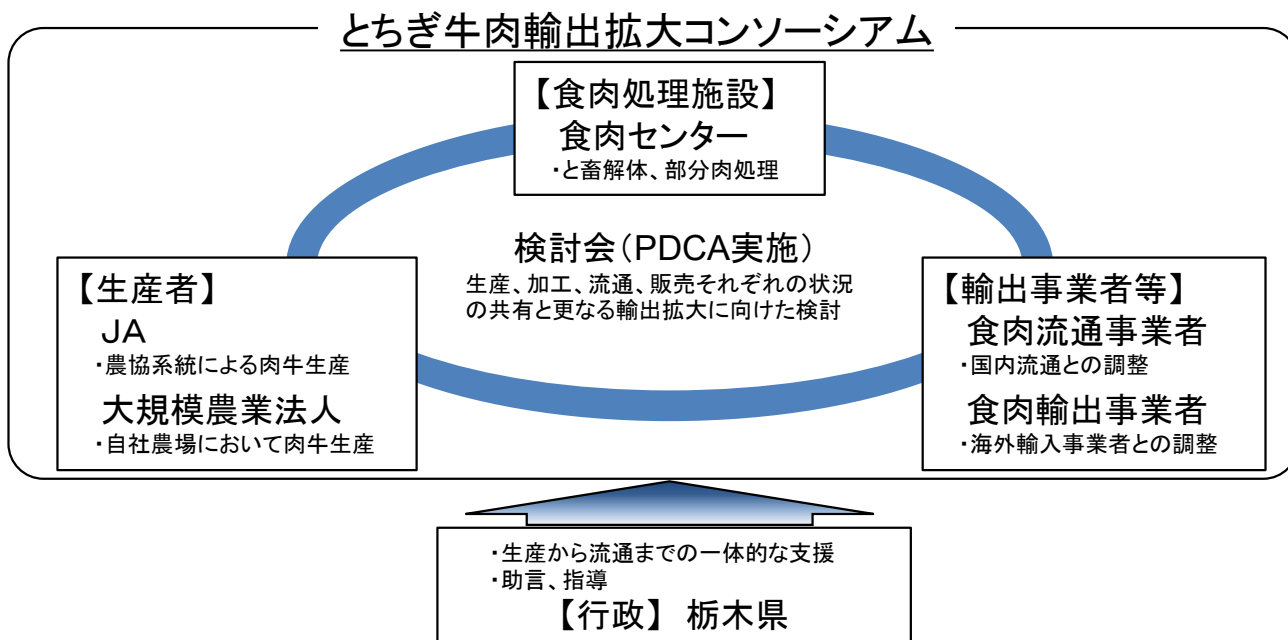
【課題】

- ・栃木県内の肥育牛生産頭数者は微増傾向にあるものの、国内供給とのバランスにも配慮する必要があることから、輸出向けの供給力が十分ではない。
- ・食肉センターにおいて輸出先の求めに応じた懸垂放血を導入したことにより血斑の発生がみられ、また、頭絡装着による肉牛の取扱いに伴う作業員の事故発生の増加が懸念。
- ・長時間輸送でも品質低下が起きないように、高度な衛生管理による食肉加工が必要。
- ・栃木県産牛肉の需要拡大に向け、ブランド力の強化が必要。

2. 輸出事業計画の取組内容

- ・生産者が輸出メリットを理解できるよう、所得の数値化などメリットの見える化に取り組み、輸出に取り組む生産者の拡大を図る。
- ・作業員配置の見直しなどにより作業時間の短縮を図り、血斑発生の低減を図るとともに、安全に肥育牛を取り扱うため、頭絡による安全な牛の取扱いの検討を進める。
- ・枝肉から部分肉加工に至るまでの細菌付着状況や食肉温度変化などの調査により、賞味期限の延長が図れる衛生管理を検討する。
- ・海外プロモーションによるPRやバイヤー招へいによる生産現場や食肉センターなどの取組のPRにより、県産牛肉の知名度向上とブランド化を図る。

3. 輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制



4. 輸出目標

	現状 (令和2年度)	目標年 (令和8年度)
輸出額（千円）	126,000	520,000
輸出量（t）	17	70