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

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、その中でも牛肉は輸出額全体の約1/2 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、ベトナム向けの食肉処理 施設として認定されており、現在は、米国、EU、シンガポールへ輸出されている。 【課題】
- ・栃木県内の肥育牛生産者は高齢化や後継者不足等により減少し、それに伴い飼養頭数も減り、供給力が低下。
- ・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事故発生が増加、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、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、ブランドカの強化が必要。

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、 簡単に装着できる簡易頭絡の検討を行う。
- ・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
- ・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。

輸出事業計画の実証と見直しを行うためのPDCA実施体制

とちぎ牛肉輸出拡大コンソーシアム

【食肉処理施設】

食肉センター

・と畜解体、部分肉処理

検討会(PDCA実施) 【生産者】

生産、加工、流通、販売それぞれの状況 の共有と更なる輸出拡大に向けた検討

【輸出事業者等】

食肉流通事業者

・国内流通との調整

食肉輸出事業者

海外輸入事業者との調整

JA

・農協系統による肉牛生産

大規模農業法人

自社農場において肉牛生産

生産から流通までの一体的な支援

助言、指導

【行政】 栃木県

4. 輸出目標額

	現状 (令和2年)	目標年 (令和7年)
輸出額(円)	126,000,000	500,000,000
輸出量(t)	17	67
輸出先国	アメリカ・E U・シンガポール	アメリカ・E U・シンガポール・タイ・ベトナム