

輸出事業計画（GFPグローバル産地計画）

※申請者名：飛騨ミート農業協同組合連合会 品目：飛騨牛

1. 輸出における現状と課題

当会は、これまでに14ヶ国・地域の輸出食肉施設認定を取得し、飛騨牛の海外展開を図るうえで、フードチェーンの中心的役割を果たしている。

今後、飛騨牛の更なる輸出拡大を図るためには、施設の効率稼働に向けた検討、生産農家に対する飼養管理指導、輸出先国の輸出食肉取扱要綱やコロナ禍で一層ニーズの高まる小割加工に対応する人材育成、設備変更、更には賞味期限延長等が課題となっている。

飛騨牛を輸出できる国・地域



2. 輸出事業計画の取組内容

1. 屠畜受け入れ農場ごとの肉牛腸管出血性大腸菌（STEC）汚染実態調査

- 飛騨牛の生産農場から食肉センターまでの流通経路において、安全性の向上を目指すため、初年度（R2）から継続的に農場毎の汚染実態を把握し、衛生対策に繋げる。

2-1. 施設稼働率向上に向けた施設運営計画の策定

- 外部コンサルティングチーム（（一社）フードシステム研究所・京都）を立ち上げ、施設の安定稼働・作業の効率化及びコスト削減を図るため、施設運営計画を策定する。

2-2. 施設運営計画の実施・検証

- 次年度（R3）より策定された施設運営計画を実施し、翌年度に向けた課題・改善点等の検証を行う。

3-1. 英訳版HACCPマニュアル等の作成

- HACCP導入が必須となっている国からの査察者に対応するため、英訳版HACCPマニュアルを作成する。

3-2. HACCP運用のコンサルティング

- FSIS（米国農務省食品安全検査局）の査察結果に基づき再構築したHACCP計画及びHACCPシステムの課題・改善点について、外部コンサルティング（山口大学）に委託し、検証する。

4. 微生物検査比較試験

- 検査精度の高い採取法を採用するため、微生物検査の検体採取法である「切除法」と「スポンジ法」による比較検討を行う。

5. 高度な衛生管理に対応できる職員育成

- EU及び米国等の輸出食肉取扱要綱に定める高度な衛生基準に対応できる職員を育成するため、食品分析開発センター（SUNATEC）専門講師に招き、衛生管理研修会を開催する。

6. 動物福祉の考え方に対応できる職員育成

- 動物福祉（アニマルウェルフェア）に先進的なEU・米国等の考え方を学び、現地査察に対応できる職員を育成するため、岐阜大学から講師を招き、動物福祉研修会を開催する。

7. と畜、加工ラインでの部分肉に影響を与える微生物調査

- 食肉センター内のと畜・加工ラインに存在する微生物が部分肉に与える汚染要因を究明するため、東京海洋大学と連携し、調査・研究を行う。

8. 需要の高まる少量包装（小割）に対応できる体制づくり

- 国内外においてニーズの高まる小割加工に対応するため、全国食肉学校から講師を招き、小割技術研修会を開催する。
- 小割加工に対応するため、部分肉包装ライン（大型真空包装機、シュリンク・チラー）を整備・導入する。

9-1. 賞味期限延長に係るデータ収集

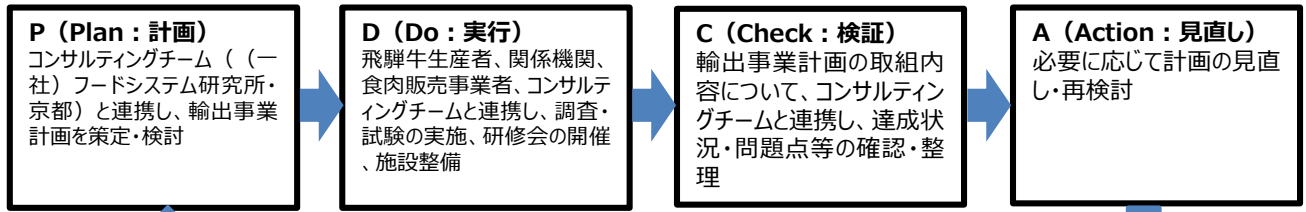
- 飛騨牛の賞味期限延長によるチルド船便輸送を可能にするため、賞味期限に影響を及ぼす要因についてデータ収集し、分析を行う。

9-2. 船便輸出の実証試験

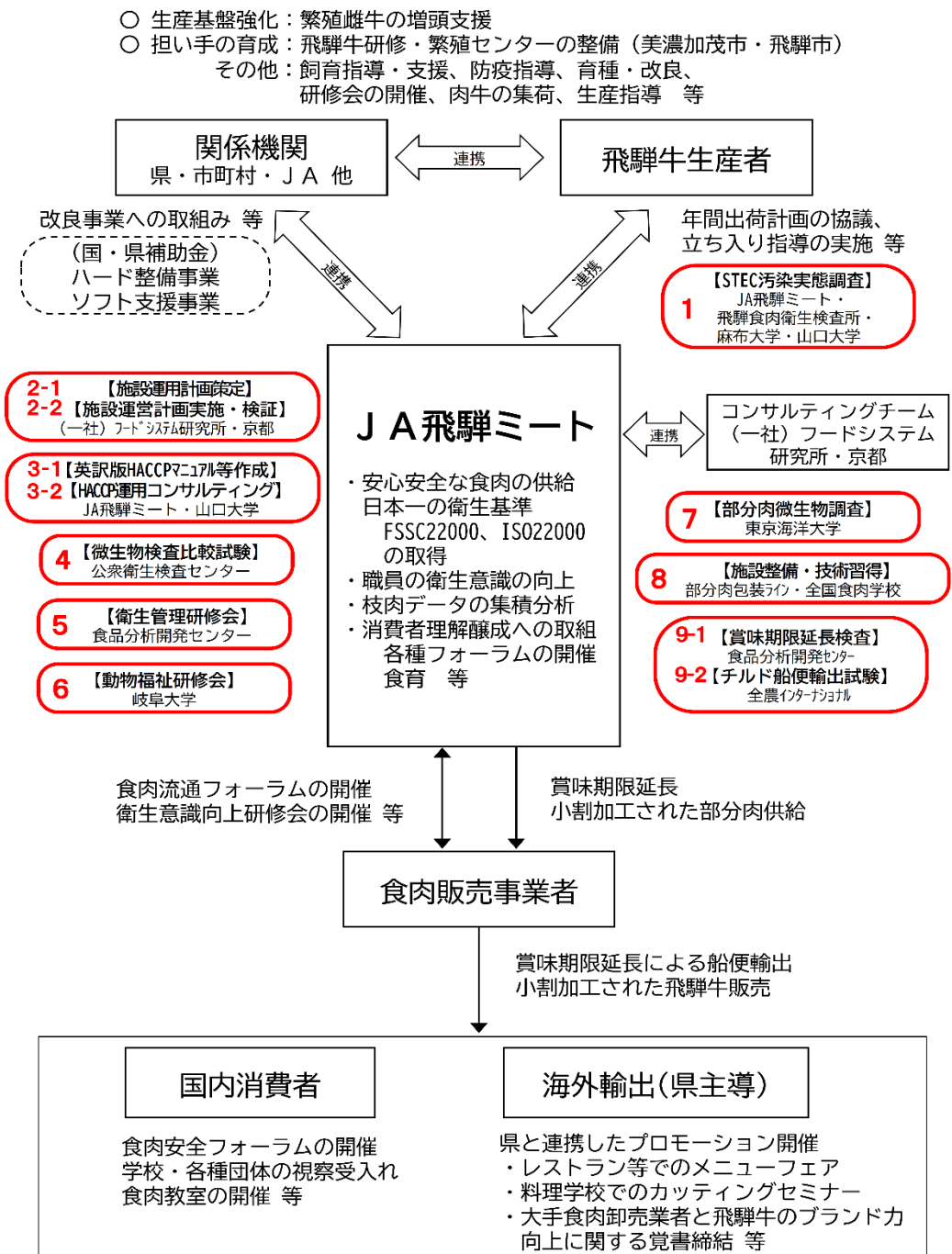
- 賞味期限延長のメリットを活かした船便での試験的輸送により、チルド船便輸出の有効性を検証する。

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

<PDCAサイクル図>



<連携体制図>



4. 輸出目標額

現状の輸出額は約5億円である。今後、小割加工や賞味期限の延長及び船便輸出を進めることで、輸出額を令和5年に約6.5億円（36%増）を目指す。

また、関係機関や生産者及び食肉販売事業者と連携しつつ、輸出先国の定める食肉取扱要綱や消費ニーズに適切に対応できるよう衛生管理や加工技術に関する研修会等の取組みを進める。

飛騨牛	現状（令和1年度）	目標（令和5年度）
輸出額（千円）	488,000	658,000
輸出量（t）	50	68
輸出先国・地域	12ヶ国	15ヶ国