

飛驒牛の支援に向けた市の取り組み

■消費拡大のプロモーション

県をはじめ関係団体と連携し、国内外で飛驒牛をはじめとする地元産品をPRするプロモーションを実施中です。

今回初輸出となるEUでは、現地職員を通じて市場調査や販路開拓にも取り組んでいます。

なお、今年度はベトナム、フィリピン、インドネシア、フランスなどでプロモーションを展開します。

■畜産農家への支援

繁殖牛舎の建設や繁殖雌牛の導入助成、飛驒食肉センターの運営助成のほか、市営牧場の維持管理、獣医師による診療や健診、全国和牛能力共進会の出品者支援など、幅広く畜産農家の支援に取り組んでいます。



市営牧場の一つ、千町牧場

Topic 飛驒牛とは

飛驒牛とは飼養期間が最も長い場所が岐阜県で、飛驒牛銘柄推進協議会おおいけゆたか（大池 裕 会長）登録農家制度にて認定・登録された生産者によって14カ月以上肥育された黒毛和牛のうち、（公社）日本食肉格付協会が実施する牛枝肉格付で歩留等級AまたはB、肉質等級5等級・4等級・3等級に格付けされたものです。



飛驒牛の父「安福号」

なお、一般的に食肉になったものは「ひだぎゅう」といい、食肉になる前の牛は「ひだうし」と呼んでいます。

海を越えて ～飛驒牛輸出の動き～

平成22年7月

JA飛驒ミート、香港輸出食肉施設に認定

平成22年9月

同施設、シンガポール輸出食肉施設に認定

平成23年1月

同施設、タイ、マカオ輸出食肉施設に認定

平成26年3月

同施設、フィリピン輸出食肉施設に認定

平成27年5月

同施設、EU輸出食肉施設に認定



記念すべき初輸出となる香港出発式の様子（平成23年1月）

日本トップクラスの安全基準 JA飛驒ミート



JA飛驒ミートが管理する飛驒食肉センター（平成14年4月開業）は、最新の技術と設備の食肉処理施設・食肉地方卸売市場として建設されました。中でも、食品衛生管理システムとして平成14年に導入されたHACCP（※）は、21世紀の食品工場のあるべき姿として各方面から注目を集めています。

※HACCP（ハセップ）とは…

食品の製造過程で発生する可能性のある衛生・品質上の危険性を分析し、安全性確保のために監視すべき重要管理点を定め、厳格に管理・記録を行うシステムのこと。危害分析重要管理点方式。ハサップともいいます。

なお、飛驒食肉センターはこのほか、品質管理の国際規格「ISO9001」「ISO22000」の認証も取得しており、生産から流通、消費者に至るまで、あらゆる段階での安全性確保が図られています。（写真提供：JA飛驒ミート）

問合先
広報ID
100026887
畜産課 ☎35-3142



えていきましよう。

ご家庭での食事をはじめ、これからの季節は贈答用などにもぜひお使いください。地域のみなさんが丸

飛驒牛をみんなで消費しましょう