

道畜産公社 「北米輸出目指す拠点」 十勝第3工場 完成祝う

2016年3月12日

修祓式後にあいさつする
山内社長

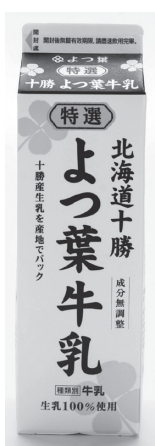
家畜のと畜をする北海道畜産公社道東事業所十勝工場（帯広市西25北2）で12日午前、輸出対応型となる第3工場の完成を祝う修祓（しゅうばつ）式が開かれた。既存の第1、第2工場と合わせた処理能力は1日450頭と国内最大級になる。数年後にも道内で初めて米国への輸出も可能となり、道産牛肉の輸出拠点として期待される。

第3工場は鉄骨造り2階建て、延べ8580平方メートル。牛の処理能力は1日100頭。4月4日から稼働し、1、2カ月の試験操業を経て本格稼働する。衛生管理の厳しい米国への輸出は、認可が得られれば可能になる。

修祓式には管内の農業関係者ら約60人が出席し、玉串をささげて完成を祝った。同公社の山内啓二社長は「品質管理レベルを高め、ハサップ（HACCP＝食品衛生管理の国際基準）への取り組み、北米などへの食肉輸出を目指した拠点として役割を担い、社運をかけた一大事業に全社一丸となって取り組む」とあいさつした。来賓の有塚利宣十勝地区農協組合長会会長、米沢則寿帯広市長が祝辞を述べ、牛乳で乾杯し門出を祝った。

台湾に要冷蔵牛乳輸出 「高品質を強みに」 よつ葉

2016年4月9日



輸出している牛乳は十勝の店頭でも見られるのと同様のパッケージ（よつ葉乳業提供）

道内乳業大手のよつ葉乳業（札幌市）は、国内で一般的に流通している要冷蔵の牛乳を台湾に月数トンのペースで輸出している。輸出向け牛乳は通常、常温保存ができるロングライフ（LL）牛乳で出荷するが、要冷蔵の牛乳として輸出するのは珍しい。音更町内の十勝主管工場で製造された十勝産牛乳の質の良さを台湾の消費訴求している。

輸出しているのは「特選よつ葉牛乳」の1リットルの紙パック入りのタイプで十勝のスーパー店頭にも並ぶものと同じ。昨年12月中旬に始めた。要冷蔵牛乳はLL牛乳より味が良いとされ、同社総務広報グループは「おいしさを最大の付加価値として考え、フレッシュ牛乳の輸出に取り組み始めた」と説明する。

台湾では、日本円換算1本600円で売られている。輸出は大阪港から船便で台湾に向け、通関手続きも含めて最低9日程度かかる。賞味期限は国内向け出荷は14日間だが、輸出前に保存試験や輸送試験などを実施して賞味期限の延長を検討、21日間まで延ばせることを確認した。

台湾には順調に輸出しており、同社総務広報グループは「具体的な評判を聞いたわけではないが、約3カ月の輸出で一定の購買層がいることを感じた」とする。

畜産公社第2工場 シンガポール輸出に対応 現地政府承認

2016年8月4日

北海道畜産公社（本社・札幌）の道東事業所十勝工場（帯広市西24北2）は道内で初めて、シンガポールへの牛肉輸出に対応する屠畜（とちく）施設の承認を受けた。対象となる第2工場は現在改修中で、年明けの処理開始を見込む。市場ニーズに合わせた柔軟な牛肉輸出が可能になり、コスト削減も期待できる

牛肉施設で道内初

同国への牛肉の輸出には、シンガポール農食品獣医師による施設の承認が必要。「HACCP（ハサップ）」認証など品質管理プログラムの有無や処理工程、加工法に

関して要件がある。同公社は2014年5月に申請を出して、承認されたとの連絡が厚生労働省を通じて2日付であった。

ホクレンを通じて同国に輸出されている牛肉は十勝産の交雑牛（F1）など年間4、5トン。道内には同庁の