

【芽室】肉用牛を飼育する大野ファームグループ（芽室町祥栄、大野泰裕代表）は、食の安全に取り組む農場に与えられる日本版 G A P（農業生産工程管理）認証を取得した。今年から運用が始まった畜産分野では道内で第 1 号。G A P 認証は家畜の飼育環境から従業員の安全まで、農場が適切に管理されているかを幅広く審査。2020年の東京五輪での食材供給基準を満たすことになり、世界的な認知度向上も期待できそうだ。



日本版 G A P の認証書を手にする
大野代表

日本版 G A P は農林水産省が推進し、第三者機関が審査する。大野ファームは10月30日付で取得した。

肉用牛の飼養と自給飼料の生産に関する工程が対象。道内では江別市の酪農家も11月13日付で取得している。

審査員が農場を直接確認し、生産プロセスの修正も求められたという。大野代表は「肉牛供給先の安心感が高まる」と期待する。今年 3 月、飼養衛生の管

理規格である「農場 H A C C P」の認証も取得済みだ。

大野ファームは約4000頭の肉牛を飼育し、ホクレン経由で外食店など業務用にも肉牛を供給する。

東京五輪 食材基準満たす

農畜産物の安全性への要求は世界的に高まっている。東京五輪の組織委員会も畜産物の調達基準を列記した上で、「日本版 G A P、国際規格のグローバル G A P の認証を受けて生産されたものは基準を満たすと認める」と明記している。

管内でも今後、販路拡大を狙って認証取得の動きが広がる可能性がある。

もっと詳しく！

2017年12月9日

十勝和牛 普及道半ば まずは地元に浸透

和牛といえば思い浮かぶのが、米沢牛や飛騨牛などの有名ブランド牛。これらの中には子牛の一大生産地十勝で生まれ、各地で育てられてブランド牛として出回っているものも多い。十勝でも育成して「十勝和牛」のブランドで出荷する農家もいるが、知名度は高くはない。生産者でつくる十勝和牛振興協議会（鈴木英博会長）は、有名産地と変わらない潜在能力を持つ十勝和牛に磨きをかけ、地元に浸透させることで十勝を和牛でも主産地にしようと活動を進めている。



更別で190頭を飼育する富永部会長。十勝和牛主産地にしようと P R を進めている

安定供給が課題

十勝は酪農王国といわれるだけあって肉用牛よりも乳牛が多い。2016年の飼養頭数43万799頭のうち、半分以上の22万1364頭が乳牛で、残りの20万9435頭が肉用牛だ。

肉用といっても全てが和牛ではない。酪農経営の過程で一定数産まれるホルスタインの雄や搾乳ができなくなった老廃牛、ホルスタインの雄より高値がつく交雑種（主にホルスタインに和牛を掛け合わせたもの。F 1）で 8 割以上を占め、和牛の黒毛和種は 3 万 5940 頭と限られている。

肥育牛の割合減

世界的な和牛人気や本州農家の高齢化・担い手不足から、人手や規模などで体力のある北海道への生産依存度が高まっており、黒毛和種の飼養頭数は伸びている。十勝でも1989年の9868頭から、2016年までの30年ほどで 3.5 倍になった。

ただ、黒毛和種の中でも母牛となる繁殖雌牛、将来母牛となる未経産牛、種雄牛を除く 1 万 6832 頭のうちでは、生後 10 カ月ほどの子牛で販売される素牛（もとウシ）が 1 万 3060 頭を占める。もともと和牛を食べる習慣が