



★23★

渡辺 大直

兵庫県で初となる、欧米への輸出認可施設を目指す食肉センターができた。

目指すとしたのは、まだ認可手続中だからだが、認可基準に合わせた施設構造や運用になっているので、早晚認可されるのだろうと思う。

但馬ビーフや神戸ビーフの輸出は2012年から始まった。食肉の輸出には、相手国の基準に合致し、認可された施設で処理しなければならぬ。しかしこの基準、単に衛生的なレベルだけではない。例えばイスラム圏の国は、イスラム法に定められたハラールという作法でと畜しなければならぬ。EUは、搬入からと畜まで牛をつなぐ部屋の構造や、牛の扱い等を定めた動物福祉基準を守る必要がある。

また日本では、皮や内臓を取り除いた枝肉という1頭分の骨付き肉で流通し、食肉店

等でロースやモモなどの部位に分けて売られるが、欧米では食肉センターで部位に分けて流通する。そのため欧米向けには、と殺から部位に切り分けるまで一貫して行うことが求められる。このように各国の基準は、その国の文化や流通形態とも関わっている。

兵庫県にはロシアやマカオ等に輸出できる施設はある

また牛を長距離輸送すると、ストレスにより重量が減るので、県内に欧米に輸出できる食肉センターが待ち望まれている。

そんな中、姫路食肉協同組合や全農兵庫県本部等が新会

社を造り、姫路市食肉センターを購入し、欧米等に輸出できる施設基準に合うよう整備したのが、今回竣工した和牛マスター食肉センターだ。

4月23日、竣工式典などの記念行事があり、県内外から500人を超える人々が集まり盛大に竣工を祝ったが、この日、施設を見ることができなかった。後日、見学をお願いしたら昔なじみの社長が自ら案内してくれた。

この施設に入って感じたのは天井が高いことだった。牛を搬入する部屋には、高い天井にスプリングラックが設置さ

れていて、通路が広く取ってあり、暑さに弱い牛に配慮されていた。

と畜処理ラインは2ラインあり、輸出と国内仕向を分けて処理できるようになっていて、処理室も、搬送通路も、冷蔵室も高い天井に枝肉搬送レールが取り付けられ、九州辺りの大きな牛でも、床面から90センチ以上離れるようになっていた。

またセリ場は、買参者席とセリにかかる枝肉の通路は大きなガラスで隔てられ、セリ後に部位に切り分ける部屋に搬入できるようになっていて、と畜から部位に切り分ける工程が一貫になるよう工夫されていた。

こんな立派な施設ができ、但馬ビーフ、神戸ビーフが世界ブランドとして羽ばたいていくことになる、但馬牛の歴史の新たな1ページに書き加えられるかもしれない。

セリは週2回開催され、水曜日は但馬牛をはじめとする県産牛、土曜日は県外産牛などが上場される。社長は1頭でも多く但馬牛を出荷してほしいと呼び掛けていた。

欧米輸出に向け待望施設



姫路市に完成した和牛マスター食肉センター



高い天井やスプリングラックなどを配備し、牛に配慮されている施設内

■筆者プロフィール■
わたなべ・ひろなお 1954年、新温泉町浜坂出身。県職員として畜産行政に長年携わってきた。県立但馬牧場公園「但馬牛博物館」館長。