

# (株)アグリス・ワン/和光ミートセンター

## SQF 認証システムのさらなる充実目指す 輸出通じて生産者の夢や期待に応える

ミート・コンパニオン(MC)グループの食肉センターとして、安全・安心で高品質な商品を安定的に供給しているアグリス・ワン(埼玉県)。27年度は全国的な頭数不足の影響から前年度同様、牛の集荷に苦慮した一方、豚の集荷は「TOKYO X」の増頭などにより減頭が最小限にとどめられ、新年度に向けて明るい材料となった。一般豚の集荷頭数も回復傾向にある。

28年度も引き続き牛の集荷は厳しい状況が予想されるが、「生産者へのアプローチと相対取引市場の利点をアピールして集荷増を目指す。地道な営業活動しかない」と阿部代表。「消費者目線に立った良質で魅力的、かつ差別化できる独自の食肉ブランドを生産者と一緒に関拓していくことが集荷にも結びつく」と説明する。

また、28年度は国の方針であると畜場のHACCPシステム義務化推進と、と畜および枝肉市場の再編動向を注視しながら、すでに導入しているSQF認証システムをさらに充実させていく。具体的には衛生管理システムの理解度をさらに深めながら作業に活用されているか、また新人教育などの研修が実行されているかなど、主にソフト面の充実に取り組む。ハード面では施設の老朽化対策が必須事項であり、計画的な修繕を実施する。

同センターはタイ、マカオ、ベトナム、ミャンマ

一向けの輸出食肉取扱の認定施設であり、現在はフィリピン向け施設認定を申請中。MCグループでは、とくに産地などを限定せず、日本全国から集荷された牛の中から輸出向けに厳選した和牛を「WAGYU SAMURAI」という総称ブランドとして、アジアを中心に輸出している。阿部代表は「おおむね順調だが、依然として他国産“WAGYU”との価格差が大きく、海外では偽造ブランドも多いことから“和牛”浸透には至っていない。また、輸出部位もロース以外の拡大が急務」と指摘する。同社では自社センター以外の海外輸出認定施設から調達する他国向けの輸出においても積極的に取り組んでおり、技術者派遣によるカタ、バラ、モモのカット方法提案や具体的なメニュー提案を進め、輸出量増加を図る考えだ。



阿部昌史代表

「当センターにおける海外輸出向けとなると限りがあるが、全国から良質な牛肉を安定的に供給することを第一に優先し、輸出を通じて生産者の夢や期待に応えられるような食肉センターであり続けたい」と阿部代表は意欲をみせる。

平成27年度取扱高と取扱頭数、およびそれぞれの前期比

品名	取扱高	前期比	取扱頭数	前期比
牛枝肉=セリ	1億4,000万円①	80.50%	4,877頭	70.10%
牛枝肉=相対	40億6,000億円②	119.80%	5,767頭	82.60%
豚枝肉=セリ	1億5,000万円③	105.50%	5万2,835頭	99.40%
豚枝肉=相対	2億1,000万円④	93.30%	5,791頭	96.50%
牛部分肉	1億8,000万円	85.50%	6,000頭	72.60%

①と畜経費+副産物仕入高 ②枝肉仕入高 ③と畜経費+副産物仕入高 ④枝肉仕入高

牛肉の主要取り扱い産地上位3県

1位	栃木県
2位	北海道
3位	埼玉県

牛肉の主要取り扱い銘柄

彩さい牛、五穀牛、特選和牛静岡阿そだち、石垣牛

平成28年度取扱高と取扱頭数、およびそれぞれの前期比(計画)

品名	取扱高	前期比	取扱頭数	前期比
牛枝肉=セリ	1億4,000万円	100%	5,000頭	102.50%
牛枝肉=相対	41億円	101%	6,000頭	104.00%
豚枝肉=セリ	1億6,000万円	106.70%	60,000頭	113.60%
豚枝肉=相対	2億2,000万円	104.80%	6,000頭	103.60%
牛部分肉	1億9,000万円	105.56%	6,300頭	105.00%

豚肉の主要取り扱い産地上位3県

1位	群馬県
2位	埼玉県
3位	東京都

豚肉の主要取り扱い銘柄

TOKYO X、狭山丘陵チェリーポーク