

株式会社アグリス・ワン

対外輸出施設認定と 国内産牛肉の積極的輸出を目指す

ミートコンパニオングループ（MCG）の一員であるアグリス・ワン（阿部昌史代表取締役）の平成21年度の取扱高は31億円強。牛のと畜頭数は1万4,442頭（前年比98.7%）、豚は4万8,819頭（102.1%）となり、これに牛部分肉加工処理頭数8,872頭（97.2%）を加えた、牛の品種別構成比は和牛が19.5%、交雑種が35.8%、ホルスタイン系その他が44.7%となった。

牛の頭数減少は、生産者とともに産地ブランドの開発に取り組んできたが、急激な経済不況や出荷時期の平準化などの調整からのもので、豚は20年夏季に猛暑と豚疾病の影響からと畜頭数が減少しており、21年度に出荷頭数が回復した分だけ増頭した格好だ。

22年度計画は、牛が1万4,700頭で部分肉加工処理頭数は9,450頭。豚は5万4,800頭を計画。いずれも大幅な増頭を見込んでいる。

集荷対策では、国内産地での肉牛・肉豚生産への取り組みを強力に推進しながら、生産者とともに産地ブランドの開発に取り組んでいる。とくに産地育成では、自然素材の「五穀牛」や「おきなわ牛」「彩さい牛」など多くのブランド牛を生産者とともに手がけてきた。

一方、販売政策では、ミートコンパニオングループと一体となった産地ブランド政策に準じて、積極的な対応に取り組んでいる。例えば、「おきなわ牛」は生体搬入して、アグリスでと畜し、枝肉研究会や販促会を実施するなどして、産地育成へのバックアップを積極的に展開している。また豚は「東京X」を

始めとするプレミアムポークなどのブランドポークをはじめ、一般豚まで積極的な集荷・販売に取り組んできた。

特筆されるのは、獣医師が第3者認証した安全・安心の肉牛である「農場管理獣医師協会認証」の「FMVA認証牛」を、生産者と獣医師、MCグループの3者が一体となって取り組んでいること。

FMVA加盟の獣医師が、生産者と一緒になって飼育管理に取り組み、1頭ごとに飼料や投薬などの情報を管理して、インターネット上にFMVA認証牛として、まさに適正な飼養管理が行われた牛であることを認証した証明書を発行している。卸・小売・流通業界にとっても安心して使える牛肉として高い評価を得ている。

また施設は、スピーディで衛生的な解体・加工の作業を実現するためにオンレールシステムを導入し、ワンウェイ生産方式（副産物も別ラインに隔離処理）で、と畜から加工までを外気に触れることなく処理している。今後、病畜棟の移設工事を計画しており、取り組み課題として、対外輸出施設認定と国内産牛肉の積極的な輸出を目指していく。

◎部分肉加工施設概要

平成6年10月1日に開設。18年9月にMCGグループが経営を引き継ぐ。開設者は阿部徳次代表取締役で、生産からと畜・加工・販売と一貫したトレースを確立した。おもに首都圏の消費者に安全な食肉を供給する目的で取り組んできた。1日の部分肉処理頭数は牛で40頭、保管能力はチルドで約55t、

フローズンは約5tで23人の従業員で、年間259日稼働している。21年度の加工処理実績は、牛8,872頭。加工度合と加工賃は、ノーマルでkgあたり105円、その他スペックは110～160円など。

施設の衛生対策は、HACCP方式による衛生管理体制を確立し、品質管理および衛生

検査は、食品衛生研究所と一体で、と畜から部分肉、内臓、作業環境、設備、水質、鮮度などあらゆる項目の検査の実施で、安全・安心を担保している。部分肉格付認定工場番号は第G-380号。全農安心システム認証と畜加工場でもある。

東三河食肉流通センター

部分肉加工室の改修工事完了 1日あたり牛10頭、豚500頭処理

愛知県東部地区の食肉流通拠点である地方卸売市場東三河食肉流通センター（愛知県豊橋市明海町16-1）は、平成5年4月に現在の施設が完成して、操業を開始した。市場は①(株)東三河食肉流通センター（開設者として施設の維持管理）②愛知県経済農業協同組

合連合会（卸売業者として牛・豚の集荷販売、牛・豚部分肉の製造、包装肉の製造、豚内臓肉加工および販売、以下愛知経済連）③豊橋食肉事業協同組合（牛・豚のと畜解体業務）などで構成されている。

主要施設の規模と能力は、係留場（1,675

