

○ 首都圏ミートパッカー輸出推進協が定期総会、阿部代表理事らを再任 国際認証など会員工場輸出体制を整備、技術者を派遣し日本産和牛の理解醸成を図る

日本産食肉の輸出促進と海外での日本産食肉ブランドの認知・確立を目的に首都圏・関東の畜産生産者と食肉流通事業者らでつくる「首都圏ミートパッカー輸出推進協議会」(代表理事:阿部昌史(株)ミート・コンパニオン代表取締役)は8月24日、東京・立川市のミートコンパニオン本社で第6回定期総会を開催し、2017年度事業報告・収支報告や18年度事業計画・収支予算などの議案を原案通り承認可決した。任期満了に伴う役員選任では、阿部代表理事をはじめ副代表理事の原田智昌氏(原田畜産食品(株)代表取締役)、駒井文彦氏(山梨山梨食肉流通センター代表取締役)、ほか8人の理事・会計監査役を選任した。

当日の総会では、冒頭、阿部代表理事(=写真前列中央)が「農水省によると17年の輸出額は前年比7.6%増の8,073億円と5年連続で過去最高を更新し、初めて8,000億円台に乗せたが、政府が掲げる『2019年に輸出額1兆円』という目標とは、依然として大きな開きがある。目標達成には各業界の生産者や事業者らの一層の輸出努力が必要な状況と言え、当協議会でも、日本産食肉の輸出推進に向けた継続的な活動と、輸出相手国でのマーケティング強化が欠かせないと考えている。輸出額が1兆円を前に足踏みしている理由は様々な要因が挙げられるが、特に大きい要因は2つあると考えられ、1つは価格の問題で、海外では豪州産WAGYUなどが依然として安価に流通している点にある。もう1つはグローバルGAP、HACCPなどの国際認証への理解不足にある。この国際認証は、いわば輸出を目指す際の『資格』の獲得といえる。今後は、これがなければ輸出は始まらないともいえる」と指摘した。

そのうえで、「当協議会では、日本産和牛と海外産WAGYUとの価格差があることの原因を説明することは引続き不可欠であると判断している。さらには、日本特有の個体識別管理、和牛血統管理の仕組みなども丁寧に説明し、食品安全マネジメントシステムなどの国際品質管理規格にも積極的に対応してまいりたいと考えている。今年度も、国の支援事業である輸出促進事業に参画した。今年度もこの



制度を最大限に利用し、日本産食肉の国際競争力を高められる取組みができるようまい進していく」と決意を述べ、引続き協議会会員からの支援・協力を求めた。

17年度の活動報告によると、輸出環境整備を図る取組みとして、会員の(株)アグリズ・ワン(埼玉・和光市)ではHACCP認証取得のための登録審査を、山梨食肉流通センターではISO22000の更新審査をそれぞれ受けた。海外販売促進・販路開拓の取組みでは、16年11月にタイ向け牛肉の月齢制限撤廃と輸出規制の改正がなされたことを踏まえ、タイ最大規模の国際総合食品見本市「THAIFEX 2017」(17年5月30日～6月4日)に参加し、新しく輸出解禁された内臓肉などの部位を現地バイヤー・消費者へアピールした。

このほか、日本産畜産物を使用した新たな高級料理市場を開拓するため、輸出先の台湾の関係者を招いて工場視察やスーパーなどの市場調査を実施。また日本から専門家をフィリピンへ派遣して、現地外食や量販店、ホテルなど関係者を相手にカッティング講習で日本産和牛のカット技術、メニュー提案を行ったほか、地元一般消費者にロース以外の部位の利活用方法を紹介した。

18年度の事業計画は、輸出施設の体制を整備し、国際認証であるSQFおよびISO22000の更新を進めることで、さらなる輸出拡大を図っていく。その一方で、日本畜産物の需要の裾野を広げるために、引続き専門家を海外へ派遣し、カット技術指導や利活用方法などの普及指導活動を行う計画だ。