

消費者が選ぶ㈱ミートランド

—農水省・厚生省ガイドライン認定第1号食肉処理場—

全農畜産生産部 岩 瀧 久 一

平成8年2月23日、秋田県鹿角市にわが国で他に例を見ない近代的、衛生的、省力的な食肉処理場がオープンしましたので皆さんにご紹介します。

この事業の発端は、当地にある小さな地方の食肉処理場を統廃合し、畜産団地構想とタイアップ、安定的な生産を得て、処理施設の稼働の平準化と食肉生産の定時・定量・定質化を図ろうということでした。

地元農協の「JAかづの」に建設対策室ができたのが平成3年、その後「北鹿食肉流通センター」建設計画として準備を進め、農畜産業振興事業団の補助事業（食肉等流通体制緊急整備事業）の適用を受け、事業主体となる株式会社ミートランドが設立されたのが平成5年7月でした。ミートランドの特色は、系統農協の出資のみで出来上がっていることです。そして、センターの着工が平成6年10月、完工が8年2月となっています。

処理頭数は、日量・豚換算600頭、年間240日稼働で144,000頭です。もちろん当地の施設として、牛の「と畜・加工処理」もできます。ここでの処理は、消費動向よりほとんどが部分肉までとなっています。

つぎに、センターの特徴立った内容をお話ししますと、まず衛生面の画期的なこと。建設構想段階から将来の食肉処理が衛生第一で行われなくて

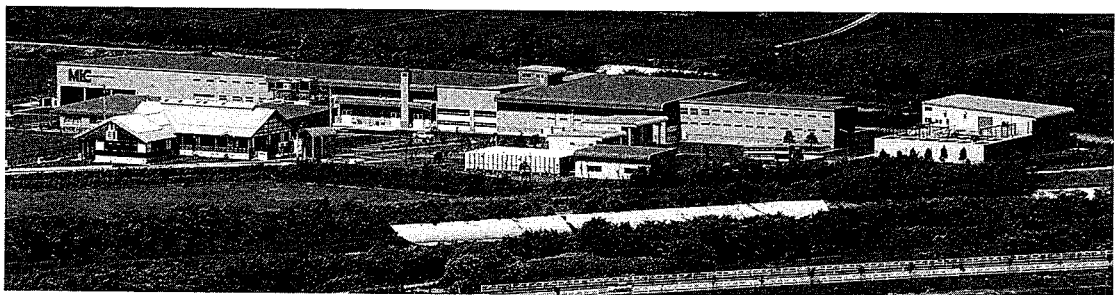
はならないことを設計コンセプトに折り込み、従来の処理場にはない明確なクリーン、ダーティのゾーン区分を施しています。さらに、使用する機械については、先進地ヨーロッパの衛生性を保ち、かつ省力的なものを積極的に取り入れています。ここが、厚生省が定めた「と畜場の施設および設備に関するガイドライン」適用第1号施設たる所以です。衛生面の充実、省力化、肉質の安定化のトータルバランスのなかで、ミートランドは運営されています。

「百聞は一見に如かず」一度、鹿角市のミートランドをご覧になってはいかがでしょうか。

私たちは健康な豚を生産しようとしています。そして、より高い付加価値を望んでいます。最後の商品力アップにつながるところが衛生的な処理場ではないでしょうか。ここのところに私たち豚を生産する者は注意を払うべきだと思います。最近の世間を騒がせたO-157対策も先取りの施設です。今までは、消費者はO-157問題がなければ、処理場のことは気にしていなかったと思います。これからは、消費者が処理場を選ぶ時代が来ます。

“でも、安心して”なのが、ミートランドなのです。

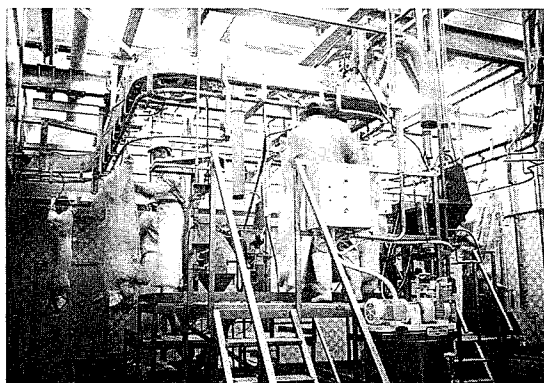
所在地：秋田県鹿角市八幡平字外川原31-1
TEL 0186-32-3010



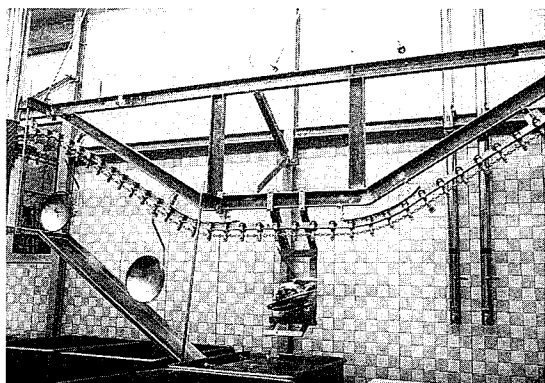
ミートランドの全景



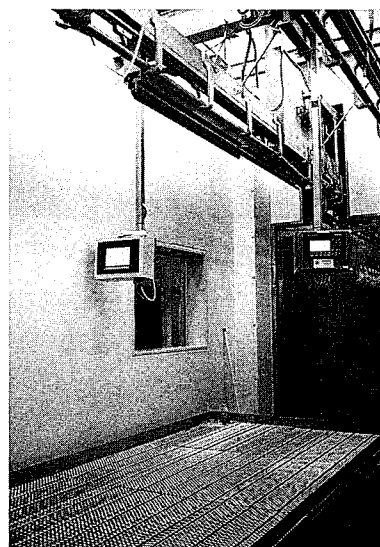
ミートランド玄関



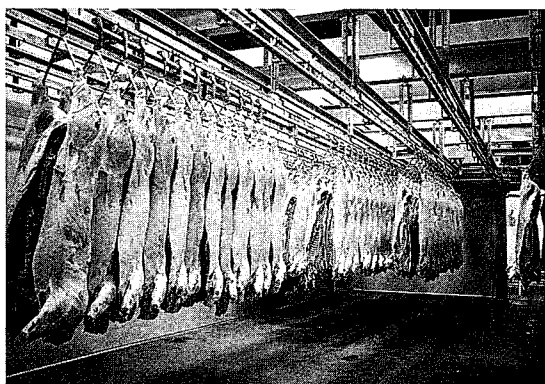
内臓摘出前処理



頭運搬用パン



枝肉データ入力



枝肉庫



製品出荷口