

入来牧場における牛肉の産直について

松 山 義 弘

目 的

近年の牛肉自由化と不況は、国内産牛の価格暴落をもたらし、入来牧場の運営にも極めて深刻な影響を及ぼしている。牧場運営の安定化のために、これまでの生産物販売法であった、生体販売及び枝肉販売に加え、精肉の直接販売を試みた。

そこで、入来牧場における牛肉産直までの経過と現状について報告する。

産直を行うための手続きと準備

食肉製造販売業を行うためには、(1)食肉処理業、(2)食肉製造業、(3)食肉販売業、(4)学内農場畜産部食肉販売業等の許可を取得することが必要とされ、宮之城および鹿児島市の保健所でそれぞれの許可を得た。

産直を行うための技術研修は、枝肉のカットの工程については平成6年2月8日～10日の間に、k.k.鹿児島くみあい食肉南薩工場において中島及び松山技官が行った。精肉の処理工程については、平成6年2月14日と2月16日に、それぞれ、J.A.ミートサプライセンター及びコープ鹿児島ミートセンターにおいて、池田及び花田技官が、包装までの全工程に関して研修を行った。

施設の整備では、肉加工室の窓ガラスをアルミサッシに改修した。宮之城保健所の指導のもとで食品衛生法に則り、凍結庫2台、インフォメーションスケールプリンター1台、フリーボックス1台、凍結スライサー1台、真空包装機1台及び陳列冷凍ショーケース2台等を購入した。

枝肉から部分肉へのカットについては、屠場で屠殺された枝肉を、牧場の冷蔵庫(0℃)で8日間熟成した後、骨及び余剰脂肪を除去し、各ブロックごとに成形し、真空包装で凍結保存した。

スライス工程では、ロース肉はステーキ用及び薄切りとし、モモ及びカタ肉は薄切りとし、一部ステーキ用とした。また、バラ肉は薄切りとした。

包装の種類は500g及び1000gとした。

販売品の種類はロース肉、カタ肉、モモ肉、バラ肉及びミンチ肉の5品目とした。

解決すべき問題点

現在までの販売では、ロース肉、カタ肉及びバラ肉が最も良く販売され、モモ肉は普通であるが、特に、ミンチ肉の販売量は少ない状況にある。モモ肉は生産量が多いが、販売量が少ないため、今後の販売方法を検討する必要があると考えられる。

今後、産直を通して、国内肉牛の生産から消費までの合理的生産技術を確立するためのデータを蓄積する計画である。



第1図 熟成中の枝肉



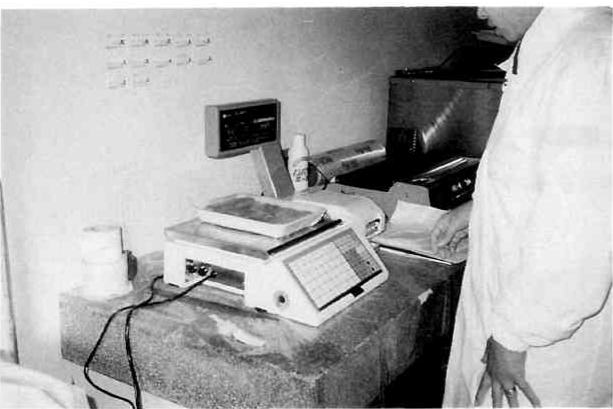
第2図 枝肉カットの状態



第3図 筋抜きと成形



第4図 スライスとパック詰め



第5図 包装、計量、価格付け



第6図 パック詰めされた販売品