

流通合理化の部

乳業

Q

乳業の合理化を進めることは賛成だが、地域の特色ある乳製品

を生産していくとも重要。生産者が直接乳製品を製造するミニ・プラントについては、むしろ、支援が必要ではないか。



我が家のアイスを
召し上げ

A

我が国の乳業工場は欧米に比べ処理量が少なく生産効率が低いことから、乳業工場の再編統合などによる合理化を進めることが必要となっています。

しかしながら、最近、各地で取り組みが盛んとなっている、いわゆるミニ・プラントについては生産者自らが消費者ニーズを捉え、付加価値の高い畜産物を生産するなどのメリットがあることからこれを支援していくこととしています。

このため、乳業の合理化目標は生乳処理量が日量2トン未満の工場は除いています。

Q

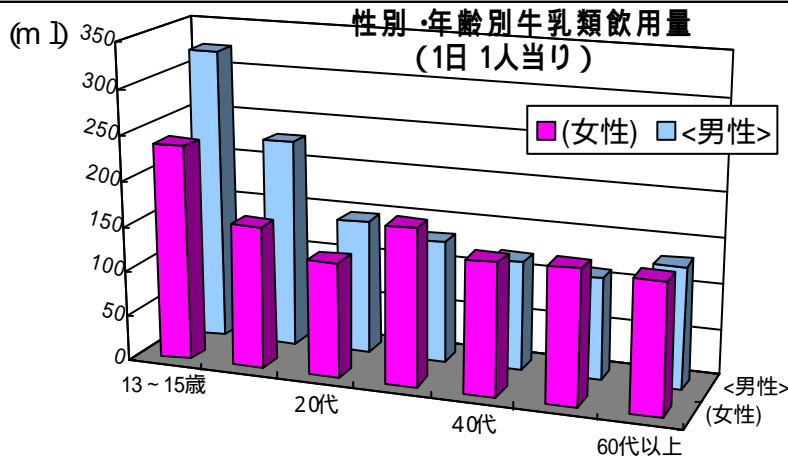
乳製品の消費拡大のために具体的にどのようなことに取り組んでいくのですか。

A

乳製品は、消費者の健康志向、本物志向等のニーズを背景に順調に消費が伸びてきました。

これからも、商品開発や消費者に対して適切な情報の提供や正しい知識の普及に努めることで、可能な限り国産生乳を利用した乳製品が選択されるようにしていきたいと考えています。

また、10代後半から20代前半で牛乳飲用が停滞することに対応し、若年令層へのPRの展開、「牛乳を楽しむ」新しい消費スタイルの提案とともに宅配牛乳の復活など流通チャンネルの多様化などもよく考えて、きめ細かく重点的な対策を展開する必要があります。



肉用牛・牛肉

Q 肉用牛の流通合理化のため、家畜市場の再編合理化が必要とのことですが、離島や中山間地などでは家畜市場の存在は欠かせないものです。こうした遠隔地こそ、家畜市場の充実を図るべきではないですか。

A 肥育農家の大型化、交通網の発達等に伴って、家畜市場も一定規模以上の上場頭数を備えることが求められており、市場運営上も効率的なため、再編整備は重要な課題です。

このため、今回の基本方針から新たに、家畜市場の合理化の目標を定めましたが、離島などでは統合が困難なため、その対象とはしていません。

こういった地域では飼養頭数の増加を図り、産地づくりを進めることが重要だと考えます。



多くの購買者でにぎわう家畜市場

Q 乳業ではHACCPの普及目標を掲げているのに、牛肉の処理について、HACCPの普及目標を掲げないのはなぜですか。

A 牛肉を始め食肉の衛生的な処理を行うことは、乳製品同様に重要なことですが、牛肉については既にHACCPの考え方に沿った管理手法が導入されています。

このため、酪肉基本方針では、あえて食肉処理のHACCPについて目標を掲げる必要はないと判断したものです。



その他の重要事項の部

新技術の開発/普及

Q クローン牛のように消費者にとって関心の高い新技術については、一層の情報開示に努めるべきではないですか。



A 畜産分野の新技術の開発・普及は、コスト低減、品質の安定など生産者にとって、大きなメリットがあることから、今後とも、産官学が連携して進めていく必要があります。

その場合、最終的な受益者ともいえる消費者の理解を得ながら進めることは極めて重要であると考え、新技術の内容、進展状況、生産者・消費者へのメリットの説明など正しい情報を、インターネット等も利用して開示に努めて行きたいと考えています。

情報化社会への対応

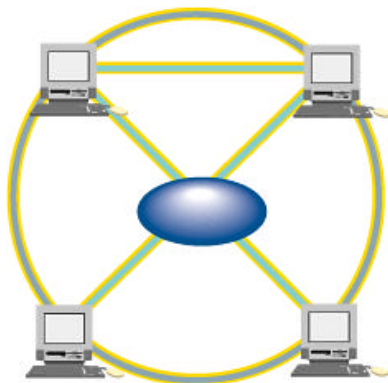


畜産情報ネットワーク (LIN) は畜産に関する情報の宝庫。
消費者向け情報も充実しています。

Q 生産者、消費者が畜産に関する様々な情報を共有するとともに、それぞれの立場から情報発信することができるような環境を整備すべきではないですか。

A 畜産経営の安定的な発展のためには、販売する畜産物や原材料の日々の市況動向、消費者ニーズのゆくえ、日進月歩の技術情報など、様々な情報が必要です。

パーソナルコンピュータの普及に伴い、経営支援プログラム、インターネットなどの活用について、LINの充実、経営者データベース、個体管理システムの開発等に努めるとともに、生産者と消費者とが双方向に情報交換できる「場づくり」を進めることで、生産者と消費者の相互理解を進めたいと考えています。



消費者との連携

Q 生産者と消費者を対立的に考えないで、もっと一体的にとらえた施策を進める必要があると思うのですが。



A 畜産物という食料を生産する以上、消費者あつての生産者であり、生産者あつての消費者であると思います。

畜産の生産現場が消費者から見て分かりにくい、生産者も消費者の求めるものがよく分からない、といったジレンマを解消するために、消費者と生産者とのパートナーシップを助長するよう、ふれあい牧場の整備、教育ファームの普及などを通じた相互理解のお手伝いをしていきたいと考えています。

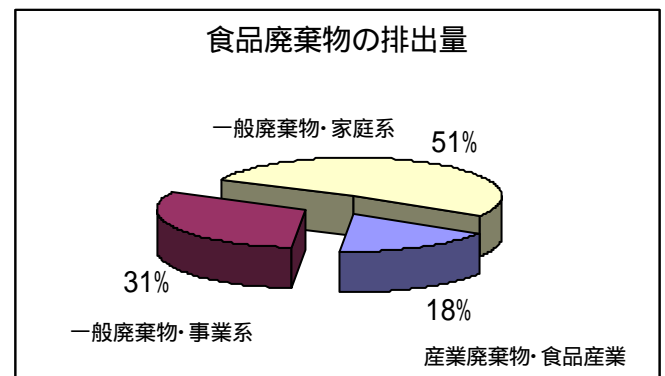
有機性資源の利用

Q 国内資源を有効に活用して自給率を向上するために、食べ残しや食品工場から廃棄される残さなどを再利用するべきではないですか。

A 食べ残し、食品産業から排出される食品残さなどについては、最近、その飼料としての再利用を進める動きが活発になってきました。

大手のコンビニになどもお弁当の残りなどを飼料化して再利用する試みなどに取り組んでいます。

食品残さは水分が高いことや脂肪分が多いこと、夾雑物が混入していることなどの問題はありますが、今後そうした課題の解決に努め、自給率の向上やコスト低減の観点から積極的に取り組んでいく必要があると考えています。



21世紀に向けた 畜産振興推進本部

事務局：畜産局畜産経営課

〒100-8950
東京都千代田区霞ヶ関1-2-1

電話 03-3501-3881
FAX 03-3501-1386
<http://www.maff.go.jp>

「酪肉基本方針」をよりよく理解して いただくために



酪肉基本方針は、畜産振興審議会における熱心な議論と併せ、生産者、流通関係者との数次にわたる意見交換を踏まえ、まとめたものです。

同じように、飼料増産推進計画、家畜改良増殖目標もまとめられました。これらの計画は、さらに今後の都道府県等での計画作成、目標達成のための様々な取組みを通じて、実現していこうとするものです。

そういう意味では、まだ完成途上のものであり、これからの関係者の皆さんの参加、協力を得て、「魂」が込められるのだと考えています。

ですから、どうか、「役所が作った実現不可能な計画」などと決め付けしないで、ともに考え、ともに実行し、意義あるものに育て上げてください。

「21世紀の畜産」を磐石のものとするために。

(事務局より)

酪肉基本方針等に関するご質問、ご意見などを受け付けています。くわしくは下記までお問い合わせください。

酪肉基本方針に関すること

畜産局畜産経営課	03(3501)3881
畜産局牛乳乳製品課	03(3501)1018
畜産局食肉鶏卵課	03(3501)3776

家畜改良増殖目標に関すること

畜産局家畜生産課	03(3501)3777
----------	--------------

飼料増産推進計画に関すること

畜産局自給飼料課	03(3501)3778
----------	--------------

写真・図版提供

(社)中央畜産会

(社)中央酪農会議

近畿大学

2000年5月発行