

2019年のトピックス

とちぎ食肉センター整備完了～牛肉の輸出促進の拠点施設として期待が膨らむ～

国際競争力の強化や食肉流通の合理化を図るため、県内に3か所あった食肉センター（株式会社栃木県畜産公社、株式会社両毛食肉センター、那須地区食肉センター）を再編統合した、新たな食肉センター（名称：とちぎ食肉センター）の整備が令和2年3月に完了しました。本施設は、HACCP導入により、高い衛生水準を満たし、かつ牛肉の輸出に対応しており、また、精肉加工や小売パッケージ化などにも取り組むことにより、食品の品質管理の徹底や販路拡大を図ることとしております。



とちぎ食肉センター外観

今後、県産食肉の消費拡大や牛肉の更なる輸出拡大に向け、この「とちぎ食肉センター」が食肉流通の拠点施設として十分に機能を果たすことが期待されます。

新県北家畜保健衛生所がオープンしました！

旧県北家畜保健衛生所は、建築から38年が経過し老朽化が著しく、施設周辺の宅地化や人員増による施設・敷地の狭隘化等により、業務に支障をきたす恐れがあることから、平成29年度から那須塩原市千本松の畜産酪農研究センター敷地内に移転整備をすすめ、令和2年2月完成しました。



新県北家畜保健衛生所（本館）

新庁舎は、本館（1F 1,500㎡）のほか、防疫資材備蓄倉庫等を備え、通常の家畜防疫に関する各種業務に加え、近年、毎年発生している高病原性鳥インフルエンザや、CSF（豚熱）など家畜伝染病発生の際の重要な防疫拠点としての機能を果たすことが期待されます。

畜産GAPの取り組みがスタートしました！

本県でも畜産GAP認証取得をする動きが始まり、養鶏で1経営体、肉用牛で1経営体が認証取得しました。

また、今後GAP認証取得を目指す畜産農家への助言、指導に対応できる体制を構築するため、8月に指導員研修を開催し、各農業振興事務所の普及指導員、家畜保健衛生所の獣医師、関係団体職員等計20名が指導員となりました。

今後はこの指導員を中心として、GAP認証取得支援がより一層充実することが見込まれます。

