

とちぎ食肉センターから輸出向け県産牛肉が出荷されました！

令和2年4月、本県産牛肉及び豚肉の流通の拠点施設として「とちぎ食肉センター」が開場しました。

当センターは、本県の主要な輸出品目である牛肉について、米国やシンガポール、EUなど、5つの国・地域へ輸出可能な施設として、本県で初めて認定されました。

この認定により、令和2年8月のシンガポール向け輸出を皮切りに、当センターから「とちぎ和牛」の輸出が順次進められています。

今後、県産牛肉の国内流通はもとより、海外での販路開拓に大きく貢献することが期待されます。



とちぎ和牛初輸出セレモニー

畜産酪農研究センターに ICT 関連研究を目的とした新牛舎を整備しました！

AI、IoT を活用したスマート酪農技術の開発・普及を図ることを目的に、搾乳ロボットや環境制御システム等のスマート酪農設備を備えた新乳牛舎を令和3年3月に畜産酪農研究センターに整備しました。

本牛舎により得られたデータ（個体情報、飼料給与量、気象、牛舎内環境）を活用することで試験研究の更なる高度化を図り、乳房炎や繁殖障害などの疾病予防技術や、乳量などの生産性を阻害する暑熱ストレスへの対策技術を開発し、その技術普及を図ります。



搾乳ロボット

豚熱（CSF）対策の取り組みを継続しています

令和元年9月に関東地方にまで感染拡大した豚熱から本県の養豚農家を守るため、令和2年2月から予防的ワクチン接種を開始し、家保職員など家畜防疫員が月1回以上養豚場に立ち入り、毎月約7万7千頭に接種を続けています。また、ワクチン接種で安心することなく、飼養衛生管理基準の遵守を繰り返し呼びかけています。

一方、感染拡大の一因である野生イノシシの対策は、環境森林部と連携し、捕獲強化とサーベイランス（検査）を行いながら、各市町の協力のもと経口ワクチンを散布しています。今後も適切なワクチン接種、消毒など衛生対策の徹底、そして野生イノシシ対策を継続し、豚熱対策に取り組んでいきます。



肥育豚へのワクチン接種