

良質な生乳生産の取組を、十勝から世界へ

日頃より、弊機構の広報にご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

当センターでは 2 月 17 日より、十勝圏地域食品加工技術センター、帯広畜産大学など関係者のご協力により、畜産食品の生産・加工・流通過程の食品衛生・品質管理のしくみと技術を理解する研修を実施しております。

十勝農業協同組合連合会畜産検査センターでは数日間に渡り、9 名の JICA 研修員が良質な生乳の生産について学びます。3 月 28 日は、生乳の細菌数低減対策や現場で活用できる乳質検査技術などについて、また 4 月 10 日は、異物混入の防止や抗菌性物質の残留防止対策とその検査技術などについて、講義と実習を行います。

なぜ良質乳を生産することが重要なのか、北海道内でのこれまでの事例や教訓を基に JICA 研修員が学ぶ様子をぜひ広く地域のみなさまに知っていただきたく、御社の取材につきご検討の程宜しくお願いいたします。

記

研 修 名：畜産物（乳・肉・卵）の安全・衛生・品質管理技術強化

研修員構成：バングラデシュ、インド、スリランカ、アルゼンチン、ウルグアイ、エリトリア、ナイジェリア、モザンビーク 計 9 名

研 修 期 間：2025 年 2 月 17 日（月）～4 月 24 日（木）

研 修 言 語：英語（日英通訳あり）

1. 良質な生乳の生産に関する講義・実習（1 日目）

日時：3 月 28 日（金）9:30～12:00、13:00～15:30 講義・実習

場所：十勝農業協同組合連合会 畜産検査センター（帯広市西 14 条南 6 丁目 1-1）

内容：生乳の細菌低減対策、現場で活用できる乳質検査技術等に関する講義・実習

★取材申込期日：3 月 27 日（木）正午まで ※講義時間の前後で取材対応いたします。

2. 良質な生乳の生産に関する講義・実習（2 日目）

日時：4 月 10 日（木）9:30～12:00、13:00～15:30 講義・実習

場所：十勝農業協同組合連合会 畜産検査センター（帯広市西 14 条南 6 丁目 1-1）

内容：異物混入防止、抗菌性物質の残留防止対策とその検査技術に関する講義・実習

★取材申込期日：4 月 9 日（水）正午まで ※講義時間の前後で取材対応いたします。

【本件に関する問い合わせ先】

JICA 北海道センター（帯広）道東業務課 本件担当：西垣（にしがき）

TEL: 0155-35-1210 E-mail: obihiro_event@jica.go.jp

※▲を@へ変換したものが正式なメールアドレスです。