

安心・安全な 十勝の畜産を学ぶ

北海道・十勝地方は日本有数の畜産・農業地帯であり、多くの農家や牧場、加工工場が存在し、畜産専門大学もある。そんな十勝の資源を生かした研修が行なわれている。

JICA北海道センター(帯広) | **研修コース** 乳肉卵の衛生管理・品質管理の向上を通じた地域産業の振興 | **受託機関** とちかち地域活性化支援機構



十勝では中規模の牧場を見学。子牛用の牛舎で飼育環境を見る。



いろいろな国から研修員が集まった。



牛肉の加工場を視察。研修員たちからは、質問が相次いだ。

ま だ雪が残る2月末、ウガンダ、ウクライナ、キューバ、コソボ、スリランカ、バヌアツ、フィリピン、モルドバから8人の研修員が帯広にやってきた。畜産業を安心・安全という観点から振興する研修に参加するためだ。

研修期間は2か月。研修の内容は多岐にわたる。乳牛や肉牛の飼育方法や品質向上の技術、病気への対策といった飼育に関することから、乳製品などの加工食品の安全を保証する北海道独自の認証システムや検査体制など、さらには加工品のパッケージまで、生産から加工、流通の過程を講義や視察で学んだ。とくに品質管理や食品衛生、環境への配慮といった観点が重点的にカリキュラムに取り入れられている。

研修員は、行政や大学、試験所、研究機関などに所属している人が多い。それぞれに抱える課題は異なっているが、自国での畜産をリードする立場にいる彼らが、日本有数の酪農・農業地帯である十勝で、地域の牧場や企業、大学の協力のもと、畜産に関する多くの知識を得、体験する意義は大きい。

研修員たちが帰国し、日本で学んだ安心・安全に配慮した畜産のあり方がそれぞれの国に広まっていく姿が見える。

国際基準の食品衛生管理を学ぶ

衛生管理の国際的な手法、HACCP(ハサップ)を取り入れた北海道HACCPを取得し、牧畜から加工、販売まで一貫して行なっている企業を訪問。中小企業でも取り組むことができ、海外へも進出している事例は研修員たちの興味を刺激し、次々に質問が寄せられた。企業側もそれぞれにいていねいに対応し、なかにはメールアドレスを交換する研修員も。



北海道HACCPについての説明を受ける。

この研修で学べること

加工技術を一貫して学ぶ

乳牛や肉牛の牧場、小規模チーズ加工場、養鶏農場、日本一大きな乳製品工場などの生産や加工現場、さらには帯広畜産大学、日本一大きなと畜場、レンダリング施設(酪農家などから出る内臓、脂肪、骨、死亡家畜を処理する施設)を見学し、説明や講義を聞いた。畜産食品の加工や微生物実習、食品衛生検査実習なども行った。



左: 生乳の衛生検査の実習。上: 畜大で実際に乳搾りをやってみる研修員。

研修員's Voices

日本の畜産現場を見て、衛生管理や検査体制の確立などフィリピンでもやるべきことがたくさんあると思いました。帰国後は、支援しているカラバオ(水牛)の生産者たちと学んだことを共有します。



フィリピン
西ビサヤ州立大学 フィリピンカラバオセンター
水牛事業開発課 農場長
ジャニス・クアレスマさん

レンダリング施設の清潔さや環境への配慮はすばらしかった。ウガンダにも必要な施設だと思いました。帰国後は乳質改善キャンペーンを行い、畜産家の収入アップにつなげます。

ウガンダ
ムバララ県地方政府 生産課 獣医
ロナード・ムジュニさん

コースリーダーの目

十勝の畜産技術を世界に広げる



帯広畜産大学名誉教授
三上正幸(みかみ まさゆき)さん
農学博士。1965年、帯広畜産大学卒業。67年、北海道大学大学院修了。帯広畜産大学で肉や乳製品の研究を行う。30年以上、JICA研修に講師やコースリーダーとして協力。

所得水準が上がってきた途上国では、肉や乳製品の消費が増えています。しかし、多くの国では生産・加工・流通の過程で腐敗や廃棄、食中毒の発生など課題が多く、衛生管理や品質管理はまだ不十分です。

そこで1996年から始まったのがこの研修です。十勝には生産から流通まで畜産に関わる多くの牧場や企業があります。日本一の規模を誇る企業もあれば、家族経営のところもあり、さまざまな規模での取り組みを視察することができます。最新設備の工場見学とともに、小規模でも最新の衛生管理や品質管理が可能なのを見てもらうことで、「これなら自分たちの国でも実現できる」と

参考になると考えています。

また帯広にはわが国唯一、「畜産」専門の帯広畜産大学があり、畜産学科や獣医学科の協力を得て、研修員に向けた講義や実習を行っています。卒業生のネットワークは十勝全域に広がっているので、研修先や見学先の依頼にも最大限協力して下さっています。

これまで多くの研修員が十勝の畜産の現場で学び、帰国後に活躍しています。マラウイでは研修員が設備の整ったソーセージの加工工場を立ち上げ、十勝で学んだ品質管理を実践しています。ルワンダの研修員は規格基準局で乳肉の衛生基準を策

定し、同国の食の安全に貢献しています。こうした研修員の活躍を知るとは、私たちのやりがいにもつながります。研修のテキストはデジタルデータなので、帰国後も生かされています。

毎年多くの国から研修員が来るので、多様な要望が寄せられます。最近では、鶏や豚の飼育や養卵についても学びたいという声を受け、研修に取り入れられました。決められた期間でできることは限られていますが、研修員の希望をできるだけ取り入れながら改善し、よりよい研修をこれからも続けていきます。