今日、11月29日は いい肉の日

牛肉 豚肉 鶏肉

清流の国ぎふ

岐阜県産のブランド肉を食べましょう!!

地域資源の価値を最大化することで地消地産を！

我々が普段食べる「肉」について値段や鮮度、国産か外国産かを意識することは当たり前となってきた。しかし、それらの産地、生産者について意識することはあまりないのではないだろうか？ 11月29日は「いい肉の日」。改めて普段口にする「肉」について考えてみたい。

農業にとどまらず地域で生産したものを地域で消費してもらう「地産地消」と違って、「地域で消費するものを地域で生産する」のが、「地消地産」。つまり、地域で消費されるニーズを深く探ることは農業にとって地域に新たな産業・雇用を生み出す大きなビジネスチャンスである。それはすなわち、その地域が本来持っている、空気や、水、土、人、文化、伝統などの価値を最大化することにつながり、過疎や人口減に悩む中山間地域にとって生き残っていく術ともいえる。

我々が住むこの広大な岐阜県の県土は７割以上が中山間地域。岐阜県が今後持続的に発展していくためには「地消地産」の発展なくしてはありえないといっても過言ではないだろう。このままでは資金繰りの悪化や収入減による後継者が見つからないことで、見切りをつける農家が増加しかねない。それはすなわち我々が培ってきた食の連鎖が崩壊することにつながるのではないだろうか。

これから年間を通じて肉の消費が最も増える年末年始を迎える。今年は僅かばかりでも賃金が上がると予測されている。それならば、せめて地元で生産される「肉」を食べて「地消地産」に貢献しようではないか。

岐阜県知事 古田 肇

岐阜県内では、多くの牛・豚・鶏が、県内各地の畜産農家で丹精を込めて飼育されています。

生産者の皆様の日々の努力により、きめ細やかでやわらかい肉質と美しい霜降り、口の中でとろける芳醇な香りと味わいをもつ「飛騨牛」、豚肉本来の旨味や良質な脂の風味などの色々な特徴を備えた「飛騨けんとん・美濃けんとん」、「美濃ヘルシーポーク」、「ボーノポークぎふ」を始めとした豚肉、まろやかな味わいでほどよい歯ごたえのある「奥美濃古地鶏」など、魅力にあふれた数々のブランド肉が県内各地で生産されています。中でも、飛騨牛は“清流の国ぎふ”の、日本の『トップブランド』として、国内外において高く評価され、現在23の国・地域への輸出もされています。

県民の皆様におかれましては、この地に育まれた岐阜県の畜産物をこの機会にぜひ味わっていただくとともに、これをきっかけとして、岐阜県の畜産業を応援していただければ幸いです。

生産者の現状

（令和5年2月1日現在 農林水産省）

肉用牛
飼養戸数は434戸
頭数は3万4,300頭

養豚
飼養戸数は28戸
頭数は9万8,100頭

養鶏
ブロイラー戸数は13戸
出荷羽数は414.0万羽

◎農業従事者の減少と高齢化の進行
農業従事者は、減少傾向で推移し、高齢化が進行しています。今後は、後継者のいない農家の施設等について、担い手による有効活用を図るほか、将来における我が国の農業を支える青年層の新規就農者を確保し、定着を促進することが喫緊の課題となっています。

◎生産コストの上昇
生産資材、電力、石油、運賃等が高騰し、農家への影響が深刻な問題となっています。
畜産物の生産では飼料代が大きな割合を占めており、その約74%を輸入に頼っています。

◎物価高で消費減退
7～9月期の実質国内総生産（GDP）はマイナス成長となっています。物価高で打撃を受けた家計が節約を進め、消費が落ち込んでいます。

JA全農岐阜 運営委員会 会長 山内清久

負のスパイラル脱却の鍵は「地消地産」

全農はＪＡグループの中で、農畜産物の販売や生産資材の供給といった経済事業を担っています。

つまり、作る人と買って食べる人を結んでモノを供給すること、何よりも穀物や野菜や肉をスムーズに流通させて経済が回っていくようにすることが重要な役目です。そういう循環ができてこそ、産地や地域社会は活性化し、環境保全などにも取り組めるわけです。

しかし、今日の状況は厳しく、物価高騰で消費者の財布の口は締まるばかり。食品は真っ先に節約対象になりやすいため、岐阜県産の農畜産物の販売は苦戦が続いています。私たちが扱うのは、きちんと生産管理された地域のブランド品が主で、新鮮で美味しくて安心・安全な、品質に自信を持ってお届けできる品ばかりですので、是非皆さんに選んでいただき食べてほしいと願っています。

しかしながら、飼料や光熱費などの生産コストが増大しており、畜産農家は経営に苦慮されているところが少なくなく、飛騨牛をはじめとする県内の畜産農家においても例外ではありません。

たとえば、子牛の販売価格は１年前の７～８割に下落し、廃業を思案されているところもあります。これは、岐阜県生まれの牛から育つ飛騨牛がいなくなる危機であると同時に、産業が衰退し、地域の力が失われる危機で、まさに負のスパイラルです。

組織として、生産者を守る手立てを講じなければなりなりませんが、窮状を打開する一番の方法は、地元の皆様に食べていただくことですので、飛騨牛をはじめ、美濃ヘルシーポーク、飛騨けんとん・美濃けんとん、飛騨旨豚、奥美濃古地鶏などの消費拡大をお願い申し上げます。昨年来、値上げ率20%とも言われるのは大半が加工食品であり、農畜産物は2%程度の上昇にとどまっています。自然が豊かな岐阜県は美味しい食材の宝庫であり、全国に誇れる農畜産物がたくさんあります。年末年始には、ぜひ皆様で地元の農畜産物をお召し上がりください。

地球規模の気候変動、ウクライナ侵攻やパレスチナ問題、燃料の高騰、円安など、世界情勢は予断を許しません。日本の食料自給率は38%（カロリーベース）で、有事で万一輸入がストップすれば、食料不足は必至です。地消地産は地元の生産者と地域を守り、ひいては国と国土を守ることにつながっています。今一度、身近な農畜産物の大切さに目を向けていただきたいと願っています。

農は国のもと、地域の力で生産者を支えよう

無断複製・転載を禁じます