

フランスの畜産・牛肉関連産業





畜産国、 フランス

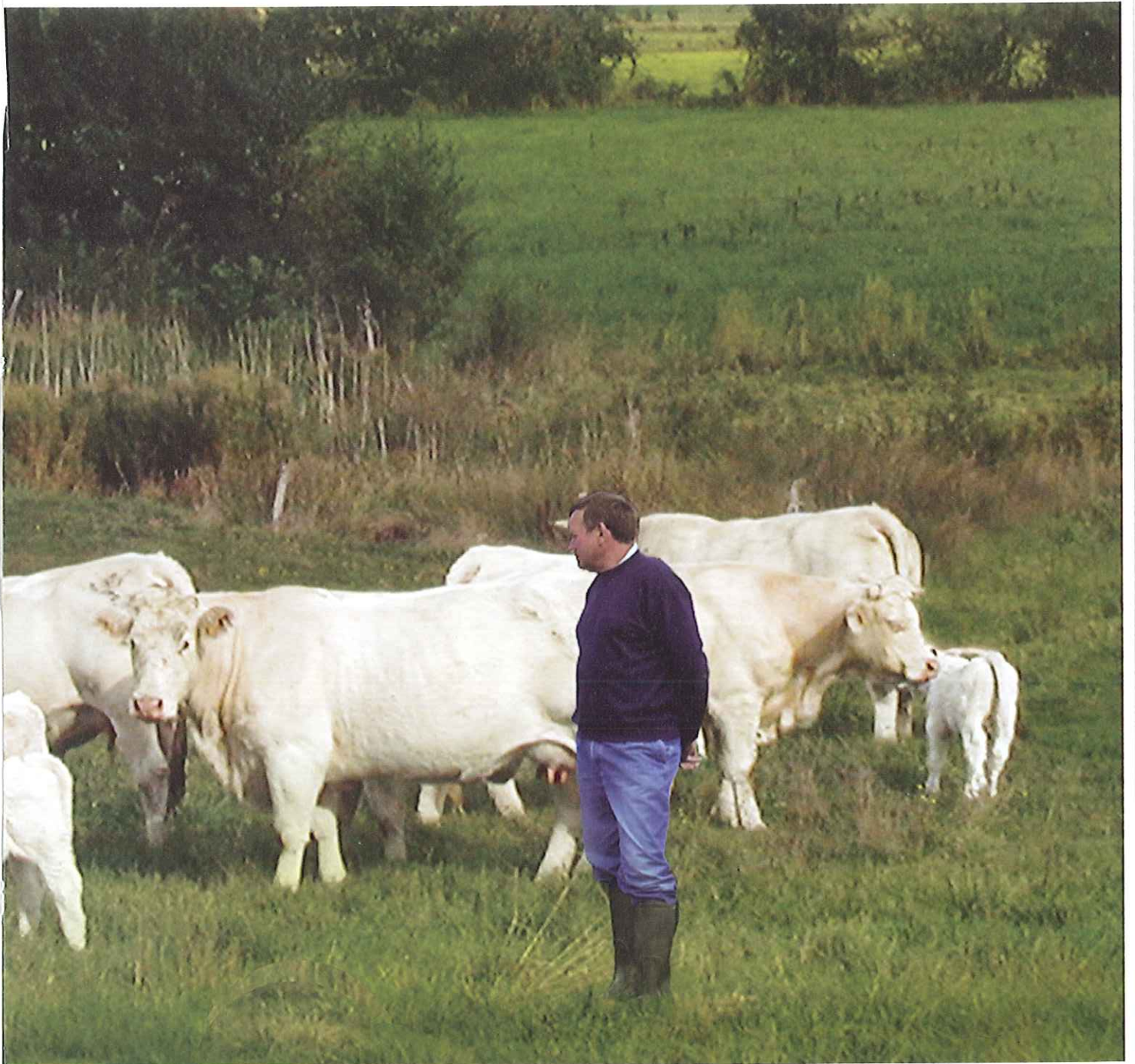


牛の飼料供給に不可欠な牧草地の約1300万ヘクタールを持つフランスは、ヨーロッパで最も広い牧草面積を有する国です。

畜産の長い伝統と結びついたこの豊かな自然のおかげで、フランスは現在、ヨーロッパで最も多くの総家畜頭数を保有し、牛においては1900万頭以上となっています。家畜としての牛の特徴は、その種類が多様であること、中でも肉用種が多く、総頭数の50%以上を占めています。

放牧を行うという風習は、質の良いものを生産すること、成育面での潜在的な能力、また、衛生面を保証するあらゆる畜産条件を提供しています。

フランスは日本のパートナーであり、日本の市場の要求に応える良質の若牛の肉を提供いたします。



伝統的な畜産

フランスの畜産農家は細かく分散しています：200 000戸の中小畜産農場があり、そのうち70 000戸が肉用牛の飼育に特化しており、伝統的な手法で運営されています。平均的な母牛の頭数は50頭から60頭です。

放牧型のフランスの牛の生産は質の高い環境下で行われています。
このような守られた環境と高度なノウハウに基づいた伝統的な畜産は、質の高い牛肉の生産を保証するものであります。

放牧地は家畜に天然の飼料を供給すると同時に自然保護、特に人間や機械が入り込みにくい地域において本質的な役割を果たします。このように、牛の飼育は環境劣化や農村地帯の過疎化、景観美を脅かし得るあらゆる要因に対する盾としても機能しています。

フランスの業界全体が、伝統的で自然の力に任せた畜産を実施しており、それがフランスの牛肉の品質の要素の一つとなっています。

肉用種

フランスの畜産は、生産物の多様性を特徴としており、業界特有のあらゆる需要に応えることができます。

実際、主な品種というだけでも少なくとも24種あり、目的に応じて次のように分類されます：

・牛乳生産の量と質(特に脂肪とタンパク質)という基準で選別される3種の乳用種。乳牛は欧州連合(EU)で生産される牛肉の大部分の供給元となっています。乳牛の枝肉の品質(外観、肉の歩留り)という意味で肉用種または兼用種に比べて劣るとしても、消費段階での品質としては決して見劣りするものではありません。

・ 10種類の乳肉兼用種

乳肉兼用種は乳用種に劣らないくらい大変良い搾乳成績を出しています。また、搾乳期間が終わった後もその枝肉の品質の良さは店頭において良い結果が得られています。乳肉兼用種と言われているように、この品種は牛乳生産と食肉生産の両方の役割があります。

・ 11種類の肉用種。肉用種(雌牛は子牛の授乳にも利用されるので授乳種とも言われる)は、食肉生産の適性(筋肉の発達、平均日増し体重、短時間調理部位の割合など)で選別され、乳を出す能力は子牛に生後一ヶ月の間授乳することしか求められていません。

シャロレー種、リムーザン種、ブロンド・ダキテーヌ種、ルージュ・デ・プレ種、サレール種、ガスコン種、オブラック種、パルトネーズ種、バザデー種、ブランブルー種、ラソ・ディ・ビウ種という11の肉専用種は、まさにフランスの財産であり、これによりフランスはヨーロッパ随一の肉用種牛生産国となっています。

肉用種は真に牛肉生産に特化したもので、フランスにおける牛肉生産の約60%を占めています。



主な3種の 肉用種

シャロレー種



ソーヌ・エ・ロワール県原産
飼育地帯: マシフ・サントラル(中央山塊)北東部、
ヴァンデ県、その他自然条件が飼育に適している
地域
重量感があり、脂肪分の少ない肉質はお肉屋さんから高く評価されています
雄成牛の体重: 1000~1400Kg
雌成牛の体重: 700~900Kg
雌成牛のキ甲部までの平均体高: 135~150cm

リムーザン種

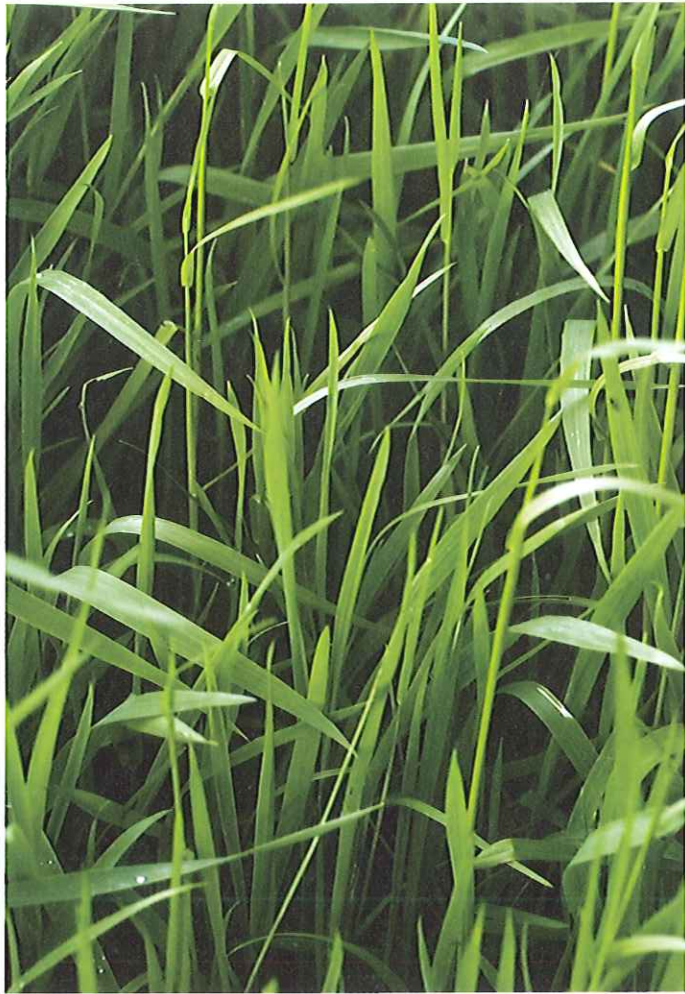


マシフ・サントラル(中央山塊)西部のリムーザン
地方原産
厳しい気候のため特に丈夫な牛
フランスで2番目に多く輸出されている牛肉でもある
(高い生産性を誇り、品質は世界中の美食家から高く評価されています)
雄成牛の体重: 1000~1300Kg
雌成牛の体重: 650~850Kg
雌成牛のキ甲部までの平均体高: 135~145cm

ブロンド・ダキテーヌ種



フランス南西部原産
ガロナーゼ種、ケルシー種、ブロンド・デ・ピレネー種というアキテーヌ地方原産の3品種からなる交雑種
成育の早さ、肉付きの良さ、低脂肪を特徴とする素晴らしい肉用種
長所: 若牛の体重が重く、枝肉の価値は大変に高い
雄成牛の体重: 1200~1500Kg
雌成牛の体重: 850~1100Kg
雌成牛のキ甲部までの平均体高: 145~155cm



フランスにおける 牛の飼料

管理された安全な飼料

畜産農家は彼らの畜産に関する知識から、より適した飼料を与えています。

フランスでは、牛の飼料の92%はその飼育場で生産されています。畜産農家は100%天然の飼料、基本的には牛がその時々に必要な粗飼料を与えることに責任を持っています。

家畜のために購入、または生産されるすべての飼料は明確なラベル表示により規制されています。販売される飼料には、ラベルに成分構成が正確に表示されていなければいけません。ラクトパミンやホルモン剤といったあらゆる成長促進剤や遺伝子組換え飼料を使用することはフランスでは禁止されています。

日本の消費者の皆様には確かな食肉を提供するために、天然で、しっかりと管理された飼料を与えています。

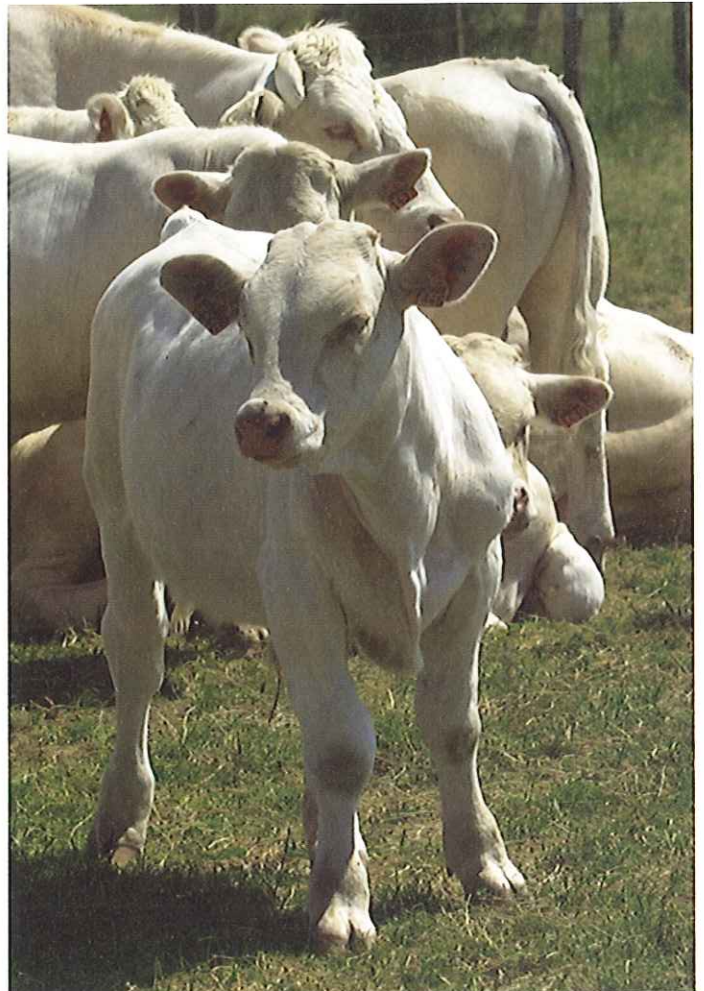
動物福祉は動物の健康の基本であり、引いては肉の品質の基本ともなります。

フランスの畜産農家は日常的に動物と接し、動物の行動をよく知っていることから動物福祉のキーパーソンでもあります。

と畜場に牛を供給するすべての畜産農家は適正畜産規範憲章を順守する義務を負っています。この憲章は動物の一生を通して、特にと畜場までの輸送において最良の管理を保証するために業界によって定められました。

畜産農家は自分たちの家畜の快適な飼育環境を確実に整えることによって、販売される牛肉の品質を保証しているのです。

動物福祉



家畜の個体識別

EU規則ができるずっと前の1978年から、フランスはすべての牛の個体識別を行うという選択をしました。模範的な個体識別システムのおかげで家畜はしっかりと個体判別され、本当の意味での身分証明書が誕生からと畜されるまで付き添い、それによってとても容易に動物の素性を確認することができます。このシステムはさらに各動物の成長と健康状態の個別追跡も可能にしてくれます。

個体識別は以下3つの主要な要素に基づいています：

1. 国内での固有番号が一頭一頭に付与され、それは牛の両耳に装着される耳標に記載されます
2. 各飼育場では飼育農家が管理する飼育場記録簿への各個体に関する情報の入力し、それらの情報がデータベースへ登録されます
3. ある飼育場から別の飼育場への移動、さらにはと畜場までという具合に、それぞれの牛に付いて回る「パスポート」と呼ばれる身分証が発行されます



食肉のトレーサビリティ

食肉の各クォーター（四分体）および各部位は、枝肉の各加工段階で識別できるようになっており、飼育農場から小売の現場に至るまで引き継がれます。

フランス家畜肉類業界協会 (Interbev) により一般化されたこのシステムのおかげで、法令に基づく情報であれ任意情報であれ、食品の安全確保に資する情報、飼育から流通に至るまでのあらゆる情報を途切れることなく消費者向けに伝達することを可能にします。トレーサビリティの手法は、動物はパスポートを持たずして移動することはできないという個体識別システムに支えられています。

と畜場に到着する時、若牛は必ず個体識別番号が表示されたパスポートを持っていなければなりません。このパスポートをもとに特定のと畜番号が食用インクで枝肉に刻印され、さらには各四分体に転記されます。

トレーサビリティ

生後7日以内に、畜産農家は子牛の両耳にプラスチック製の耳標を装着します。この耳標には10桁の固有番号が記載されています。

この固有番号は以下の要素で構成されています：

- ・ 国名を示すISOコードの2文字⇒フランスの場合はFR
- ・ 個体識別としての国内番号に相当する10桁の数字：
 - ・ 最初の2桁は県番号を表します
 - ・ 最後の4桁は飼育場内の作業番号であり、より大きく表示されます

最後に、バーコードで10桁の数字の個体識別番号が読み取れるようになっています。

畜産農家はこの個体の固有番号を行政当局に登録しなければならず、行政当局はそれをもってパスポートを発行します。パスポートの表面に家畜の個体情報が記載され、裏面に家畜のすべての移動と所有者の変遷が記録されます。

パスポートには家畜の健康状態と農場の衛生状態に関する情報も記載されています。この健康証明書は県獣医局によって発給され、定期的に更新されます。



業界の ノウハウ



牛肉の冷却、熟成、解体技術に関する業界で広く認められたノウハウにより、取引先や最終実需者に最良の製品を提供することができます。

各企業はと畜後、枝肉の冷却と熟成といった様々な管理手法により、筋肉を食肉にまで加工する最良の条件を確保しています。

枝肉の冷却は水分蒸散とも呼ばれますが、これは35～38℃ある肉の温度（一連のと畜作業の最終工程における温度）から、中心7℃に下げることが目的としています。筋肉の温度を10時間内で10℃以下に下げてはいけません。つまり最適な冷却とは、寒冷収縮を避けるためのゆるやかな冷却と、細菌リスクを制御するのに十分な早さの冷却との妥協点ということになります。

肉の熟成についてはAFNOR NF V46-001の規格に従って少なくとも7日間行い、自然な方法で肉の軟化処理がされます。肉の軟化処理の改良もまた、フランスの牛肉が保証する品質であります。

ノウハウとは、動物に対する敬意と質の高い食肉を提供するための近代的な設備との融合です。

衛生保証



県獣医局との協力のもと、畜産農家から加工業者までの各事業者は自らの職務に責任を持ち、フランスの牛肉の衛生品質を維持するためにありとあらゆる努力を怠りません。

家畜に対する怠りない衛生監視活動は、家畜の病気の予防と治療に留意するために飼育場段階で行われています。

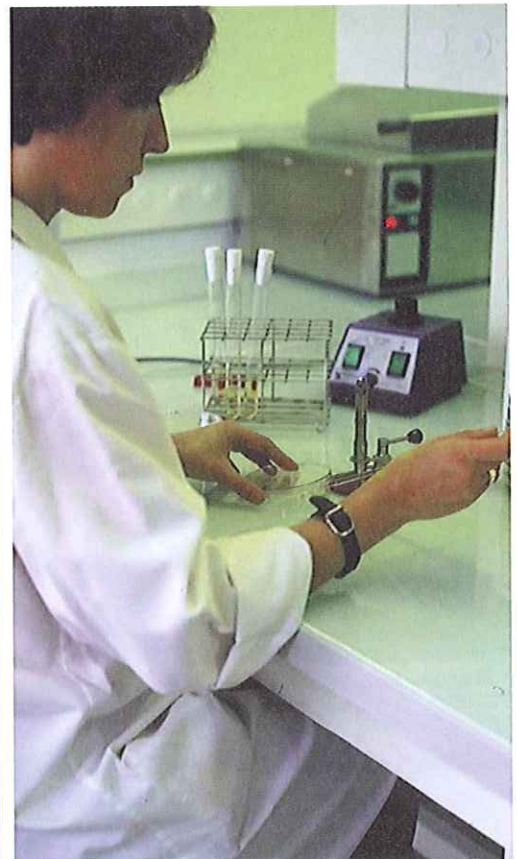
ある種の病気は、その根絶のために公的な集団的対策が取られます：たとえば結核症やブルセラ症のような感染症の体系的追跡、さらには牛海綿状脳症(BSE)の疑いのある牛を検出するための臨床モニタリングなどです。

と畜場とカッティング工程：衛生、冷温管理、衛生検査

と畜場、カッティング施設でも、業者には衛生と品質に関する現行の規則を適用する責任があります。すべての作業は県獣医局の検査職員の監視下で行われます。

企業から小売現場まで

貯蔵から運搬を通して、衛生品質面でのあらゆる劣化を防ぐために、肉は十分に低い温度で保管されます。





それぞれに 適応した等級の幅



一年を通して一定の良質の食肉を確保し、一定の供給を維持するために常に枝肉の選別行われています。

この枝肉の選別は、商業取引を促進することを目的とした仕組みを設置することによりでき、Normabev(1991年法に基づくNPO)の責任のもとで運営されている公平な格付けと刻印システムの実施により可能となりました。

Normabevはと畜会社での格付けや刻印の表示、枝肉の計量証明書などの確認における独立性を維持しています。

80%以上の枝肉は現在機械を使って分類されています；様々な測定は枝肉を半身にした状態で行われ、データは外観と肥育状況を定義するために分析されます。

分類の機械は、成牛の枝肉の格付けの画一化を促すと同時に格付けの公平性を保証し、さらには唯一の判定者である格付け職員の作業を容易なものにするためのツールです。

格付けと肥育

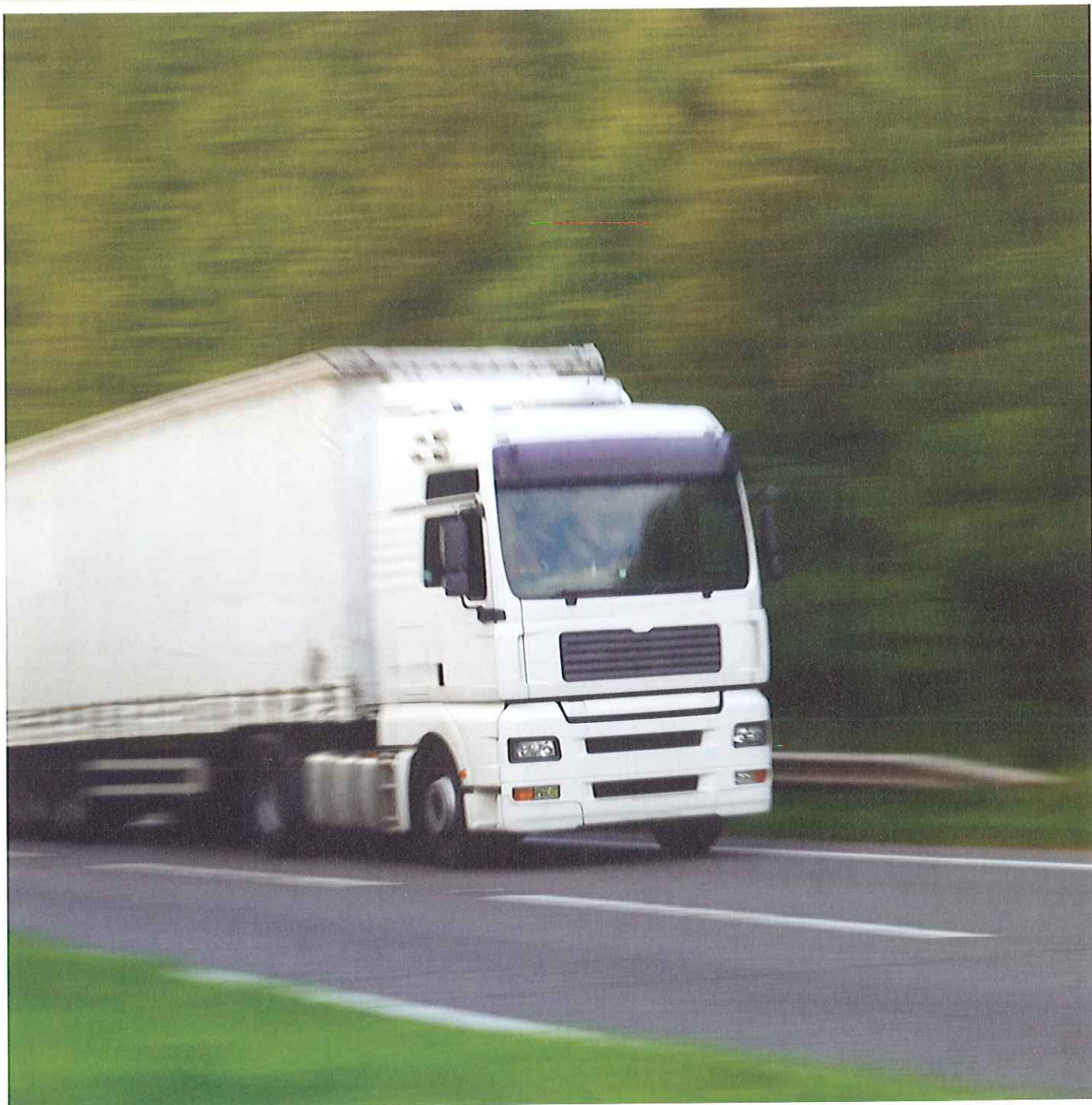
枝肉はEUROP一覧表に従って外観と肥育という二つの基準で評価されます。

外観は筋肉の発達に応じて最初にEUROPの5等級で評価されます：Eクラスは並外れた筋肉の発達、Pクラスは不十分な筋肉の発達となります。外観の格付けは基準となる画像と筋肉の外形との関連を見て行われます。

肥育状況については1等級から5等級で表されます：1等級は大変痩せたもの、5等級は大変脂肪の多いものとなります。肥育の評価は主にあばら骨に対する脂肪のつき方を考慮して行われます。

このようにして、大変良い枝肉はE3と格付けされ、とても悪いものはP1となります。このことは食用インクで枝肉に、もしくは枝肉に付いているチケットに表記されます。

枝肉の分類は格付け職員によってと畜場で行われます。



企業は食肉加工、そして販売における主要な役者と言えます。

事業者のそれぞれのノウハウと様々な施策に深く繋がっているフランス畜産業界の豊かさ、品質と多様性は、輸出相手国の要求事項やブランド化の仕様書に基づいた枝肉の選別が常にできることを可能とし、一年を通してお客様に一定の品質の食肉とその安定的な供給を保証いたします。

一定の品質





お問い合わせ先:輸出担当キャロル・ドルウム
Contact: Carol DELOUME - Responsable Export
c.deloume@interbev.asso.fr - www.interbev.asso.fr