

きようマカオへ

徳島市食肉センターと2業者

阿波牛を初輸出

徳島市立食肉センターで処理した牛肉が初めて、海外に輸出されることになった。輸出先はマカオで、現地のホテルにある焼き肉店で使われる予定だという。30日にセンターから出荷する。

食肉販売の「阿波牛の藤原」（松茂町）が、マカオの貿易会社に販売する。今回は試験的な販売だが、定期的な取引につなげていきたい方針。

食肉の輸出は、輸出先の国・地域ごとに定められた衛生検査基準を満たし、厚生労働省に認められる必要がある。同センターの牛肉処理数は1995年度に1万6994頭あったが、不況や輸入肉の増加によって、2014年度は5945頭に

輸出されるのは、同センターで食肉処理のフジミツハセガワ（徳島市）が処理した阿波牛225キと阿波黒牛200キ。ヒレやサーロインなど17ブロックに分けて冷凍し、発送する。関西空港から空輸し、2月3日にマカ

まで下落した。センターとフジミツハセガワは処理頭数の増加につなげようと、輸出での販路拡大を目指しており、現在はマカオとタイへの輸出が可能となっている。（竹内仁志）