



EUROPEAN BEEF

Ireland, working with nature 



Co-funded by
the European Union

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



アイルランドの信頼できる ヨーロピアン・ビーフ

ヨーロピアン・ビーフの生産は、食品安全性、トレーサビリティ、動物福祉、持続可能性における最高の世界基準により、業界で最も優れた実例を体現しています。

ヨーロピアン・ビーフの生産は、世界で最も厳しいとされるEUの食品安全法に支えられています。

EUの食品安全政策は、食品が農場で生産され食卓に並ぶまでをカバーし、高い基準の動物衛生および動物福祉、明確な原産地情報やラベリングにより、安全で栄養価の高い食品を保証することを目的としています。

「ヨーロピアン ビーフ&ラムーアイルランド、自然との共生」キャンペーンは、欧州委員会とEU加盟国であるアイルランドが共同で打ち出した新しい取り組みです。3年にわたるこのプログラムを主導するアイルランドは、高品質のプレミアムな牛肉を世界各地に輸出しています。

品質と美味しさが出会う場所

欧州連合(EU)は、ヨーロッパ大陸の大半を占める27の国々による、他に類のない経済的・政治的連合です。

EUは独特の気候や地形から成り立っていますが、それは域内の酪農製品の特徴ある性質や味に表れています。アイルランドはヨーロッパの西部に位置し、大西洋とアイリッシュ海に囲まれています。

本キャンペーンを主導するアイルランドは、EU最大の牛肉輸出国であり、高品質のプレミアムな牛肉を世界中に輸出しています。

アイルランドのヨーロピアン・ビーフに関するお問い合わせ:

吉村 真梨菜 (Marina Yoshimura)

Marina.Yoshimura@BordBia.IE



欧州連合(EU)協力キャンペーン。記載された見解や意見は開発者の見解のみを反映したもので、欧州連合ならびに欧州研究執行機関(REA)は、ここに記載された情報の使用に起因するいかなる責任を負いません。

ヨーロッパ・ビーフの生産 - 自然との共生

牛肉の繊細さを引き出すには、優れた自然環境が必要です。その点EUは、牛肉生産に有利な自然を有しています。EUは、環境条件が多様であることから、遺伝的多様性の宝庫でもあります。

EU域内で主力の牛肉生産は、ふたつのカテゴリーに分類される牛種、そしてその交配種を中心としています。カテゴリーのひとつ「大陸種」にはシャロレー、リムーザン、シンメンタルなどの品種が含まれ、もうひとつの「アイルランド(・英国)種」にはアバディーンアンガス、ヘレフォード、ショートホーンなどの品種が含まれます。

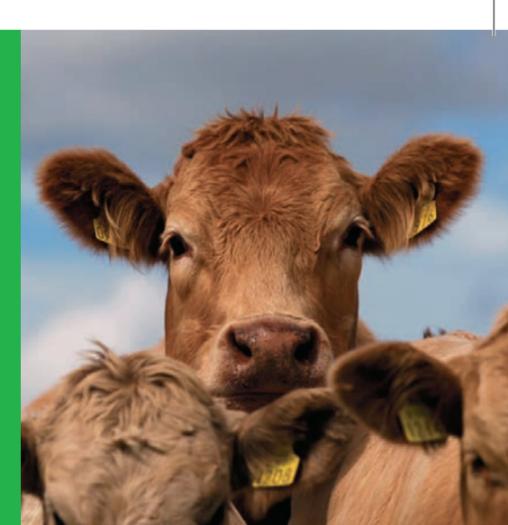
また、様々な気候条件、例えばアイルランドの温暖な気候、豊かな緑草、肥沃な土壌、澄んだ空気などの恵まれた自然条件は、牛肉生産の礎です。肉牛は、本来の生息環境と調和した環境で牧草で飼育され、1年の多くを草地で過ごしています。

大陸種は、一般的に体形がより大型で、成熟までにより長い時間を要します。一方、アンガス種は全般的に小型で、成熟までの時間がより短く、霜降りの多い牛肉を生産します。これらの品種や交配種の牛肉は、最高の品質と風味を持ち、今日の消費者ニーズにマッチしています。

安全性とトレーサビリティ

EUは、食品安全性および動物衛生に関する最高の国際基準を守るため、「農場から食卓まで(farm to fork)」の一貫したシステムと、継続的なモニタリングを行っています。

生産システム全体を通して、個体識別およびトレーサビリティが厳格に実施されています。これらの対策は、各加盟国の食品安全の所轄官庁がそれぞれ独立して実施しています。アイルランドでは、アイルランド農業・食糧・海洋省(Department of Agriculture Food and the Marine)の管轄です。



動物個体識別とトレーサビリティ

肉牛の個体識別とトレーサビリティに関するEUの詳細な規則が1997年から施行されています。規則には以下の内容が含まれています。

- ・両耳に装着された耳標による個体識別
- ・出生から屠畜場までの移動に関する全データを記録した個体別のパスポート
- ・各施設(農場、市場など)での登録簿の維持・管理
- ・全データは各国政府の全国的なデータベースによって集中管理—アイルランドでは、AIMS(家畜識別・移動管理システム; Animal Identification and Movement System)と呼ばれるシステムによって管理されています。

このような複合的できめ細かな識別とトレーサビリティのシステムにより、全ての牛肉製品は出生時にまで遡ることができるため、消費者はEU内で生産された牛肉および牛肉製品に対し全幅の信頼をおくことができます。



アイルランドのすべての肉牛は出生時に耳標が付けられ、農場の移転や健康状態の履歴を、一生を通してすべて記録するためのパスポートが個体ごとに発行されます。アイルランド農業省のAIMS(家畜識別・移動管理システム)を通じて個々のパスポートの確認をとらなければ、牛を生産施設に入れることはできません。

牛肉のラベリング

EUの牛肉ラベル表示は、消費者にとってあらゆる情報にアクセスするためのカギです。生肉、冷凍肉、加工肉など、EU域内の消費者向けに販売される牛肉すべてに、消費者が生産チェーンから個体が生まれた農場まで遡ることができる、詳細なラベル情報を記載することが義務付けられています。これにより、消費者に徹底的な透明性を提供しています。



ヨーロッパ・ビーフのトレーサビリティと食品安全性: 飼育農場

ヨーロッパの消費者の牛肉に対する要求は非常に高く、持続可能な環境、広く開放的な空間で飼育された健康な牛肉を求めていることが生産者に明確に伝えられています。

EU加盟国は、最高水準の食品安全性と動物衛生を確保するため、獣医師による検査、牛肉の品質保証のシステムを策定・実施しています。



EUは「農場から食卓へ」という政策を一貫して進め、厳重なモニタリングにより最高水準の食品安全と動物衛生の確実な提供を目指しています。

EU規則820/97は、牛肉のラベリングやバーコードシステムを用いた肉牛の個体識別およびトレーサビリティの体制について規定しています。

EU規則 820/97

牛肉のラベリング	バーコード	品質保証	国による安全検査	獣医学的管理

環境改善を図り、新しい生け垣を育て、鳥や蜂などの野生生物の生息地を作り、土壌や環境の改善に役立つ作物を栽培することが奨励されています。

ヨーロッパのこの地域でこれほど高品質な牛肉が生産されるのは、一年のうちほとんどの期間、屋外で新鮮な牧草を食べさせて牛を飼育できるという気候に恵まれているからです。



仔牛が生まれたら、耳標を装着し、所轄官庁に報告しなければなりません。1日以内にこの個体のパスポートが発行され、このパスポートがこの牛の一生にわたって使用されます。

肉牛は農場でモニターされ、検査を受け、出荷時点で一連の毒物学的検査などの各種検査を受けます。ホルモン剤や成長促進剤の使用は禁止されており、抗生物質の使用は獣医師の監視のもとでのみ許されます。



牛肉の品質保証

EUの卓越した食品におけるリーダーとして、アイルランドはEUが義務付けた法律に加え、さらなる取り組みを行っています。

近年、牛肉の分野では品質保証制度が国レベルで広く導入されました。これにより食品安全基準がさらに強化され、消費者の要望に応えることができます。

EUでは、原産地呼称保護 (PDO)、地理的表示保護 (PGI)、伝統的特産品保証 (TSG) といったEU全体を対象とする品質制度の導入や、アイルランドに拠点を置く欧州食品安全機関 (EFSA) の設置など、こうした動きを積極的にサポートしています。



“EUの卓越した食品におけるリーダー”

EUの獣医学的管理

EU域内のすべての獣医学的管理は、各国政府の所轄官庁が監督する加工業者からは、独立したものです。これらの管理は農場レベルから始まり、製品が消費者のもとに届くまで続きます。EUの規則には、肉牛に投与できる物質について定められています。ホルモン剤や成長促進剤はEUでは禁止されており、獣医師の厳格な指導のもとで抗生物質を使用することのみが許されています。

EU域内の牛肉の加工・包装施設は各加盟国政府の監督下にあります。コールドチェーンが途切れることのないよう、衛生規則には特別な注意が払われています。食肉加工に携わるスタッフは、最高の食品安全性および衛生基準を満たすよう、高度なトレーニングを受け、専門資格を取得しています。



牛肉の加工

ヨーロッパには39万5千の肉牛農場があり、780万トンの牛肉が生産され、そのうち290万トンが輸出されています。EUでは、出生から屠畜および加工までの一連の家畜の生産に対する厳格なガイドラインと義務が定められています。これにより、牛肉製造の各段階において最高の食品安全性と品質が保証されます。

アイルランドには、EUの認可を受けた輸出用牛肉加工施設が32カ所あります。EUの法律では、屠畜の最初から最後まで、政府公認の獣医およびサポートスタッフ（公認補佐官）がその場にいることが義務付けられています。



“ヨーロッパには39万5千の肉牛農場があり、780万トンの牛肉が生産されれている”

衛生

屠畜後の処理は、生産工程で枝肉の汚染が起こらないよう、厳密な手順に沿って行われます。

工場の作業員は技能に優れ、高度なトレーニングを受けており、最高の衛生基準を守って作業を行うことができます。この工程は工場の品質管理部門、および所轄官庁の職員によって監視・検証されます。

厳密かつ検証可能な衛生慣行に従うことで、製品の長期保存が可能になります。

等級分け

肉に含まれる筋肉と脂肪の量を評価するEUROP基準に従い、牛の枝肉の格付けを行います。

アイルランドでは、専門の加工業者が、部分肉の切り分けや注文のあらゆる仕様にきめ細かく対応します。

このようにして、80を超える国々のさまざまな消費者から注文があり（小売顧客はヨーロッパだけで100以上）、それぞれに特別な要件があるにもかかわらず、どの注文の仕様も確実に実現しているのです。

ヨーロピアン・ビーフのトレーサビリティと食品安全性： 加工業者から消費者



1.引き取り

牛肉は同地域で処理されます。飼育農場は通常、供給先の食肉処理場から半径50km以内の場所に位置しています。輸送は効率よく、高度に管理されているため、牛にかかるストレスが最小限に抑えられます。



2.屠畜場

食肉処理場に到着後、牛の個体識別情報や生育履歴が加工業者のデータベースに記録されます。ラベルに記載される情報は、製品コード、バッチコード、原産国、屠畜国、屠畜施設情報、切り分け加工施設、屠畜日、包装日、加工期限、消費期限です。



3.処理

高度なコンピューターシステムにより、生産チェーン全体に情報を共有します。屠畜場では4分の1頭ごとに枝肉ラベルが付けられ、これにより家畜の識別情報、移動履歴、その他詳細な履歴をたどることが可能です。



4.カッティング段階

4分割された枝肉は、カッティング施設に運ばれ、高度なトレーニングを受けライセンスを取得したプロフェッショナルにより、顧客の個別の要求に応じて切り分けられます。次に、切り分けた部分肉の計量を行い、真空包装をし、製品コードと屠畜情報、完全なトレーサビリティ情報を含むバーコードラベルを貼付します。



5.流通

流通業者から牛肉の注文を受けた加工業者は、低温貯蔵施設から製品を取り出します。出庫のスクランがされ、流通業者の倉庫へと運ばれた後、各店舗の発注に応じて取り出されます。



6.店舗

店舗で販売される包装済みのすべての商品にはラベルが貼られます。ラベルには配送日、食肉処理日が記録されており、さらに切り分けられた肉がどの肉牛バッチのものか識別できるバーコードも記載されています。



7.消費者

持続可能性

世界人口が2050年までに90億人を超えると予想され、所得水準が上昇する中、牛肉の需要も高まっており、今後も伸び続けると考えられます。ただし、高品質の牛肉の生産には、土地、水、エネルギーが必要です。したがって、環境面の持続可能性を地球規模で向上していくことが不可欠です。

EUは、農業環境計画を通じて、飼育農場や食肉加工システムの持続可能性の確保に力を注いでいます。これらの計画は、農業従事者に、自らの農地の環境の保護や向上に取り組んでもらうことを目的としています。環境に優しい農業慣行を取り入れることを約束する代わりに、持続可能な食料生産に対する奨励金が支払われる仕組みです。

“ベストプラクティス- 継続的な改善の測定”

アイルランドでは、国の持続可能性プログラム「オリジン・グリーン(Origin Green)」のもと、持続可能性への取り組みが国家的方針となっています。このプログラムはBord Bia(アイルランド政府食糧庁)が実施しています。動物衛生や動物福祉、土地管理、バイオセキュリティ、および安全な農業慣行を念頭に、同プログラムはアイルランドの肉牛農場におけるベストプラクティスを実現するための具体的な要件を定めています。

また、プログラムに参加している農業従事者一人ひとりによる継続的な改善を測定し、農場レベルで環境実績を記録・モニタリングするための枠組みも提供しています。

さらに、企業、小売業者、および食品サービス事業者にも、この方針に対する責務を果たせるよう支援を行っています。このプロセスの一環として、アイルランドは対象となる温室効果ガス排出量に上限を設け、カーボントラスト社と共同で牛肉に関するカーボン・フットプリント・モデルを作成しました。

現在、アイルランドは、EUの中でも、最も炭素効率が高い牛肉生産国のひとつとなっています。

動物福祉

動物の倫理的扱いはEUの法律でも正式に規定されており、ヨーロッパの市民は動物福祉に大きな関心を持っています。その原理原則は農場や輸送過程全般、そして屠畜場も含む、サプライチェーンのあらゆる部分に適用されます。

グラスフェッドビーフ(牧草飼育牛肉)

EUの畜産では、新鮮な牧草と保存された牧草(サイレージや乾草)に大きく頼っています。

ヨーロッパは、比較的中小規模の現代的な家族経営の農場が中心で、他の国々で行われている、広大な肥育場を用いた大規模な畜産とは大きく異なります。

EUの肉牛は、一生の大半を野外で、青々と茂る牧草を食べて過ごします。

“EUの肉牛は、
一生の大半を野外で、
青々と茂る牧草を食べて
過ごしています。”

質の良いグラスフェッドビーフ(牧草飼育牛肉)を生産するために重要なのは、牛を本来の生息環境で、本来の生態に沿った形で飼育することです。EUにおいては、野外放牧が最も一般的な飼育方法です。

加盟国の多く、特に山岳地方には、古くから放牧の伝統があります。家畜の群れが季節ごとにいくつかの放牧地間を移動する「移牧」では、冬は低地へ、夏は高地へ移るのが一般的です。

気候が特に穏やかで牧草の生育に適しているアイルランド西部では、その移動方法が逆転します。一部の農家は冬の間、飼育している牛を標高の高い台地へ連れて行き、放牧します。

この石灰質の台地は、低地に比べてかなり温暖です。近くに広々とした草地と乾燥した寝床、豊富な水があるため、牛にとって非常に良い放牧環境です。また、餌となる牧草とともに、野生のハーブも多く自生しています。

そうしたハーブの中には肉牛が好んで食べるものもあり、肉牛の健康全般や牛肉の品質の向上に役立っています。

アイルランドの牛肉分野は、牧草をベースとした農場レベルの生産システムに根差しています。

牧草の生育に理想的な気候という恵まれた自然条件に、アイルランドの農家が作り上げた何世代にもわたり実践してきた管理手法が結び付いていることにより、この国の牧草ベースの生産システムは、健康的で、自然で、美味しい牛肉製品を生産することを可能にしています。



持続可能な牧羊

羊は素晴らしい動物です。肉、乳、ウールがとれるだけでなく、農村地域の保護や景観の維持、そして生物多様性の保全の役割も担ってくれています。羊は環境の守護者でもあるのです。

多くの羊種は、岩だらけで乾燥した丘の斜面を、豊かな放牧地に変えるのに一役買ってくれています。羊は、他の動物たちがほとんど生きていけないような場所でも良い栄養源を得ることができる、優秀な放牧動物として知られています。実際、他の家畜と比べると、収穫された穀物や、水、寝床を羊はあまり必要としません。

牧羊は、環境に配慮するEUの政策とうまく調和しているのです。

「農村環境保護計画 (REPS)」のような農業環境政策や、最近の例としては、EUを資源効率が高く環境にも優しい、競争力の高い低炭素社会へと転換することを目指す「グリーンング (Greening)」の取り組みなども挙げられますが、これらの政策は、農業従事者に自身の農地の環境の保護・向上に取り組んでもらうことを目的としています。法的な義務の範囲を超える環境配慮型農業慣行の導入を、農業従事者が約束するというものです。

アイルランドでは、Bord Bia (アイルランド政府食糧庁) が運営する国の持続可能性プログラム「オリジン・グリーン (Origin Green)」を通じ、持続可能性へのさらなる取り組みが行われています。動物衛生や動物福祉、土地管理、バイオセキュリティ、および安全な農業慣行を念頭に、他に類を見ないこのプログラムは、アイルランドの牧羊場におけるベストプラクティスを実現するための具体的な要件を定めています。

また、プログラムに参加している農業従事者一人ひとりによる継続的な改善を測定し、農場レベルで持続可能性の実績を記録・モニタリングするための枠組みも提供しています。

EUにおける羊の動物福祉

動物の倫理的扱いはEUの法律でも正式に規定されており、ヨーロッパの市民は動物福祉に大きな関心を持っています。その原理原則は農場や輸送過程全般、そして屠畜場も含む、サプライチェーンのあらゆる部分に適用されます。動物福祉に関する規制は各国政府により日常的に監視され、常に見直しが行われます。

“継続的な改善”

羊肉 - シェフたちの選択肢



EUの生産基準は羊の肉とチーズ両方に関して世界最高を誇り、これらの製品は世界中に輸出されています。また、牧草で育ったグラスフェッドラムは、放牧で多種多様な草を摂取しているため、よりはっきりとした「肉の味わい」を持つとされています。そのため、EUの羊肉はその美味しさで世界的に知られており、多くの世界的なトップシェフがまさきに思い浮かべる選択肢となっているのです。

伝統的な家庭のレシピを何世紀にもわたって伝えていくことにより、ヨーロッパは数百年をかけて本格的な羊肉料理の数々を生み出してきました。羊肉はヨーロッパの食習慣や文化に深く根付いています。地域ごとに、世代から世代へと伝わる技術を用いた、その土地ならではの料理が形作られてきたのです。

羊肉は驚くほど用途が広く、世界各地のさまざまな味付けによく合います。贅沢なラムラックやシンプルなラムチョップグリルから、アジアン風味の味付けを施したエキゾチックな料理や世界に名高い中華の火鍋まで、羊肉はほとんどすべての調理法において存在感を發揮します。

その上、羊肉はすぐれたタンパク源であり、ビタミンやミネラルも豊富に含まれています。EUの牧羊場を原産地とする製品は一級品です。

“最高品質のグラスフェッドラムは、よりはっきりとした「肉の味わい」を持つとされています。”

個体識別とトレーサビリティ

食品と消費者の安全衛生に関して、EUは妥協しません。羊のトレーサビリティに関するEUの法律は個体識別の原則に基づいており、食品の安全性とトレーサビリティを確保することを目的としています。

- ・ 耳標を一頭につき一つ以上装着し個体を識別する
- ・ 農場で群登録簿を維持・管理する
- ・ 農場から移動する羊には移転文書を添付する
- ・ 屠畜場で電子データベースに耳標を登録する

バーコードシステムを使い、各加工施設は最終製品から生産チェーンをたどって個体の出生農場まで遡ることができます。

この識別とトレーサビリティのシステムにより、消費者はEUの羊肉製品に絶対的な信頼を置くことができます。

アイルランドはヨーロッパでも有数の包括的な羊肉トレーサビリティシステムを保有しています。

全国羊個体識別制度 (NSIS) により規制され、農業・食糧・海洋省により監視・管理されます。このシステムにより、屠畜のために引き渡されるすべての羊に、移動証明書と群登録簿の記録が確実に添付されます。記録は加工業者と農家の両方が維持・管理します。

十分なトレーサビリティが保証されたアイルランドのヨーロピアン・ラムは、他ではなかなか得られない高いレベルの食品安全保証を実現しています。



原産地表示

顧客に対し完全な透明性を実現することで、品質と食品安全性が確保されます。

EUは羊肉の原産地または出所の表示を義務付ける法律を導入しました。この規則は、加工業者、小売業者、精肉店などの食品事業者に対し、店頭に並ぶ包装済みの羊肉製品には必ず、原産国情報をわかりやすくラベル表示するよう義務付けるものです。

生産チェーンをたどって個体が生まれた農場まで遡れるようになり、消費者に対し十分な透明性を提供することができます。



品質保証制度

EUが義務づけた法律に加えて、近年は国レベルで品質保証制度が広く導入されています。これにより食品安全基準がさらに強化され、消費者の要望に応えることができます。

EUでは、原産地呼称保護 (PDO)、地理的表示保護 (PGI)、伝統的特産品保証 (TSG) といったEU全体を対象とする品質制度の導入や、アイルランドに拠点を置く欧州食品安全機関 (EFSA) の設置など、こうした動きを積極的にサポートしています。各加盟国もそれぞれ、規制に関する基準に加え、さまざまな自主的品質保証プログラムを実施しています。

こうした制度は、農場での動物の扱いから、動物福祉、輸送、屠畜場やカッティング施設、製造工場での製品トレーサビリティまで、生産チェーン全体を対象とする一連の技術的要件を定義しています。

各制度はISOの品質管理の原則に基づいて構築されており、HACCP (危害要因分析重要管理点) を取り入れています。羊肉の特性にスポットを当て、その安全性を確実に実現します。

アイルランドの信頼できるヨーロピアン・ラム

ヨーロピアン・ラムの生産は、食品安全性、トレーサビリティ、動物福祉、持続可能性における最高の世界基準により、業界で最も優れた実例を体現しています。

ヨーロピアン・ラムの生産は、世界で最も厳しいとされるEUの食品安全法に支えられています。

EUの食品安全政策は、食品が農場で生産され食卓に並ぶまでをカバーし、高い基準の動物衛生および動物福祉、明確な原産地情報やラベリングにより、安全で栄養価の高い食品を保証することを目的としています。

「ヨーロピアン ビーフ&ラム-アイルランド、自然との共生」キャンペーンは、欧州委員会とEU加盟国であるアイルランドが共同で打ち出した新しい取り組みです。3年にわたるこのプログラムを主導するアイルランドは、高品質のプレミアムなラム肉を世界各地に輸出しています。

アイルランドのヨーロピアン・ラムに関するお問い合わせ:

吉村 真梨菜 (Marina Yoshimura)

Marina.Yoshimura@BordBia.IE



EUの羊肉生産

ヨーロッパの草原が「緑の金鉱」と呼ばれるのには理由があります。理想的な温帯気候が牧草の成長を促すため、羊は野外で青々と茂る牧草を食べ、自然と完全に調和した環境で過ごすことができます。これはEUの羊肉生産における恵まれた自然条件の大きな要素のひとつです。

EU域内で主に飼育されている羊の品種はバラエティに富んでいます。あらゆる形、大きさ、色の羊種が存在し、等級分けの方法もさまざまです。ヨーロッパにおいては、羊の生産は主に二つの大きなカテゴリーに分けられます。一つは肉用種、もう一つは乳用種です。EUでは、60%を肉用種が占めており、これらの羊は体重が速やかに増え、筋肉がよく発達した赤身の歩留まりの良い枝肉が得られることから選抜され、交配されます。

主流の羊種のほか、「伝統種」とも呼ばれる、地域の在来種も多数存在します。これらの品種は地理的困難さを抱えた地域に生育していることで知られていますが、そこがたとえ荒野でも、海岸でも、山地であっても、羊は自身の置かれた環境に適応しています。

例えば現在、アイルランドで主に飼育されている品種はサフォークとテクセルです。ベルクレアはアイルランドの新しい品種といえる存在で、過去数十年間、地域の事情に合わせて開発されてきました。ゴールウェイ県にある村の名前が付けられたこの品種はその高い繁殖力で知られています。

これよりも古い二つの伝統種、西部の岩がちの高地に多い頑強な品種のブラックフェイスと、東部の丘陵でよく見られる顔の白いチェビオットが、アイルランドの山地や丘陵地では今も広く飼育されています。

伝統種はEUの飼育する羊に遺伝子の多様性をもたらすとともに、その生息環境の管理人として重要な役割を果たします。

欧州連合 (EU) 協力キャンペーン。記載された見解や意見は開発者の見解のみを反映したもので、欧州連合ならびに欧州研究執行機関 (REA) は、ここに記載された情報の使用に起因するいかなる責任を負いません。



EUROPEAN LAMB

Ireland, working with nature 



Co-funded by
the European Union

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

