

食肉の流通 <滋賀食肉センター>

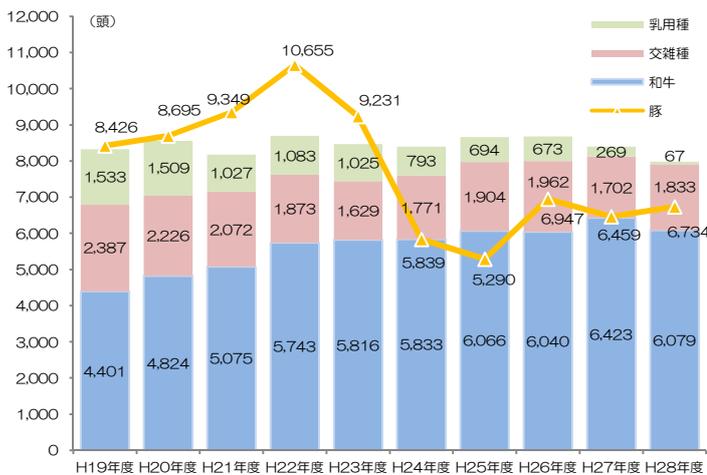
滋賀食肉センターは、HACCP方式による高度な衛生管理手法を取り入れ、県内の食肉流通の拠点として平成19年4月に操業を開始しました。

マカオ、タイ、シンガポール、フィリピン、ベトナム、ミャンマーおよび台湾の輸出食肉取扱施設の認定を取得し、近江牛の輸出拠点となっています。



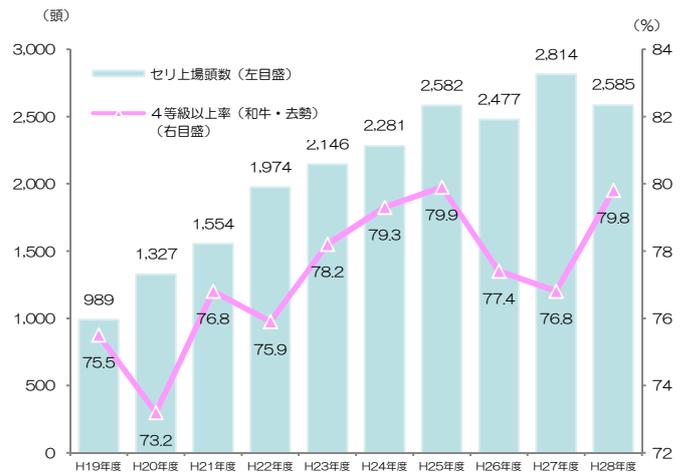
滋賀食肉センター大規模太陽光発電施設
(撮影・提供：滋賀報知新聞社)

(1) と畜頭数の推移



(株) 滋賀食肉市場事業報告書

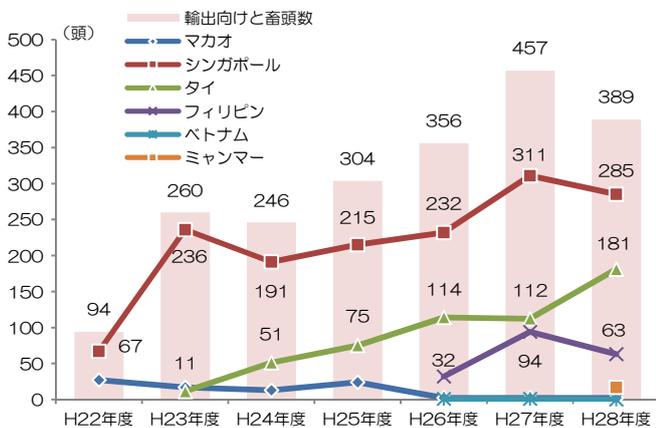
(2) セリ上場の状況



セリ上場頭数：(株) 滋賀食肉市場事業報告書

4等級以上率：(公財) 日本食肉格付協会 牛枝肉格付 出荷県別格付結果情報

(3) 輸出の取組



※ 1頭の牛肉が複数の国に輸出されることがあるため、「国別の合計頭数」と「輸出向けと畜頭数」は一致しない。

(畜産課調べ)



牛枝肉のセリ風景