





アルバータ州には長年にわたる誇るべき牧畜の歴史があります。アルバータ州に初めて牛が導入されたのは1876年のことで、カナディアンロッキーのふもとに多くの肉牛生産者が設立されました。

アルバータ州の畜産農家は誇り高い長い伝統の一部であり、品質に対する彼らのこだわりがアルバータ州の牛肉業界の礎となっています。





おいしいアルバータ牛肉

アルバータ州はおいしい牛肉を生産することに定評があります。穀物で育てられたアルバータ牛肉は美味で、鉄分、蛋白質をはじめとする14種類の重要な栄養素が含まれています。

カナダの牛肉は国の規定にもとずいた格付けがなされています。その規定が牛肉の格付けに沿う品質の一貫性と予測にたがわない安定性をもたらしているのです。カナダの牛肉には最小の霜降り基準が、適用され、カナダプライム(やや豊富)、カナダAAA(少なめ)、カナダAA(わずか)に分類されています。カナダAは若齢牛で、霜降りはあるが「わずか」にも満たない肉です。

きれいな環境、優れた水質、好ましい気候、 食肉専用の比較的若齢の家畜という組み合わ せが、アルバータ州のトレードマークである 高品質でやわらかくジューシーで非常に美味 しい牛肉をもたらします。

肉牛の有利点

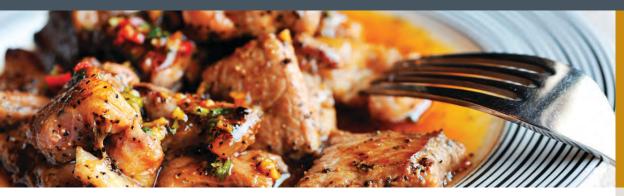
アルバータ州の肉牛の大半は顕著な特性と優れた品質をもつ選ばれたヨーロッパ系の品をもとに念入りな交配によりもたらされたものです。アルバータ州の主な牛の品種としレッカス、シメンタール、シャロレーいはアンガス、シメンタール、シャロレーい技があり、最適の霜降りと高品品で対象留まり率を提供します。肉用牛の品種協会はます。全ての品種協会は会員に対するとが義務付けられています。

定量的遺伝子研究グループ(The Quantitative Genetics Group …アルバータ州レスブリッジにあるカナダ農務・農産食品省の研究施設)とエドモントンにあるアルバータ大学では、消費者や生産者に価値があると認められる特性を持つ遺伝子の評価や改良のプログラムについて研究を行っています。

飼料(として)の有利点

生草と干草が我々の肉牛・仔牛産業の基礎ですが、アルバータ牛を仕上げる飼料は穀物が中心として用いられ大麦、とうもろこしな大妻的には大麦を納の割合が高く、典型的にされたものが用いられます。このような穀物を基本りのが用いられます。質が高く生草とアルバスは、大変を重要な貢献をしまいよりでないばかりでなく、は、大や空気の質のために良いばかりでなく、は、大や空気の質のために良いばかりでなく、とないできない草を皆が大好きない方法といた変えることができるすばらしい方法といます。





広大で肥沃な農地に恵まれたアルバータ州は、カナダ最大の飼料用穀物の生産州です。州では肉用家畜のほとんどが200日以上肥育され、アルバータ州産の高品質の大麦が州の家畜育成飼料の最大の割合を占めています。穀物で育てられたアルバータ州の牛肉はそのやわらかさと風味、また脂肪の色が白いことで知られています。

至近距離にあるカナディアンロッキーからの 雪解け水が作物の灌漑にしばしば利用され、 健康な飼料用穀物生育のための高品質な水と 適度な水分を提供しています。アルバータ州 の寒い冬は、ほかの地方に起こりがちな害虫 や病気の発生を自然に抑制することにも役 立っています。これにより、アルバータ州の 殺虫剤の使用量は世界の他の主要飼料生産地 域に比べて最少レベルです。

豊富な高品質の飼料ときれいな水が、アル バータ州の穀物で肥育された牛肉を世界で最 も安全でおいしいものにしています。

加工面での有利点

カナダ全体の70%強に当たる200万頭以上の 牛肉加工をしているアルバータ州は、牛肉加 工面においても国をリードしています。アル バータ牛肉は政府の高い基準を持つ政府検査 を受けた施設で加工され、常に安全、衛生、 品質において監視されています。

カナダ最大の牛肉加工施設はアルバータ州にあり、食品や動物の健康に関する検査サービスを行う、世界的に認められた国の独立した機関であるカナダ食品検査庁(Canadian Food Inspection Agency: CFIA)により検査されています。

牛肉を輸出する全てのアルバータ州の加工施設はCFIAの食品安全強化プログラムのもと危害分析重要管理点(Hazard Analysis Critical Control Points:HACCP:ハサップ)が導入されており、食品安全における最高の基準が全ての加工段階において遵守されています。















食品安全面での有利点

カナダの優れた動物衛生の評判は様々なレベ ルでのバイオセキュリティーと監視を行う事 の実践により築かれました。監視を行う事は 農家に始まり獣医や政府検査官によるハイテ クな研究所にまで、いきわたってます。生産 者は自己の農場で食品安全のためのトレーニ ングを受け、加工者と共に政府の規定を遵守 しています。

アルバータ州の動物衛生条例の目的は効果的 な家畜の疾病管理の対策によって人々や動物 の健康、食品安全を高め、市場のアクセスを 増加することです。

この条例では病気の監視、トレーサビリ ティー、死体処分設備の管理対策を規定する ことにより、家畜の病気に対し迅速で効果的 な対応を図れることを重視しています。この 条例はまた家畜市場の検査や免許、市販され ている家畜の医薬品の管理もします。

トレーサビリティーでの有 利点

カナダは2001年1月に包括的な全国家畜個体 識別システムを世界に先立って取り入れまし た。このシステムはカナダ家畜個体識別管理 局(Canadian Cattle Identification Agency: CCIA)によって運営され、アルバータ州の畜 産業界は重要な受託者です。2008年の "ア ルバータ州の家畜・食肉戦略 "の開発に続き、 2009年には"動物衛生条例"のもと州のトレー サビリティーの規定を導入し、現在全国のト レーサビリティー体制の開発に向けて業界と ともに努力がなされています。この体制は3

つの内容が主要点です。 つまり、動物の識 別、所在地の特定、動物移動の追跡です。

連邦政府、アルバータ州、家畜業界のトレー サビリティーにおける専心は、国内外から期 待される動物衛生や食品安全に対する要求を 満たし、むしろ、それ以上の内容で業界に貢 献しています。

アルバータ州の輸出面での有 利点

アルバータ州は高品質の農産物・食品を供給 する信頼のおける提供者で、牛肉や子牛肉の 世界中への輸出者として経験を積んでおりま す。我々のゴールは牛肉の顧客に安全で常に 高品質の製品を届けることであります。アル バータ州の加工者はオーガニック、ハラル、 ホルモン不使用など、顧客の需要に応じた牛 肉製品を提供することもできます。アルバー タ州のオープンなビジネス環境と自然の有利 点が第一次産物と加工製品の主要輸出者とし ての強みとなっています。アルバータ州の輸 出業界は発達した道路、水路、空路、線路に よって、世界の国々に牛肉製品をタイムリー で効率的に出荷することが可能です。

アルバータ州政府 農務地方開発省 www.agrifoodalberta.ca

E-メール: agrifoodexports@gov.ab.ca

Japanese 2012