

アイルランド産 牛肉・豚肉 新たなスタンダードへ

BORD BIA
IRISH FOOD BOARD



目次

アイルランド産をお勧めするわけ	1
牛肉	
アイルランド産牛肉	3
アイルランド産牛肉をお勧めするわけ	5
地理的位置/ 家族経営の農場	7
安全性とトレーサビリティ	9
サステナビリティ - 持続可能性	11
牛肉の品質保証	13
持続可能な保証制度	14
牧草肥育	15
顧客が求める仕様に応える	22
格付け	23
すばらしい味わい	25
国際的な受賞歴	26
豚肉	
アイルランド産豚肉	27
アイルランド産豚肉をお勧めするわけ	29
完全なトレーサビリティ	30
食品安全	31
豚肉の品質保証	32
サステナビリティ - 持続可能性	33
顧客が求める仕様に応える	34
アイルランド政府食糧庁(Bord Bia)とは	36



アイルランド産をお勧めするわけ

+67%

アイルランドの食品・飲料の輸出は、2010年から2019年にかけて67%増加しました



地理的位置

アイルランドはヨーロッパの西端に位置し、温暖な気候、豊富な降水量と肥沃な土壌に恵まれているため、牧草が成長する季節が長いという利点があります。



サステナビリティ - 持続可能性

アイルランド産食品の持続可能性の実現および保全の取り組みは世界中に知られており、国家的な持続可能性プログラムであるオリジン・グリーン (Origin Green) を通じて、牛肉および豚肉の長期供給を保証しています。アイルランドは、多くの食品を自給できる以上に生産しており、生産量の大部分を輸出しています。アイルランド産食品は世界の190の市場に届けられています。



品質

アイルランドはプレミアム品質の食肉生産国として広く知られていますが、これは成長ホルモンの使用禁止、動物福祉の徹底および農場から食卓までの完全なトレーサビリティの確立など、厳しい規制によるものです。



味わいおよび健康効果

アイルランドは、国土の85%が豊かな緑地なので、野外放牧に適しており、そのため、独特の味わいのある、ビタミンやミネラル豊富な牛肉や豚肉を生産することができます。

品質で選ばれる アイルランド産牛肉



アイルランド産牛肉

アイルランドには、肉牛の生産に対する誇り、伝統、情熱があります。

牛肉産業はアイルランドの食肉・家畜輸出の最大の品目として、重要な位置を占めています。

アイルランドは牛肉を自給しており、生産量の多くを輸出しています。

2019年の年間生産量は620,000トンで、これは肉牛約185万頭に相当します。

そのうちの560,000トンが輸出されました。

牛肉輸出の約87%は英国およびヨーロッパ向けですが、米国、アジアなど他の市場への輸出も急激に伸びています。

90% 

アイルランドは高品質プレミアムビーフの約90%を世界40カ国以上に輸出しているEU最大の牛肉輸出国

56万 

2019年のアイルランドの牛肉輸出量は、560,000トン

185万 

2019年の生産量は、肉牛185万頭に相当する620,000トン

出典：アイルランド中央統計局 (CSO IRELAND)



アイルランド産牛肉をお勧めするわけ



地理的位置

アイルランドはヨーロッパの西端に位置し、温暖な気候、豊富な降水量と肥沃な土壌に恵まれているため、牧草が成長する季節が長いという利点があります。



家族経営の農場

アイルランドの肉牛農場の99%は、家族が所有し経営しています。何世代にもわたって受け継がれてきた牧草による飼育方法で、最高水準の品質をお届けします。



安全性とトレーサビリティ

アイルランドは食品の卓越性においてヨーロッパ随一の地位を確立しており、食品産業はEU規則に沿った、高水準の安全性とトレーサビリティの実現に尽力しています。アイルランド産牛肉の消費者に絶対的な信頼をお届けするため、独立機関による厳しいモニタリングも行われています。



サステナビリティ - 持続可能性

アイルランドの食品の持続可能性の実現および保全の取り組みは世界中に知られており、国家的な持続可能性プログラムであるオリジン・グリーン(Origin Green)を通じて、牛肉の長期供給を保証しています。



牧草による飼育

牧草で育てられた牛の肉は、しっかりとした肉らしい味わいで、均等に分布された脂肪と霜降りがあり、ビタミンに加えて、鉄、オメガ3脂肪酸、ベータカロテンなどのミネラルを多く含みます。



地理的位置

温暖な気候、豊富な降水量と肥沃な土壌でつくられた豊かな牧草が、アイルランドの農村部の85%を占めています。

すばらしいアイルランド産牛肉を作り上げるには、これだけの条件があれば充分です。豊富な降水量に畜産の誇りある伝統と情熱が加わって、ヨーロッパ西端の緑の国アイルランドは、最高品質の牛肉の持続的な生産地として、広く知られるようになりました。

家族経営の農場

すべては農場から始まります。

50,000を超える「持続可能な牛肉・ラム肉保証(Sustainable Beef and Lamb Assured - SBLAS)」農場のネットワークが、伝統的なアイルランドの農村風景や社会の維持のための中心的な役割を果たしています。

農場のシステム

農場は伝統的に家族経営で、畜産の技術と愛情とともに何世代にもわたって受け継がれています。農場の大きさは平均して32ヘクタールで、アイルランド全体では約670万頭の牛が飼育されており、そのうちの240万頭は乳牛です。これらの農場で実践されている牧草による飼育方法は、高水準の品質、トレーサビリティおよび動物福祉を実現するだけでなく、脂肪と霜降りが均等に分布し、ビタミンおよび鉄、オメガ3脂肪酸などのミネラルが豊富な、最高品質ですばらしい味わいの牛肉を生み出します。(アイルランド農業食品開発局(Teagasc)2018年)



99%

家族経営の肉牛農場の割合

76%

1ヘクタール当たり2頭未満という低い密度で飼育されている認証肉牛の割合

75%

50ヘクタールまでの広さの農場で飼育されている認証肉牛の割合





安全性と トレーサビリティ

アイルランドでは、1997年から、畜牛の識別とトレーサビリティに関する詳細なEU規則が施行されています。

この包括的で徹底した識別とトレーサビリティのシステムにより、すべての牛肉および牛肉加工品について、個々の肉牛の出生時にまで遡ることができるので、牛肉製品の消費者に絶対的な信頼をお届けすることができます。

肉牛の個体情報は記録され、オンラインで管理されており、個々の記録をDAFMの公式記録と照合し、確認をとらなければ、肉牛を食肉加工場に入れることはできません。

アイルランド食品安全局 (Food Safety Authority of Ireland) と農業食糧海洋省 (Department of Agriculture Food and the Marine - DAFM) という2つの政府機関が安全性とトレーサビリティに関するこれらの措置の実施を厳しくモニタリングしています。

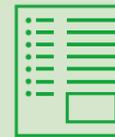


An Roinn Talmhaíochta,
Bia agus Mara
Department of Agriculture,
Food and the Marine

規則により求められること



両耳に装着された耳標による
個体識別



各施設(農場、市場など)での登録簿
の維持・管理



出生から屠畜場に至るまでの移動に
関する全データを記録した個体別の
パスポート



全データを家畜識別・移動管理システム
(Animal Identification and Movement
System - AIMS) と呼ばれる政府による
全国的なデータベースで一元管理





オリジン・グリーン(Origin Green)は
アイルランド政府食糧庁(Bord Bia)が
監督する先駆的な
食品持続可能性プログラムです

サステナビリティ 持続可能性

アイルランド産食品の持続可能性の実現および
保全の取り組みは世界中に知られており、
オリジン・グリーン(Origin Green)プログラムを
通じて、牛肉の長期供給を保証しています。

この先駆的なプログラムは、世界に類のない
初の全国的な持続可能プログラムであり、
アイルランドが持続可能な食品生産において、
世界随一の地位を持続するための要となって
います。

農畜産家、農業生産者、加工業者および小売業者
を対象としたこのプログラムは、
任意プログラムですが、独立機関によって
モニタリングや検証が行われています。

このプログラムのもとで、アイルランドの
食品企業は、原材料調達、製造工程、
社会の持続可能性などの分野で目標を設定し、
持続可能な食品・飲料生産において世界の
リーダーとなるための明確な計画を策定します。
オリジン・グリーンにより、農場は環境意識を
高め、地域社会が重視され、より持続可能な形で
食品や飲料が生産されるようになり、
結果として、持続可能な生活の実現に貢献します。

アイルランド産牛肉の生産者は、
オリジン・グリーンに共感し、測定可能な
持続可能性目標の設定・達成、環境負荷の削減、
地域社会への貢献、およびアイルランドの
豊かな天然資源の保全を実践しています。
このプログラムに参加しているアイルランド産
牛肉の加工業者も、未来の世代のための
天然資源の保全と、現在の顧客ニーズを
満たすための責任ある天然資源の利用を
共通目的として、ともに活動しています。

オリジン・グリーンの対象分野

原材料調達

- サプライヤー認証
- 1次生産者の持続可能性の取り組み
- 包装資材

製造工程

- エネルギー
- 排出量
- 廃棄物
- 水
- 生物多様性

社会の持続可能性

- 健康と栄養
- 地域社会への取り組み
- 従業員の厚生
- 多様性と包摂性

主要な成果

農場の実績



↓ 5%

2014年のSBLAS加盟農場
の牛肉単位生産量あたりの
平均CO2排出削減率

加工業者の実績



↓ 11%

2012年から2017年に
かけての単位生産量あたりの
エネルギー消費削減率



↓ 17%

2012年から2017年に
かけての単位生産量あたりの
水使用量の削減率





持続可能な牛肉・ラム肉保証(SBLAS)制度は、アイルランドの肉牛農場を対象とし、動物の健康・福祉、食品安全、土地の管理、バイオセキュリティ、安全な畜産の実践を含むベストプラクティスの要件を定めています。

安全性とトレーサビリティ

アイルランドの食品産業は、EU規則に準拠した基準を遵守しており、そのためアイルランドは、ヨーロッパ随一の卓越した食品生産国として広く知られています。持続可能な牛肉・ラム肉保証制度(Sustainable Beef and Lamb Assurance Scheme - SBLAS)は、アイルランドの肉牛農場を対象に、ベストプラクティスの要件を定めており、アイルランドが持つ牛肉の世界水準の安全性やトレーサビリティへのこだわりを表すものです。これによって、一層高いレベルで保証された、牧草地で放牧され、牧草で育った最高の牛肉～21世紀の標準にふさわしい牛肉～を消費者にお届けすることができます。

この制度は、環境に関する実績を農場レベルで記録・モニタリングすることによって、各農場の継続的改善の度合いを測定する枠組みを定めています。詳細については、OriginGreen.ieをご覧ください。

SBLASの一環として、アイルランドは、カーボン・トラスト(Carbon Trust)社認定の牛肉のカーボン・フットプリント・モデルを作成し、現在、アイルランドは、EUで最も炭素効率の高い牛肉生産国の一つとなっています。

SBLASはISO17065の認定を受けており、農業食糧海洋省(Department of Agriculture, Food and Marine)のEU規制とアイルランドの法令に基づく厳しい規制に追加して実施されています。

持続可能な保証制度



野外放牧での 牧草による飼育 (グラスフェッド)

アイルランド産肉牛の多くは、野外に放牧され、新鮮な牧草や保存された牧草(サイレージ/乾草)を食べて育ちます。一般的には中小規模の家族経営の農場で飼育されています。これは、他の多くの国々に普及している肥育場中心の集約型農場とは対照的です。さらに、アイルランド政府食糧庁(Bord Bia)と複数の第三者機関による世界的な大規模消費者調査の結果でも、牧草による飼育(グラスフェッド)が望ましいことが確認されています。

世界水準の牛肉の生産地

野外放牧では、肉牛の健康と福祉、および牧草地の持続可能性を中心とした畜産が行われます。だからこそ、アイルランドでは世界水準の牛肉が生産されるのです。



50%

「牧草で飼育された牛の方が幸せで健康だと思うので、〈グラスフェッド(Grass-Fed)〉の表示を考慮して牛肉を選ぶ」と答えた世界の消費者の割合
出典: EY、2018年



64%

「牧草で飼育された牛の肉(グラスフェッドビーフ)なら価格が高くても購入する」と答えた世界の消費者の割合





アイルランド・グラスフェッド基準 (Irish Grass Fed Standard) は、全国的な牛肉・ラム肉制度の一環として収集したデータをもとに独立機関が監査・検証を行う、初の牧草による飼育に関する全国レベルの基準です。

アイルランド産 グラスフェッド ビーフの新基準

自然で健康効果のあるプレミアムな製品を連想させることから、グラスフェッド(牧草による飼育)が注目されています。しかしながら、独立機関の検証による全国的な制度の裏付けがなければ、グラスフェッドと言っても、本当にそのような製品とは言えません。

純粹で自然な製品を求める消費者の声の高まりに応え、アイルランド政府は、透明性の高い検証制度を策定しました。

これは、グラスフェッド基準というもので、独立機関による監査・検証の対象となる持続的な牛肉・ラム肉保証制度(SBLAS)に基づく基準です。

この基準の実施により、消費者は、アイルランドが持続的に供給するプレミアムで、自然な環境で生産された健康効果の高い牛肉を安心して消費することができるようになりました。まさしく自然のままの牛肉です。

グラスフェッドビーフは、他の国々で主流となっている高密度の集約型農場で生産された牛肉とは外観が異なり、栄養的にも優れています。



アイルランド産 グラスフェッド ビーフ基準の 検証

アイルランド・グラスフェッド基準は、全国的な牛肉・ラム肉制度（持続的牛肉・ラム肉保証度 - SBLAS）の一環として収集したデータをもとに独立機関が監査・検証を行う、初の全国レベルの牧草による飼育基準です。従って、これはSBLASに基づいた基準です。

「アイルランド産グラスフェッドビーフ」には、新鮮な牧草や保存された牧草がほとんどを占める飼料で飼育された牛の肉のみが含まれます。主に新鮮な牧草ですが、季節によっては保存された牧草（サイレージと乾草）を混ぜることもあります。

アイルランド政府食糧庁(Bord Bia)のグラスフェッド基準では、**個々の牛が一生で摂取する飼料の少なくとも90%は、新鮮なあるいは保存された牧草でなければなりません。**

さらに肉牛は、一生の大部分(年平均220日)をアイルランドの豊かな緑草を食べて過ごさなければなりません。実際、独立機関が検証したデータによれば、比較的気候に恵まれ、水はけのよい土壌の地域では、**この数字は年間300日に上ることもあり、平均で95%以上の肉牛は、牧草のみ、もしくは牧草をベースにした飼料で飼育されています。**

牧草以外の飼料や濃縮飼料を与えることもできますが、最大でも全摂取量の10%までに制限されています。牧草以外の飼料は、離乳期、冬季、悪天候時や最終飼育(仕上げ)期間などの必要時にのみ与えます。

個々の牛について、その一生に与えられた飼料の履歴に基づく評価が行われます。グラスフェッド基準は国際規格であるISO/IEC 17065:2012の認証を受けています。



顧客が求める仕様に応える

アイルランドの主要牛肉輸出国としての長年の伝統は、生産における卓越性と顧客ニーズへの深い理解の上に築かれてきました。

アイルランドの食肉生産者は、英国の顧客の短い納期の要望に応え、求められている仕様を熟知して、骨付き部分肉を含む様々な仕様の賞味期間の長い製品を供給しています。そのため、小売業者、外食業者、流通業者、加工業者などの細かな要求を満たす部分肉および注文仕様部分肉を提供することができます。英国への輸出額は10億ユーロに上り、他国では見られない強固な関係を構築しています。これは、アイルランドの食肉業者が、顧客の厳しい納期や仕様の要望に応えて、供給を行うことができる証です。

食肉業界では、豊かな牧草のある農場から加工施設に至るまで、品質、トレーサビリティおよび食品安全が根づいており、厳密な注文仕様どおりにつくられた部分肉が、国内および世界各地の顧客に提供されています。



格付け

農場への支払いはEU分類に基づいて行われます。

主要な基準に基づく尺度を用いて、農場への支払い価格を決定します。

質のよい枝肉に割増金を支払うことにより、良質の牛の飼育を奨励しています。

枝肉分類制度の目的は、EU全域に共通の分類基準を適用することです。

これによって、EU域内で、標準化された牛肉価格報告システムを運用することができます。

枝肉の分析と品質の判定には画像認識技術が用いられています。

分類基準

1. 個体の性別

A、B、C、DおよびEで示します。

A. 若牛(16カ月未満の若い種牛)

B. 種牛(繁殖に用いるオスの成牛)

C. 去勢牛(去勢されたオスの成牛)

D. 経産牛(少なくとも一頭の仔牛を産んだメスの成牛)

E. 若雌牛(仔牛を産んでいないメスの成牛)

2. 歩留まり

枝肉の形と成長度合いをE, U, R, O, Pで示し(下図参照)、

最も筋肉量が多い(歩留まりがよい)ものがE、少ないものがPになります。

3. 脂肪交雑

脂肪の度合いを脂肪の少ない方から多い順に、

1、2、3、4、5の数字で示します。

		脂肪交雑等級				
		1	2	3	4	5
		少ない脂肪交雑	やや少ない脂肪交雑	標準的脂肪交雑	多い脂肪交雑	とても多い脂肪交雑
E	筋肉量がとても多い					
U	筋肉量が多い					
R	筋肉量が標準的					
O	筋肉量が平均的					
P	筋肉量が少ない					

アイルランドの肉牛の大部分

アイルランドの加工施設での格付けでは、動画を用いて枝肉を分析し分類を決定します。



アイルランド産 牛肉の すばらしい味わい

アイルランド産牛肉は、品質の高さで世界的に定評があり、世界中の多くのミシュラン星付きシェフや目の肥えたバイヤーの方々に取り扱いいただいています。

牧草による飼育、野外放牧の環境と畜産の力強い伝統から、柔らかくて、深く豊かな味わいのある牛肉が生まれます。

世界市場でも、特に肉汁たっぷりで、食欲をそそる牛肉と認められているアイルランド産牛肉には、これらのこだわりが詰まっています。



2019年
75個の
メダル獲得

国際的な 受賞歴

2018年と2019年のワールド・ステーキ・チャレンジ (World Steak Challenge) で、他国を抑えて最も多くのメダルを獲得したことで、アイルランド産牛肉の品質が実証されました。

2019年の大会では、オーストラリア、ニュージーランド、ウルグアイ、米国および他のEU加盟国の中で、グラスフェッドアンガス交雑牛ステーキのワールド・ベスト・フィレ賞を含む最多の75個のメダルを獲得しました。

「霜降りが多い
グラスフェッドビーフは
すばらしい」

BEEF 誌掲載の審査員コメント

「柔らかくて、味わい深く、
ナッツの風味もややあり、
繊維が短く、酸味が少なく、
肉汁があふれる—驚きだ」

BEEF 誌掲載の審査員コメント

「お客様には最高のものをお出ししたいが、アイルランドは牧草にも気候にも恵まれていて、牛は野外に放牧されている。これにはとても興味をそそられる」

世界的に有名なミシュラン星付きシェフ、
ジャンーポール・ジュネ氏

品質で選ばれる アイルランド産豚肉

アイルランド産豚肉

アイルランドには高品質の養豚の長い伝統があり、養豚はすべて家族経営の農場で行われています。養豚場は、畜産の技術と愛情とともに何世代にもわたって受け継がれています。

アイルランドには400を超える認証生産者がおり、1養豚場あたりの豚の数は500頭から600頭と推定されています。

2019年1年間で、アイルランドでは304,000トンに相当する約345万頭の豚が加工されました。

養豚業において輸出は大きな役割を果たしており、2019年だけでも、254,000トンの豚肉が輸出されています。主にアジア市場への輸出の伸びにより、過去8年間で、アイルランドの豚肉輸出は2倍に増えました。

400 

養豚は主に家族経営の養豚場で行われており、アイルランドには400の認証生産者がおり、1養豚場あたりの豚の数は500頭から600頭と推定されています。

出典：オリジン・グリーン・アイルランド
(Origin Green Ireland)

345万 

2019年だけで、304,000トンに相当する約345万頭の豚を加工しました。

出典：アイルランド中央統計局
(CSO Ireland)

25万4千 

2019年、アイルランドは世界各国に254,000トンの豚肉を輸出しました。

アイルランド産豚肉 をお勧めするわけ



地理的位置

アイルランドは島国なので、豚が病気にかかるリスクを最小限に抑えることができます。また野生のイノシシがないので、アフリカ豚熱のリスクも抑えられます。



トレーサビリティ

アイルランドの生産者は、豚肉の「農場から食卓まで(farm-to-fork)」のトレーサビリティを確保するための厳格な手順を守っており、生産のすべての段階において、透明性と安心をお届けしています。



食品安全

アイルランドは、食品の卓越性と安全性における主導的な地位を確立しています。アイルランドの食品産業は、獣医学や動物福祉の面での厳しい管理を含むEU規則や基準を遵守しています。EU規則では、成長ホルモンの使用も禁止されています。



サステナビリティ - 持続可能性

アイルランドの家族経営の農場は、最高水準の安全および持続可能性の標準に従い、高効率の近代的な生産を行っています。豚肉生産者は、先駆的な食品持続可能性プログラムである「オリジン・グリーン(Origin Green)」を通じて、原材料調達、排出、エネルギー、廃棄物、水、生物多様性および社会の持続可能性などの持続可能性が求められる分野において、環境負荷の削減に尽力しています。



完全なトレーサビリティ

EU規則と生産者のメンバーシップ制度である豚肉品質保証制度(Pork Quality Assurance Scheme)に基づき、アイルランド産豚肉は、農場から食卓まで完全に遡ることが可能です。

豚は繁殖農場と同じ農場で飼育され、農場から出るときに耳標や「スラップマーク(slap mark)」で識別されます。この情報が、加工施設の製品トレーサビリティコードに転送されるので、豚肉1カットごとに、

流通先から生産施設、農場まで追跡することができます。全国的なデータベースで養豚農家や加工業者を管理し、このシステムが機能するようにしています。

またアイルランドは、ヨーロッパで初めて、豚を対象にDNAトレーサビリティを導入しました。これにより、アイルランド産の豚肉はDNAレベルでの追跡が可能となりました。



耳標を用いた
個体識別



農場から
生産施設までの
完全なDNA
トレーサビリティ



全国的データ
ベースによる
養豚農家と加工業者の
トレーサビリティ管理



食品安全

動物福祉

アイルランド産豚肉の生産では、動物福祉と動物の倫理的な扱いがとても重要です。

EUの動物福祉基準に基づく多くの規制があり、厳しくモニタリングされています。たとえば、基準では、豚には自然な行動が可能でなければならず、群れで飼育され、立ち上がったたり、横たわったり、眠るのに困難を感じないだけのスペースが必要です。また清潔な寝床やいつでも他の豚が見えるようにすることも求められています。

アイルランドの豚は、主に地元産の高品質の穀物で飼育されます。養豚農家では信頼できる調達先からの認証飼料のみが使われており、このことがアイルランド産豚肉の品質をより一層保証し、柔らかい赤身の豚肉をお届けすることを可能にしています。

EU および
アイルランドの
食品生産において、
成長ホルモンの
使用は厳しく
禁止されています

抗生物質の使用は
厳しく規制されており、
獣医師の監督下で
モニタリング
されています

獣医学的管理

高品質のアイルランド産豚肉の生産には獣医学的管理がとても重要で、EUの規則と厳しい基準に基づく包括的な規制が実施されています。

これは、消費者の健康と安全への配慮によるものですが、たとえば、EU の食品生産では、成長ホルモンの使用は厳しく禁止されています。また、人の健康を守り、薬剤耐性を減少するため、EUの食肉生産では抗生物質の責任ある使用が重視されています。抗生物質は、法律が許す範囲で、獣医師の厳しい監督下でのみ使用することができます。アイルランドでは、持続可能豚肉保証制度 (Sustainable Pigmeat Assurance Scheme - SPAS)の一環として、獣医学的管理のモニタリングのための全国的なデータベースが構築されています。

豚肉の品質保証制度

アイルランドの品質保証制度は、EUの厳しい法的要件や基準に上乗せしたレベルの保証を消費者や顧客に与えるものです。

アイルランドでは、アイルランド政府食糧庁 (Bord Bia) が豚肉品質保証制度 (Pigmeat Quality Assurance Scheme - PQAS) を運用しています。PQASは、全国の豚肉生産者を対象とした非常に厳しい基準で、世界で最も目の肥えた市場の小売業者や消費者にアイルランド産豚肉を信頼とともにお届けする上で、重要な役割を果たしています。

PQAS加盟農場・業者の主要誓約事項

健康および
動物福祉に関する
EUの厳しい制限事項の遵守

豚の健康を守るため、
衛生方針策定、
訪問者記録の管理、
保護委の着用などの
厳しいバイオセキュリティ
システムの運用

信頼できる調達先からの
飼料および
水の供給システムの
継続的利用

アイルランド医薬品・
医療製品規制庁認可の
動物治療薬のみの使用

カットごとの豚肉から
農場にまで遡ることができる
完全DNA トレーサビリティ

2020年にPQASは、持続可能性に関する目標を盛り込んだ新しい持続可能保証制度となりました。新しい制度のもとで、生産者は、以下の事項を誓約します。

- 農場のカーボン・フットプリントの測定
- 豚肉生産からの温室効果ガス排出量の削減



オリジン・グリーン(Origin Green)は
アイルランド政府食糧庁(Bord Bia)が
監督する先駆的な
食品持続可能性プログラムです

サステナビリティ 持続可能性

アイルランドの食品の持続可能性の実現および
保全の取り組みは世界中に知られており、
オリジン・グリーン(Origin Green)プログラムを
通じて、豚肉の長期供給を保証しています。

オリジン・グリーンは、世界に類のない初の全
国的な持続可能性プログラムです。生産者と加
工業の両方を対象としたオリジン・グリーンは、
持続可能で高品質の食品や飲料の生産・流通
において、世界一になるというアイルランドの
野心的な目標を定めたものです。独立機関によ
りすべての段階が検証されるこの任意プログラ
ムのもとで、アイルランドの食品企業は、原料
調達、排出、エネルギー、廃棄物、水、生物多
様性、健康とウェルネスを含む社会の持続可能
性などの分野について、明確な目標を設定した
持続可能性計画を策定します。

このプログラムに参加しているアイルランド産
豚肉の加工業者は、未来の世代のための天然
資源の保全と、現在の顧客ニーズを満たすた
めの責任ある天然資源の利用を共通目的として、

ともに活動しています。アイルランド産豚肉の生
産者も、オリジン・グリーンに共感し、測定可能
な持続可能性目標の設定・達成、環境負荷の削
減、地域社会への奉仕、およびアイルランドの
豊かな天然資源の保全を実践しています。

オリジン・グリーンの対象分野

原材料調達

- サプライヤー認証
- 持続可能性の取り組み
- 包装資材

製造工程

- エネルギー
- 排出
- 廃棄物
- 水
- 生物多様性

社会の持続可能性

- 健康と栄養
- 地域社会への取り組み
- 従業員福利
- 多様性と包摂性

詳しくは以下をご覧ください。

www.origingreen.ie



顧客の求める 仕様に応える

アイルランドの食品の持続可能性の実現および
保全の取り組みは世界中に知られており、
オリジン・グリーン(Origin Green)プログラムを
通じて、豚肉の長期供給を保証しています。

アジア市場向けの豚肉は、顧客ベースの要件
に従って格付けされます。事前に顧客と合意の
うえ、枝肉を特定の重量範囲から選び、カット
や部分肉については、赤身や脂肪交雑、切り分
け方も厳選されます。

豚ロース肉の色に関する要件も満たしており、
アイルランド産豚肉の色に関するアジアの顧客
からの反応は特に好意的です。

豚の枝肉は冷蔵状態で選定され、重量と赤身
肉の割合に基づいて格付けされます。選定され
た枝肉はまとめて冷蔵され、冷蔵後に納入先ご
とに解体することにより、確実に顧客要件を満
たせるようにしています。

EU域外に輸出されるアイルランド産豚肉製品
は全て、アイルランド農業食糧海洋省の獣医師
による検疫を受けます。これによって、EU法令
に基づく厳しい基準に加えて、輸入国ごとに求
められる要件も満たしたものを輸出することが
できます。

EU域外に輸出される豚肉は、コンテナに入れ
られ、加工施設からの出荷前に密封して、輸送
されます。



アイルランド政府食糧庁 (Bord Bia)について

アイルランド政府食糧庁(Bord Bia)は、アイルランド産の食品や飲料の販売促進やマーケティングを担当するアイルランドの政府機関です。ヨーロッパ、アジア、アフリカ、北米、中近東に全部で16の事務所があります。

国際的なネットワークを生かし、カスタムメイドの市場調査、商談会の開催、見本市への参加など、様々なサービスを通じて、アイルランドの畜産酪農産業の市場拡大の支援に大きな役割を果たしています。

アイルランド政府食糧庁東京事務所では、アイルランド産の食品や飲料の輸入に関するあらゆるお問い合わせに対応しております。

事務所の連絡先は下記のとおりです。

供給、在庫リストその他のお問い合わせにつきましても、東京事務所にご連絡ください。



Bord Bia Tokyo Office

アイルランド政府食糧庁(ボード・ビア)日本事務所

〒102-0083

東京都千代田区麹町2-10-7 アイルランドハウス 1F
アイルランド大使館内



Joe Moore - Japan Market Manager

ジョー・ムーア - 日本マーケット・マネジャー

+81 (0)3 3263 0695 / +81 (0)80-7526-0083



BORD BIA
IRISH FOOD BOARD

A - アイルランド政府食糧庁(ボード・ピア)日本事務所

〒102-0083 東京都千代田区麹町2-10-7 アイルランドハウス 1F アイルランド大使館内

T - +81 (0)3 3263 0695 / +81 (0)80-7526-0083