

## 〔畜産物加工コーナー〕

### 加工の現場から - 「安心」「安全」「おいしさ」を食卓へ-

#### 第10回 オカラクミート(株)

岡山県総合畜産センター 経営開発部

とうとうこのコーナーも最終回を迎えました。とりにご紹介するのはオカラクミート(株)です。

オカラクミート(株)は、岡山県の北部、津山市の中心部にあるおかやま酪農業協同組合本所の入り口にあります。前身は「ホクラク農協流通課」で、乳用牛の肉を酪農家へ還元する事業がはじまりです。これを母体に一般の消費者へ向けた精肉・枝肉を販売する「ホクラクミート(株)」が平成元年3月に設立され、移動販売や注文販売で事業を拡大していきました。しかし、現在は店舗販売は本所のみとし、注文販売をメインに確実な販売を展開しています。扱っている商品は、牛肉に限らず、豚肉、鶏肉、ジュース、ヨーグルトなどと幅広く、お手頃な値段で消費者へ届けています。また、酪農家への還元牛は「友愛ビーフ」の名称で販売されています。BSEの発生を契機に「食の安全・安心」が注目される中、オカラクミートでは、①取り扱う肉の種類が多く作業が煩雑になるために起こりがちな人的ミス無くすこと、②作業員に食品表示の変更等の改正内容を理解させることの2点に努めています。また衛生面では金属探知器を導入して異物の混入を防いでおり、「表示の適正化」、「食品の安全性」を徹底した商品作りを心懸けています。

福田社長の夢は「将来牧場経営をして、いつでも県内産のおいしい牛肉をお客様に提供できるようにしたい」ということだそうです。

今、津山市は「ホルモンうどん」で町おこしを展開しており、その影響かホルモンの販売量は上り調子だそうです。オカラクミート(株)がホ



(津山名物ホルモンうどん)

ルモンを卸している道の駅「久米の里」では、週末になると多くのお客様に購入いただいているそうです。また、手作りハンバーグ、干し肉は自社で生産しており、秘伝の味付けをしたハンバーグは隠れたファンがいるそうです。

「注文書はいつでもFAX致しますので、ご入用の際はオカラクミート(株)までご連絡ください。配達日の調整はあるかもしれませんが、単品注文も受付致します。」とのことでした。


#### お問い合わせ先

電話：(0868) 26-2212

FAX：(0868) 26-2202

昨年5・6月号から10回にわたって紹介させていただいたどの企業も、消費者へ「おいしくて、安心して食べていただけるもの」を届けるべく、日頃より努力を重ねておられました。また、地域特産や地産地消から、地域に根ざした商品作りにも力を入れておられます。

取材させていただいた関係者の皆様に、御礼と感謝申し上げます。

 出雲街道作州路 ホットと一息、今も昔も変わらない

道の駅 **久米の里**

<http://michinoeki-kumenosato.com>