

十勝の小規模・高品質酪農技術が世界に

～生産から加工までこだわり続ける個人経営牧場から JICA 研修員が学ぶ～

日頃より、弊機構の広報にご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

当センターでは 2 月 20 日より、十勝圏地域食品加工技術センター、帯広畜産大学など関係者のご協力により、畜産食品の生産・加工・流通過程の食品衛生・品質管理のしくみと技術を理解する研修を実施しております。

4 月 1 日には下記の通り「十勝加藤牧場」にて、6 名の JICA 研修員が搾乳ロボットによる生乳生産や、HACCP の考え方に基づく小規模製品製造の取り組みについての視察を予定しております。

十勝加藤牧場では約 80 頭のジャージー牛を飼育しており、原料だけではなく加工まで責任をもって生産し、小規模ながらも高品質の製品を消費者に届けています。小規模で安定的な生産ができない農家が多い研修員の国々での実践が期待されています。

50 年前に一から始めた十勝加藤牧場の取り組みが世界のモデルとなるべく、JICA 研修員が学ぶ様子をぜひ広く地域のみなさまに知っていただきたく、御社の取材につきご検討の程宜しくお願いいたします。

記

日時：2024 年 4 月 1 日（月）9:30～11:30

場所：十勝加藤牧場（帯広市美栄町西 8 線 130 番地）

内容：搾乳ロボットによる生乳生産と HACCP の考え方に基づく小規模製品製造の視察

研修言語：英語（英語通訳つき）

研修員構成：タイ、パプアニューギニア、キューバ、ボリビア、ナイジェリア、コソボ
（各 1 名）計 6 名

研修名：畜産物（乳・肉・卵）の安全・衛生・品質管理技術強化

研修期間：2024 年 2 月 20 日（火）～4 月 26 日（金）

※取材可能な場合は、3 月 29 日（金）正午までに下記までご連絡ください。

講義時間の前後で取材対応いたします。

【本件に関する問い合わせ先】
JICA 北海道センター（帯広）道東業務課 本件担当：西垣（にしがき） TEL：0155-35-1210 E-mail： obihiro_event@jica.go.jp