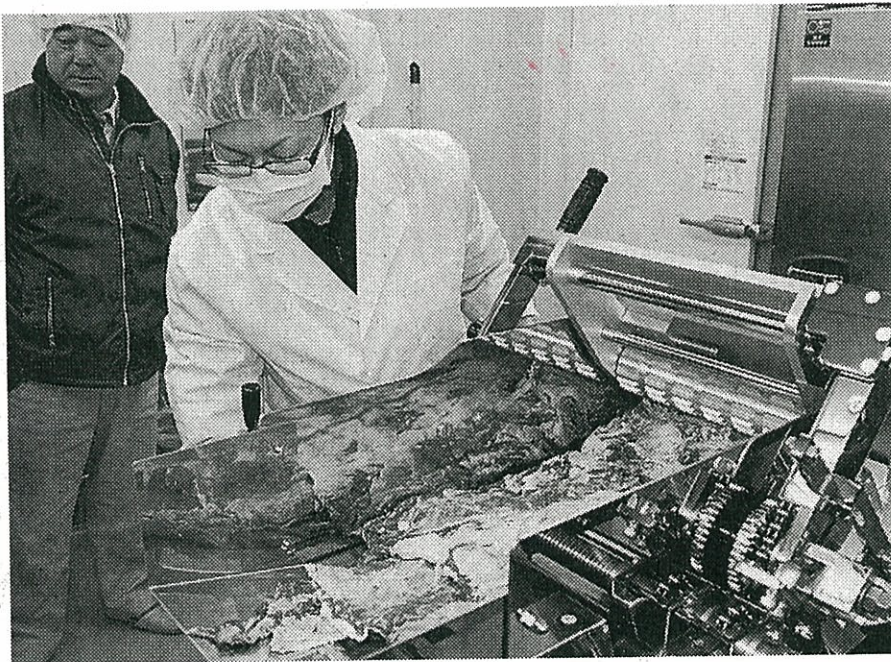


# 短角牛販売 さらに力

岩 泉  
産 業 開 発

## 加工施設を移転新築 雇用も創出、販路拡大へ



岩泉町特産の短角牛の精肉作業をする従業員ら。加工機能を強化し、全国へ販路拡大を目指す

岩泉町乙茂の第三セクター・岩泉産業開発（佐藤信祐社長）は食肉処理加工施設を同社近くに移転新築し27日、生産を始めた。同町特産の短角牛の2次加工室を新設したほか、精肉加工や衛生管理設備を充実した。地元から新規に2、3人を雇用予定。福島第1原発事故に伴う風評被害などで国産牛肉の消費が落ち込む中、安全・安心を「武器」に販路拡大を目指す。

現地で同日、施設の完成お披露目会が開かれ、生産者や町職員ら約20人が出席。テープカットで施設の完成を祝い精肉業務が始まった内部を見学した。2月から本格稼働する。

冷蔵庫はこれまでより3・5倍の容量があり

り、精肉加工の処理能力も強化。全国のレストランなどの多様なニーズに対応する。

新たに設けた2次加工室は急速冷凍機や器具滅菌器などを備え総菜類製造が可能になった。第1弾は短角牛串焼きの冷凍販売を予定し、同社近くの道の駅

や通信販売などで全国に売り込む。

同施設は軽量鉄骨平屋建てで延べ床面積155平方メートル。国の農山漁村活性化プロジェクト支援交付金事業を活用して建設し、震災のため資材がそろわず、約1カ月遅れの今月16日に完成した。総事業費は約5千万円。同社から車で10分余りの距離にあった同町岩泉の既存施設を移した。

面積の約93％を森林が占める同町は短角牛発祥の地で、近年は健康的な赤身肉として注目されている。佐藤社長は「冷凍販売できるようになり販売を強化したい。生産者と一体となってしっかりとアピールしたい」と力を込める。