

業界 Information プライフーズ(株)

昨年、プライフーズ(株)は設立10周年の節目を迎えることができましたが、これもひとえに関係者皆様の温かいご支援の賜物と、心より感謝申し上げます。



本社社屋

弊社は、1965年2月に八戸市において資本金120万円で設立した第一食肉センターとして創業致しました。翌1966年4月には、第一プロイラー(株)に社名変更し、北海道・東北・首都圏地区を中心に、プロイラーの生産・処理加工・販売事業を展開して参りました。

2008年4月、経営基盤強化を目的に、三井物産(株)畜産関係子会社の(株)一冷、日本ハイポー(株)、ゴーデックス(株)に第一プロイラー(株)を加えた4社によりプライフーズ(株)を設立、プロイラー事業の基盤を名古屋・関西地区まで拡充し、種豚生産・販売を基盤とするハイポー事業、食鳥処理機械販売事業を主力とするゴーデックス事業とともに「命を繋ぐ畜産事業会社」として今日に至っております。

弊社は、「より安全でヘルシーなチキン」に加え、飼料に5つの穀物を配合した「五穀味鶏」などの銘柄鶏を皆様の食

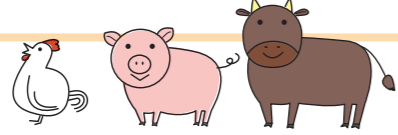
卓へお届けするとともに、「チアーズ」ブランドのチキンウイナーやチキンフランクに加えサラダチキンなどの鶏肉加工食品事業を展開しています。また、地域貢献活動の一環として「プライフーズカップ争奪八戸市U-11少年フットサル大会」の主催をはじめ、「チアーズ杯青森県少年少女レスリング選手権大会」、「八戸えんぶり」や「八戸三社大祭」、「青森ねぶた祭り」等への協賛など、様々な地域社会貢献活動に積極的に取り組んできており、今後もさらに地域に貢献し続ける会社でありたいと考えております。

今年2月には、八戸市北白山台流通センター内に新本社社屋が完成致しました。プライフーズ(株)設立10周年と新本社完成を期に、新たに「未来に、まっすぐ。食卓に、まっすぐ。」をモットーに掲げ、お取引様、消費者の皆様へ「安全・安心でおいしい」製品をお届けし、ご期待に沿えるよう従業員一丸となって、努力して参ります。



リニューアルしたサラダチキン

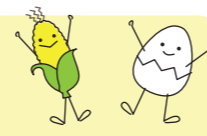
事務局だより



このたびの台風19号の影響により被害に遭われました皆さまに心よりお見舞い申し上げます。被災された地域の皆さまの安全と一日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。

(一社)青森県畜産飼料コンビナート振興協会 会長 川村高明

今後の予定



11月29日(金)
第4回畜産グルメパーティinきざん

2月
講演会ならびに新年懇親会

【事務所移転のお知らせ】

今までeL・パワー(株)内に事務局を構えておりましたが、この度右記の通り、協会単体で事務所を構える運びとなりました。皆さまには度々お手数をおかけいたしますが、情報の更新をお願いいたします。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りください。

新住所 〒039-1164 八戸市下長二丁目2-24 下長第4オフィス2階7号室

電話番号 0178-51-8868 **FAX番号** 0178-51-8876

メールアドレス info@aocsc-linkage.or.jp

業界の枠をこえ、地域に根付いた活動を目指して

Linkage

リンケージ

(一社)青森県畜産・飼料コンビナート振興協会 PR情報誌



vol.5
(2019年10月発行)

<発行>
一般社団法人
青森県畜産・飼料コンビナート振興協会
〒039-1164 八戸市下長二丁目2-24
下長第4オフィス2階7号室
TEL:0178-51-8868 FAX:0178-51-8876

<編集>
総務委員会

畜産の一大生産拠点を目指して



青森県議会畜産振興議員連盟会長

熊谷 雄一

貴協会の皆さまには、前身であります「三八地域養豚養鶏振興協議会」及び「青森県南畜産振興協議会」設立当初より、本県の畜産振興に多大なるご尽力されていることに敬意を表します。

また、青野初代会長、佐藤前会長、川村現会長並びに役員の方々を始め会員の皆様方から多種多様なご意見・ご助言をいただいていることに感謝申し上げます。

貴協会の各事業にお招きいただいておりますが、本年2月には三村申吾青森県知事を講師に講演会が開催され、県の新しい基本計画「選ばれる青森への挑戦」についての説明、同じく新しい「攻めの農林水産業」の重点施策の中で畜産振興についての説明と意見交換を拝聴いたしました。

三村知事は以前から県議会においても「青森県を畜産県としての地位を確固たるものとする」と畜産業の振興に取り組む決意を示されていますが、意見交換の場において改めて知事の畜産業に対する強い思いが示されたことを受け止めたところです。

貴協会の取り組みの一つであります「畜産グルメパーティー」は、県民に本県の畜産物の魅力を発信する上でとても有意義な取り組みだと思います。畜産物に対する関心を得ること消費拡大につなげていくこと、さらに施設規模が全国トップクラスであることや近代的な施設で飼育されていくことなどについて県民に周知していくことは、今後の畜産振興を考える

上でとても重要なことだと思います。数年前より、貴協会と県との畜産行政に関する意見交換会を開催し、私も同席させていただいておりますが、毎年活発な議論がなされていると感じております。

本年は7月に開催され、○青森県養豚・養鶏振興プランの進捗状況について ○畜産に起因する苦情の状況及び環境アセスの見直し検討に係る情報について ○県の豚コレラ及び家畜保健衛生所の防疫体制について ○畜産関連企業の誘致活動について ○畜産の担い手・労働力確保対策について ○農場HACCP及びJGAPの推進について等の意見交換が行われました。

出された貴重なご意見を県の畜産課のみならず、関係部局間の連携を十分に図りながら的確に畜産行政に反映させていかなければなりません。

世界経済の先行きの不透明感が強まる中、本県経済は人口減少による人手不足対策と労働生産性の向上という大きな課題に直面しております。また、AI、IoTなどの第4次産業革命による産業構造や雇用環境の変化への対応、SDGsへの取り組みなどが求められております。畜産業を取り巻く環境も同様であり、加えてTPP、EPAの発効、日米貿易協定の動向等のグローバル化、家畜伝染病への対応など大きく変化しております。

このような状況の中、生産者、飼料メーカーを始め、幅広い関連業者により本県の強みである畜産業の振興に向けた各取り組みをされることは大変意義深いこととあります。

青森県議会畜産振興議員連盟は、畜産を巡る諸課題について協議・検討し、青森県の畜産振興に寄与することを目的としております。今後とも貴協会を始め、知事、県、市町村と連携を図りながら、本県の重要な産業である畜産の一大生産拠点を目指し活動していく所存です。

貴協会の益々のご発展をお祈りいたします。

Pick Up NEWS



県畜産課との 意見交換会

7月29日、青森市内で、熊谷県議を座長に迎え青森県農林水産部畜産課と会員との意見交換会を開催、養豚養鶏振興プラン進捗、環境アセス、防疫対策、企業誘致、労働力確保、GAP・HACCP、飼料用米等畜産を取り巻く課題について議論がなされました。県の新たな基本計画に基づいた事業立案タイミングでの開催となり、次年度県行政への反映を期待しています。

親子グルメBBQ

今回は専門家「ジャパン・BBQ・カレッジ榊様」にご指導いただき、野外BBQを6/16「弘前市弥生こいの広場」で開催しました。津軽地区初イベントでしたが、39家族153名と多数参加いただきました。料理は、豚肉：スペアリブ、鶏肉：グリルドチキントルティーヤ、卵：アップルケーキを親子で楽しく調理し召し上がっていただきました。

食材提供は、豚肉はつがる市木村牧場様、鶏肉は横浜町日本ホワイトファーム様、卵は蓬田村坂本養鶏様、新鮮で美味しい食材ありがとうございました。

雨にもかかわらず
たくさんのご家族が
参加されました



塊肉のBBQです、
しっかり焼きます



榊先生にお手本を
見せてもらいます



施設見学会

(有)金子ファーム

7月11日、酪農・肉用牛生産をテーマに施設見学会を開催。(株)NAMIKIデリーファーム(野辺地)並びにハッピーファーム(七戸)で、先進的かつ大規模な60頭同時搾乳できるロータリーパーラーや肉用牛肥育施設を会員・行政20名で見学しました。(有)金子ファーム様のご協力に感謝申し上げます。



▲6次産業化にも取り組む美しい農場で

施設見学会

親子ちくさん バスツアー

(有)金子ファーム

8月24日、小学生親子のバスツアーを開催。NAMIKIデリーファームで牛乳の生産について学び、ハッピーファームでは牧場で生産された牛乳や牛さんから作られたジェラート、ハンバーグ弁当で畜産物の美味しさを味わいました。大切に育てられた人懐こい牛さんに接して、命と食への感謝の気持ちも生まれて、より畜産業を身近に感じた一日でした。

▼牛さんがご挨拶に来てくれたよ



▲牛さんがグルグル回っている！

ミヤリサン製薬(株)協同セミナー

7月13日、ミヤリサン製薬(株)と協会による協同セミナーを開催しました。同社研究員によるアニマルウェルフェア、及び、薬剤耐性の講演に続いて、酪農学園大学田村教授を座長に、同大学臼井准教授による特別講演が行われました。「獣医療における薬剤耐性問題の実態とその対策」と題して、現在起きている問題とその新たな対策として、人の健康と環境を含めたワンヘルスアプローチの重要性について説明がなされました。

熱心に聴講される会員、関係者の皆さま▶



子ども 料理教室

9/7(土) はっち4階 食のスタジオ

今回は金子ファームさんの美味しい牛肉を食材として、各回7名の小学生が千葉学園高等学校調理科の生徒さんとペアを組み「ビーフストロガノフ」と「スープミルクファンティー」を作りました。パプリカパウダーや生クリーム量の違いで7人7様の美味しい出来栄です。出前授業では、牛豚鶏たまご、それぞれにたくさん質問も飛び出して楽しく美味しい学びでした。



火が通るまでの間に
美しく盛り付けますよ

完成です！
とても贅沢な
お味です

