

(農林水産業のICT-2)

豊後牛の個体識別番号入力によるトレーサビリティシステム (JA全農おおいた)

<http://www.jaoic.net/bungogyu/>

〔概要〕

消費者が豊後牛肉を安心して食すため、「誕生日、血統、飼育者、飼料内容、BSE検査」を全て証明するシステム。

〔コラム〕

平成13年に発生したBSEは、肉用牛農家にも消費者にも大きな影響を及ぼしました。このようなBSEなどの病気が発生した時の対策のため、現在では日本のすべての牛に10桁の番号(個体識別番号)を付けて登録しています。それとは別に、JA全農大分県本部では、消費者の皆様が安心して牛肉を食べていただけるよう、牛肉の生産履歴情報を消費者のみなさんにお知らせする「豊後牛肉通行手形」を発行するようになりました。これは、消費者の皆様が「豊後牛」を安心してご購入していただけるよう「誕生日、血統、飼育者、飼料内容、BSE検査」をすべて証明するシステムです。このシステムでは、通常の生産履歴に加え生産者の写真をのせています。生産者の顔が見える事で、より安全で安心な豊後牛をアピールする事ができます。消費者の皆様だけでなく小売店からの評判もよく、店頭に通行人手形を表示して豊後牛を販売している所もあります。

全ての牛肉は、BSE検査を行い安全を確認されたものですので、安心してお召し上がり下さい。

(JA全農おおいたのホームページより)

豊後牛肉は大分県産の黒毛和種の肉です

豊の国に育まれたとっておき。
大分一村一品—豊後牛肉。

※ 当ホームページで取り扱っている手形は
「豊後牛肉通行手形」(左)
「大分県産牛肉通行手形」(中央)
「通行手形」(右)の3種類です。

10桁の個体識別番号を入力して下さい!!

検索 ←
ここへ10桁の番号を入力して下さい

※ 平成18年7月1日以降に発行した通行手形には、履歴項目に追加を行いましたので、それ以前(～平成18年6月30日)発行の通行手形を表示した場合には空白の項目があります。
※ 表記されている個体識別番号が9桁の場合、頭1桁「0」を入れてください。

その1 黒毛和牛である! *豊後牛の美味しさの秘密*

「豊後牛肉」は大分で肥育された黒毛和種の肉だけが名乗れる美味しさの代名詞なのです。

その2 祖先が優秀!

豊後牛の祖先は、天皇賞や農林水産大臣賞を受賞した偉れたもの。その血筋をK豊後牛の美味しさはお墨付です。

(問い合わせ先)

全国農業協同組合連合会大分県本部(JA全農おおいた)

TEL:097-544-9997