東海ブロック会議開催する

全国団体セミナー

各県の現状報告を行う

平成25年度東海ブロック会議（ブロック長＝佐藤良一・愛知県食肉事業協同組合連合会会長）が9月28日、静岡県ホテルサンバレー富士見で開催された。岐阜県、三重県、愛知県、静岡県の代表者ら24人が出席し、各県の状況を報告、活発な意見交換が行われた。全肉生連は福祉共済制度について、全肉連は「最近の食肉を巡る情勢について」セミナーを行った。

会議は開催事務局である静岡県肉連の笠井穎副会長による開会の辞に続き、同県肉連の松村遊会長が「11月の全肉連の会長会議に要望事項を提出し実現できるよう、限られた時間の中で意見を出し合わなくてはならない」とあいさつ。佐藤ブロック長が有意義な会議になるよう要請した。

続いて、全肉連の河原光雄会長が「2020年の東京オリンピック開催が決定した。経済は明るい兆しもみえるが、業界はセシウム問題、生食規制、消費税と問題は多く、予断を許さない。消費税は生鮮3団体と協力し、軽減税率の導入と外税表示に取り組んだ。10月から外税表示が可能になるが永久ではなく、期限撤廃に向けて取り組んでいきたい」

全肉生連の肥後辰彦会長が「業界を取り巻く環境は厳しいが、ブロックの力を団結して乗り切ろう」とそれぞれあいさつした。

議事では全肉生連が「福祉厚生」について、全肉連は小林専務理事が生食関係や消費税の表示など「最近の食肉を巡る情勢について」セミナーを行った。

生食関係については、3月に発行した「食肉衛生マニュアル」に掲載されている、牛・生食加工基準「生食用牛肉の加工（殺菌）方法」について詳しく説明した。引き続きたたきの加工実験をしており、今年度中に衛生加工マニュアルを作成、配布する予定だ。

セミナー終了後、各県から全肉連、全肉生連へ要望などがあげられた。岐阜県は、個体識別番号表示制度の緩和について「トレーサビリティ制度は残すものの、"制度"などにし、"法"に基づく処罰からは外すよう」働きかけを要望。また、食肉市場、と畜場整備の基準緩和と予算の確保について要望した。

三重県からは農林水産省から配布された「牛トレサビリティーQ&A」の中で、「商品を製造したあと、残りの肉でカレー・シチュー用や切り落とし商品をつくった」場合の表示義務の理由や、各県の対応について質問がなされた。

愛知県は、ハム・ソーセージの製造に必要な食品衛生管理責任者資格の認定講習会について「少人数の専門店では、経営者が2カ月も店を不在にできない。インターネットを利用した通信講座や、食肉に限定した内容の簡素化などにより受講者の負担軽減を図ってほしい」と、国への働きかけを要望した。

静岡県からは、組合員から寄せられた大手ハムメーカーとの取引で困窮している点が報告された。また、適正表示について公正取引規約の認知度向上のための取り組みや、「新たな食肉加工品の開発・技術取得冊子・DVD」第2弾の製作が要望された。

次期開催県は岐阜県に決定した。

出席した各県からさまざまな要望が出された

吉成さん名誉賞獲得

茨城畜連が常陸牛枝共

茨城県畜産農業協同組合連合会（吉平力会長）主催の「第37回茨城県畜産常陸牛枝肉共励会」（後援＝茨城県、全国畜産農業協同組合連合会、東京食肉市場㈱）が9月25日、東京中央卸売市場食肉市場で開催された。

出品頭数は茨城県内の常陸牛指定生産者が飼育した黒毛和種40頭（去勢35頭、雌5頭）で、全畜連事業部の森川末広部長を審査委員長とする審査員5人による厳正な審査により名誉賞1点、最優秀賞1点、優秀賞2点、優良賞4点を決定。この結果、茨城県水戸市の吉成邦雄さんが出品した「福平安」号が栄えある名誉賞（茨城県知事賞）に輝き、キロあたり2449円で㈱コンジカが購入した。

森川審査委員長は「上物率は97・5%、評価が割れたが、名誉賞牛は脂肪がやや硬めながらボリュームがあり、サシのバランスが良かった」と審査講評を述べた。

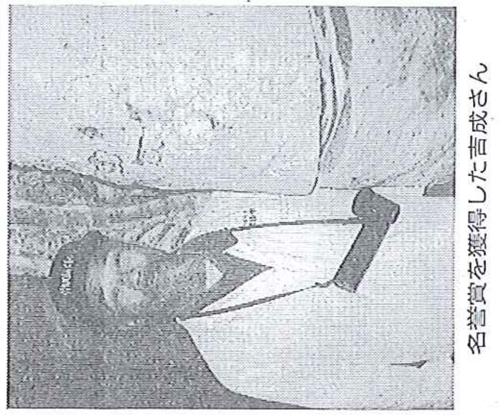
吉平会長は「景気の上向き感があるものの、放射能に対する海外からの風評・不安は払しょくされておらず、A5等級の相場が震災前の価格に戻らない状況が続いている。素牛・飼料価格の高騰で肥育農家の経営も心配される。

「茨城県の銘柄牛『常陸牛』は販売指定店が480店舗（昨年比60店増）、年間出荷頭数も7781頭（昨年比1091頭増）と順調に伸び、ますます注目を高めている。『名人会』の活動では、オレイン酸比較をはじめとする肉質向上に取り組み、生産者の皆さまが丹精込めて飼育した牛が高値で販売されるよう努力する」とあいさつ。

来賓として浅野博之・茨城県農林水産部畜産課、寺内栄司・東京食肉市場取締役、掛村博之・雪印種苗㈱会長が行政、市場、飼料の立場から生産者を激励する祝辞を贈った。

このあと研究会に移り、寺内取締役が茨城と全国の牛枝肉共励会の結果をデータ化し重量やBMS値を比較。大型を特長とする常陸牛について「500～520㌔、A4、BMS№7によくまとまっている。自信をもって大きく育ててほしい」と評価した。

また、日本食肉格付協会関東支所の佐々木勝彦支所長も「常陸牛はすべての評価値で全国平均を上回っており、切開面全体が厚く外観がしっかりしている」と講評し「東京だけではなく全国的な傾向だが、最近"しこり"が増えている」と肥育する上での注意点を述べた。


名誉賞を獲得した吉成さん

上位入賞牛の出荷者は次のとおり。

名誉賞　吉成邦雄（水戸市、「福平安」、去勢、枝肉重量591㌔、販売単価2449円、購買者＝コンジカ）▽最優秀賞　加藤牧場（日立市、「雄大」、去勢、532㌔、2419円、立川商事）▽優秀賞1席　長島勝男（古河市、「徳光」、去勢、529㌔、2216円、アンデス食品）▽同2席　研修農場（鉾田市、「神豊620」、去勢、568㌔、2129円、立川商事）

適正表示を再度研修

講習会　兵庫食肉公取協が

適正表示の順守を要請する大西会長

兵庫県食肉公正取引協議会（大西賢一会長）は9月20日、神戸市中央区の兵庫県民会館で食肉適正表示講習会を開催した。また、講習会後には平成25年度「食肉表示実態調査」調査指導員説明会を実施した。

開会に先だち大西会長が「当協議会は適正表示と安全・安心を取り扱っている。しっかりと聞き、今後に生かしていただきたい」とあいさつ。

講習会では「食肉適正表示の重要性」をテーマに兵庫県農政環境部農政企画局消費流通課食品安全係の石崎五久美係長、同健康福祉部消費生活局生活衛生課の都倉敏明・副課長兼乳肉衛生係長、兵庫県食肉生活衛生同業組合の吉原榮氏が講演を行った。

このうち石崎係長は「消費者の信頼を得るために」としてJAS法などの食品表示について、またパック包装や対面販売の際の食肉の表示内容や原産地表示について説明した。

都倉副課長は県版HACCP認定制度（兵庫県食品衛生管理プログラム認定制度）について説明し、県版HACCPは①トレーサビリティによる履歴の明確化、信頼性のある正確な情報による安心の提供②HACCPの考え方による衛生管理、科学的な安全の提供③コンプライアンス、信用の提供——という主に三つの観点から安全・安心を認定するものと解説。

また、認定を受けるメリットとして商品の安全性の向上、クレームなどへの迅速・的確な対応、従業員の意識改革、仕入れ先との信頼の醸成などをあげた。さらに認定までの手順やHACCPの学習のためのバスツアー、知識導入のためのセミナーを紹介した。

最後に吉原氏が「食肉の適正表示とは」を演題に「残念ながら1人の組合員から表示違反者が出た。1人の過ちで全組合員の信頼にかかわるので気を引き締めていただきたい」と注意を促し、適正な店頭表示を要請した。

引き続き行われた調査指導員説明会では、公取協事務局から調査員に食肉販売店の食肉表示の順守状況の調査依頼とその説明を行うとともに、消費者アンケートの実施を要請した。

牛肉おいしさ講演も

名人会肉牛枝研を開催

全国畜産農業協同組合連合会、茨城県畜産農業協同組合連合会、雪印種苗㈱が共催（後援＝東京食肉市場㈱）する第36回「名人会」肉用牛枝肉研

出品された。

その中から最優秀賞1点、優秀賞2点、優良賞4点（序列なし）、そして同会が芝浦で初めて導入した「オレイン酸特別

品の「国久」号が輝き、キロあたり2402円で㈱富作商店が買い受けた。

上物率は88・3%、去勢の平均体重は538

のおいしさについて」を演題に講演。

「適度な脂肪含量のうまみの強い牛肉が求められており、MUFA（パルミトレイン酸とオレイン酸）含量の高い牛肉が評価される傾向にあるが、値が高ければ良いというものではなく、今後の消費者が求める牛肉の方向性は、食味・自給率・安全性を加味して検討すべき」と総括した。

牧場紹介では青森県の㈱ロイヤルファームが紹介され、低コスト生産に向けた新牧場（R・Fペンケル牧場）、ならコープとの産直、産地情報の発信などの取り組みが紹介された。

上位入賞牛出品者は次のとおり。

最優秀賞　前川忠昭（北海道新ひだか町、「国久」号、去勢、枝肉重量471㌔、2402円、購買者＝富作商店）▽優秀賞1席　研修農場（茨城県鉾田市、「昌8

「銘柄豚お料理教室」

東京市場銘柄豚協会が

東京食肉市場銘柄豚協会（数藤容夫会長）は、9月20日午前11時から東京食肉市場センタービル9階「消費者コーナー」で本年2回目となる「銘柄豚お料理教室」を開催した。参加者は首都圏在住の消費者18人。講師には料理研究家・野菜ソムリエ・パンアドバイザーで、ブロガーとしても人気の牛原琴愛氏を招き「豚肉とアサリのワイン蒸し」と「豚肉とトマトの炊き込みご飯」の2品を学んだ。

今回、料理の主役となった銘柄豚は、㈱林商店肉豚出荷組合（千葉県、林寛康会長）が生産した雌の上物（枝重75㌔）のロースで、と畜後1週間ほど熟成した品物。牛原講師はか参加者からは「こんなにきれいで立派

石毛さんと網島さん夫妻が林SPF豚を紹介した

好副会長は「生産者の皆さんが丹精込めてまじめにつくった豚肉だ。生き物だからバラつくこともあるが、おいしく、安全なことに違いはない」とあいさつし実習に入った。

実習後の試食会に先だち、後援の東京都中央卸売市場食肉市場から遠水淳一業務衛生課長が「豚肉の流通と衛生管理」について説明し、安全・安心な豚肉に理解を求めた。また10月19、20日に開催する「東京食肉市場まつり」についても触れ、豚肉のほか牛肉、食肉加工品などが多数出品されると来場を促した。

試食会のあと、「お料理教室」にも参加した林商店肉豚出荷組合の石毛武史さん、網島良信さん夫妻が林SPF豚を紹介し、林会長が「銘柄豚とその流通について知識を深めていただき、本物を見極める目を養っていただきたい」と締めくくった。

質疑応答では「販売店を教えてほしい」「多細

日本デリカGC購買

大浦ミート牛枝販売会

兵庫県加古川市の食肉卸㈱大浦ミート（大浦達也社長）は9月21日、兵庫県加古川食肉地方卸売

残るかとの懸念もあったが、おかげさまで数分で完売できた。取引先さまには日ごろから良くして

り上がっていくよう誠実に事業に取り組んでいきたい」と決意を述べた。

続いて来賓を代表し兵