

第45回食肉産業展2021、4日間合計で2万5千人以上が来場

「第45回食肉産業展2021」が9〜12日の4日間にかけて、「FOODEX JAPAN2021」「第3回食品安全対策展」との同時開催で千葉県の「幕張メッセ」を会場に開催された。会期中は幕張メッセのある千葉県を含めた1都3県が緊急事態宣言発令中だったが、感染予防対策に万全を期しながら開催し、3展示会合計で初日は5339人、2日目は6722人、3日目は7112人、そして4日目は6581人と、4日間合計で2万5754人が来場した。

今回の食肉産業展には41社178小間が出展。各出展者のブースでは、スライサー、カッター、包装機、トレーシーラー、インジェクター、スモークハウス、解凍機などさまざまな食品加工機械、さらに国内外の銘柄食肉や食肉加工品が試食提供も含めて来場者に提案された。

また、主催者企画として、食肉に関するさまざまなテーマで食肉情報セミナーを開催。9日には農水省生産局食肉鶏卵課課長補佐の伴光氏による「最近の食肉輸出を巡る情勢と新たな輸出戦略」と独立行政法人家畜改良センター理事長の入江正和氏による「和牛肉における脂肪質と食味性」、10日にはフレンチF&Bジャパン(株)ミートプロダクトマネジャーの菅沼安尋氏、「マルディグラ」シェフの和知徹氏らによる「EU産牛肉&日本食材 パーフエクト・マッチ セミナー」、日本畜産物輸出促進協議会理事の植村光一郎氏による「和牛の輸出戦略」コロナ後もさらに広がる世界マーケット」、11日にはスターゼン(株)輸入ポーク部長の小池公一氏、割烹小田島の小田島大祐氏らによる「EU産豚肉&日本食材 パーフエクト・マッチ セミナー」、カナダポーク日本マーケティングディレクターの野村昇司氏による「カナダポークセミナー」カナダ品質を世界に」と、さらに12日には(株)協同インターナショナル食品部顧問の桜岡盛一氏、江戸懐石近茶流嗣家の柳原尚之氏らによる「EU産加工肉&日本食材 パーフエクト・マッチ セミナー」、全国食肉事業協同組合連合会専務理事の木村元治氏による「食肉販売業・処理業のHACCP手引き書作成と取り組み」と4日間合計で8講演を開催。いずれのセミナーも講師の話を熱心にきき入る参加者の姿がみられ、関心の高さがうかがえた。

なお、来年の食肉産業展は2022年3月8日(火)〜11日(金)に幕張メッセで開催予定。

