

「彩の国」の食材を集め「農と食の展示・商談会2012」開催さる

首都圏の食材供給基地としてポテンシャルの高い“埼玉”。「彩の国さいたま」に関連する安全・安心・おいしい食材を集め、バイヤー向けの商談を行う場として「農と食の展示・商談会2012」（主催：埼玉りそな銀行）と「埼玉県農工商連携フェア」（主催：埼玉県）が2月10日、多目的ホール「さいたまスーパーアリーナ」で開催された。合計で160小間、152社・団体が出展し、2000人を超えるバイヤーが商談、情報収集に訪れた。畜産関係の出展のうち主なブースを紹介すると――

牛肉は、武州和牛組合が「武州和牛」（写真①）、(株)ウエイと(株)ミートコンパニオンが「FMVA 認証牛」「彩さい牛」「五穀牛」（写真③）をそれぞれ売り込んだ。このうち「彩さい牛」は埼玉、群馬県内の肥育生産者の会（21世紀肉牛研究会）が生産している牛肉。大きな特徴は健康増進のため、飼料用の炭を子牛導入時から1年以上給与して肥育していること。この炭には天然有機成分やミネラル、ゲルマニウムなどが豊富に含まれていて、牛の成長を促進し病気への抵抗を高める効果があるという。

豚肉の出品は、アニマルウェルフェアの考え方を採り入れできるだけ豚にストレスを与えないように飼育した「姫豚」（(有)大畠畜産）、エコフィード配合に飼料で肥育した「むさし麦豚」（(有)長島養豚）、福島県産の「うつくしまエゴマ豚」など。

食肉加工品は(株)デリフレッシュフーズ、(農)男衾（おぶすま）食肉加工組合、白石農場、

東京ウイナー(株)がそれぞれ特徴のある製品を展示。このうち白石農場は中ヨークシャー系のブランド豚「古代豚」を原料にしたハム・ソーセージなどの試食を行ったが、新製品のハウレンソウを練りこんだブラートブルスト（焼きソーセージ）（写真④）が関心を集めていた。

(農)男衾食肉加工組合は構成メンバーの養豚経営・坂本ファーム（母豚200頭）で生産された「武州豚」が原料。同組合の手づくりハム工房「バルツバイン」（写真②）で製造された製品をアピールした。同組合は初めての出展。

美里オーストリッチファームも初出展。建設会社の多角化事業として児玉郡美里町の農場で100～120羽のダチョウを飼養しているもので、山形県や岐阜県の専用処理場で加工して、肉や内臓を販売する。高タンパク、低脂肪、低カロリーのヘルシーな食材として売り込んでいくことにしており、近い将来、飼養規模を300～400羽まで拡大する計画という。

鶏卵では、(株)愛たまごが種鶏から孵化、育雛、親鳥まで関わって生産した卵、(農)セイメイファームは新潟県産飼料用米を30%配合したエサを給与した「米っこたまご」、(有)丸一養鶏場はアニマルウェルフェアとHACCPを両立した、EU次世代平飼いシステムで生産した「放し飼いたまご・エコッコ」（写真⑤）を出品した。

埼玉県は大消費地に隣接しているため、加工・流通に取り組む畜産経営の出展が目立った展示・商談会だった。

