

加藤さんに最優秀賞

高座豚 共進会 セントラルフーズ

（原田清社長）は11月16日、「第23回高座豚枝肉共進会」を（株）日本カイハツミートで開催した。共進会には9農家から27頭を出品。審査の結果、最優秀賞（3頭1群）の部門では加藤富美さん（藤

沢市）が受賞した。一方、出品27頭の中から選ばれるチャンピオン豚賞には柏木昭良さんの出品豚が選ばれた。肉のうまみ成分を分析して最も優れた枝肉が受賞する「おいしい豚賞」には、柏木昭良さん（伊勢原市）が選出された。共進会は、高座豚の力



下段右端がセントラルフーズの原田社長

 ツト・成型を行う日本カイハツミートを会場に開催された。出品者の紹介に続いて、審査基準につ

いて説明が行われた。審査は3頭1群で外観、肉質、脂肪、縮まりをそれぞれ5点満点で審査を行い、合計点で序列を決定した。
 褒賞授与式では、原田社長から最優秀賞の加藤さんを筆頭に表彰状と記念品が授与された。そのあと、原田社長は「共進会も23回目を迎え、年々、良質な高座豚が出品されている。おいしい食肉を消費者に提供する事は、生産者の日ごろの努力と技術向上により支えられている」

「ことは東日本大震災に伴うセシウム問題で牛肉の売り上げが激減するなど厳しい年であった。しかし、高座豚の売り上げは前年を上回るなど消費者の信頼の高さを実感した」
 「販売を強化するため、12月15日には高速道

路の海老名サービスエリア（上り）に高座グリラという店名で、高座豚の加工品を販売する店舗をオープンする。生産者には、これからもおいしい、食べておいしい安全・安心な高座豚の安定供給を求める」とあいさつ。
 続いて、平成24年度銘柄高座豚研究開発発費が原田社長から銘柄高座豚研究会の清水健待会長に贈呈された。清水会長は「高座豚の肉質改善に向けて、勉強会などを通じて情報交換を行っていき」と謝辞を述べた。
 そのあと、中華料理慶福楼を会場に懇親会が行われ、親ほくを深め合った。
 そのほかの入賞牛出品者は次のとおり。
 優秀賞 柏木昭良（伊勢原市）▽優良賞 横山清（横浜市）