

○ 【新需要創出へのチャレンジ③】首都圏食肉卸売業者協同組合「熟成肉」成果 熟成を科学的に検証、牛肉、豚肉全てでメリット、末端での付加価値にも差

日本食肉消費総合センターの「国産食肉等新需要創出へのチャレンジⅢ」では、東京農業大学の菊地昌弥准教授が「首都圏食肉卸売業者協同組合の取組みと成果」を報告、低需要部位の「熟成肉」の加工品や畜種別の熟成に関する科学的検証を行い、それを周知し拡販する取組みを紹介した。これらの取組は同事業を通じて3年間実施されており、ミートコンパニオンの事例では、予定以上の販売量を実現する新需要の創出や高い付加価値が形成されているという。

【熟成に関する検証】首都圏食肉卸売業者協同組合協議会は、生産者、と畜・解体業者、加工業者、外食・小売業者で構成されている。同協議会では熟成の国産牛肉、国産豚肉、加工品について、それぞれ熟成がかかっているものとの間でどのような差異が生じているのか科学的検証を行った。牛肉(乳用種、交雑種、黒毛和種)と豚肉では成分分析、物理化学検査、官能検査を実施した。成分分析では①一般成分(水分、タンパク質、脂質)②核酸、ペプチド、アミノ酸③脂肪酸を検査して牛肉らしい旨味、熟成風味——について検証を行った(=表)。検査の結果、ドライエイジングの効果は、牛肉と豚肉すべてでメリットが示されている。

協議会事務局の検査結果に関する総合評価によると、全てが一様ではなく、乳用種が最も評価が高く、交雑種、黒毛和種の順番。赤身主体の牛肉の肉質向上に効果的で、脂肪交雑を重視する肉質評価では低品質とされている牛肉に付加価値を付与する方法として有効であることが裏付けられた。一方、牛肉らしい香りを損なう傾向もあり、特に黒毛和種の牛でそれが見られることから同種の牛については相対的にメリットが低く評価された。

加工品については、熟成肉を使ったハンバーグ、ローストビーフ、牛井を対象に検査を

畜種別にみた成分分析、物理化学検査、官能検査の総合評価

畜種	総合評価
乳用種牛	熟成において歩留まりに影響する水分の変化がなく、成分検査と官能検査においても熟成により肉質も軟らかく美味しさが増している結果が得られた。
交雑種牛	熟成において歩留まりに影響する水分の変化がなく、成分検査と官能検査においても熟成により肉質も軟らかく美味しさが増している結果が得られた。
黒毛和種牛	熟成において歩留まりに影響する水分の変化がなく、成分検査と官能検査においても熟成により肉質も軟らかく美味しさが増している結果が得られている。だが、乳用種牛、交雑種牛と比べ熟成には不向きと考えられる。
国産豚	熟成において歩留まりに影響する水分の変化がなく、成分検査と官能検査においても熟成により肉質も軟らかく美味しさが増している結果が得られた。

出所：公益財団法人日本食肉消費総合センター「国産食肉等新需要創出成果報告会資料」より引用

実施、味覚センサーを使用して旨味コク(後味)と塩味および苦味雑味について分析を行った。この結果では、ハンバーグとローストビーフで差が見られ、牛井では汁などの味が強いこと差が見られなかったという。このことから、ドライエイジングの効果を生かせる商品開発が必要と指摘している。また、協議会加盟企業などのメンバーが参加しこれらの試食会を実施して、味、香り、軟らかさのアンケートを実施したところ、味の評価では牛井、香りの評価ではローストビーフと牛井、軟らかさの評価では牛井が最も高い支持を得ており科学的検証と異なる結果が出たという。

【熟成肉の販売拡大の成果】販売実績のある牛肉について、ミートコンパニオンの熟成肉の取引量は、30kgのロース(骨付き)の形状で13年が5t、14年が10t、15年15tとなった。15年ではうち10tが交雑種、5tが乳用種となっている。同社では、本格的に着手する13年以前、年間10tも売れないと想定しており、成功していると言える。ミートコンパニオンへのヒアリングによると、13年の生体販売価格は1,100円/kg、と畜・解体段階での価格はロース30kgのブロックで4,800円/kg、熟成後の出荷価格で8,700円/kg、外食店での販売例では1万400円/kgとなった。生産者価格から外食店での提供価格までで約9.5倍の付加価値が形成されているという。一般的なものを既存の統計資料から推察した交雑種の付加価値は7.2倍と推計、熟成肉ではより高い価値連鎖が形成されているとしている。

【課題】「熟成肉」は、成果を得ているもの

のいくつかの課題があると指摘しており、①生産者段階の価格上昇への対応②熟成のルール③小売り対応——が必要だとしている。

生産者段階での価格はkg当たり、13年1,100円、14年1,300円、15年1,600円と上昇を続け、ロースのブロックも13年4,800円、14年5,200円、15年5,800円と上昇した。熟成後の出荷価格も上げざるを得ず、15年には1万円/kgに達しているという。ニーズがあっても急激に高騰しては、消費者が敬遠する恐れがあり、歩留率の向上、生産段階におけるコスト削減策の確立、畜種の変更など今まで以上の対応が必要となるとしている。

熟成肉では、定義が存在せず、畜種、部位、熟成期間、熟成環境、熟成方法におけるカビの付着の有無など各企業独自のノウハウに基づいて生産されている。ミートコンパニオンではカビを付着させないで熟成を行うなど、

○ 「惣菜管理士」テキストを大幅編さんで現状対応強化—日本惣菜協会

日本惣菜協会の記者懇談会が7日、東京・麹町の同協会が開かれ、藤木吉紀専務理事が伸長する中食・惣菜業界の課題解決に向けた協会の重点活動を説明した。この中で、重点活動の1つとして「業界の人材育成における教育プログラムの強化」も挙げた。「惣菜管理士」については、近年の惣菜市場の拡大・業界の変化に伴い、資格取得者も広範な分野に広がり、また惣菜管理士に必要な知識も、法令の改正なども含めこの数年間で変化が出てきている。こうした変化を受け、協会では受講企業に、惣菜管理士に対するヒアリングを行い、今後も惣菜業界の発展に貢献できる資

格制度となるよう、テキストの大幅な編さんを予定しているという。

「惣菜管理士」は、93年にスタートし、来年度で25周年を迎える。昨年7月の資格試験の段階で、惣菜管理士の有資格者は約2,000社・2万人を突破し、惣菜企業をはじめ食品メーカー、流通、機械・機材・包材メーカーなど、幅広い分野で活躍している。今年3月末には3,500人以上が研修を修了。なお、受講生の募集は8月1日～9月10日に実施。10月1日～3月31日までの研修を経て、7月ごろに試験が行われるスケジュールで毎年実施されている。

ちくさんマンボ TPP巡る米国の動き、大統領選終結までに関係者へ根回し

☆…米国大統領選挙も予備選が終盤を迎え、11月の本選に向け各党候補者による論戦が繰り広げられる。食肉事業者の関心事項は何と言っても、TPP合意の行方。民主、共和両党の候補とも“反対”の姿勢をチラつかせているだけに気がかりだ。ただ、米国の食肉事業者関係団体は「特段アナウンスする考えはいまのところないが、“合意”を支持する方針で固められた」と話す。TPPへの態度を明確にしていなかったカナダのジャスティン・トルドー首相は先ごろの日加首脳会談で、早期合意に向け両国相互の意思を確認している。

☆…米国大統領選は、11月に最大ピークとなる本選を迎える。それまでの議会筋が静かな“政治空白”機をとらえ、政府は、議会やUSTR(米国通商代表部)など関係先に対し、TPP合意に向けた根回しを展開するもようだ。「誰が大統領になっても、動かしがたい状況がつくられる」(情報筋)。合意に向けた最終ハードルは、自動車をはじめとする製造業の雇用問題。こちらも、職業訓練のあり方など条件闘争に入っており、解決まで時間の問題。各国の合意文書の署名に向け、着々とレールが敷かれていく感じだ。