

○ 東京食肉市場卸商組合がバンコクで和牛PRセミナー、東京食肉市場の機能を紹介

東京食肉市場卸商協同組合（腰塚源一理事長）はこのほど、タイ・バンコクのバイテック展示場で開かれた食品産業展「TRAF2016(タイ)」(8月4～7日)に参加し、東京食肉市場の持つ様々な機能や和牛の産地、和牛統一マークの正しい使い方などを現地レストラン関係者などに紹介した。



市場卸商組合の米沢達樹専務理事をはじめ組合員17人が4人ずつ4班に分かれ、東京食肉市場の機能や、和牛の正しい知識と美味しさ、和

牛の多様な産地を紹介したほか、しゃぶしゃぶや焼き肉の試食も提供した。講演のなかで、東京食肉市場の機能については、日本では通称「芝浦」と呼ばれていること、東京食肉市場には全国出荷のうち約12～15%が集荷され、そのうち和牛は約75%を占めることなどをアピールした。また、各地を代表する銘柄牛が存在するなか各和牛ブランドすべてが和牛統一マークで示されることも紹介された。

これは、日本畜産物輸出推進協議会・牛肉部会が主催した和牛PRセミナーのプログラムのひとつとして行われたもの。タイ向けには全国53カ所の食肉処理施設が認定を受けており、様々な産地が輸出可能となっている半面、現地では外国産WAGYUに加え、日本産牛肉についても和牛とそれ以外の品種が混雑していることから、改めて日本産和牛の正しい知識を紹介するために実施された。また、日本産和牛のどの銘柄も厳格な品質管理により生産・流通が行われていること、東京食肉市場には全国の様々な産地からの牛が集まることから日本産和牛の購買に効率的な市場であることを紹介するねらいもあった。イベントには東京食肉市場卸商組合のほか、ミートコンパニオン、日本ハム、エスフーズ、スターゼンインターナショナルも参画した。

セミナーではミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役による講演と調理実演も行われ、和牛の統一マークを目印に日本産和牛を購入してもらいたいこと、和牛の特徴、厳格な格付け、トレース、仔牛登記書などについて説明し、多様な部位の商品化を行った。植村氏は、「今まで和牛の統一マークを日本産和牛の証として多くの国や市場で説明してきたが、東京食肉市場卸商組合の方々から日本各国の和牛の銘柄、地域ごとの特徴、生産者のこだわりや思いが紹介され、日本産和牛の奥深さが認知され、しかも聴衆から多くの質問が出たこともこれまでになかったことだ」とコメントしている。

セミナーでは、日本畜産物輸出推進協議会の南波利昭事務局長があいさつし、日本各地には多くの銘柄があり、その多くの銘柄を扱う東京食肉市場卸商組合の組合員が牛肉の安全性や美味しさを紹介するために日本から来ていることを紹介した。講演では、東京食肉

【乳雄去勢(B2、B3)パーツ相場】(22日) 旧盆需要不調、今後の販売を模索

部 位	価 格	概 況	部 位	価 格	概 況
かたロース	1,700 ～ 1,750	弱保合	うちもも	1,450円中心	弱保合
ウ デ	1,500 ～ 1,550	弱保合	しんたま	1,450円中心	弱保合
かたバラ	1,250 ～ 1,350	弱保合	らんいち	1,550円中心	保合
ヒ レ	4,800円中心	保合	そともも	1,400円中心	弱保合
ロ ー ス	3,050 ～ 3,100	保合	ス ネ	1,250円中心	玉なし
ともバラ	1,100 ～ 1,150	弱保合	(注) かたロースはネック付		

【概況】旧盆手当は不調で、現状では、在庫を絞るために、出荷が少ないにも関わらず

必要な分しか手当てをしない状況。生産コストを考えれば大きく相場が下がることはむずかしく、仲間相場を下げたいが、枝肉相場がB2で依然として1,000円を越し下げられる状況ではない。切落し需要は根強いが相場を考えれば簡単ではなく、新たな販売方法を模索するしかないか。今後、秋の連休、その後の東北地方の芋煮会需要などがあるが、米国産との競合で大きな期待は難しい。