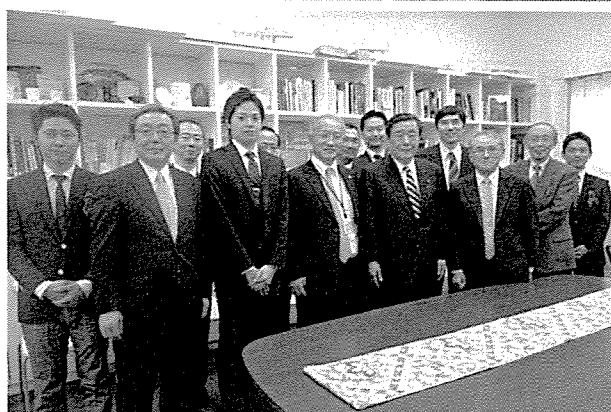


○ シンガポールの日本食フェスティバルで日本産畜産物を紹介、交雑・乳去も初披露

日本とシンガポールの外交関係樹立50周年を記念した農水省主催の「日本食フェスティバル」が9～10日、伊勢丹スコッツ店(シンガポール)で開かれた。イベントでは、和牛やイチゴなどを使った調理デモや試食会、セミナーが開かれ、このうち牛肉のプロモーションでは和牛のほかに、海外では初となる交雑種牛肉と北海道産の乳去勢肥育牛も紹介され、日本産牛肉全体の優位性を紹介した=写



真④。セミナーで登壇した(株)ミートコンパニオン(東京・立川市)の植村光一郎常務取締役は、和牛以外の日本産牛肉の魅力に触れ、▽法制化された個体識別番号システムによるトレース▽15段階に及ぶ厳格な格付▽愛情を持って管理されている飼養管理は和牛と同等に扱われ、優れた上質な牛肉である——ことなどが紹介された。そのうえで乳去勢牛肉はエージング技術を用いることで、さらに高品質な牛肉になることが紹介された。試食もこれら一連の畜種が提供され、アンケートから日本産牛肉は全てにおいて高評価を得ていた。

また、同イベントに合わせて9日午後6時からジャパングリエイティブセンターで「日本産品セミナー・レセプション」も開かれた。ここでは、農水省の櫻庭英悦食料産業局長のあいさつの後、中央畜産会の菱沼毅顧問が畜産の現状や、日本の牛の品種と日本産牛肉が高品質であることの根拠を説明した。続くセミナーでは、植村氏が画像を示しながら日本の代表的な品種や食肉処理過程を示し、ドライエージングなどさらなる品質向上の手法も紹介した。さらに、森山裕農相を囲んでミーティングが行われ、牛肉輸出推進の課題やエージングによる品質向上、小口配送の可能性について意見を交わした。大臣を囲むレセプションには各界の有識者ら100人が集まった。

(=写真⑤、前列左から櫻庭局長、三原好太郎・自治体国際化協会シンガポール事務所所長補佐、植村氏、森山農相、菱沼氏、櫻井研・日本畜産物輸出推進協議会理事)

○ 2月22～23日に総合衛生管理製造過程の講習会(基礎編)一食肉加工協会

日本食肉加工協会は2月22～23日、渋谷区の石山記念ホールで第20回総合衛生管理製造過程に係る講習会(基礎編)を開催する。同講習会は、「HACCPシステムについて相当程度の知識を持つとみとめられる者」を養成するためのもので、基礎編、専攻編に分けて開催し、両講習会の受講者に修了証書が発行される。今回開催する基礎編は、HACCPシステムとそれを含む総合衛生管理製造過程を理解してもらう内容となっている。

カリキュラムは、1日目が①総合衛生管理製造過程の承認審査について、②HACCPシ

ステムの概要と食肉製品に係る危害分析、2日目が①食肉製品における一般的な衛生管理要件について、②食肉製品のHACCPシステムによる衛生管理の具体例について。▽開催日時=2月22日が午前10時～午後4時30分、23日が午前9時30分～午後4時、▽会場=東京都渋谷区渋谷1-1-8青山ダイヤモンドビル9階、石山記念ホール第3会議室、▽受講料=会員1万300円、非会員1万6,500円(1名、消費税込)、▽申込・問合せ先=日本食肉加工協会管理部、Tel 03-3444-1772、Fax 03-3441-8287。