

### ○ 厚労省が28日に伝達性海綿状脳症対策部会合同会議、BSE対策の再評価など

厚労省は28日午後1時30分から同省18階会議室で、薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会および食品衛生分科会・伝達性海綿状脳症(TSE)対策部会合同会議を開く。議題は、BSE対策の再評価について。公開されるが、傍聴には事前の手続きが必要。

### ○ 焼肉ビジネスフェアが開幕、個食パックによる牛ユッケ復活に注目集まる ユッケと月齢変更によるタンの価格低下で焼肉業界も復活—新井会長

「焼肉ビジネスフェア2013」が16日、池袋サンシャインシティ文化会館で開幕した。焼肉に関する食材、設備などが一堂に会す焼肉専門展示会で、17日まで開催する。会場ではセミナーも開催され、全国焼肉協会の新井泰道会長(叙々宛社長)が「焼肉店の繁栄を目指して」と題して講演、厳しい環境の中で焼肉業界の朗報として、個食パックの牛ユッケが復活し提供できることが報告された。また、北米産牛肉の月齢緩和では、特にタンの価格が下がることでファミリー需要が戻ってくると期待を示した。

新井会長は、セミナーの中で、「ユッケ問題は一番の懸念材料だったが、焼肉協会と協力メーカーが試行錯誤し、やっと焼肉店のメニューとして出せる方法を開発した。日本では刺身は人気があり、それが止まってしまうことの影響は大きかった。提供方法などをブースで説明したい。ぜひ、明日からでもメニューとして提供して欲しい」と、個食パック方式(納豆のパックのように個食で提供する)によるユッケ復活を強調した。

米国産牛肉の月齢緩和では、「焼肉業界の不況の理由には、タンの価格が2倍になったことも挙げられる。過去は、土日には焼肉店に行列ができていた。当時は家族連れが1万円札1枚で食べられたが、価格が上がることで足が遠のいた。タンは当時、(キロ当たり)400~500円だったが、今は1,000円でも買えない。昔のように、安価にお腹一杯食べることができれば、復活すると思う」と期待を示した。

国産牛ユッケ・生食用スライスパック(=写真)は、エスフーズが開発したもので、厚

労省の加工・調理基準に適合している商品。納豆パックのように、個食パックとなっており、お客さんが自分でパックを開けて食べる(またはパックを開けた状態で提供)で、店舗での生食調理の許可は不要となる。黒毛和牛、交雑種、ホルスタインの3種で、パッケージは40g、50g、60gを用意する。価格は、例えば黒毛和牛50gで納品価格が税込680円、売価案としては1,380円が示されていた。

会場には約150社が出展し、海外ボードでは、MLA豪州食肉家畜生産者事業団、米国食肉輸出連合会(USMEF)など出展した。流通・卸関連では、日本ハム、エスフーズ、スカルネ・ジャパン、日本食研、ピセラル、丸大フード、ミート・コンパニオン、トップトレーディング、JA全農ミートフーズなどが参加した。

MLAは、「オージー・ビーフで元気!」プロモーションの一環として、スーパーグラスのストリップロインの試食などを行った。スーパーグラスは、南部のビクトリア州、タスマニアなどで生産された牛肉で、品種はアングス、ヘレフォードなど肉専用種。南部ならではの栄養豊富な牧草を食べ(パスターフェッド)、マーブリングなど通常のグラスフェッドより評価が高いのが特長。試食を通して



牛赤身肉の美味しさを訴求し、焼肉店で活用できるカット方法も紹介した。USMEFは、ビーフでは、①供給量の拡大と年間を通じた安定供給、②単品供給力が向上、骨付きロインも復活、③牛バラエティミートも大幅拡大など月齢変更のメリットを紹介した。その中で、焼肉市場には、牛タンやハラミなど焼肉商材が豊富になることを強調した。