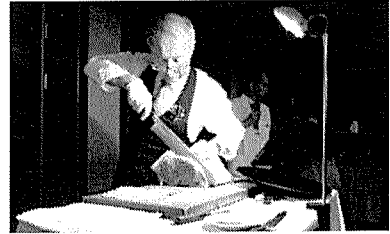


ベルリンで和牛などプロモーション、レセプションに300人



ベルリンでジェットロ主催の和牛、米、茶3品のプロモーションが16日開催された。和牛のメインセミナーでは中央畜産会の菱沼毅顧問が、日本が生み出した最高食材「和牛」と題し、正真正銘の日本産和牛には和牛の統一マークがついており、このマークがついた和牛だけが、日本の純血種で、かつ、日本人のキメ細やかな工程で生産された、最高品質の「和牛」に値するのだと英語で講演を行った。続いて、日本獣医生命科学大学の木村信熙名誉教授が和牛の肉質の特長、おいしさの秘密について講演した。

その後、品目ごとに会場を分けて分科会セミナーが行われた。和牛の分科会には述べ180人ほどの参加者があり、冷蔵ケースに並べられたサーロインのステーキ、カットステーキ、すき焼き用、しゃぶしゃぶ用。リブロースのステーキ、すき焼き用、串焼き用、カブリ焼肉、ランプのステーキ、焼き肉、ダイスステーキがトレーパックされた商品として展示され、多くのフラッシュを浴びていた。和牛分科会セミナーでは、和牛の飼い方について全国肉牛事業協同組合の永谷武久理事が説明を行い、高品質な和牛の肉質の特長と取扱いについてをミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が講演とカット実演(写真)で説明した。植村氏はオリブオイルの主成分であるオレイン酸が和牛の脂肪酸の50%近く含まれていることや、脂肪の融点が他国の牛肉に比べて著しく低いことを説明し、健康的なことと他国の牛肉との優位性を具体的に説明。そのあと行われたカット実演では、サーロインを36cmのすき焼き専門ナイフで薄くスライスし、30cmの大皿に牛肉スライスを花びらに見立てた「花盛り」を実演し、大皿の上で咲いた肉の花に会場から大きな拍手が送られた。分科会後に催されたレセプションには、ドイツ政府関係者や農産品を扱う関係者を含め来場者は300人を数え盛大な祭典になっていた。

カンボジア向け家禽肉製品の輸出検査証明書の発行を再開

動物検疫所は22日、カンボジア向け家禽肉と家禽肉製品の輸出検査証明書の発行を再開したと発表した。

「農地を守る」放牧シンポジウムを2月16日に農水省で開催

一般(株)日本草地畜産種子協会(野口政志会長)は、2月16日午後1時から農水省との共催で「農地を守る」放牧シンポジウムを農水省7階講堂で開催する。シンポジウムでは「農地を守る放牧」をテーマに、耕作放棄地解消の有効な取り組みとして、放牧の重要性を再認識し、関係者が一体となって放牧を推進するよう提唱する。参加希望者は2月10日までに同協会ホームページ(<http://souchin.gr.jp/>)から申込書をダウンロードして必要事項を記入し、FAX03(3251)6507まで送付する。