講師紹介に続き、佐野講師が「他店との違いを出すのにソーセージは最適。利益率も高いので、ぜひ製造販売をスタートしてほしい」と強調した。

講師陣は、加工品の製造販売でコンサルタントの業務を行っている㈲JFFGの佐野友俊社長のほか、松澤州紘氏、嶋崎洋平氏、柴谷隆英氏らドイツのコンテストで多数のメダルやカップを受賞し加工品製造販売の実績も豊富なベテランがそろっている。

製造実演アイテムは、腸詰めが「カルトッフェンヴルスト」、コッホサラミ系は「コッホサラミ」と「ケーゼサラミ」、

栃木4団体が賀詞交歓

あいさつを述べる加賀田理事長

栃木県食肉事業協同組合連合会（渡邊秀夫会長）、同食肉生活衛生同業組合（加賀田敏雄理事長）、同臓器協同組合（加賀田敏雄理事長）、一般財団法人栃木県家畜産物振興基金（瀧澤太郎理事長）は1月25日、平成27年食肉関連団体役員新年賀詞交歓会を宇都宮市のホテル丸治で開催した。

交歓会は瀧澤理事長の開会の辞で始まり、主催者を代表して加賀田理事長は「われわれ食肉関連4団体では、消費拡大に向けた取り組みを積極的に行っている。昨年は栃木食肉まつりを開催したところ、多くの消費者が来場して、県産食肉の安全性とおいしさを改めて確認した」

「業界を取り巻く環境は、国産食肉の高値相場など厳しい中、TPP交渉など大きな問題はあるが、ことしも各団体が一丸となり、食肉業界の発展に向けた取り組みを行う。また、栃木県畜産公社の移転場所が決まったことで、新施設についての要望などを行っていく」とあいさつ。

続いて、福田富一栃木県知事は「本年度も食肉4団体には安全・安心な食肉の安定供給を期待しており組み、日本経済の長い停滞時期からの抜け出し

西川農相が激励に駆けつけた

を行う。TPPについても日本に影響が出ない方

議員、福田昭夫・同、茂木敏充・同、佐藤勉・同、簗和生・同、上野通子・参議院議員、高橋克法・同ら多数の国会議員が出席して、それぞれが各団体を激励する祝辞を述べた。そのあと、県内連の渡邊会長の乾杯の発声で祝宴に入った。

続いて船田元・衆議院

お肉の料理セミナー

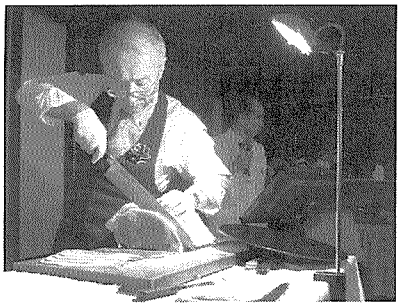
奈良肉連が消費者招き

奈良県食肉事業協同組合連合会（北田斉会長）は、1月21日午前10時半から奈良市あやめ池南の伏見公民館あやめ池分館で「お肉の料理セミナー」を開催した。裕クッキングスクールの蓬莱裕子代表を講師に招き「野菜たっぷりステーキ丼」「豚肉と厚揚げの黒酢煮」の2品の紹介を行った。

セミナーに先だち、北田会長があいさつに立ち、「食品の価格が上がっており、食肉に関してもそれは同じ。仕入れ価

和牛に注目が集まる

ベルリンで3品プロモ


和牛のカット実演を行う植村講師

ベルリンでジェトロ主催の和牛、米、茶3品のプロモーションが1月16日開催された。和牛のメー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。

そのあと、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、カブリ焼き肉、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。

この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徴と取り扱いについて、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を行った。

和牛セミナーを開催

ロンドン　関係者50人招き

ロンドンの食肉市場近郊の料理教室で1月19日に中央畜産会主催による和牛プロモーションが行われた。スミスフィールド市場関係者やレストランシェフら関係者50人強の参加を得て開催された。

セミナー冒頭、中央畜産会の宮島成郎常務理事が「和牛は日本人による優秀な品種改良プロセス、日本人の食感覚の鋭さが相まってつくられた最高水準の牛肉」と英語で和牛の魅力を説明した。

講演は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行い、解説で大吉商店の永谷武久社長が自社牧場での和牛の飼い方を説明した。

植村氏は、オリーブオイルの主成分であるオレイン酸が和牛の脂肪酸に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に比べての優位性を具体的に説明した。

そのあと行われたカット実演では、サーロインを刃渡り36㌢のすき焼き専用包丁で薄くスライスし、30㌢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。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。

分科会後のレセプションには、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、盛大な祭典になった。

そのあと、チコリ（キク科の野菜）の上にわさびしょうゆ仕立てのカルパッチョ、ゆず大根おろしとパプリカスティック添えのステーキが試食として配られ、会場から素晴らしいと笑顔がもれた。続いてミートコンパニオンの植村光一郎常務による肉質の特徴、和牛の良さを引き出す取扱方の講演と、カット実演が行われた。

ジャパンセンターで販売されている上州牛

植村講師は「ヨーロッパはブランド成熟国で、純粋で本物の日本産和牛に期待がもたれていたが、まだ本当の魅力が伝わっていない。時間をかけてもこの魅力をオールジャパンで伝えていきたい。EUには5等級のものが多く輸出されて、他地域より付加価値戦略が必要であり、丁寧な市場開拓が必要だ」と述べた。

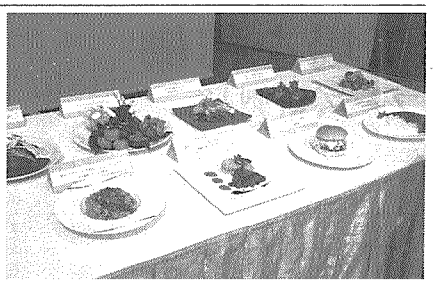
ロンドンの販売店（ジャパンセンター）では上州牛（和牛）の100㌘定質サーロインステーキパックが36㌣（100㌘6840円）、ハロッズでは和牛サーロインがキロあたり395㌣（7万5050円）で、和牛ヒレが450㌣（8万5500円）で売られている。

猪、鹿肉有効活用図

和歌山ジビエウ、

和歌山県と㈱JTB西日本和歌山支店和歌山ジビエプロモーションチームは1月23日、同県海南市の「マリーナシティホテル」で2月1日から県内飲食店が協力して行う地域振興イベント「ジビエウィーク」のプレス向け説明会・試食会を開催した。

「ジビエウィーク」とは、県内の飲食店や宿泊施設で県産の野生の猪肉や鹿肉を使った多彩な料理を提供することで、県内外の人に県の魅力を広めていこうとするイベント。2月1日から28日まで開催される。



説明会の冒頭、和歌山県農林水産部の増谷行紀部長は「和歌山県は豊かな自然で育った猪や鹿が豊富に生息している。近年、低カロリー、高タンパク質なジビエ肉に注目が集まっている中、この野生鳥獣を利活用していくことは、まさに〝地産地消〟であり、安全・安心に食せる仕組みをつくっていかなければならない」

「昨年、県では、猪肉と鹿肉について、牛豚のように一定の規格基準に基づいた格付する『わかやまジビエ肉質等級制度』を全国で初めて開始した。これにより、各飲

業務用ロースト
原木なども取りそろえ

た。

熊本工場発の「くまモ

回の出
た。

が、回
加店舗
回は飲
せて84
なった
まジビ
ドとし
らず家
うに盛
い」と
ホテル
登壇し
能性や
さ、東
きて、
である
ソード
食材の
あと、
供され
介され
た。
また
業生産
邦課長