

自身が出荷した枝肉加工センター内の見に行った。

「協力いたただいて、産者に呼びかけた。」

店舗見学と工場視察

大阪食肉2団体が実施

大阪府食肉生活衛生同業組合(池田清昭理事)と、同業業協同組合(はつ月14日、店舗を実施。奈良県の食肉店(柳カワイ(桜井と食肉卸・小売の柳とみ(同)、プリマ三重工場(三重県伊)を見学した。

奈良県に到着すると、まずカワイを訪問。同店は山形牛をメインに、神戸ビーフなど黒毛和牛の雌だけを扱う店舗として著名。遠方から車で来店する顧客も多く、関西圏の食肉組合の店舗見学も数多く受け入れてきている。牛肉以外も賣の高い商品価値を販す



店舗視察では奈良と三重を訪問(写真イ店内)

訪問者行ったあと、プリマハムおよび三重工場についての紹介DVDを鑑賞。工場見学では、衛生管理や販売状況、ヨーロッパの販賣状況、和牛肉海外輸出について具体例を示した。

フードチェーン重要

ミートコンパニオンの植村常務が

獣医師学会でアピール

日本獣医師会は、平成24年度獣医学術学会年次大会を2月9〜11日の3日間、大阪国際交流センターで開催した。11日には市民公開シンポジウムが「食の安全を守る獣医師」という演題で開催された。

局長長、鶏病研究会の坂井利夫理事、ミートコンパニオンの植村光一郎常務執行役の4人が出席した。

北村会長は獣医療の現状と、自身ではTPPには反対と前置きした上で「世界情勢はめまぐるしく変化しており、TPPの対応策の検討が必要」と述べ、消費者のニーズやグローバルな世界観が獣医にも求められると警

告した。さらに「農場から食卓へ」の農場管理の獣医師協会の理念も強調した。植村常務は「フードチェーン構築が再生産可能な畜産には必要だ」と強調し、日本の

「オリジナル食肉加工品の開発と商品化技術」の

また「ヨーロッパのオーガニックやフリーレンジが販賣現場で認知され、価格に反映されてい

るのは、生産者と消費者などがフードチェーンでつながることで実現されている。日本の消費者には生産現場の情報が必要と届いてない」とな

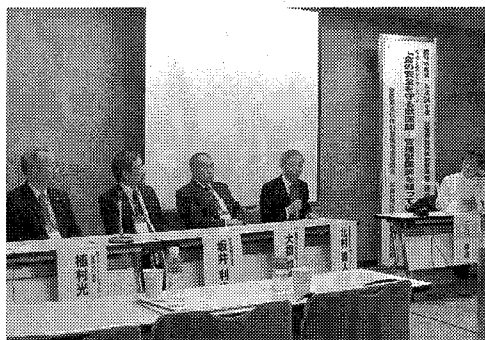
会場からは、「ヨーロッパのように生産過程が付加価値向上につながる」ことが可能なか」という質問が出たが、植村会長からは「日本の魚文化の中で天然物と養殖物をはつきり認識して価格にも反映されている事例から、むしろ日本人の方が、生産過程、工程には大きな関心をもっている。付加価値構築は可能だ」との説明があった。

早速研修会に移り、井元理事長は生衛組合の成り立ちについて説明した。あと、全鳥連について、生衛業振興計画が5年に一度見直されるが、ことしは食鳥肉の番になっており、先日審議されたこと食鳥協については昨

部(長濱知幸会長)は2月16日、大阪市中央区の鳥鹿で平成24年度研修会ならびに新年懇親会を開催した。研修会では井元理事長が「食鳥業界の現況」と題して講演。全鳥連と食鳥協の現況について、厚労省、農水省のかかわりから最近の取り組みまで解説した。

津村佳彦副会長の司会であいさつに立った長濱会長は「きょうは研修会、懇親会があるので有意義な時間を過ごしてほしい。ことしも始まったばかりだが、組合、青年部にお力添えいただいたこととあいさつ。」

感謝祭は、3月業式を前にした科の学生15人がへの感謝の気持ちで、学校で学んだ知識を披露する度実施している。地元の人たち時前後から約1並んで、学生がしたハムやソ、どの食肉加工品で学んだ部分肉技術、原価計算



11日に行われた市民公開シンポジウム

地元住民に廉価販売 食肉学校が感謝祭開く

感謝祭を同校で実施。3月業式を前にした科の学生15人がへの感謝の気持ちで、学校で学んだ知識を披露する度実施している。地元の人たち時前後から約1並んで、学生がしたハムやソ、どの食肉加工品で学んだ部分肉技術、原価計算

相場をのりてを