

JAMTIと食肉生産技術研究組合が「平成24年度研究開発成果発表会」開催

公益財団法人日本食肉生産技術開発センター（JAMTI）と食肉生産技術研究組合主催による「平成24年度研究開発成果発表会」が、2月7日、東京都大手町のKDDIホールで開催された。同研究組合員のほか、全国の食肉処理関係、食肉センター、行政、関係団体から約140人が参加した。研究組合は平成4年に設立されて以降、これまでに186課題の研究開発を行ってきたが、当日はこの中から実用化された11課題が発表された。

冒頭あいさつに立った塩飽二郎理事長は、「放射能、ユッケ、TPP、米国産牛肉の輸入規制緩和などわが国の牛、豚を取り巻く環境は課題が多いが、さらに消費者の財布のひもが固く、安全・安心が強調される日本社会に

おける食肉生産は容易ではない。こうした中で全国200カ所にある畜・処理、部分肉加工施設は消費者に応えるべく重要な役割を担っている」と同研究組合の意義を強調した。

発表されたのは、「ストレスの少ない豚自動誘導装置」（花木工業株）、「効率的で安全な牛スタニングシステム」（東西産業貿易株）、「次世代食肉加工ロボットの現状と将来」（株前川製作所）、「水熱反応による豚血液の再資源化システム」（日本ハム株、三菱長崎機工株）など。

発表会のあと、麻布大学獣医学科の押田敏雄教授による「より良い肉質生産を目指しての家畜の取り扱い」をテーマにしたセミナーが行われた。

24年度日本獣医師会獣医学術学会年次大会、大阪で開催 —市民公開シンポジウム「食の安全を守る獣医師」も—

平成24年度日本獣医師会獣医学術学会年次大会（公益社団法人日本獣医師会主催、公益社団法人大阪市獣医師会共催）が2月9～11日の3日間にわたり、大阪市天王寺区の大阪国際交流センターで開催された。

今回は、日本産業動物獣医学会、日本小動物獣医学会、日本獣医公衆衛生学会が開催されるとともに、文部科学省科学研究費補助金交付を受けた「食品の安全性の確保と国際基準への対応（市民公開）」、産業動物学会・公衆衛生学会合同の「グローバル化する食肉の品質向上を目指して—近畿の和牛生産と牛肉輸出（市民公開）」、また特別講演として獣医師および動物看護士向けの「ICT医療イノベーション（情報通信技術）①獣医師のためのICT医療と医用画像解析アプリOsiriX ②これから獣医療に必要なプレゼンテーション思考術」など多様な内容で繰り広げられた。

このうち2月11日に行われた市民公開シンポジウム「食の安全を守る獣医師—管理獣医師を知っていますか？—」（日本産業動物獣医学会主催）では、大阪府立大学の玉田尋通教授を座長に、パネラーとして農場管理獣医師

協会の北村直人会長、同大橋邦啓事務局次長、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人が登壇して行われた。

この中で、植村常務は、国内の販売実態、ヨーロッパの販売状況、和牛肉輸出について具体的に示したうえでフードチェーンの重要性を述べた。会場から、「日本のマーケットでもヨーロッパのようにオーガニックやフリーレンジ（放し飼い）等の生産過程についての評価を付加価値として消費者が受け入れる素地があるのか」との質問に対して、植村常務は、「魚文化で天然物と養殖物の認知ができ、価格面でも評価している事例を紹介し、むしろヨーロッパより付加価値をつける可能性は高い。ただし、日本のマーケットでは生産者、流通事業者、販売店、消費者の連携が取れておらず生産現場の情報や、商品の優位性が消費者に認知されていない。獣医師も含め、各ステージの情報開示や連携が取れフードチェーンが構築されれば、消費者は価値を認識し再生産可能な商流が生まれる」と述べた。