

○ 豚肉勉強会が発足、食肉に携わる全関係者が参加、付加価値高い差別化豚肉を追求

養豚・豚肉産業に携わる全ての関係者が集って海外産に負けない付加価値の高い国産豚肉を追求してゆこうと有志による「豚肉勉強会」が19日に発足した。今後、会員を募りながらセミナーや肉質、生産、流通など各分野における勉強会を開催してゆく。これまでのブランドや産地の枠を超えた養豚・豚肉関係者による情報交換の場として、高品質や高付加価値などワンランク上の差別化豚肉の生産を行う一方、国内外に向けてその優位性の認知度を高めるよう効果的なマーケティングのあり方を模索、消費者が求める豚・豚肉について幅広く学び追求してゆく。豚の肉質や品質・価値を評価・保証する独自の「豚肉認定制度」を設立し研修会も予定している。

19日には東京都内で設立記念セミナーが開かれた。会場には、養豚経営者や養豚資材メーカー、食肉流通事業者ら100人が集まるなか、会の呼びかけ人である(農)富士農場サービス・グループの桑原康代表取締役は、会発足の背景として▽輸入豚肉との競争激化のなかで、国内豚肉が支持されるには日本人の好む豚肉の美味しさや肉質、食感を徹底的に追求してゆく必要がある▽自分の農場で生産される豚肉(肉質)の位置づけを検証・認識することが重要で、それを実践できる勉強の場が求められる——ことを指摘、「日本の養豚が生き残るためには日本の工業製品と同様に海外産に負けない豚肉をつくること。十年前から肉質勉強会などを立ち上げようと考えていたが、(農家戸数の減少やTPP交渉など国際化の進展で)もう勉強会発足を先送りできる状況になく、昨年夏から具体的に各方面の関係者と準備を進めてきた。まずは2020年の東京オリンピックを見据えて海外で戦える高品質な豚肉生産を目指していきたい」と述べ、勉強会の趣旨に賛同を求めた＝写真。

会員は生産者から消費者まで勉強会に賛同



する個人会員で構成。活動のうち年2～3回予定している勉強会では肉質編や生産編、流通編と分か

れており、肉質編では「本当に美味しい豚肉の肉質・脂肪品質とは？」と肉質の定義をテーマに、肉質・脂肪品質の考え方の国・地域差、生産者・流通事業者・消費者の立場から考える“良い肉質・脂肪品質”などについて意見を交わす。生鮮編では、豚の品種別特性と肉質の関係から、高品質豚肉につながる飼料選択、良い豚肉を作る飼養管理のコツなどを、流通編では豚肉の流通・販売の基礎知識から豚肉流通・小売・外食の最新動向と自らの取組み(ニーズへの対応、豚肉・加工品の直売のノウハウなど)を学んでゆく。6月下旬に予定している第1回勉強会では「売れる豚が売れる理由(わけ)」をテーマに、生産者側からの事例紹介や流通・外食業界が求める豚肉について講義やディスカッションを行う予定だ。

当日のセミナーでは、桑原氏が「世界と戦える豚肉生産の方向性」と題して、自身の育種の取組みや海外の育種事例などを引合いに、経済効率優先ではなく、豚肉の美味しさや美しさ、のどごしなど、日本人の味覚(食文化)にあった“日本的育種”が重要であると強調。TOKYO X-Associationの植村光一郎会長は「さらなる発展を実現する国産豚肉の生産・流通」として、TOKYO Xのブランド開発の経緯と販売戦略を紹介した。問い合わせ先事務局は、(株)鶏卵肉情報センター東京支社月刊養豚情報編集部内(Tel.03-3267-4595)。

○ 4～6月期の配飼価格はt当たり約1300円の値上に一JA全農

J A全農は20日、4～6月の配合飼料供給価格を、前期に比べt当たり全国全畜種総平均で約1,300円値上げすると発表した。とうもろこしシカゴ定期は、13年12月上旬は1ブッシュェル当たり430セント前後だったが、期末在庫率が下方修正されたこと、輸出国のウクライナの政情不安から現在は同480セントを超す水準。大豆かすは11月下旬まではt当たり450ドル前後から、期末在庫率が低水準で、東南アジアの大豆かす需要が堅調なため現在は510ドル台で推移している。