



「ここから始まるミートの未来」をテーマにー 「2015食肉産業展」開催 ー同時開催の「ファベックス2015」にもこだわり畜産物が多数展示ー

食肉の生産・加工・流通・小売にかかわる食肉総合展示会「2015食肉産業展」（主催＝食肉産業実行委員会）が、4月15～17日の3日間、東京ビッグサイトで開催された。

40回目の節目を迎える今回の開催テーマは「ここから始まるミートの未来」で、86社201小間の出展規模となった。この展示会は惣菜・デリカの展示会「ファベックス」等、食に関する合計7つの展示会との合同開催で、会期中、7万4581人の来場者を集めた。

本誌では「食肉産業展」と「ファベックス」の出展者の中から、特徴ある畜産物展示を写真で紹介する。

食肉産業展



▲主催者・来賓によるテープカット



▲主催者を代表してあいさつする塩飽二郎実行委員長



▲和牛統一マークを効果的に活用した全国肉牛事業協同組合のブース



▲最新の食肉加工機械も多数展示された。ワタナベフマック株（本社：名古屋）では、1分間に380回の処理能力をもち、女性でもラクに操作できるチョップカッター「ヴォルテック」を展示（写真左） 株小野尚事（本社：千葉県）は骨片やスジを自動的に分離するドイツ製ミートチョッパーの実演を行った



▲お・み・や（兵庫県）は野生の猪肉のブロックを展示



▲松永牧場の牛肉を使用したカレーも展示
▲松永牧場（鳥取県益田市）は小川グループ、谷口ファームと共同出展。試食が始まると長蛇の列ができた



▲日本羊腸輸入組合は羊腸、豚腸、牛腸の実物とそれぞれの用途を展示

ファベックス



▲人気の鶏肉加工チェーン店「金のとりから」を展開するシマナカ（大阪府）は、銘柄鶏の「ありたどり」の胸肉を使った生ハム等を展示。塩漬けたあとに60℃で乾燥させたあと、50℃で1時間温くんにすることでやわらかさと味わい深さが生まれるという



▲馬肉の消費拡大・振興を図る馬肉協会では、馬肉の試食と馬肉に合わせて開発された日本酒を展示。ミネラル分が強いが飲み口がすっきりしており、馬肉がよりまろやかでおいしく食べられるそうだ



▲ウオショク（新潟県）は、雪国新潟で古くから受け継がれている「雪室」を利用した熟成豚肉と熟成牛肉を展示。雪室は1年間を通して室温（1～2℃）、湿度（85～98%）が一定で、熟成（スノーエイジング）に向いているという



▲ファベックスに併設されたハラールマーケットフェアに出展した南薩食鳥は国内向けのハラール認証を取得した鶏肉加工品を多数展示



▲ミートコンパニオン（東京都）は食肉を素材とした惣菜を展示



▲馬肉専門店の株NTC・デリバ（千葉県）は、馬肉のさまざまな部位を商品化して展示

食肉産業展（全国銘柄食肉コンテスト）

恒例となった全国銘柄食肉コンテストでは、「第13回銘柄ポーク好感度コンテスト」と、「第11回地鶏・銘柄鶏食味コンテスト グランドチャンピオン大会」が開催された。

このうち、銘柄ポーク好感度コンテストでは、10銘柄が出品。ロースのブロック肉の展示による見た目の審査と、鉄板焼きによる食味の2項目の審査が行われ、審査の結果、最優秀賞は「いわて純情豚 愛海」（株岩手畜産流通センター）が受賞した。

一方、「地鶏・銘柄食味コンテスト」は、過去10回の最優秀銘柄によるチャンピオン決定戦が行われ、「信州黄金シャモ」（株マルイチ産商）がチャンピオンの座に輝いた。



①銘柄ポーク好感度コンテストで展示されたロースのブロック肉 ②鉄板焼きによる食味コンテストには長蛇の列ができた ③銘柄ポーク好感度コンテストには鹿児島黒豚のマスコットも応援にかけつけた ④銘柄ポーク好感度コンテストの受賞者。後列左からむさし麦豚（南長島養豚）、いわて純情豚 愛海（株岩手畜産流通センター）、越乃黄金豚（株ウオショク） ⑤地鶏・銘柄鶏食味コンテストの受賞者。後列左から紀州うめどり（紀州うめたまご協議会）、信州黄金シャモ（株マルイチ産商）、地養赤鳥（貞光食糧工業南）

