

○ ドイツの食材見本市で和牛をプロモーション—畜産物輸出促進協

日本畜産物輸出促進協議会・牛肉輸出推進部会は10月10～14日、ドイツ・ケルンで開かれた欧州最大級の高級食材見本市「ANUGA 2015」のジャパンパビリオン（主催：ジェットロ）に参加し、和牛肉プロモーションを行った。

毎回（隔年）世界187カ国、6千社以上が出展し、15万人以上の食品事業者が来場する同イベント。今回のプロモーションは、ドイツだけでなくEU全域に対して日本産和牛の魅力と特徴を伝えるために開かれ、伊藤ハム、鹿児島県食肉輸出推進協議会、京都府農林水産物・加工品輸出推進協議会和牛部会、エスフーズ、讃岐牛・オリーブ牛振興会、スターゼンインターナショナル、全農、日本ハム、ミートコンパニオン、ミヤチクが参加した。

当日は、中央畜産会の菱沼毅顧問が開会に先立ち、総勢40人強のスタッフに向けて、オールジャパンで普及活動を行い、和牛統一マークの下、各地の特徴や個性をアピールしてゆきたいと挨拶した。

その後の講演では、六車三治男南九州大学教授から、和牛香、脂肪の融点の低さ、脂肪酸組成でオレイン酸が多く含まれること、格付けが厳格に行われていることを、科学的根拠をもとに説明した。続く講演カットセミナーでは、ミートコンパニオンの植村光一郎常

務取締役から、ウデ、カタロース、リブロース、サーロイン、ヒレ、ランプ、内モモの商品化が4日間にわたって披露され、合わせてそれら商品の試食も行われた＝写真。

さらに、その後は京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会和牛部会、讃岐牛・オリーブ牛振興会、ミヤチク関連事業者、鹿児島県食肉輸出促進協議会がステージに立ち、それぞれの地域特性や個性について説明し、販売促進活動を行っていた。

カットセミナーの後、植村氏は「ロイン以外の部位の特性を知ってもらえたことと、スペックをかけた時の端材処理の仕方、そのまま小割せずに薄くスライスすることでの価格メリットを理解してもらえたことは良かった」と話している。



○ 日本版F SMS規格、運用主体の財団法人は1月に設立へ

農水省や食品事業者らが共同で、日本版の食品安全マネジメントシステム（F SMS）規格の策定と、同規格に基づく第三者認証スキームづくりを進めているなか、認証スキームの運用主体（スキームオーナー）が1月にも立ち上げることがこのほど、関係者らの話で明らかとなった。スキームオーナーは、食品事業者や流通事業者らの拠出による財団法人として設立される方向だ。拠出者にはすでに、食肉加工メーカーを含む大手食品事業者のほか、大手流通事業者など2桁に上る、という。現在法人設立に動いている準備会合には40事業者余りが名を連ねており、このうちどれだけの事業者が財団法人へ参加するのかが注目される。

日本版F SMS規格は、コーデックス基準

に則ったHACCPをマネジメントシステムに組み込むとともに、日本独自の発酵食品の品質管理や、作業現場の声を生かした「改善活動」を要求項目として取り入れる。また、GFSI（国際食品安全イニシアチブ）の承認も視野に入れている。一方、同規格を第三者認証スキームとして運用する組織（スキーム・オーナー）の発足準備に関しては、大手食肉事業者らが参加の意向を固めているようだ。流通事業者や食品事業者では、子会社や関係会社のほか、取引先を対象に同規格スキームの活用を目指す動きがすでにあるようだ。

財団法人設立を目指している準備会合には、伊藤ハムや日本ハムといった食品事業者をはじめ、飲料、流通、商社など40社余りが参加している。