

いて生産牧場を見学する産地交流会を開催。当日はあいにくの雨もようとなったが、子供から大人まで幅広い年齢層の消費者、全肉連の村田稔事業部長、宮城真肉連の加藤一之副会長らが随行し、総勢30人以上が生産牧場を訪れた。

一行が仙台駅からバスで約2時間をかけ訪れたのは、温泉地やスキーリゾートとして有名な鬼首にある大崎市宮鳴子牧場。同牧場では4、11月までのオフシーズン、雪のないスキー場に近隣生産者を中心とした黒毛和牛を預かり放牧。牛舎はなく、シーズン中には一面雪景色となる

5町6反の広大な敷地内で子牛、育成牛、成牛がゆったりとした時間を過ごしている。放牧料金は1日1頭あたり、子牛が140円、育成牛が190円、成牛が240円と格安だ。

牧場を管理する佃オニコウベ・施設事業部の大場恒男氏は「放牧期間中、濃厚飼料は与えないが、牧草のタンパクのみで100キ以上増える牛もいる。先月までは84頭、現在は55頭の牛がいる。原発事故の前までは100頭以上の牛がいたので、これからもっと預けていただきたい」と説明Rしていきたい」と説明した。

消費者からは「放牧されている牛をみたのは初めてだったが、その大きさや迫力に驚いた」「実際に牛が飼育されるのを見て、より安心感をもった。これからも国産のお肉、できれば地元産のお肉を購入したい」などの感想がきかれた。

加藤副会長は「こうした取り組みを継続して行うことが重要。今後も機会があればぜひ実施したい」と意欲を語った。一行は牧場見学後に隣接するレストハウスでBBQや豚汁などの昼食を楽しんだあと、大崎市内の「あ・ら・伊達な道の駅」に立ち寄り、帰路へついた。

定供給を図るためのビジネスパートナーとして、消費者からの要望を生産現場にフィードバックすることで、さらに高品質な高座豚の供給を期待する」と述べた。続いて、銘柄高座豚研究会の飯島瑞樹会長が謝辞を述べ閉会した。

会場を中華料理慶福樓に移して懇親会に入り、同社の清瀬宣廣取締役生産統括部長が開会の辞を述べた。続いて、同研究会の横山正至副会長は「養豚業を取り巻く環境は厳しいが、研究会としては、消費者に安全でおいしい高座豚を提供していく」と強調。

ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役は「日本の畜産物は海外での評価が高いことから、高座豚のような付加価値のある誇れた豚肉を輸出するほか、海外からの観光客に向けて流通業者がしっかりと販売していきたい」と激励した。そのあと、金子畜産の金子渉社長の乾杯の音頭で懇親会に入った。

そのほかの入賞豚出品者は次のとおり。  
優秀賞 門倉幸治(秦野市)▽優良賞 横山正至(横浜市)

## 最優秀賞に清水さん

### 高座豚共進会 セントラルフーズ

㈱セントラルフーズ(村上正裕社長)は11月11日、「第27回高座豚枝肉共進会」を㈱ミートコンパニオンで開催した。共進会には10農家から30頭が出品され、審査の結果、最優秀賞(3頭1群の部)は綾瀬市の清水建待さんが受賞した。

そのほかの入賞豚出品は、村上正裕社長から最優秀賞を受賞した清水さんを筆頭に表彰状と記念品が授与。そのあと、村上社長は丹精込め込めた高座豚を安定供給する生産者に感謝を述べ、「高座豚は消費者からの信頼が高く、安全でおいしい銘柄豚として流通量も安定している」

共進会は、高座豚の力ツト・成型を行う㈱ミートコンパニオンを会場に開催。出品者の紹介に続いて、同社原料部の北村陽三部長から審査基準について説明が行われた。審査は3頭1群で外観、肉質、脂肪、締まりをそれぞれ5点満点で評価して、合計点で序列を決定した。

褒賞授与式では、村上

賞(パルミチン酸、ステアリン酸、オレイン酸含有量などから選出)は、横山清の



高座豚研究会の集合写真(下段左から2番目が村上社長)

## から揚げを実演販売

### 食鳥協会 関西支部 国産チキ

一般社団法人日本食鳥協会は「国産とり肉の日」(10月29日)に合わせ、全国統一スローガン「うまい・新鮮・安心国産チキン」のもと、26都道府県で国産鶏肉のおいしさ、安全を伝える「国産チキンまつり」を開催している。

が、千林商店街はアーケードに守られていることであって、10時の販売開始前から長蛇の列が途切れることなく、午前中に完売する人気ぶりをみせた。

出店したブースに国産