

○ 大学対抗和牛肉争奪クイズ選手権で東京農工大学のチームが優勝—消費総合C主催

日本食肉消費総合センタは、28日午後1時半から日本獣医生命科学大学で食肉情報出張講座「大学対抗和牛肉争奪クイズ選手権」を開催した。当日は、日本獣医生命科学大学、日本大学、麻布大学、東海大学、亜細亜大学、東京



大学、東京農工大学、明治大学、東京薬科大学、成蹊大学の10大学（獣医・医業、畜産、食品関係の学生が中心）から約100人が参加した。参加チームは22（大学ごとに3～6名でチームを作りエントリー）。

生島ヒロシ氏の司会で、日本獣医生命科学大学教授の西村敏英氏、東海大学医学部教授の大楠陽一氏、武州和牛組合代表の谷口良和氏（埼

玉県・塚田畜産）、（有）金田畜産常務取締役の田村晃二氏がクイズ出題と解説を行った。クイズは、「写真の中の3種類の牛のうち黒毛和牛はどれか」「パック牛肉の肉が褐色になっているのはなぜか」「牧場に積んである白いロール状のものは何か」「牛肉のうま味成分のアミノ酸はグルタミン酸ともう1つは何か」「コレステロールは牛肉と鶏卵ではどっちが高いか」「黒毛和牛の肥育期間は何ヵ月か」など。

クイズで見事優勝したのは東京農工大学「ゴールデンレトリーマンズ・3人」（＝写真）。2位は日本獣医生命科学大学「チームキャメロン・6人」、3位は日本獣医生命科学大学「チームジローラモ・5人」、特別賞は明治大学「佐々田一マン・6人」が獲得した。優勝チームには武州和牛ロイン10kg、2位に同5kg、3位ど同3kg、特別賞に同トレーパック入りが増呈された。2回の休憩時間には武州和牛を使った「サイコロステーキ入りガーリックライス」と「ビーフシチュー」を全員が試食した。

○ 埼玉・上田知事と肉牛生産者らが地産地消テーマに懇談、地場の優れた産品へのPR

埼玉県内の地産地消を進めるにはどうすればよいか——。埼玉県の上田清司知事と県内の肉牛生産者、食肉流通事業者、獣医師、ホテル・レストラン事業者らによる懇談会が27日、埼玉・熊谷市のホテル・ヘリテージで開かれた＝写真。

当日は、県内のブランド牛のひとつで、農場管理獣医師協会による第三者認証（FMVA認証）を受けている「彩さい牛」（実施主体：21世紀肉牛研究会）をメインに、地産地消について意見を交わした。月に数回は彩さい牛を食べるという上田知事。知事は「実は、埼玉県には美味しい産品が沢山あるにも関わらず、あまりそのありがたみを感じられていない」と指摘。その上で、「（地産地消を）良いもの・ありがたみといったこれまでとは違った概念を出していくのも必要だ。近場の良いものを食べると、環境にも体にも良いことをアピールしていかなければならない」と強調した。

一方、ホテル・ヘリテージの杉田憲康社長は、フィッシャーマンズワープのような地場で取れた野菜や畜産物、パン・ピザなどが購入や喫食

できる「ファーマーズワープ」を地元で造りたいと話し、ミートコンパニオンの植村光



一郎常務は「FMVA認証牛は飼料の統一や牛にストレスをかけないだけでなく、生産履歴や投薬履歴など情報開示されている。これは流通側にとって画期的なことであり、心強く・頼もしい取り組みだ」と強調した。

21世紀肉牛研究会の植井敏夫会長は「地場の食材と言え、最近は埼玉県内の河川にもアユが戻ってきている。川口市やさいたま市など県南の人々にも清流を見てもらうことが必要。地産地消の仕組みづくりはコストの面でも大変だが、肉用牛生産者として積極的に努力していきたい」と語った。