



デンマーク農業理事会(DAC)とフランス豚肉委員会(イナ・ポール)は18日、欧州連合(EU)協賛による「EUポークセミナー2010」を関係者約350人を集め帝国ホテル東京で開催した。冒頭、駐日デンマーク大使館のフランツ・ミカエル・スキヨル・メルビン大使(写真)は「EUの豚肉生産者は、日本のユーリーの要望に応えた豚肉の輸出をしているが、高品質豚肉が求められており生産コスト面でプレッシャーを受けている。価格と品質のバランスは重要であり、環境対策や持続可能な生産体系の中で消費者の理解を得ながら、食の安全を大切にした正直な食品を供給していきたい」とあいさつ。その後、DACのクヌット・ブール理事は「世界の豚肉市場動向」と題し講演。過去10年間で世界の豚肉生産は毎年140万トンずつ増えて1400万トンまで増加しており、そのうち牛はシェアを落とし豚と鶏肉が伸びていると説明。加えて「世界の23%がEUの生産。EUの食肉消費は50%が豚肉で、米国では25%の消費を豚肉が占めている。EU域内の豚肉生産は700万トンで0・6%増加する見込み。北米は2%減である」と話した。引き続きイナポールのギヨウーム・ル工会長が「欧州豚肉産業の課題」と題して、食品の安全性のコントロールや自然環境や市場アクセス、輸出の重要性等の課題を上げて説明した。またDACのニ尔斯・ニルセン主席研究員が「豚肉産業における研究開発」について講演。デンマークの動物福祉や環境にやさしい養豚に関する研究開発を詳細に報告するとともに、EUの動物福祉は03年に基準を設定して取組みを進めていると話し、2013年には母豚の分娩豚舎もルーズハウジングとなると報告した。講演後、会場を移しデニッシュ・クラウン社のカーステン・リアマン取締役の乾杯の発声で懇親に入った。

セントラルフーズが高座豚枝肉共進会開催、最優秀賞に相原さん

(株)セントラルフーズ(社長=辻本邦孝)は17日、「第22回高座豚枝肉共進会」を(株)日本カイハツミートで開催した。共進会には10農家から30頭が出品。審査の結果、最優秀賞(3頭1群)の部門には相原英人さん(伊勢原市)が受賞。一方、出品30頭の中から選ばれるチャンピオン豚には加藤富美さんの出品豚が選ばれた。また、肉の旨み成分を分析して最も優れた枝肉が受賞する「おいしい豚賞」には、柏木昭良さん(伊勢原市)が選出。22回目を迎えた共進会はセントラルフーズ横浜工場の改築工事の関係で高座豚のカット・成型を行う日本カイハツミートを会場に開催された。審査は3頭1群で外観、肉質、脂肪、締まりをそれぞれ5点満点で審査を行い合計点で序列を決定。褒賞授与式で辻本社長は「店頭でパンフレットを配布するなど美味しい高座豚の販売を強化していく」と述べた。その他の受賞者は次のとおり。優秀賞=柏木昭良(伊勢原市)、優良賞=横山清(横浜市)。