

○ 「生姜味噌牛丼」など3点を最優秀賞に、第10回オージー・ビーフ給食料理コン

MLA豪州食肉家畜生産者事業団は4月28日、都内のANAインターナショナルホテル東京で、第10回オージー・ビーフ給食コンテスト表彰式を開催した。このコンテストは、全国学校栄養士協議会の協力を得て、全国の学校給食を担当する学校栄養職員を対象に、オージー・ビーフを使用しあいしく、栄養バランスの取れたレシピを募集したもの。今回は、過去最高の2,036点の応募があり、全国学校栄養士協議会の田中信名譽会長をはじめとする審査委員により、栄養面、独創性、使用量と価格、児童の嗜好などの視点から、主食、主菜、副菜の3部門で最優秀賞各1名、優秀賞30名が選出された。最優秀賞には、①主食部門=青森県立



氏の「牛肉と大豆の梨ソース炒め」、②主菜部門=鳥取県南部町立会見給食センター・磯岩明子氏の「生姜味噌牛丼」、③副菜部門=群馬県みなかみ町月夜野学校給食センター・本間ナヲミ氏の「オージー・ビーフときのこのとろみスープ」——の3点が選ばれ、表彰された。なお、小竹氏は震災の関係で欠席した。また、表彰式に先立ち震災で亡くなつた多くの方に黙とうをささげた。

表彰式でいさつした田中名譽会長(=写真、左から2番目)は、「オージー・ビーフをつかつた料理レシピは、この間、1万5,000に達した。これだけのメニューを皆さんのが学校給食で実証して作成したのは大変なこと。豪州で育つたオージー・ビーフは、たん白質、鉄分など栄養に優れ、子供達の成長には最適。今日は、多

くのすぐれた作品の中から3点が選ばれたが、ゆっくり試食し、それぞれの地元でも取り入れて欲しい」と述べた。またMLAのメラニー・ブロック駐日代表は、「先日、豪州のギラード首相が来日、南三陸町を訪問したが、日本を応援する気持ちが伝わったと思う。多くのレシピを作つていただいた。レシピは10年前からと聞くが、私の二人の子供も当時から小学校で給食を毎日食べており、皆さんのレシピのお世話になっており感謝に堪えない」とあいさつした。

審査講評では、市場祥子全国学校栄養士協議会会长が、「主食は、どんぶりものが3割と多く、味や彩りも工夫も多かった。生姜牛丼は彩りも良く、ご飯が進む。主菜は1,000点を超す応募があり、炒めものが多かった。優勝作品は、大豆と野菜をたっぷり使い、鳥取特産の梨のソースが決め手となった。副菜は、バラエティに富んだ料理が多く選定に苦労した。優勝は農家との連携で積極的にきのこ、野菜を使い具だくさんのスープとしたことが評価された。全体的に、オージー・ビーフに地場産の野菜を組合わせるなど熱意を感じる作品が多く楽しかった」と述べた。

その後、MLAの佐藤勝昭シニアマネージャーがオージー・ビーフのプレゼンテーション、昭和大付属豊洲病院小児科の田中大介医師が「なぜ、今“食育”なのか?」と題して講演した。田中医師は、日本人の平均寿命は伸びたが、現在は頭打ち状態で、逆に低下傾向にあり、背景には07年に人口の5分の1が糖尿病予備軍になるなど食生活の乱れがあることを挙げ、「物心がつく時から小児期からの食育実践が重要」と指摘した。また鉄分の補給などに最適で「薬にもまさる処方箋」と、オージー・ビーフの役割を強調した。なお、会場では大震災への募金箱も回され、合計6万5,348円が集まり、全額が日本赤十字社に振り込まれた。

○ タイ向け牛肉輸出施設新たに4施設を認定 厚労省

厚労省は、タイ向け牛肉輸出施設として新たに4施設(と畜場・処理場)を認定した。①㈱三戸食肉センター・スターゼンミートプロセッサー三戸工場(青森県三戸町)、②山形県総合食肉流通センター・㈱山形県食肉公社(山形県

山形市)、③和光ミートセンター・㈱アグリスワン和光ミートセンター牛肉加工室(埼玉県和光市)、④本庄食肉センター・(有)寄居食肉(埼玉県本庄市)の4施設(と畜場・処理場)で、タイ向け牛肉の輸出施設は16施設となつた。