

### ○ 石垣牛で講演、生産者の思い届くフードチェーンが重要—ミートコンパニオン

沖縄・八重山郡のブランド牛「石垣牛」の肥育業者らでつくるJA石垣牛肥育部会(仲大盛吉幸部会長)とJAおきなわ八重山地区畜産振興センターは2月23日、石垣市内のJAおきなわ八重山支店でミートコンパニオン常務執行役の植村光一郎氏を招いて講演会を開催した＝写真。同肥育部会にとって流通事業者を交えた会合は初の取組みで、当日は部会関係者や関係機関など44人が参加した。そのなかで植村氏は、「TOKYO X」のブランド化への取組みなどを引合いに、これからの石垣牛のブランド管理・強化や消費者に好まれるに品質づくりに関する考えを述べ、「生産者のこだわりや思いが消費者に届き、消費者のニーズが生産現場に伝わり、システムとして機能するフードチェーンの構築が重要である」と強調した。

植村氏によると、八重山地区では年間1千頭の仔牛が生産される国内有数の素牛生産地域であるという。現在700頭の肉牛生産があり、



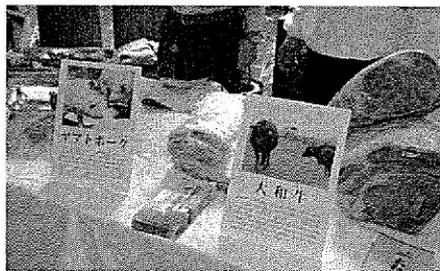
ほとんどの石垣牛は年間70万人以上もの観光客と地元民で消費される。

そのため、生産者と消費者の距離が近い、フードチェーンの構築がスムーズに行うことのできる地域だという。なお、ミートコンパニオンでは「沖縄地域振興」と銘打ち毎年10月に「おきなわ和牛展示即売会」を開いており、昨年の第4回即売会で初めて石垣牛が出品され、流通事業者らによる品質に関する評価や生産現場の状況が討議されるなど、フードチェーン構築に向けた取り組みが広がりつつある。

### ○ 大和牛やヤマトポーク、奈良の味を紹介「ならたべ in 大阪」開催

【大阪発】地域の生産者とシェフをつなげるプロジェクトを展開するクーカル(東京都新宿区、西森陸雄代表取締役)は2月28日、リーガロイヤルホテル大阪で奈良県の食材の試食会「ならたべ in 大阪」を開催し、関西のレストランのシェフなど100人が来場した。奈良県産の野菜や肉、加工食品をリーガロイヤルホテルのシェフが調理したものをピュッフェ形式で試食提供し、それぞれの生産者とシェフが直接対話する形式がとられた。料理には大和野菜といわれる宇陀金ごぼうや大和まな、大和牛やヤマトポークのほか、デュラムセモリナ粉を原料にした手延べ麺や醤油や味噌の原型といわれる「古代ひしお」などが使用され、デザートを含め16品目が紹介された。

西森代表は「シェフも地域の食材との出会いを求めている。地域の食は観光資源になる。食材は調理し、料理になって初めて評価される。奈良の食材は一見控えめでストイックだが、しっかりした芯や色みがあり、シェフからも使い



やすいと評価が高い」と語った。

主な出展品目は次の通り。

〈畜産関

連)大和牛＝一定条件を満たしたものを大和牛流通推進協議会が認定、赤みが強くさっぱりした味わいが特徴(提供:牛信)▽ヤマトポーク＝高カロリーで、肉の中に上質な脂が適度にはいり、ジューシーな味わい(提供:牛信)▽大和肉鶏＝名古屋コーチンとニューハンプシャー種をかけあわせたメスにシャモのオスを掛け合わせる三元交配により誕生した高品質肉用鶏(提供:フード三愛)▽鹿肉(吉野)＝吉野の山中に生息する野生のシカ。上北山村にある処理場で処理され、レストランに販売される(上北山特産加工センター)。

### ○ A1発生の愛知2例目、10日午前0時をもって制限解除へ—農水省

農水省は2日、高病原性鳥インフルエンザが発生した愛知県2例目(新城市)について清浄

性を確認したと発表した。新規発生がなければ、10日午前0時に移動制限区域が解除される。