

豪州食品の安全性を強調―豪州大使館主催のフード・セミナー

豪州大使館主催による「オーストラリア・フード・セミナー」が4日、同大使館で量販店、外食企業をはじめ食品関係者80人を招き、開催された。同セミナーは豪州食品産業の安全性と質の高さを日本のユーザーに再認識してもらうとともに、長年にわたる日豪の友好関係に下にFTAの推進などを目的に開かれたもの。セミナーには、豪州貿易促進庁のレイモンド・ロシユ上席業界アドバイザー(食品・一次産業)、デリー・オーストラリア(酪農乳業団体)のフィル・グード国際市場開発マネジャー、MLA豪州食肉家畜生産者事業団のイアン・ジェンソンマネジャーの各氏が来日、各食品分野の実情を報告。この中でMLAのジャンソン氏は「食品安全に関わる問題への対応」と題し、豪州の牛肉・羊肉産業が「セーフ・ミート(SAFE MEAT)」と名づけた家畜生産から食肉の最終製品に至るまでの安全性プログラムを官民一体となって推進していることなどを説明した。とくに家畜への対策として、家畜の疾病など危機管理が行き届いていることやNLIS(全国家畜識別システム)は牛個体識別の確立が他国に先んじて実施されていることが強調された。このほか豪州大使館の正宗エリザベス商務担当公使、サリー・スタンデン農務担当公使参事官が「日豪間の経済連携協定、自由貿易協定が必要で両国の利益につながるし、日本からの投資も歓迎している」として食品産業界から日本政府および関係業界にアピールしてほしいと呼び掛けた。

第50回実りのフェスティバル、展示即売や復興支援コーナーも

農水省と日本農林漁業振興会主催の「平成23年度(第50回)農林水産祭実りのフェスティバル」が4〜5日、東京江東区の東京国際展示場で開催された。同イベントには各都道府県や関係団体が出展し、パネル展示や農畜産物の試食、即売が行われたほか、農林水産祭50年の歩みを紹介するコーナーや地域農林水産展として特長ある農業技術を紹介。ことしは東日本大震災被災地復興支援コーナーが設けられ、被災地である利久の牛タンや水産加工品などの販売、募金活動も実施された。畜産関係ではとちぎ和牛、高崎ハム、常陸牛、ローズポークなどの銘柄肉が紹介され、東京都のコーナーでは「TOKYO X」のローススライス、バラエティカットが展示された。

博多和牛等10ブランドが勢揃い、福岡市場が食肉フェスタ開く

福岡食肉市場は5日、福岡市役所西側の野外広場で「食肉フェスタ2011」(日本食肉市場卸売協会共催)を開いた。当日は市民ら4200人が参集。会場には「博多和牛」など同市場へ定期上場する計10ブランドの試食ブースが立ち並び、長蛇の列が出来た。各ブースでは試食用の焼き肉を生産者自ら調理し個々の魅力をPRした。このほかブランド牛の焼き肉重弁当やパック肉の即売会など趣向を凝らした実演販売、学習コーナーではパネル展示を実施するなど食肉の啓もう活動も実施した。