

ーギー・ラムのもも肉のロースト」や、庄野智治氏によるラムショルダーを使った「ませひつじ」など、レシピブックに掲載されているラム各部位とラムバサダーの個性が融合された5品の料理が関係者に提供され、ラム料理の新たな可能性を提案した。

新ラムバサダーは次の7人。

東浩司氏（モダンチャイニーズシェフ）、宮島由香里氏（フレンチシェフ）、庄野智治氏（ラーメンクリエイター）、石川史子氏（フードビジネスコンサルタント）、ジャンカール・ノグチ氏（スパイスハンター）、カレーマン氏（グルメブロッガー）、山下春幸氏（新和食シェフ）

〈写真〉④ラムの各部位を使った5品の料理が提供された ⑤新しくラムバサダーに加わった7人

輸出検疫カウンター 中部空港に新たに開設

農林水産省は10月6日、農畜産物の土産としての持ち帰り手続きの利便性を高めるため、中部国際空港に輸出検疫カウンターを新たに開設した。

輸出検疫カウンターでは、農畜産物を手荷物として諸外国に持ち出す場合に必要となる輸出検査の申請の受け付けや検査業務を行っており、これまでに成田空港、羽田空港、関西国際空港、福岡空港および新千歳空港の旅客ターミナルに設置されている。

肉製品の土産についてはシンガポールへは牛肉および牛肉製品、豚肉および豚肉製品など、ブラジルへは加熱、または加工された牛肉製品などをそれぞれ個人消費用として持ち込むことができる。

微生物学会で発表 東京市場 長靴底面消毒法

HACCPシステムの導入に取り組んでいる東京食肉市場㈱（品質管理室）を中心としたグループはこのほど、徳島県郷土文化会館あわぎんホールで開催された第38回日本食品微生物学会学術総会で研究発表を行った。

発表内容は、昨年10月に食品添加物として認可された過酢酸製剤を用いた、と畜場を含む食肉処理施設における長靴底面の消毒法に関するもので、現在、一般的に衛生管理エリアを移動する際の長靴消毒槽に使用されている次亜塩素酸ナトリウムより効果的な消毒方法として検討した。今後、と畜場を含む食肉処理施設における過酢酸製剤の新しい利用方法の可能性が示唆された。

中学で食育授業行う 東京X カット実演と試食

TOKYO X-Association（植村光一郎会長）はこのほど、東京都北区立稲付中学校で2学年3クラスを対象に食育の授業を行った。同中学校では、地産地消の取り組みとして学校給食で「TOKYO X」を食材として定期的を使用。より深くその食材について学習するため、食育の授業に関係事業者を招いている。

調理学習室で行われた授業では、植村会長がパワーポイントを使用して「TOKYO X」について講義したほか、実際にブロック肉からの商品化とその試食を90人の生徒を対象に実施した。

植村会長は「安全・安心」「本来の生命力を生かす」「アニマルウェルフェア」「新しい品種」の四つの

理念について説明し、指定飼料に繊維質の多いふすまやアルファルファミールが配合され、飼料米が15%含まれていることを紹介。

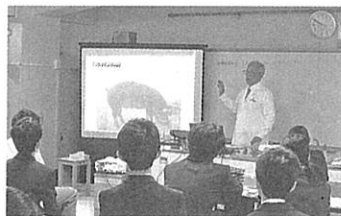
肉質については5～6肋骨の間にナイフを入れてロースを切開し、マーブリング、肉色、肉のキメ・締まり、脂肪の質について審査が行われていることを説明した。

さらにカナダ、フランス、ハンガリーなどの国々への養豚事業者と交流することでより良い豚肉を追求していること、「生産者」「流通者」「消費者」がつながり、フードチェーンを構築することで「本当に求めている食材が初めて供給される」とし、そのためこうした講義を行っているとした。

またカット実演では、ロースのブロックからスーパーの店頭で並べられる「トンカツ用」「しょうが焼き用」「薄切り肉」「切り落とし肉」などのパック肉を作成した。

試食では、生きている豚が食材として豚肉になることや、大きなブロック肉がスーパーにパックされて並べられることを説明したあと、ブロック肉からカットされた「TOKYO X」を焼き肉で提供。生徒たちは口いっばいに頬張ってその味を堪能した。

植村会長は「麦、米、魚、肉などの食材はすべて命をもっている生命体であり、そうした食材で給食はつくられている。感謝して味わってもらいたい」と締めくくった。



〈写真〉90人の生徒に授業を行う植村会長