

# おいしさ認知に注力

## 植村会長 あいさつ 石垣牛流通協総会



「まず、おいしさ認知に注力する」と強調する植村会長

日本最南端の銘柄牛「石垣牛」の振興と向上を図り、ブランド保持、高揚および全国への消費拡大促進を目的に昨年設立された、石垣牛流通協議会(植村光一郎会長)は5月20日、22年度総会を(株)ニイチク(東京都江東区)で開催。21年度事業報告、22年度事業計画など上程全議案を承認した。

役員改選では植村会長らを再任。同協議会の運営は6業種代表の理事会(流通事業者)によって行われており、会員は百貨店・専門店、高級量販店、通信販売事業者、ホテル・旅館業、外食事業者、食肉卸売業、食肉処理事業者、顧問・アドバイザーの各代表者で構成されている。

植村会長は協議会の活動について「まず、生活者に『石垣牛』のおいしさを認知いただくことに注力する。続いてその理由を説明し、そのあとは生産者のこだわりや思いがしっかりと伝わるように、生産の優位性をおいしさに付加し、生活者にアピールしていく」

「さらに生活者がフードチェーンに参加していることを認識してもらう。生産者の思いも含めて流通事業者が本当に必要なとしている販売者に供給し、販売者は部位の特性などをしっかり理解して生活者に伝える」

「生活者はよい食材を見極め、それに対する感謝の気持ちで対価を払う。その繰り返しによって『石垣牛』は素晴らしいブランドになっていく。協議会の認定店の方からは『石垣牛』を『育てる』商品として販売し、応援いただいている」と述べた。

また、来賓あいさつでは同協議会の相談役でもある中山義隆石垣市長が「石垣では、バイナッフルやまぐろなど季節によってさまざまな農水産物があるが、年間通して供給できるのが『石垣牛』だ。島内では多くの観光客に食べていただいているが、島外への出荷については生産量が伴わず、出荷体制ができていなかった」

「現在、島内のと畜場の HACCP 認証や空港から海外向けの動物検疫など、海外出荷の体制は整っている。しかし、国内流通はまだまたの状況。おいしさはもちろん、安全・安心な食品の供給体制を整えながら、行政としてもバックアップしていきたい」とした。

さらに同協議会のアドバイザーである石垣牛肥育部会の仲大盛吉幸会長は「石垣島は繁殖子牛の生産地であり、年間約1万頭が出荷されるが、

『石垣牛』はその1割にも満たない肥育頭数だ。そこで行政の力も借り、まずは1千頭を目標に取り組んでいる」

「10年ほど前に飼料を統一する以前は、出荷牛は3等級がほとんどであり、上物率は40%にも満たなかった。現在は飼料を統一した効果が出ており、上物率は95%にのぼる。肉質の改良も進んできた。ただ、等級だけにこだわらず、おいしさを追求しながら、皆さまのニーズにこたえられるように努力していきたい」と述べた。

総会終了後には経済評論家の上念司氏による「石垣牛と地域経済」と題した記念講演が行われた。