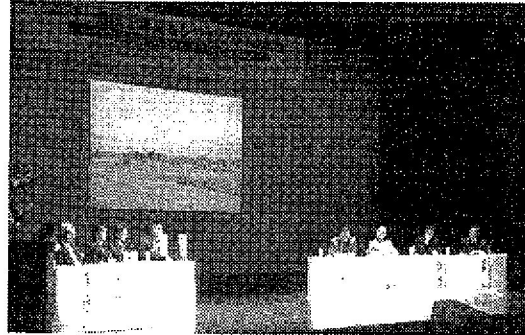


食肉と健康シンポ東京会場に800人、国産食肉の良さアピール



日本食肉消費総合センターと日本食鳥協会の共催による食肉と健康を考えるシンポジウム2009「お肉の栄養は元気のもと、めざせ！健康家族！」東京会場が14日、九段会館ホールで開催され、一般募集の消費者ら約800人が参加した。田家邦明理事長(写真右)は「当センターは国民のみなさんの食生活が豊かで健康になるよう、さまざまな食肉の知識を提供している。シンポジウムもその一環で今年は全国16カ所で開催している。各界のパネラーを招いて食肉の栄養と健康に関する情報と、生産者や流通業界、栄養士からもおいしい食肉の料理と食べ方について紹介して頂く。今後の食生活のためにも国産食肉のご愛顧をお願いしたい」とあいさつした。第1部のシンポジウムでは、①国産食肉の安全・安心②お肉の栄養と機能③お肉の栄養と健康をテーマに取り上げた。生島ヒロシ氏を進行役に、品川邦汎(岩手大教授)、板倉弘重(茨城キリスト教大教授)、西村敏英(日本獣医生命科学大教授)、芳賀仁(食鳥協会会長)、牧野直子(管理栄養士)、小川恵弘(群馬県JA繁殖和牛部会長)、一倉仁志(一倉牧場・上州和牛肥育)、澤井保人(澤井牧場・TOKYOX生産組合)、植村光一郎(株ミートコンパニオン)の9氏が、HACCPや食肉の栄養と健康にまつわる知識を提供し、生産者からは健康で元気な子牛の生産から肥育、出荷までの流れを説明。とくに牛への愛情と牛舎などを清潔に保つこと、飼料の選別などに気を使っていることなど苦労話を披露した。また国産食肉の特徴やTOKYOXの高品質な肉質の秘密などについても触れられた。

第2部では特別ゲストの砂川啓介、大山のぶ代夫妻を交えてのトークショーが繰り広げられ、家族の健康と食生活をテーマに家庭ですぐ食べられるお肉料理メニューを紹介し、食肉を含めた栄養バランスと適切な運動の大切さが健康を保つ秘訣であることが強調された。会場参加者によるお肉のクイズなどで盛り上がり、正解者には記念品やエプロンがプレゼントされた。また、アンケートの回答者から抽選で上州和牛、TOKYOXがそれぞれ100人にプレゼントされる。