

○ 首都圏食肉卸売業者協同組合、食肉学校で牛肉処理実践研修、9社32人が参加

首都圏食肉卸売業者協同組合（理事長＝阿部昌史・ミート・コンパニオン社長、組合員数30社）はこのほど、群馬県玉村町の全国食肉学校で「牛肉処理実践研修」を実施した。研修は2班（2月10日～13日、3月3日～6日）に分かれて3泊4日の日程で行われ、9社32人が参加した。

研修では、牛枝肉の大分割から精肉商品づくり、調理までの工程を実践的に学んだほか、品質衛生管理や原価計算などの座学も行った。とくに牛枝肉処理の実践では、4～5人のグループに分かれ、それぞれ1頭分の牛枝肉が割り当てられ、参加者全員がナイフや電ノコを使って実際の分割工程を学んだ＝写真。



この研修は、農畜産業振興機構による2024年度畜産振興事業の「食肉流通機能強化推進事業」を通じて実施したもので、研修を通じて組合員の技術習得や経営力強化の推進を目的としている。