

分割工程を習得した。研修は2月27～5日、3月27～5日の2班に分けて3泊4日の日程で実施し、組合員企業10社から計40人が参加した。参加者からは「実際の処理工程をすべて勉強になった」と好評であった。

この研修は2018年（平成30年）から毎年開催しており、回を重ねるごとに参加希望者が増加している。閉校式では阿部理事長がこの研修は現場で活躍する人材の育成に大変有意義であり、将来の畜産業を支えていく上でも重要な取り組みである」と述べた。



牛肉処理実践研修は2組に分けて行われた

牛肉処理の実践研修

首都圏卸協組開催する

首都圏食肉卸業者協会の一環であり、同組合が同組合（阿部昌史理事長）は3月27～5日、公益事業」を選択し、技術習得および経営力強化を目的として企画・承認された。この研修は農畜産業振興機構による令和7年度畜産振興事業

理までを実践的に学んだ他、品質衛生管理や原価計算などの座学も実施した。牛枝肉処理実習では、牛枝肉1頭を4～5人が担当し、参加者全員がナイフおよび電動のこぎりを使用して、実際の

分割、小割り、精肉、調