

首都圏食肉卸売業者協同組合が全国食肉学校で「牛肉処理実践研修」

首都圏食肉卸売業者協同組合(阿部昌史理事長)は2~5日、公益(社)全国食肉学校で「牛肉処理実践研修」を開催した。

この研修は(独)農畜産業振興機構による令和7年度畜産振興事業の一環であり、同組合が「食肉流通機能強化推進事業」を選択し、技術習得および経営力強化を目的として企画・承認されたもの。

研修では、牛枝肉の大分割、小割、精肉、調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頭当たり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、実際の分割工程を習得した。

研修は2月2~5日、3月2~5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「実際の処理工程を学べて勉強になった」と好評であった。

この研修は平成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。