

○ 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、10社40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31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2～5日、3月2～5日）に分かれて3泊4日の日程で行われ、組合員企業10社40人が参加した（＝写真㊤が2月期の閉校式集合写真、写真㊦が3月期）。

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習では、牛枝肉1頭あたり4～5人が担当し、参加者全員がナイフおよび電動ノコギリを使用して、実際の分割工程を習得した。参加者からは「実際の処理工程を学べて勉強になった」と好評だった。

この研修は、農畜産業振興機構による2025年度畜産振興事業のひとつ「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。18年から毎年開かれており、回を重ねるごとに参加希望者が増加しているという。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、将来の畜産を支えていくうえでも重要な取組みだ」とメッセージを述べた。