

豪・大学対抗ミートジャッジング、日本は団体部門で準優勝

2010オーストラリア大学対抗ミートジャッジング競技会が6月29日～7月3日までの5日間にわたり、オーストラリア・ニューサウスウェールズ州アーミデール市にあるニューイングランド大学で開催された。豪州国内の8大学、米国の1大学に加え、日本からも予選を勝ち上がった畜産を学ぶ大学生の代表5人が参加し、団体の牛肉食味品質部門で準優勝を果たすなど好成績をあげた。競技会は豪州の食肉格付け規格(MSA)に基づき枝肉や部分肉を判定すること、豪州や米国ではスーパードなどの小売段階で普通に丸ごとのトップサイド(内もも)やTボーンステーキが並べられていることから、日本チームには不利な条件による“戦い”だったが、それを乗り越えての上位入賞は快挙だった。

この競技会は、大学等で畜産学を学ぶ学生に、①食肉格付の理論および実際の評価技術を学ぶ機会、②食肉産業分野の新しいテクノロジに触れる機会、③消費者のニーズや期待に触れる機会を提供するとともに、成績優秀者をオーストラリアに派遣し、海外の食肉市場に対する理解と知見を深める機会、国際コミュニケーション能力を高める機会を提供することにより、我が国の食肉業界の将来を担う人材の養成に資することを目的に行っており、今年で2回目の派遣。競技会では、牛、豚、ラム枝肉各4頭を観察して、歩留まり、マーブリング、肉色などにより優劣の順位を付ける、牛肉の食味品質をpHや月齢、性別等で6部門からその目利きぶりを競い合った。その結果、今年は大大会20回を数える節目の大会で豪州勢が健闘し、チーム総合優勝はチャールス・スタット大学ワガワガキャンパス、個人総合優勝がマードック大学のララ・ブルグスタットさんが獲得した。日本代表チームの成績は、牛肉食味品質部門で第2位、個人総合部門では帯広畜産大学の加藤啓介さんが第2位、食味品質部門で宮崎大学の石川悠未さんが第1位に輝いた。

新事業プランナーの人材育成で研修生募集―食品産業センター

食品産業センターは農商工が連携する新事業や新製品・サービスの開発ができる人材育成研修(全国中小企業団体中会の「平成22年度農商工連携人材育成事業」)を実施する。募集する研修生は首都圏の中小規模の飲食料品製造業・販売業者、農業者等20人で、研修期間は7月22日～12月15日までの延べ13日間。研修費は無料。研修内容は農林水産業の動向と課題、支援施策、製品開発と品質保証(表示含む)、マーケティング、事業プランニング、投資計画などで、実践的な新事業プランを作成できる知識と手法を習得する。講義(6日間)と実地研修(7日間)を受ける。詳細な問い合わせは同センター技術環境部03-3224-2375まで。