

### ○ 豪州大学対抗ミートジャッジングで日本チームが牛肉食味品質部門で準優勝

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、ニューサウスウェールズ州アーミデール市の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などの小売段階で普通に丸ごとのトップサイドや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といえる。

日本代表チームは、今年3月に東京で開催された第2回全日本大学対抗ミートジャッジング競技会(ICMJ)(主催:ICMJ実行委員会=会長:金井幸雄・筑波大学生命環境科学研究科教授)で優秀な成績を収めた上位5人とコーチとしてMLA東京事務所のケート・ニースさん、実行委員会の神戸大学大学院農学研究科の山之上稔准教授の7人で構成。

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ーに触れる機会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。

一行は、ブリスベン市郊外のミートパッカー「ACC(オーストラリア カントリー チョイス)社」で牛枝肉のと畜・処理、部分肉製造工程を視察した。その後、ワーウィックにあるミ



ートパッカー「ジョン・デュー社」でオーストラリアの格付規格(MSA)に基づき、本番さながらにトレーニングを行った。6月30日と7月1日は、会場のニューイングランド大学でワークショップ、食肉科学、豪州食肉産業のレクチャー、ミートジャッジングのトレーニングを行った。

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、性別などで判断する、などの6部門によりその目利きぶりを競い合った。日本代表チームの団体成績は牛肉食味品質部門で第2位。個人成績では、帯広畜産大学の加藤啓介君が個人総合部門第2位、宮崎大学の石川悠未さんが食味品質部門第1位を獲得した。

引率した神戸大学大学院農学研究科の山之上稔准教授は、「MLAの支援により昨年に続き日本代表チームということで参加した。日豪の格付基準の違いや英語での質問、回答という壁もあったが、学生たちは夜遅くまで復習してがんばり、立派な成績を残すことができた。日本の大学の畜産関係学科のネットワークづくりや国際的な視野をもった食肉業界の人材育成につながることを期待したい」と述べていた。

### ○ 名誉賞に三柴一男氏、泉亭本店が2,733円で落札—さいたま豚枝肉共進会

さいたま食肉市場は6日、同市場でさいたま市食肉中央市場第24回豚枝肉共進会を開催した。同共進会には120頭が出品され、審査の結果、名誉賞に三柴一男氏(栃木県)の出品豚(極上、枝肉重量76.0kg)が選ばれ、セリの結果、

(株)泉亭本店がキロ単価2,733円で落札した。

最優秀賞には(有)松村牧場(埼玉県)の出品豚(極上、枝肉重量74.5kg)が選ばれ、ティードリーム(株)が1,311円で落札した。そのほか優秀賞4点、優良賞6点が選ばれた。