

松阪牛

かわら版
8号

松阪牛協議会研修会



目指せ！品質向上

松阪牛個体識別管理システムの登録牛を肥育している農家や関係行政でつくる松阪牛協議会(会長、山中光茂市長)の研修会が、平成21年2月20日(金)松阪市豊原町のJA松阪本店で開かれました。

松阪牛の一層の品質向上を目指そうと、肉のおいしさの秘密を探る研究をしている、県畜産研究所研究員の皆さんの成果報告を聞き、松阪肉の脂身と赤身の分析結果などから、えさを工夫することで、脂身の柔らかさの調整ができることなどを学びました。

農家の皆さんは、これまでの経験などで培った「匠の技」と呼ばれる肥育技術に、理化学的な研究成果を加えようと、真剣に聞き入っていました。



松阪牛ものがたり

信頼への模索⑧

平成十三年十一月十七日、松阪市の鈴の森公園で開幕した、全国お茶まつり大会の一角で、松阪肉を使った焼きおおよそ二千五百食が無料で振舞われていた。

県肉事業協同組合連合会松阪支部に加盟する精肉店などがBSEの風評を払しょくし、松阪牛をPRしようと企画。松阪牛一頭分のロース肉が使われ、県内外から訪れた多くの人を喜ばせた。

また、同じ会場では、七輪を使った焼肉コーナーが設けられたのをはじめ、弁当や串焼きなども販売され、いずれもとおきのメニューで、松阪牛を全国に発信した。

消費者の松阪牛の信頼を着実に取り戻しつつあった十一月二十六日、例年より遅れて、優秀な松阪牛の枝肉を決める、松阪肉牛枝肉共進会が、東京都の東京食肉市場で開催された。

BSE騒動直後にもかかわらず、競りは例年に劣ることのない、一頭あたり平均百四十万円という結果で終了した。同じ日、一頭十円で取引された老廃乳牛もおり、下落が続いている食肉相場にあつては、非常に良い結果だった。

関係者らは二日後に控えた、生きた松阪牛の品評会、松阪肉牛共進会の競り価格に希望をつないだ。

二十八日、松阪市大津町の共進会会場には、例年と変わらず、農家らがこの日に向けて、手塩にかけて育てた自慢の五十頭がずらりと並んでいた。審査の結果、優秀賞一席は、伊勢市の野口幸男さんが育てた「ゆき号」に決定。注目の競りでは、なんと当時としては史上四番目の三千万円という高値で落札された。競りの様子を見守っていた関係者からはどよめきにも似た歓声が沸き起こり、会場内は歓喜に包まれていた。この日は競りの平均価格も約二百四十五万円と、平成五年以来の高値になり、年末の需要期に向け、明るい兆しが見え始めた。 つづく

松阪牛個体識別管理システム 信頼の証です

シールに印字された10ケタの個体識別番号で松阪牛の血統や農家の情報、移動履歴などを知ることができます。



皆さまに安全で安心な松阪牛をお届けする証を目印にお買い求めください。

松阪牛豆知識 DNA検査を実施しています



松阪牛個体識別管理システムの松阪牛シールが貼られた精肉と、シールに記載されている牛とが同じかどうかを調べるためのDNA検査を始めました。精肉の一部と、検査のために保管してある牛の耳の一部とを、群馬県内の検査機関に送付します。写真は耳の一部を送付するための作業です。

検査結果は松阪牛協議会のホームページで公開していますので、ご覧ください。

検査結果は松阪牛協議会のホームページで公開していますので、ご覧ください。

発行 松阪市役所農林水産課畜産係 三重県松阪市殿町 TEL0598(53)4119

松阪牛協議会ホームページ <http://www.matsusakaushi.jp> もご覧ください