

食肉の可能性は無限大

公益社団法人全国食肉学校 常務理事 小原和仁

大理石のような霜降り、とろけるような食感と風味、日本の和牛は今や世界中の人たちの垂涎^{すいぜん}的となっています。また、最近では牛・豚・鶏の栄養価や機能性が改めて見直され、食肉の消費は毎年伸びています。育ち盛りのお子さんに、女性の美容に、働く人のエネルギーに、そして長寿の源として、食肉は私たちが生きていくうえでなくてはならないものです。

食肉は言うまでもなく、生産者が手塩にかけて育てた家畜の「いのち」をいただき、私たち人間の血となり肉となるものです。牛や豚はと畜場でと畜・解体されて枝肉になり、枝肉から骨や脂肪を除去して部分肉になります。さらに精肉店等で部分肉から精肉に加工されて、私たち生活者の食卓に届けられます。これら一連の工程のどれひとつを欠いても、私たちはお肉を食べることが出来ないということは、あたりまえのことですが本当の意味で理解している人は実は少ないのかもしれない。

さて、公益社団法人全国食肉学校は、食肉の消費が拡大し始めた高度経済成長期の1973年(昭和48年)に、当時の畜産振興事業団(現農畜産業振興機構)やJA全農等の出資により設立された職業能力開発校です。全寮制のもと、「心豊かな人間形成」と、「産学協同による実践教育」を教育理念とし、これまでに2,500人を超える卒業生を国内外に送り出してきました。学生は主に、精肉店の後継者、6次産業化を目指す牛豚生産者、産地食肉センター等で働く幹部候補生達です。

昨今の食肉業界では、これまで支えてきた

熟練技能者から若手への技能の継承が大きな課題となっており、安全で高品質な食肉を安定的に生産するうえでの最重要ポイントのひとつとなっています。各企業は人材育成に真剣に取り組んでおり、本校に対する期待度はますます高まっています。

本校は食肉業界からの負託に応じて、生活者の豊かな食生活に貢献するために、事業範囲を拡大してきました。特に、業界団体と共に始めた「お肉検定」は今年で8年目となり、これまでに6,000人以上の「お肉博士」が誕生しました。また、厚生労働省の「ものづくりマイスター制度」、JA全農の「和牛甲子園」等に参画し、畜産・食肉を学ぶ高校生を応援しています。さらに、群馬県の食育応援企業としても登録されており、夏休みには地元の小中学生と保護者を対象に、「いのちをいただく」の紙芝居を読み、豚枝肉から部分肉、精肉、ウィンナーを作って「いただきます〜!」と合掌して食べる授業をしています。好評です。

最近では、海外で人気の和食の普及と国産食肉輸出拡大のために、公益社団法人中央畜産会と連携して、海外での和牛セミナーに講師を派遣しています。逆に、和牛のユーザーである海外の一流レストランのシェフ達を本校に招聘して、我国独自の食肉処理から和食調理まで教えています。これからも、食肉を通して我国と世界の架け橋となるよう取り組んでまいります。

(おばら かずひと)