

# 牛肉処理実践を研修

## 首都圏食肉卸協組開く

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30社)はこのほど、群馬県佐波

郡玉村町の公益社団法人全国食肉学校(小原和仁学校長)で「牛肉処理実践研修」を開催した。

牛枝肉の大分割から精肉商品づくり、調理までを実践的に学び、併せて品質衛生管理、原価計算などの座学も行った。牛

「牛肉処理実践研修」を開催



枝肉処理実践では4〜5人のグループに分かれ、それぞれ1頭分の牛枝肉が割り当てられ、全員が

ナイフや電ノコを使って実際の分割工程を学んだ。

研修日程は3泊4日

で、2月10〜

13日と3月3

〜6日の2班

に分けて開

催、合計9社

32人が参加し

た。

この研修

は、農畜産業

振興機構の令和6年度畜産

振興事業の一

環。食肉流通

機能強化推進事業を同組合が選択し、技術習得お

よび経営力強化の推進を目的に牛肉処理実践研修

を企画し、承認されたもの。