首都圏食肉卸売業者協同組合が、全国食肉学校で牛肉処理実践研修

首都圏食肉卸売業者協同組合（阿部昌史理事長＝ミート・コンパニオン社長、組合員数30社）はこのほど、公益㈳全国食肉学校（群馬県佐波郡玉村町、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。牛枝肉処理実践においては、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名が参加した。

この研修は(独)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当組合が選択し、技術習得および経営力強化の推進で牛肉処理実践研修を企画し、承認されたもの。