

Agriculture & Livestock Industries Corporation

エーリック  
**alic**

2024  
JANUARY

1

月号

第 85 号

業務関連情報

- 02 匠の技術で牛肉を消費者に  
～兵庫県牛肉マイスター制度について～

alic だより

- 04 令和 5 年度さとうきび・甘蔗糖関係検討会を開催  
05 「第 62 回農林水産祭 実りのフェスティバル」に出展しました

ご案内

- 06 でん粉の動画を公開しました  
「でん粉のふしぎ」  
07 最新の情報誌から



業務関連情報

# 匠の技術で牛肉を消費者に ～兵庫県牛肉マイスター制度について～

## ○牛肉を最大限活用するために

「歩留まり約36%」、これは、牛(生体)1頭からさまざまな処理過程を経て、普段、私たちがスーパーなどで目にするパックに入ったお肉(精肉)になるまでの出来高の割合です。つまり、牛(生体)1頭で690kgから、精肉は249kgしか得られません。

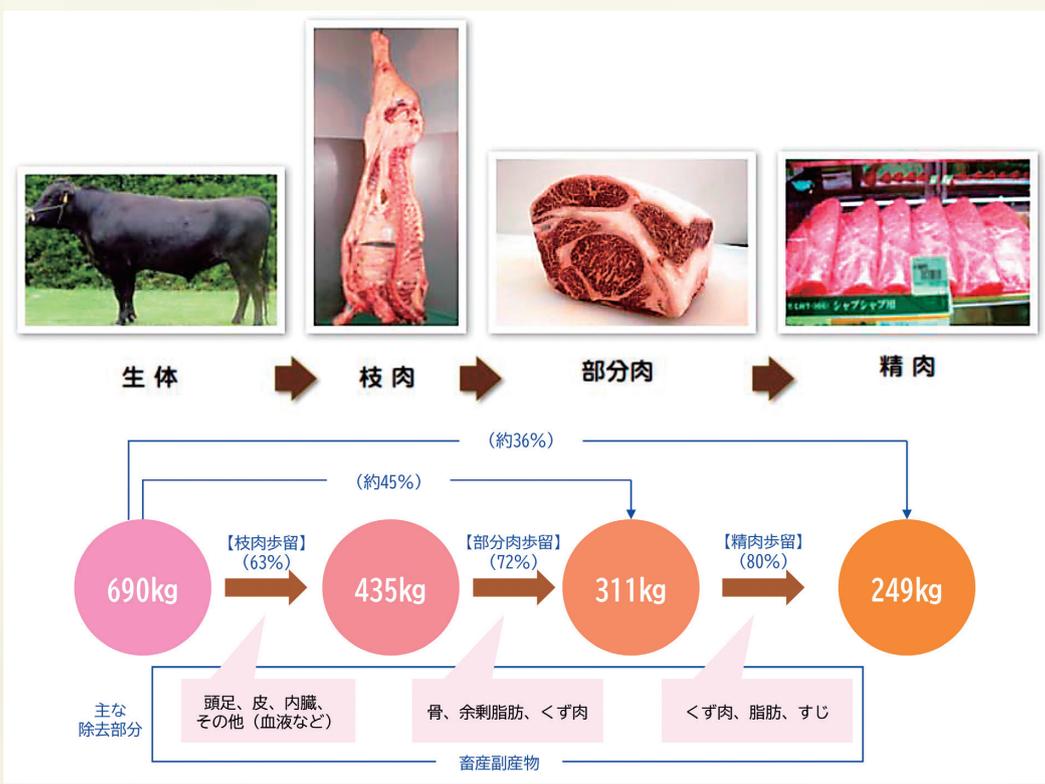
牛肉は、消費者に届くまでに「生体」、「枝肉」、「部分肉」、「精肉」と形態が大きく変わります。まず、牛(生体)を処理(と畜)し、皮・内臓などを除去し、左右を半分に切断して「枝肉(半丸)」にします。この枝肉から骨や余分な脂肪などを除去し、各部分に分割したものが「部分肉」です。さらに部分肉から脂肪・すじなどを除去し、切り身・スライス・ミンチにしたものが「精肉」と呼ばれます。

牛肉は、さまざまな筋肉から構成されているため、食肉処理技術者のカット技術によって、精肉として販売できる量が大きく異なります。そのため、多くの消費者の皆さまに貴重な牛肉を無駄なく食べていただくには、カット技術の向上を図ることが大変重要となっています。

このような中、食肉処理技術者の高齢化が進み、人手不足の問題と相まって、若手技術者の育成は、重要な課題となっています。

今回は、この課題の解決に向けて、兵庫県下で独自の取り組みを始めた「兵庫県牛肉マイスター制度」について、ご紹介します。

牛肉の形態の変化



資料 第12回お肉検定1級テキスト2023

お肉検定とは、お肉の知識を深めていただくための試験で、興味がある方ならどなたでも受験できます。

## ○兵庫県牛肉マイスター制度とは

兵庫県牛肉マイスター制度とは、兵庫県食肉卸事業協同組合（以下「兵庫組合」という）<sup>(注1)</sup>の独自の認定制度です。平成30年度から開始し、食肉処理に携わる若手技術者への指導体制の構築・強化を図り後継者不足に対応することを目的としています。

兵庫県牛肉マイスターの認定を受けるためには、(1)指導者養成セミナーの受講、(2)牛部分肉製造マイスター資格の取得、(3)但馬牛・神戸ビーフに関する講義の修了試験合格の3つの要件を満たす必要があります。

### (1) 指導者養成セミナーの受講

食肉処理技術者の世界は、職人気質（技術は見て盗むもの）な部分もあり、一人前になるには10年以上の経験が必要と言われています。「指導者養成セミナー」では、熟練技術者が若手技術者にどのように技術を伝えればいいのか、指導方法を習得する（教え方を学ぶ）という視点でカリキュラムが構成されており、公益社団法人全国食肉学校<sup>(注2)</sup>から知識豊かな講師が派遣されます。受講生は職場（お肉屋さんや食肉卸売会社など）の推薦を受けた者で、3日間かけて、座学として品質、衛生管理や原価計算など、実習として技術指導法を中心に学びます。



座学の様子（写真提供：兵庫組合）

### (2) 牛部分肉製造マイスター資格の取得

牛部分肉製造マイスターは、食肉処理技術の維持向上を目的として設立され、正確な部分肉処理技術と食肉法規を含む幅広い知識が求められる資格で、原則として食肉処理製造実務経験7年以上の者が受験対象となっています（講義2日、筆記試験1日、実技試験1日（主催：公益社団法人全国食肉学校））。



骨の形状を確認しながらカットを指導する様子  
(写真提供：兵庫組合)

### (3) 但馬牛・神戸ビーフに関する講義の修了試験合格

「関西は牛肉文化」と言われますが、その中でも兵庫県は日本を代表する但馬牛・神戸ビーフの銘柄を有していることから、世界的にも有名な兵庫県の特産品ブランド力の向上などに貢献することも兵庫県牛肉マイスターの能力に必要なものとされています。そのため、同県農林水産部畜産課から講義を受け、修了試験に合格しなければなりません。

この難易度の高い兵庫県牛肉マイスターの認定者は15名（令和5年9月現在）です。認定者は、兵庫県牛肉マイスターとしての誇りを胸に、自身の職場でリーダーとして活躍するだけでなく、兵庫組合が実施する「後継者育成セミナー」で他社の技術者に対しても講師を務めるなど、会社の枠組みを越えて若手技術者に自身の技術や知識を伝え、業界全体に貢献しています。

今回ご紹介した兵庫県牛肉マイスター制度は、「食肉処理に携わる若手技術者の育成」という業界の課題に対する先進的な独自の取り組みであり、alicは、畜産業振興事業によりこの取り組みを支援しています。

(畜産振興部)

注1：兵庫県下の食肉卸売事業者などの組合員（55者（令和5年9月現在））のために、共同事業を実施する組合。

注2：1973年に設立し1974年に開校した伝統ある食肉分野のわが国で唯一の公的な職業能力開発校。詳しくは、

[広報誌 2022年8月号「豊かな食卓に貢献する全国食肉学校」](#)をご覧ください。

## 令和5年度さとうきび・甘蔗糖関係 検討会を開催

alic は令和5年10月25日(水)、鹿児島県鹿児島市にて、「さとうきび・甘蔗糖関係検討会」を4年ぶりに開催しました。本検討会は、さとうきび・甘蔗糖生産に関するさまざまな課題の解決に向け、さとうきび関係者が一堂に会する貴重な機会として好評をいただいております。今回は鹿児島・沖縄両県の生産者、農業協同組合、製糖事業者、行政関係者、学識経験者など170名の方々にご参加いただき活発な意見交換が行われました。

さとうきびは、鹿児島県南西諸島や沖縄県の台風常襲地帯において、自然災害に強い非常に重要な基幹作物として位置づけられています。しかしながら、農家戸数の減少や生産者の高齢化が進行しており、各地域でいかに生産基盤の弱体化を防ぎ、生産量を増やしていくかが重要な課題となっています。さらに昨今では、さとうきび生産においても環境保全の取り組みが期待されるようになってきました。

そこで今回は、「持続可能なさとうきび生産の実現に向けて」をテーマに、東京大学未来ビジョン研究センター 小原聡特任准教授から「地域産業×科学技術によるさとうきび産業の変革の可能性」と題した基調講演をいただきました。

鹿児島・沖縄両県の取組として、行政、製糖事業者の報告に続き、生産者から機械化による経営規模拡大や地域のさとうきび生産基盤を支える取り組みおよび徹底した肥培管理による単収向上の取り組みについて報告されました。

このほか、両県の研究機関による研究成果発表や、株式会社 BAGASSE UPCYCLE (バガスアップサイクル) による製糖副産物バガス(さとうきびの搾りかす)を利用したかりゆしウェアのシェアリングサービスの取り組みなどに関する報告、そして alic 調査情報部からはメキシコの砂糖産業に関する情報を提供しました。

来年度は沖縄県で開催する予定です。alic では引き続き関係者と一体となり、さとうきび・甘蔗糖関係事業者の発展に寄与してまいります。



alic 天羽理事長による主催あいさつ

### 各種イベントに出展しています！

alic は、各地の食に関するイベントに出展し、砂糖・でん粉の価格調整制度の仕組みや製造工程、さまざまな用途についてパネル展示やパンフレットの配布などを行っています。

イベント情報については、alic の facebook や Instagram でもお知らせしますので、ぜひお近くの方はチェックしてください！



11月4日(土) 第8回かごしま食育フェスタ(鹿児島県)



12月3日(日) 第22回久米島町産業まつり(沖縄県)

## 「第62回農林水産祭 実りのフェスティバル」に出展しました

2023年11月10日（金）～11日（土）に、東京都豊島区池袋のサンシャインシティ ワールドインポートマートビルで、第62回農林水産祭 実りのフェスティバルが開催されました。このイベントには毎年、多くの都道府県や農林水産関係団体が出展しており、全国各地から届いた自慢の特産物を求めて大勢の皆さまが来場されます。会場には2日間で1万8000人の方が訪れ、alicブースにも多くの方にお立ち寄りいただきました。

alicブースでは、砂糖の原料であるさとうきびやてん菜の産地や生産量などのご質問に職員がお答えしたほか、農畜産物に関するクイズを実施しました。

訪れた皆さまからは、「砂糖・でん粉の価格調整制度を初めて知った」、「でん粉に色々な種類があることを知った」、「身近な食について知らなかったことをたくさん知れた」などの感想をいただきました。

また皆さまとお会いできるのを心待ちにしております。



会場には各地の特産品が並び、alicブースにも多くの方に興味を持っていただきました



### ファーマーズ&キッズフェスタ 2024 に出展します！

日時：2024年3月2日（土）～3日（日）

10：00～16：00（雨天決行）

場所：代々木公園（東京都渋谷区）

主催：公益社団法人日本農業法人協会

消費者・子どもたちと農林水産業をつなぎ、子どもたちに農業の魅力と楽しさを発信。未来の懸け橋となることを目指した、体験型イベントです。初めての出展となる今回は、ワークショップなどを行う予定です。ぜひお越しください！

ご案内

でん粉の動画を  
公開しました

動画再生は[こちら](#)から！

# でん粉のふしぎ ～「とろみ」のヒミツを探る～

自由研究に  
オススメ



コーンスターチ

かたくりこ  
片栗粉  
(じゃがいもでん粉)

さつまいもでん粉  
(かんしょ)

でん粉と水を加えて加熱すると「とろみ」がでます



それぞれのでん粉が持つ特性を生かしながら  
お料理に使ってみてはいかがでしょうか

さまざまなお料理にでん粉が使われています



コーンスターチ

かたくりこ  
片栗粉  
(じゃがいもでん粉)

さつまいもでん粉  
(かんしょ)

種類によって、「とろみ」やプルプル感に差が出ます！



●「とろみ」のヒミツを探る●

ナレーター・佐藤利奈

(デジタルブック版では動画を再生できます)



独立行政法人農畜産業振興機構 (alic) では、でん粉以外にもお砂糖に関する動画コンテンツを制作し、YouTube により配信しています。

今後もさまざまなコンテンツをアップしていきますので、[alic の YouTube チャンネル \(alic channel\)](#) も、ぜひ登録ください。



## 最新の情報誌から

alicでは、毎月、「畜産の情報」「野菜情報」「砂糖類・でん粉情報」を発行しています。情報誌では、需給動向の解説、海外の動向、国内の優良事例などをご紹介します。今号は、最新の情報誌から、注目記事をご紹介します。

### 「畜産の情報」1月号（2023年12/25発行）

#### 【海外情報】から

タイトル：米国の鶏肉産業の現状と消費者ニーズへの対応について

執筆者：調査情報部 小林 大祐

米国は世界最大の鶏肉生産および消費国ですが、同国業界は生産コストの高騰や持続可能性などの消費者ニーズに対応すべく、さまざまな取り組みを進めています。本稿では、同国鶏肉の需給動向を概観し、産業構造や消費動向の変化、業界の持続可能性への取り組みについて、鶏肉の主産地であるジョージア州での調査結果も踏まえご報告します。

### 「野菜情報」1月号（2023年12/25発行）

#### 【調査・報告】から

タイトル：「儲かる農業」実現へ～収益性の高い農業構造の実現に向けて～

執筆者：茨城県農林水産部 農業政策課、産地振興課、農業技術課

茨城県は、令和5年5月、30年後を見据えた中長期的な視点に立ち、同県の農業の構造改革に向けた政策の方向性を示す「茨城農業の将来ビジョン」を発表しました。農業者の減少が見込まれる中、農業を魅力ある産業として次の世代に引き継ぐには、農業の収益性向上に向けた構造改革を進め、「儲かる農業」を実現していくことが必要となっています。本稿では、それらを実現するために策定された同ビジョンの概要や野菜に関する具体的施策などについてご紹介します。

### 「砂糖類・でん粉情報」12月号（2023年12/11発行）

#### 【話題】から

タイトル：人工甘味料の使用に関するWHOガイドラインについて考える

執筆者：金沢医科大学医学部 衛生学 特任教授 櫻井 勝

2023年5月に世界保健機関（WHO）は、「減量や生活習慣予防のために非糖質系甘味料を使用しないように」とする、いわゆる人工甘味料に関する新しいガイドラインを公表しました。また、7月には「アスパルテーム」の発がん性の可能性について発表がありました。人工甘味料の健康への影響を解説するとともに、人工甘味料の適正使用について考えます。

## 編集部から

謹んで新年のごあいさつを申し上げます。

alicの業務につきまして、旧年中は皆さまのご理解とご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

昨年は、物価高が一段と進んだほか、記録的な猛暑が続き、これらが国民生活に大きな影響を及ぼしました。一方で、新型コロナウイルス感染症の感染症法上の位置づけが5類となり行動制限や水際対策が緩和され、さまざまな活動が本格的に再開しました。

alicは引き続き、経営安定対策や需給調整・価格安定対策とともに、これら諸情勢の変化に対応した緊急対策などを遂行してまいります。また、国内外の農畜産物の需給動向などについて情報収集を行い、ホームページや情報誌、SNSなどを通じたタイムリーな発信に努めてまいります。

本年が皆さまにとって希望に満ちた明るい年となりますよう、皆さまのご健康をご祈念申し上げます。

## 今月の表紙

朝日に輝くさとうきび。約1年～1年半の栽培期間を経て、鹿児島県や沖縄県では今、さとうきびが収穫期を迎え、穂が見られることもあります。雨風に耐えながら蓄えられた糖分が、私たちの食卓に上る砂糖となっています。自然の恵みと生産者や製糖事業者など関係者の方々のご尽力に感謝し、おいしくいただきたいものです。

## ご感想ご意見をお待ちしています！

今月の広報誌「alic」のご感想や今後取り上げてほしいテーマなど、ぜひ[こちら](#)からお聞かせください。

**ホームページバナー広告募集します**



HOME 産物 野菜 砂糖 だん粉

バナー広告掲載イメージ

ホームページ全体で年間約704万件※のアクセスがあります

※令和4年4月から令和5年3月までに閲覧されたページ数。ページが1回表示されるごとにカウントされるもの。

詳細は[こちら](#)をご覧ください！



# alic

エーリック

**次号は2024年2月5日発行です。**

### 掲載予定

- REPORT  
イタリアのチーズ生産
- alic だより  
英国農業園芸開発公社(AHDB)の研修生が来訪  
豪州食肉家畜生産者事業団(MLA)との定期情報交換会議を開催  
消費者代表との意見交換会を開催
- alic セミナー  
EUにおける昆虫の飼料利用の実態と展望
- まめ知識  
加工でん粉ってなに？～用途と役割～
- ご案内  
でん粉の動画を公開しました「でん粉ができるまで」  
※タイトルなどを変更する可能性がありますので、ご了承ください。

alicでは、畜産、野菜、砂糖・でん粉に関する情報や広報誌「alic」の発行についてお知らせするメールマガジンを発行しています。配信をご希望の方は、[こちら](#)からぜひご登録ください！

alic (エーリック) 1月号 (No. 85)

2024年1月5日発行

発行元 独立行政法人農畜産業振興機構

(alic: エーリック)

Agriculture & Livestock

Industries Corporation

〒106-8635

東京都港区麻布台 2-2-1

麻布台ビル

電話 03-3583-8196 (広報消費者課)

FAX 03-3582-3397

URL <https://www.alic.go.jp/>

編集/デザイン 山口北州印刷 (株)

※本誌掲載記事の転載をご希望の場合は上記窓口までご相談下さい。

※バックナンバーのご案内

[https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03\\_000299.html](https://www.alic.go.jp/koho/kikaku03_000299.html)

※本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。



Agriculture & Livestock Industries Corporation  
独立行政法人 農畜産業振興機構