

## 学会・シンポジウム報告

## オーストラリア大学対抗ミートジャッジング競技会に参加して

西邑 隆徳

北海道大学大学院農学研究院

## 1. ミートジャッジング競技会

2008年7月1～5日にオーストラリアのニューサウスウェールズ州アーミデールで開催されたThe Australian Intercollegiate Meat Judging (オーストラリア大学対抗ミートジャッジング競技会)に北大の学生を含む6人の学生とともに参加しました。この競技会は、オーストラリアの大学生を対象に食肉の品質評価技術(牛、豚、羊の枝肉や部分肉の品質をいかに的確に評価できるか)を競う競技会として年1回開催されています。この競技会は、肉質評価技術を競い合うだけでなく、食肉の品質評価(食肉格付け)の在り方や食肉産業の現状と将来について幅広い知識を習得し、食肉産業界をリードする若者を育成することを目的に行われています。ミートジャッジング組織委員会が掲げている競技会の目的は、以下の通りです。

- ・食肉の品質についての知識を得る。
- ・市場(消費者)がどのような品質の食肉を求めているか理解する。
- ・様々な食肉(牛、豚、羊)の品質評価(格付)方法について習得する。
- ・食肉科学について学びその知識を実践的に応用する。
- ・食肉産業界への就職の糸口を与える(食肉関連企業とのコンタクト)。
- ・食肉産業界における新しい技術についての知識を得る。
- ・未知の環境への対応能力、人とのコミュニケーション能力を培う。

ミートジャッジング競技会のルーツはアメリカ合衆国で、食肉科学を教えている大学教授の提唱によって1927年に始まりました。アメリカ合衆国の畜産科学教育を行っている大学の多くには充実した食肉実習施設があり、これらの大学施設あるいは企業のと畜施設を会場に、食肉科学の実践教育の一環としてミートジャッジング競技会が毎年、全米各地で開催されています。80年の歴史を持つアメリカ合衆国ミートジャッジング競技会の参加者の多くが卒業後に食肉関連企業

に就職しCEOやマネージャーとして活躍しています。ジョン・カーター氏(現オーストラリアミートジャッジング競技会組織委員長)はオーストラリアでも同様の競技会を開くよう尽力し、1990年に第1回オーストラリアミートジャッジング競技会が開催されました。現在では、ミートジャッジングに関する技術講習と競技会だけでなく、食肉産業界や大学から様々なスピーカーを招いてワークショップを充実させるなどして、食肉科学の実践教育プログラムとして確立されています。今年で19回目になるオーストラリア競技会には、これまで約1300人の学生が参加し、この中からオーストラリアの食肉産業界で活躍する多くの優秀な人材が出ています。また、1994年からは、オーストラリア競技会の優勝チームがアメリカ合衆国の競技会に派遣されるようになり、逆に、アメリカ合衆国の大学チームがオーストラリア競技会に参加するようになり、国際的な競技会として発展しつつあります。

## 2. 日本チームの参加と2008年競技会の内容

2006年競技会からは日本チームがオーストラリア大学対抗ミートジャッジング競技会に参加するようになりました。当時、筑波大学の金井幸雄教授のもとに留学していたケート・ニース氏(現・MLA豪州食肉家畜生産者事業団マーケティングコーディネーター)はシドニー大学在学中にミートジャッジング競技会に参加した経験があり、2006年に筑波大学の学生5名を連れて参加しました。その競技会では相川さん(当時、筑波大学大学院生)が見事ファイナリスト(成績が優秀な上位15名ほどが決勝戦を行う)まで勝ち残りました。2007年度は、筑波大学2名と北海道大学3名の混成チームで参加し、及川さん(当時、筑波大学4年生)がファイナリストに、石橋さん(当時、北海道大学4年生)がプライマル・リテイルカット部門で入賞しました。今年度は、宮崎大学2名、北海道大学2名、筑波大学1名、慶応大学1名の計6名のチームで参加し、藤田さん(現、北海道大学4年生)がファイナリストに勝ち残りました。このように日本の大学からの参加者の幅も年々広くなり、また、その成績も言葉のハンディを超えてたいへん優秀なものです。これも学生た

ちをコーチングしてくれるケート・ニース氏の尽力の賜物だと思います。

さて、ミートジャッジング競技会では具体的にはどのようなことをするのでしょうか。2008年度ミートジャッジング競技会について、その内容をもう少し詳しく書きます。今年度の競技会は、シドニーから北に約500kmのところにあるアーミデールのニューイングランド大学で7月1～5日に行われました。オーストラリア各地の大学、アメリカ合衆国オクラホマ大学および日本から約80名の学生が参加しました。主なスケジュールは以下の通りです。

- 1日目：受付。参加者は全て大学の寮に宿泊（大学の冬季休暇中で空いた部屋を安く提供）。歓迎会。
- 2日目（午前）ワークショップ（食肉メジャー企業のスイフト社、OSIインターナショナルフーズなどの経営者たちの講演）。(午後)大学構内にある食肉講義室（併設の冷蔵庫から実際の枝肉をレールに吊り下げたまま講義室に運べるようになっていて）でミートジャッジング（肉質評価方法）についての講義とトレーニング。
- 3日目（午前）ワークショップ（食肉企業のマーケティング等に関する講義）。(午後)ミートジャッジングについてのトレーニング（プライマル・リテイルカット部門、豚枝肉）。
- 4日目 ミートジャッジング競技会（豚枝肉部門、羊枝肉部門、プライマル・リテイルカット部門）
- 5日目 ミートジャッジング競技会（牛枝肉部門、牛プライマル・リテイルカット部門）  
Tamworthにあるカーギル社のと畜場にて実施。夕食会（表彰式）

競技会の内容は以下のようでした。

#### <枝肉部門（牛、豚、羊）>

枝肉4頭（1セット）を並べ（写真1）、これらの枝肉を観察し品質の優れたものから順位を付け、その理由を記載します。また、10分間程度枝肉を観察したあと、枝肉を見ないで10項目程度の質問（例えば、最も歩留まりの良い枝肉は何番か、肉色の最も良い枝肉は何番か、ロイン部の皮下脂肪がもっとも厚い枝肉は何番か、メスの枝肉は何頭あったかなど）に答えます。このような枝肉評価

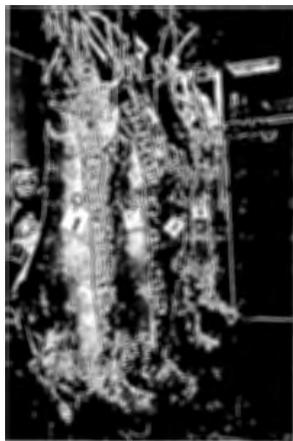


写真1：肉質評価技術の競技に用いられた羊枝肉



写真2：牛枝肉部門の競技会場（カーギルのと畜場内の冷蔵庫）

を牛、豚、羊の枝肉（各2～3セット）について行い、正しく評価し解答できているか（スコア）を競います（写真2）。スコアの良かった15人が再度、牛部分肉（ロイン）4つについて評価し、順位づけとその理由（どこを評価してその順番をつけたか）を詳しく口頭で発表します。口頭発表の仕方も審査されます。

#### <プライマル・リテイルカット部門>

テーブルに並べられた部分肉あるいは精肉カット（10種類程度）について、畜種と部位、最も適する調理方法（煮るか焼くかなど）を答えます。このような競技会を通じて学生は、肉質とは何か、肉質評価の仕方、格付けと消費者の求める肉質、部位ごとに適する調理方法などについて学習していきます。

ワークショップでは、食肉産業界の様々なポジション（研究開発部門やマーケティング部門など）で仕事をしている人たちの話を聴くことができます（写真3）。ワークショップの休憩時間には、コーヒーを片手に食肉企業の経営者たちと直接話し合うことができ、将来の就職先を見つけることも可能です。企業側も積極的に学生の関心を得るように話してくれます。また、大学の教員が食肉科学に関する講義なども行います。私も3日目のワークショップで日本の牛肉生産と格付けについて、また、自分の研究（家畜骨格筋肥大に



写真3：ワークショップの様子

関する研究トピックス)について講義しました。また、競技会期間中、参加者は全て大学の寮に宿泊し、食事を共にします。食事のテーブルや宿泊棟などは大学ごとに固まらないようにアレンジしており、知らない人同士が知り合うように工夫されています。また、思考・判断能力を培うゲームのような講習会や食事後のミニゲームなどが組み立てられ、コミュニケーション能力を養うことも本競技会の大きな目的の一つになっています。

表彰式は最終日の夜に夕食会を兼ねて行われます。キャンドルの灯るテーブルにはオーストラリア産のステーキとワインが並べられ、ゆっくりと料理を楽しみながら、各部門の表彰が行われます。賞は個人とチー



写真4：表彰式で（日本から参加した学生たちとコーチを務めてくれたケート・ニース氏）



写真5：ニューイングランド大学構内のユーカリの木にいたコアラ

ム（大学対抗）で、入賞した学生は皆の前で競技会委員長やワークショップ講演者などのプレゼンターから盾を授与されます(写真4)。贅沢ではないけれどもとても温かい夕食会でした。

### 3. 競技会に参加しての感想と日本におけるミートジャッジング競技会

私がオーストラリアミートジャッジング競技会に参加して一番深く感じ入ったのは、組織委員会やサポートしている企業の人たちが「食肉産業界の将来を担う人材として学生たちをととても大事にしている」ことでした。競技会のプログラムにもそのことが明確に反映されていました。また、以前、競技会に参加した経験を持つ学生が大学院生になって各大学チームのコーチをして競技会をサポートしてくれます。こういった経験者（学生）の参加がこの競技会の継続力になっているように思いました。競技会に参加していた学生の多くは大学の1-2年生で、まだ、専門分野の教育を十分には受けていない学生もいます。また、必ずしも食肉科学や畜産科学を専攻しているわけでもなく、中には経済学を学んでいる学生もいました。今回、日本から参加した学生も北大と宮崎大学の学生たちは畜産分野の学生ですが、筑波大学と慶応大学から参加した学生はそれぞれ農業経済学と政治学が専門です。こういった学生にとっても競技会は興味深い内容になっており、言い換えれば、畜産分野以外の学生にも食肉や畜産のことを理解してもらい、将来、食肉や畜産分野の産業界の担い手になってもらおうという意図（競技会関係者の強いメッセージ）があるように感じました。

ところで、このような競技会を日本においても開催してはどうかと考え、この春、筑波大学の金井先生を中心にニース ケート氏たちとともに準備をはじめ、日本畜産学会や食肉研究会の後援、食肉格付協会や食肉加工技術協会、畜産関連企業の協賛をいただき、2009年3月5-6日に東京都中央卸売市場食肉市場（芝浦）を会場に第1回全日本大学対抗ミートジャッジング競技会を開催することになりました。日本の食肉文化や食肉マーケットの特性を考慮したミートジャッジング競技会を開催し、学生たちが食肉評価技術を実体験するとともに日本および世界の食肉産業の現状を理解してくれることを期待しています。現在（2008年12月）参加募集中ですが、帯広畜産大学や酪農学園大学、北海道大学から10数名の参加が予定されており、全国からは40名ほどの学生が参加する予定です。第1回全日本大学対抗ミートジャッジング競技会の様子についてはまたの機会に北海道畜産学会会員の皆様にご報告できれば幸いです。

### 4. オーストラリアの牧場と精肉店の見学

アーミデールでのオーストラリア大学対抗ミート



写真6：ロッド・ポーキンホルン氏の経営するミートパッカーで牛枝肉解体作業を見学

ジャッジング競技会に参加する前にビクトリア州にあるロッド・ポーキンホルン氏の牧場を訪ねる機会がありました。ロッドは肉牛牧場を営むとともに、ミートパッカー（部分肉加工場、写真6）やブッチャーショップ（精肉店）を営んでいます。また、Meat Standards Australia (MSA) という牛肉格付制度を確立するのに大きな働きをした人です。10数年前にオーストラリア国内での牛肉消費量が落ち込んだ時に、ロッド・ポーキンホルン氏は、牛肉の品質を的確に評価して消費者に分かりやすく表示する（保証する）制度が必要だと考え、MSAを考案・確立しました（写真7）。MSAでは、肉牛の生体情報（品種、性、飼料など）、と畜方



写真7：Meat Standards Australiaについて説明するロッド・ポーキンホルン氏

法や熟成方法、枝肉性状などの情報に基づいて、枝肉を構成する全ての部分肉の品質について、調理方法別（ステーキ、網焼き、煮込、しゃぶしゃぶなど）に消費者の満足度指数（☆☆☆；日常的に食べて満足できる品質、☆☆☆☆；ちょっとした御馳走として満足できる良い品質、☆☆☆☆☆；最高品質で特別な料理として満足できる品質）を予測し表示するシステムです。消費者は☆印を頼りにその日の料理（目的）に合わせた牛肉を選ぶことができ、また、肉牛生産者も自分の生産した肉牛（枝肉）のどの部位がどのように評価さ

れて売られているかを把握することができます。すなわち、消費者と生産者が一つの物指しで牛肉を評価していることになります。現行の格付け基準ではどうしても評価が低くなる北海道産牛肉もこのような評価基準で品質を保証して消費者に届けることができればと強く思います。



写真8：ロッド・ポーキンホルン氏の牧場で



写真9：ロッド・ポーキンホルン氏の牧場（放牧地でサイレージを給与）

さて、ロッド・ポーキンホルン氏の牧場は繁殖から肥育までを手掛けるオーストラリアではよく見かける規模の牧場でした（写真8）。訪ねた頃は雨不足で牧草の生育が悪く、スウィートコーンの残渣をサイレージにしたものを放牧地まで運んで補助飼料として給与していました（写真9）。ロッド・ポーキンホルン氏は本当に“牛飼”が好きで牛肉を食べることが大好きな人です。日本に何度も来たことがあり、札幌にも来て私たちの研究室も訪ねてくれたことがあります。研究熱心で、日本の薄切り牛肉をアレンジして自分の店で調理方法を説明しながら販売しています。学生たちと彼の牧場に一泊したのち、メルボルンにある精肉店を訪ねました（写真10）。メルボルンの閑静な住宅街の一角にある“肉屋さん”はおしゃれなカフェのような佇まいで、きれいにディスプレイされたショーケース内には☆印と解説のついた牛肉が並べられていました。



写真10：メルボルンにあるロッド・ポーキンホルン氏の精肉店

店の奥にはカフェコーナーもあり、店で売られている牛肉料理（ローストビーフなど）を使った軽食を食べられるようになっていました。北海道ビーフの専門店をこんな形で東京の六本木あたりにオープンさせたら面白いのになあと思いながら興味深く店内を見学しました。一緒に行った学生たちも肉牛の生産現場から部分肉加工場、精肉店と一連の流れを目にする機会が得られてたいへん有意義な見学旅行になりました。