

おめでとう！ JA肥育牛部会

第12回「ながさき和牛」系統枝肉共励会において、管内農家が金賞を受賞するなど高い評価を受けました。

7月29日、佐世保食肉センターにて『第12回「ながさき和牛」系統枝肉共励会』が開催されました。県内各地から合計120頭の出品があり、日頃の肥育技術を確認するため、多くの肥育農家及び関係者が集まりました。

共励会の結果、最優秀賞は逃したものの、長崎西

彼農協は褒賞10点中金賞ほか6点を受賞するという快挙を成し遂げ、肥育牛部会全体の技術レベルの高さが証明されました。これは日頃から情報の交換、ストレスのかからない牛の飼養管理等部会員一丸となって取り組んだ成果です。

表-1 肥育成績の比較

	生体重	枝肉重量	コース面積	バラの厚さ	皮下脂肪厚	BMS
全体平均	752.4kg	494.1kg	57.5cm ²	8.2cm	2.5cm	5.5
農協平均	764.4kg	504.3kg	60.2cm ²	8.3cm	2.5cm	5.7

(注) 全体平均は共励会120頭の平均。農協平均は長崎西彼農協42頭の平均
BMS：サシ（しもふり）の入り具合（1～12までのランクがある）

表-2 受賞者一覧（長崎西彼農協分）

褒賞	地区名	受賞者名	素牛の父牛
金賞	七釜	中村勝三	福之国
銀賞	三重	渡部英二	福之国
銅賞	三重	渡部英二	日向国
銅賞	西彼	渡辺邦男	平茂晴
銅賞	外海	竹本広喜	糸福（鹿）
銅賞	七釜	来海利広	福桜

(注) 糸福（鹿）：同名の種雄牛があり、これは鹿児島県にいる種雄牛



金賞を受賞した中村さん（左）

ご存じですか？ 原料原産地表示義務

加工品の原産地表示義務、食品衛生に関する条例の一部がそれぞれ改正されました。普及センターでは研修会を開催し、今回の改正について説明会を行っています。

9月5日、長与町ふれあいセンターで県食品安全推進室との共催で長崎・西彼地区の農産物直売所を対象に食品表示・衛生管理研修会を開催しました。

研修内容は、平成18年10月2日から一部改正される加工品の原産地表示義務についてと、平成18年9月1日から施行される長崎県食品衛生に関する条例

の一部変更等についてでした。

今後、直売所等で加工品を販売する場合には原料原産地表示が必要となりますので、研修に参加できなかった方も下記品目を販売する際は注意して下さい。

加工食品で原料原産地表示義務の20加工食品群

1. 乾燥きのこ、乾燥野菜、乾燥果物
2. 塩蔵きのこ類
3. ゆで、蒸したきのこ、野菜、豆類並びにあん
4. カット野菜、野菜果実きのこ異種混合したもの
5. 緑茶
6. もち
7. いりさや落花生、いり豆類
8. こんにゃく
9. 調味した食肉
10. ゆで又は蒸した食肉及び食用鳥卵
11. 表面をあぶった食肉
12. フライ種として衣をつけた食肉（13～19略）
20. その他の生鮮食品の異種混合したもの

右に掲げる加工食品は20加工食品群に該当しますので、平成18年10月2日製造分より「原料原産地」の表示が義務付けられます。

原材料で重量割合が最も多く、割合が50%以上の生鮮食品が対象です。