

ミートコンパニオンが自社センターで全頭検査、自主検査を推進

ミート・コンパニオンは27日、牛肉から暫定規制値を超える放射性セシウムが検出されて以降、出荷制限を受けている福島県産だけでなく、東北、関東全域産地の牛肉に対してもセシウム汚染の疑いを払拭できず、流通各社で東日本産の牛肉の扱いを見合わせる動きが相次いでいる問題を受けて、8月1日よりグループのアグリス・ワン和光ミートセンターでと畜される同社が扱う牛肉全頭(沖繩、宮崎県産を除く)を対象に放射性セシウムの検査を実施することを決定した。検査は外部の検査機関に依頼、検査費用は当面の間、出荷者とミートセンターの折半により実施するが、これらの負担費用は可能な限り賠償請求の対象となるよう関係団体を通じて折衝していく。検査の結果、暫定規制値を超過する商品を流通させないことは当然のことながら、流通する商品の外箱に「放射性セシウム検査済み」のシール等の貼付や検査結果報告書を添付することにより、安心して購入してもらえよう準備を進める。加えて、自社においても、セシウム検査が可能となるよう、アメリカ・ORTEC社製の検査機を購入する準備も進めている。納期は最短でも1カ月かかる見通しで、検査指導をして検査員の養成などにも多少の時間を要するが、自社で検査体制を整えることで、自主検査として1日あたり最大30検体の検査が可能となる見込み。同社は現在、すでに一部の当該牛肉については外部の検査機関に依頼し、セシウム検査を実施しているが、「国や行政の対応が後手に回り、有効な対応策がみえない中、検査済みの商品しか流通しない体制を整える以外、風評被害の広がりを食い止められない」と判断した。

### ホテルオークラの社内料理コンクール、豪州ラムにMLA協賛



ホテルオークラ東京は26日、調理技術の向上とメニュー開発を目的に「第3回ホテルオークラ東京 社内料理コンクール」を開催、MLA豪州食肉家畜生産者事業団が協賛した。コンテストには和洋中料理それぞれのレストランと宴会調理部門、製菓部門から27人が参加、子羊料理部門「オーストラリア産の子羊を使用した料理」、デザート部門「木の実を使用したデザート」の2部門で日頃磨いた技を発揮した。このうち子羊料理部門の優勝は末友寛さん(中国調理課チャイニーズ

テーブル スターライト)の「骨付きラムロースの潮州麻辣醬 土鍋オーブン焼き 泡菜添え」が選出された。優勝作品は和牛のかぶりや鶏内臓を使った特性麻辣醬でラム肉の風味を抜きすぎず、味わいを引き立たせる工夫が凝らされている。入賞作品はホテルオークラ東京のレストランメニューとして提供予定。子羊料理部門の上位入賞は次のとおり。▽準優勝 依田真一(中国料理課・桜花林)「ラム肉のレタス包み 特製ダレと共に」▽3位 坂本将太(要職調理1課・オーキッドルーム)「仔羊肉のパテ野菜のプレッセ添え」