

創立50周年を迎えて～近況のご報告～



公益社団法人全国食肉学校



- 背景
- ・高度経済成長期に食肉消費が拡大
 - ・多くの産地食肉センターの設立
 - ・食肉処理技能者の不足

- 1973年8月 畜産振興事業団、全農グループ出資で設立
" 11月 農林大臣の許可
1974年4月 開校
" 9月 群馬県知事から職業訓練校の認定
- 2011年11月 内閣府から公益社団法人の認定
2023年11月 創立50周年

卒業生2,650名強



事業内容 (数字は2022年度末現在)

• 1. 教育訓練事業

- (1) 全寮制、定員50名 **卒業生総数2,636名**
 - ・1年コース ・半年コース ・3か月コース

• 2. 教育研修事業

- (1) 企業タイアップセミナー **年間50企業と125回**
 - ・(一社)日本畜産物輸出促進協会の委託⇒海外和牛セミナー、招聘セミナー
 - ・企業様のオーダーメイド研修 など
- (2) オープンセミナー **年間26回187人受講**

• 3. 通信教育事業

修了者総数9,197名

• 4. 資格認証事業

- (1) 部分肉製造マイスター **合格者総数牛114名豚228名**
- (2) 食肉販売技術管理士 **合格者総数322名**
- (3) 食肉加工技能士補
- (4) お肉検定 **合格者総数9,219名**
- (5) 食品衛生管理者登録講習会 **修了者総数379名**
- (6) 外国人技能実習制度・技能評価試験 **合格者総数6,717名**

• 5. 書籍販売事業

• 6. 食肉製品製造販売事業

• 7. その他

- (1) 高校生の「ものづくりマイスター」(厚生労働省事業) **年間7高校10回200名**
- (2) 小中学校での給食時食育授業
- (3) フードバンク・こども食堂等への実習済食肉の無償提供

1. 教育訓練事業 (1)

豚枝肉脱骨・整形実習



牛枝肉脱骨・整形実習



1. 教育訓練事業 (2)

牛精肉実習



調理実習



1. 教育訓練事業 (3)

食肉製品製造實習



1. 教育訓練事業 (4)

卒業記念感謝祭



1. 教育訓練事業 (5)

オーストラリア食肉研修旅行



本校の学生は

- お肉にたくさん触ることができる
- 全小割部位を食べて風味と食感を確認できる
- お肉を大切にできる
- 歩留の意味が分かる
- 後工程に衛生をバトンタッチできる
- お肉の良さをお客様に伝えることができる
- 自ら考え学ぶ人になる
- 相手を思いやり仲間と協力できる
- 全国(世界)にネットワークができる
- 食肉業界のリーダーになる

令和6年度の学生募集中！

- 新型コロナ最初の2年間は入学辞退が相次ぎました。
- 今年度は人手不足の影響も大きく、学生数は定員を満たしていません。
- 一方、海外からの問い合わせが増えていきます。
- 次年度以降、皆さまの組織の人材育成には是非本校をご利用ください。
- よろしくお願いいたします。

2. 資格認証事業

(1) お肉検定・・・2012年度開始

- 一般の生活者にお肉の正確な知識を持ってほしい
- お肉をもっと好きになって
- お肉をもっと食べてほしい
- 食肉業界の方に食肉の幅広く正確な知識をつけてもらいたい
- 食肉関連会社の社内教育に活用してもらいたい

人海戦術⇒CBTで大幅な省力化を実現
2021年度

6,313名



認定番号:

2,906名



認定番号:



2. 資格認証事業

(2) 食品衛生管理者登録講習会・・2014年度開始・379名修了



2. 資格認証事業

(3) 外国人技能実習制度・技能評価試験・2014年度開始
初級4,109名、専門級2,442名、上級166名 合格



事務のシステム化で大幅な省力化実現
2018年度

2. 資格認証事業

(4) 牛豚部分肉製造マイスター プロとしての誇り



豚マイスター228名



牛マイスター114名



3. 輸出先国向け国産食肉(和牛) 精肉加工・調理技術セミナー 通称「海外シェフ招聘セミナー」 (一社)日本畜産物輸出促進協会様主催



3. 輸出先国向け国産食肉(和牛) 精肉加工・調理技術セミナー 通称「海外シェフ招聘セミナー」



3. 輸出先国向け国産食肉(和牛) 精肉加工・調理技術セミナー 通称「海外シェフ招聘セミナー」



群馬テレビニュース

https://tasukuuchida.amebaownd.com/pages/6473577/page_202209210928

2023年度 8回実施 23か国から185名参加・修了

UAE	サウジアラビア	ブラジル
アメリカ	シンガポール	フランス
オーストラリア	スペイン	ベトナム
オランダ	タイ	香港
カナダ	台湾	マレーシア
韓国	デンマーク	メキシコ
カンボジア	ドイツ	ラトビア
クロアチア	バーレーン	

4. 輸出先国での和牛セミナー

(一社)日本畜産物輸出促進協会様主催

2015年10月定款変更

事業の追加 「海外における和食文化と日本式食肉処理・加工技術の普及」

活動範囲の追加 「日本全国⇒日本全国及び海外」

トロント



シドニー



この他、JA全農インターナショナル(株)様、鳥山畜産食品(株)様、群馬県農政部ブランド推進課様からの依頼を含めて、今年度はタイ、ドイツ、アメリカ、フランス、カタール、イタリア、メキシコ、カナダの8か国へ、計11回講師を派遣します。

4. 輸出先国での和牛セミナー

JA全農インターナショナル(株)主催

ドバイ

ロンドン



N. Y.
CIA
(料理大学)



4. 輸出先国での和牛セミナー JA全農インターナショナル(株)主催

アムステルダム



Niku Tori spiesjes met Japans Wagyu



De Zen-Noh Hida-Gyu Award voor &Samhoud|places



Master Butcher Samata



Chuck Roll à la Pascal Jalhay



Tokimeite's *** Japans Wagyu tartaar



Hiroki Samata (chef & butcher), Remco Hoffmeister (KIGC), chef Tokimeite (London), Schilo van Coevorden (Taiko), Pascal Jalhay



Mikel Pouw (Nice to Meat), Eric Toren (Hotel TwentySeven), Richard Francké (KIGC), Pascal Jalhay (Bougainville)



Am bassadeur Hiroshi Inomata en echtgenote, Mikel Pouw (Nice to Meat)



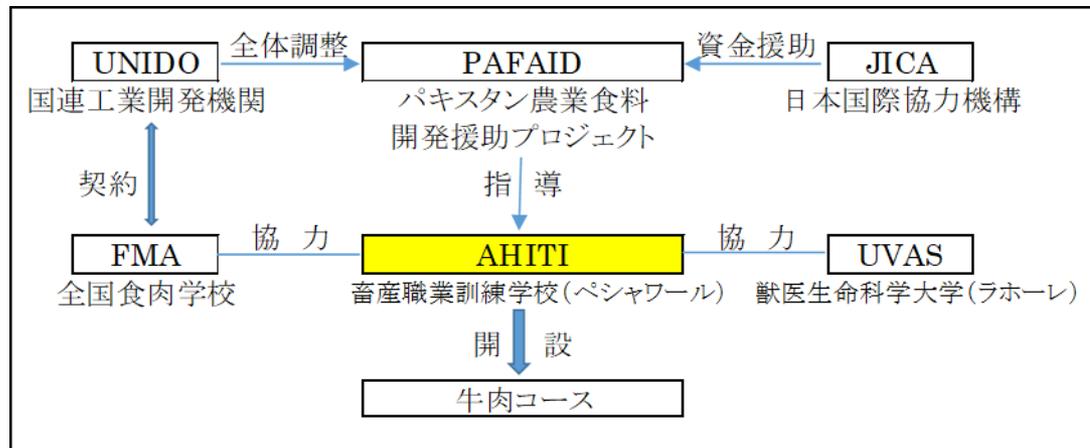
Niku Tori spies



Wagyu Sukiyaki van Restaurant Taiko

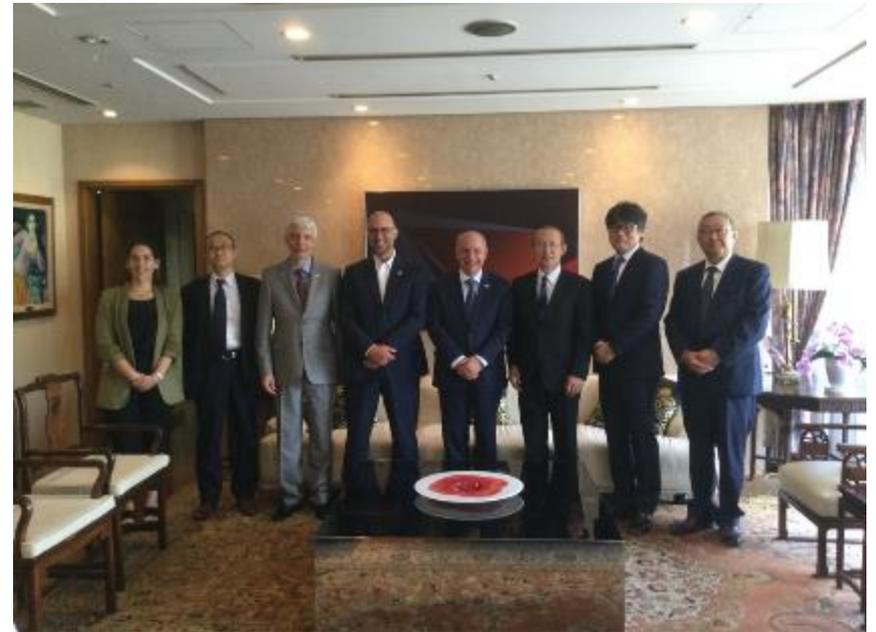
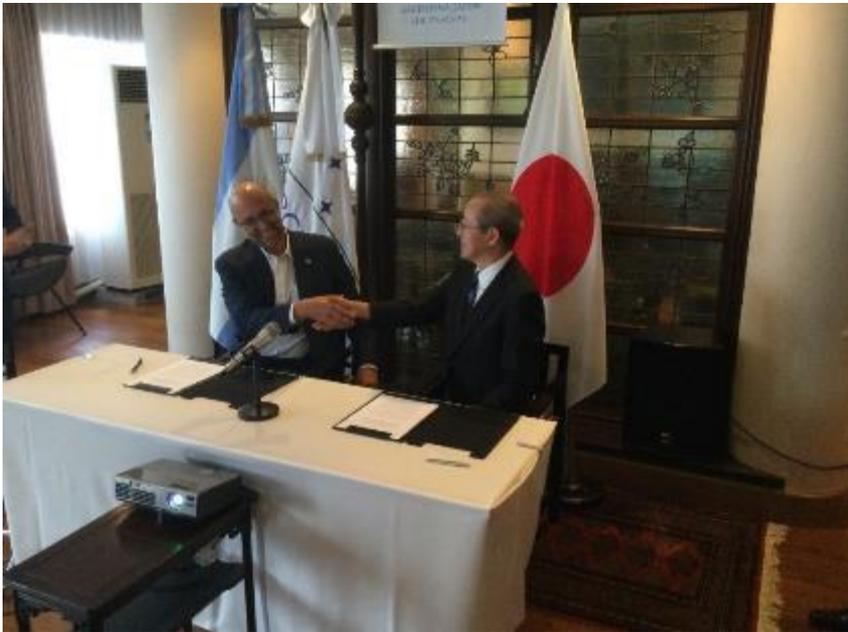
5. 国連工業開発機関 (UNIDO) と契約締結 (パキスタン食肉産業の近代化に向けて)

2020年9月



6. アルゼンチン食肉科学貿易研究所 (ICOCA) と協定書締結

2023年7月



7. ベトナム国立農業大学(技能実習生送り出し機関) ベトナム国『農業人材開発プロジェクト』(JICA事業)

2023年6月



7. ベトナム国立農業大学(技能実習生送り出し機関) ベトナム国『農業人材開発プロジェクト』(JICA事業)



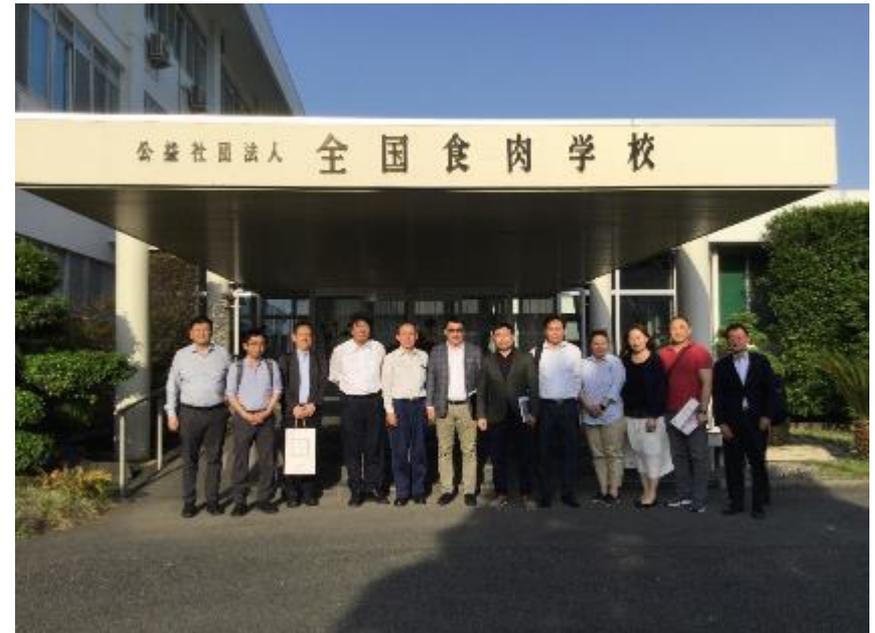
8. 海外からの研修生

中華肉品協会様(台湾)2023年3月



『モンゴル国 農牧業バリューチェーン
マスタープランプロジェクト』

(JICA事業) 2023年5月



9. 高校生の「ものづくりマイスター」 (厚生労働省事業)

群馬県職業能力開発協会主催



県内7つの高校の食品系学科の生徒さんたち
年10回で約200名

10. 和牛甲子園

初回から審査員を派遣
副賞として最優秀賞のロースハムと奨励賞のベーコンを提供



2024年1月18日（木）・19日（金）開催

11. 全日本大学対抗ミートジャッジング競技会

食肉産業セミナーに毎年参加



12. 大学等教育機関との連携

- 麻布大学
- 鹿児島大学
- 高崎健康福祉大学
- 東京農業大学
- 東洋大学
- Argentine Institute of Meat Sciences and Trades (アルゼンチン)
- Culinary Institute of America (USA)
- Cornell University (USA)
- Drexel University (USA)
- Fleischerschule Augsburg (ドイツ)
- University of Veterinary & Animal Sciences, Lahore Pakistan (パキスタン)
- Vietnam National University of Agriculture (ベトナム)

13. 様々な改善 (1) 実習の安全

ダブルレール化



まな板の軽量化



メッシュのエプロン



メッシュの手袋



13. 様々な改善 (2) 実習環境整備

掃除道具の5S



ソックダクト



13. 様々な改善 (3) 実習室

調理教室の改修



食肉製品包装室の増築
(ワンウェイ化)



SQF認証取得 2019年1月

食品安全マネジメントシステムの国際規格



ベーコン、ハム、
ソーセージの

原材料受入れから
製品の最終出荷ま
で。



13. 様々な改善 (4)その他

太陽光導入 2012年度



玉村八幡宮による学校の安全祈願



14. 地元玉村町と

(1) 夏休み「肉の食育体験」



メディアの方々と共に
～生活者に「お肉」を発信～

「あしたが変わるトリセツショー」 (NHK) 2023年6月



映画「新解釈三國志」2020年12月



あさイチ (NHK) 2019年10月



遠くへ行きたい(NHK)2018年7月



ヒルナンデス！（日本テレビ）2017年10月



日本経済新聞(土曜版) 2017年10月

S1

【日経新聞】

日本経済新聞

2017年(平成29年)10月28日(土曜)

INDEX

学んでお得
パーティー「ちょい借り」で盛り上がる
買い物上手
ホッカホカのグルメ家電でおいしい秋を

NIKKEI プラス1

カラダづくり
太さだけではダメ 3代からの筋肉維持
食の履歴書
古舘伊知郎さん 12年間の楽園弁当生活
くらし物語
スピード洗車術 マイカーに輝き戻るか

何でも **ランキング** お肉の基本 知ってる?



1

和牛には4種類あるが、
そのうち黒毛和牛は何%程度?

①98% ②68% ③38% ④8%

2

国産豚肉のうち、3品種を掛け合わせた
「三元豚」が占める割合は?

①75%以上 ②55% ③35% ④15%未満

毎日食べているお肉。
身近な食材なのに、知っているようで
実はあやふやな知識も多いのでは。
家畜から料理まで、お肉クイズで
確かめてみよう。(答えは2面に)



上毛新聞オピニオン(2020年12月～2021年10月 7回連載)

視点

「お肉の学校があるんですか?」とよく言われます。お肉の学校は日本に二つあり、そのうちのひとつである公益社団法人全国食肉学校が玉村町にあります。

1970年代に日本の食肉消費が飛躍的に伸びたころ、それを賄うために九州や東北・北海道など畜産が盛んな地方に、数多くの「産地食肉センター」が建設されました。しかし、そこで働く技術者が圧倒的に不足していました。全国食肉学校はそのような社会情勢の中で、畜産振興事業団(現在の独立行政法人農畜産業振興機構)とJFA全農などの農協グループが出資して、73年に設立されました。

「なぜお肉の学校が群馬県の玉村町にできたんですか?」とよく聞かれます。それは、食肉学校の必要性を説き、全農などに学校の設立を働きかけた群畜連(現在のJFA高崎ハム)の故関口六二氏がおられたからです。

当時から本県は全国有数の畜産県で、県食肉卸売市場は豚肉処理頭数日本一を誇ります。市場の隣接地に学校を構え、日本の食肉加工業界の草分けである群畜連の協力のもと、学生の実習教材である食肉を提供してもらええる環境を整えられたことも理由に挙げられます。

「産学協同による実践教育」と、全寮制のもとの「心豊かな人間形成」の二つを教育理念に掲げ、卒業生を世に送り出してきました。かく言ってもこの学校



玉村町福島

おの 小原 和仁

全国食肉学校常務理事

お肉はおいしく奥深い

の卒業生の1人で、かけ出しのころ1年間寮生活をしました。大学では経済学部で精を盡き、お肉を知らない私でした

食肉学校知ってますか

が、この学校でこれまで一番濃い時間を過ごし、お肉の奥深さやおもしろさを学ぶことができました。そして寮で同じ釜の飯を食べた仲間は今でも大切な友人です。

さて、今から7年ほど前に私は厚生労働省の「ものづくりマイスター」に認定されました。この制度は若年者にもつくりの大切さを知ってもらい、技能の継承や後継者の育成を行う取り組みです。毎年、県内高校の食品系コースからたくさん生徒さんがこの学校に食肉加工を学びにくてくれます。

40歳くらいある豚の半身の枝肉から骨を抜いて、脂肪を整形して部分肉を作り、さらにそれをハム・ソーセージに加工していきます。自分たちの手で作ったハム・ソーセージは何よりもおいしいものです。お肉は正直で、大切に扱えばおいしいハム・ソーセージになっていきますし、手を抜けば良いものは作れません。

お肉を加工することの難しさや楽しさを、高校生の皆さんに肌で感じて心に留めてもらいたいと思います。そして将来、お肉に興味を持った若者が、人々の豊かな食生活に欠かせないお肉の仕事に就いてくれることを、私たちが全国食肉学校の役員員は願っています。

【略歴】全国食肉学校教務部長を経て2018年から現職。1級ハム・ソーセージ・ベーコン製造技能士。ものづくりマイスター。岩手県釜石市出身。東北大学。

「お肉のコラム」(日本農業新聞デジタル版)

2022.9より毎週木曜日連載継続中

お肉のコラム



2023年11月16日

【お肉のコラム】(58) お肉検定

皆さんは今年で第12回目となる「お肉検定」をご存じでしたか? (公社)全国食肉学校、全国食肉事業協同組合連合会(全肉連... [続きを読む](#))

| オピニオン



2023年11月09日

【お肉のコラム】(57) 東北芋煮戦争

東北の秋の風物詩といえば、芋煮会。河原で鍋を囲み、里芋と肉野菜を煮て皆で食べるという行事だが...地域によっ... [続きを読む](#)

| オピニオン

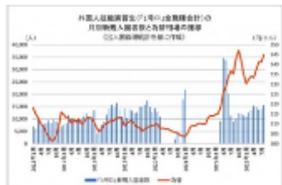


2023年11月02日

【お肉のコラム】(56) 肉の熟成

「お肉はお魚と違って熟成させるとおいしくなる」と聞いたことがある方も多いのではないのでしょうか。おいしさだけでなく、熟成... [続きを読む](#)

| オピニオン



2023年10月26日

【お肉のコラム】(55) 活躍する外国人技能実習生

人手不足のわが国の職場で、今や欠くことができないのが外国人技能実習生です。出入国管理統計によると、新型コロナ感染拡大前... [続きを読む](#)

| オピニオン

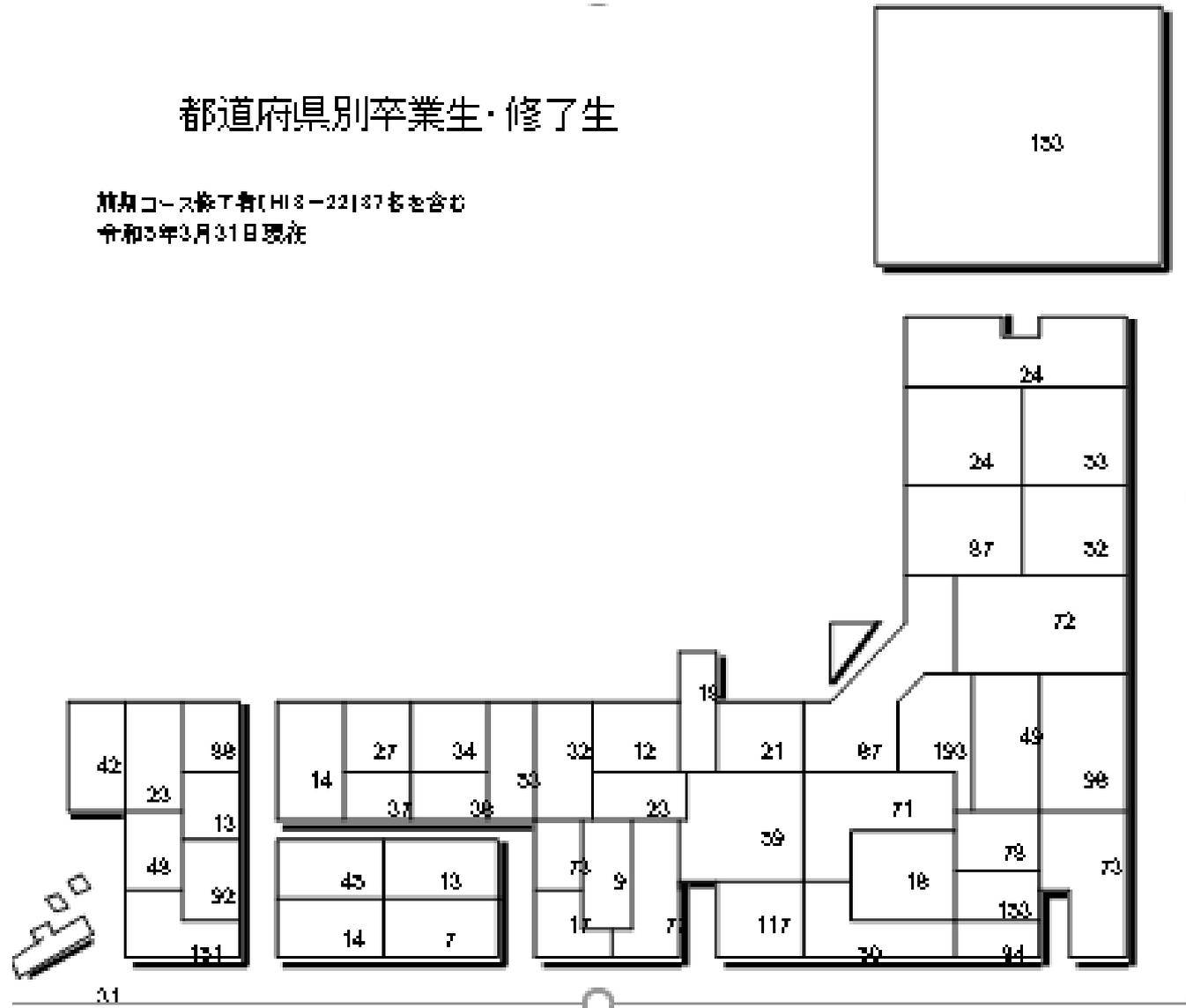
50年を振り返って

～そして未来へ～

同窓会活動

都道府県別卒業生・修了生

前期コース修了者(H18-22)37名を含む
令和3年3月31日現在



関東地区同窓会 2023年2月



この「^{ついたて}衝立」は種市一正氏（本校第八代理事長・
現全農経営管理委員会会長）から寄贈されたものです。

「独掌鳴らず」

両手を打ってこそ手は鳴る、片手では鳴らない。

材質 青森ヒバ

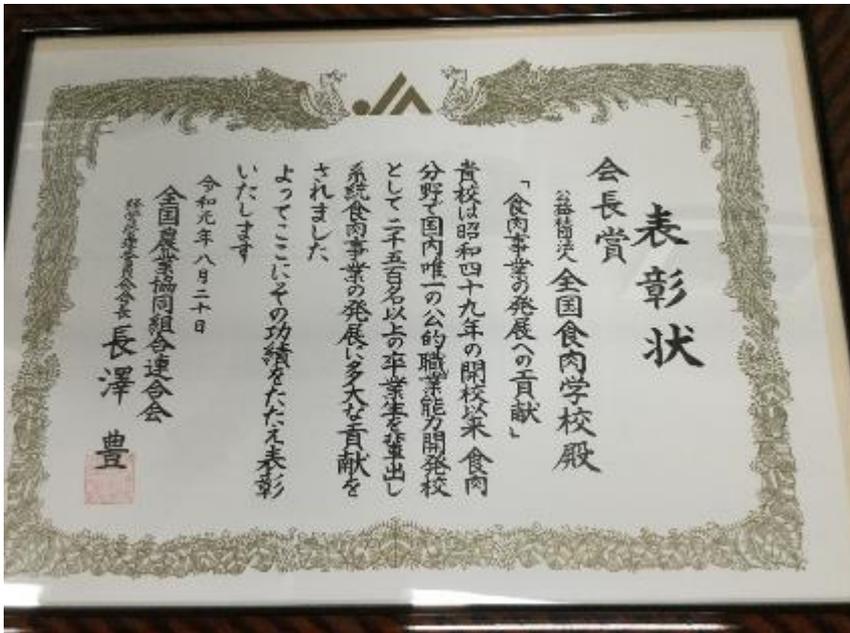
青森ヒバは、木曾ヒノキ、秋田スギとともに日本三大美林のひとりに数えられています。ヒノキ科のアスナロ属の針葉樹で日本固有の樹種です。青森ヒバが一人前に成長するまでには、300～600年の長い歳月がかかります。

平成十七年四月二十六日



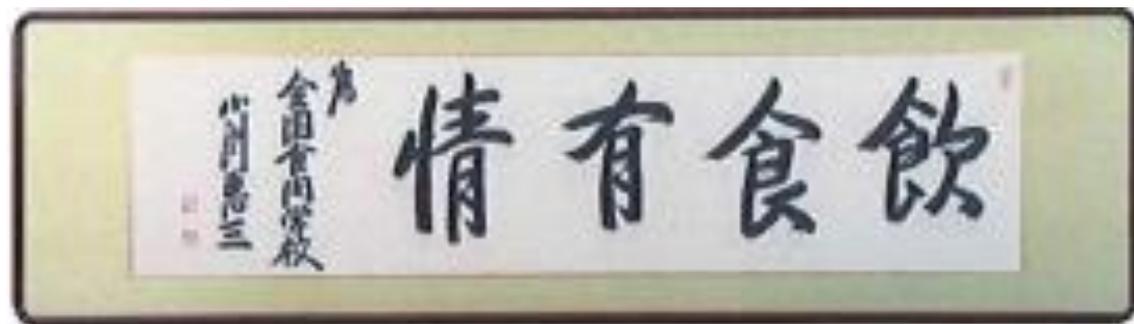
2005年4月

全農会長賞受賞 2019年8月



耐震補強実施 2008年度





畜魂碑 2023年11月



50周年記念誌



創立50周年記念誌
食肉の可能性は無限大

