

玉村 地域みっちゃく生活情報誌® 群馬県で372,000部(6誌)発行しています

Monthly Magazine
TAMAMURA POLISH

玉村ノパリッシュ

9

2016 SEP
vol.19

総発行部数 15,000部 無料各戸配布 14,100部 無料設置 900部
東証一部・名証一部[証券コード:2139]

玉村パリッシュの中広は、東証一部・名証一部に上場しました [証券コード:2139]

フリマARを
表紙にかざすと
メッセージが流れます



公益社団法人 全国食肉学校



巻頭特集

日本の食文化発展を影で支える全国食肉学校

世界に羽ばたけ! 未来の食肉マイスター

特別企画

- 玉村・伊勢崎合同企画 あなたはどっち派? 寿司orラーメン
- cookpadコラボ企画 オリジナル旬のレシピ
- 今月は何しよう!? イベントニュース 地元の求人情報が満載! JIMOJOB

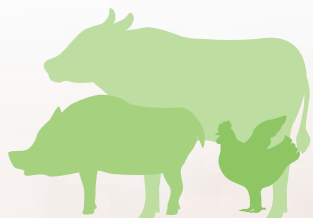
この表紙で
動画が
見られます



App Store Google play フリマARを検索

日本の食文化発展を影で支える全国食肉学校

世界に羽ばたけ！ 未来の食肉マイスター



世界中の食卓においておいしい食肉を届けるため、日本各地から玉村町に結集し、知識と技術を学ぶ若者たちがいる。日本で唯一の公的な食肉の職業能力開発校、公益社団法人全国食肉学校を訪ねた。

40年以上の歴史を誇る食肉のプロ養成機関

普段、私たちが口にする食肉が日本に広まったのは、戦後の復興が進み、食生活の西洋化が急速に進んだ昭和40年代。食肉消費が飛躍的に増えたため、家畜を流通しやすい部分肉に加工する、食肉センターの建設が求められた。

各地で建物の整備は進んだものの、食肉の処理現場では、肉から骨を外し、部位ごとに切り分ける、専門のカット技術を持った職

人不足が深刻化。正しい知識と技術を身に付けた技術者を育成するために、農林大臣(当時)の許可を受け、昭和49年、日本初となる食肉専門の認定職業訓練校、全国食肉学校が開校した。

玉村町が学校の設立地には選ばれた理由は、交通の要衝である高崎駅から近く、全国から集まる学生の利便性の良さ。町内に日本有数の食肉センター「株式会社群馬県食肉卸売市場」があり、実習を行いやすい環境も整っていた。そして、学校誘致の大きな決め手と

ARで動画をチェック!



1

1 真剣な表情で取り組む、豚肉のカッティング実習。豚枝肉を3分割し、骨に沿ってナイフを入れ、部分肉に加工する「脱骨」が一番難しい作業だ
2 食肉知識講座、食肉技術関連講座、経営管理講座など、座学でも幅広い知識を身に付ける



2



3



4



5

3 規則正しい寮生活で、寝食を共にする学生たち
4 バーベキューや体育祭、各月の誕生日会など、親睦と連帯感を育むレクリエーション行事も多い
5 各コースの卒業直前に行われる「卒業記念感謝祭」は、一般の人にも開放。実習で作った精肉やソーセージ、総菜が格安で売られ、朝早くから行列ができるほど人気が高い

なったのが、近郊に工場を構える老舗の食肉加工メーカー「JA高崎ハム株式会社」の存在だ。実習で多くの食肉を使用する同校では、予算を抑えながら食肉を確保するために、企業との連携は不可欠。高崎ハムから実習に使用する食肉調達に協力を得られたことは、学校運営の大きな後ろ盾になった。

開校以来、40年余で巣立った学生は2300人以上。食肉に関する知識と専門技術を培った卒業生は、故郷に戻って技術を伝え、安全で安心な食肉を提供する影の立役者となった。また、日本国内だけでなく、海を渡り、外国で技術指導に従事する人も多い。現在、学生たちは、食肉の衛生

管理や解剖学、原価計算などの知識習得はもちろん、授業の約7割を実技に費やし、カッティング技術や加工技術を習得。ナイフの研ぎ方から、牛・豚・鶏の畜種ごとの切り分けまで、一連の工程が学べる公営の学校は日本に1カ所しかないため、短期間の企業研修に利用する会社も多い。

また、同校では食肉処理技術の維持向上と、技術指導者の育成を目的に「部分肉製造マイスター」の資格認定を設立。正確な技術と幅広い知識を持った、真のプロに与えられるマイスターの認定制度は、食肉関連企業の人材育成において、重要な資格として活用されるようになった。

仲間と切磋琢磨しながら夢に向かって友情を深める

全国食肉学校は、3カ月間の食肉販売科、6カ月間の総合養成科前期コース、1年間の総合養成科の3コースがある。毎年4月に定員の50人が揃って入学し、学生たちは全員、敷地内の寮で共同生活を営む。入学してから約4カ月経った、現在の思いを聞いた。

静岡県の実家が精肉店を営む磯部亮太さん(22歳)は、大学で食肉加工を学んだが、総合的な食肉技術を習得し、精肉店を基盤とした6次産業化を実現するために、



家業を受け継ぎ、事業拡大を図るために入学した鈴木悠美さん(左)と、一流のハム・ソーセージ職人を目指す遠藤恵美さん(右)

入学を決意。「同じ志を持った仲間と過ごすなかで、食肉への思いがより強くなりました」と、笑顔で話す。

一般企業を経験後、家業の精肉卸売業を継ぐため熊本県に戻った櫻木雄一さん(29歳)は、経営者としての技量を培うために同校を訪れた。未来に思いを馳せながら「授業で学んだ成果の発表会や、プレゼンテーションを行った経験を将来に役立てたい」と誓う。

「実技実習が一番楽しい」と、鮮やかなカッティング技術を披露してくれたのは、石垣島からやって来た、高那将嗣さん(18歳)。「技術や知識を学ぶのはもちろんですが、人と人とのつながりを作れたことが、一番の宝物です」。

愛知県で豚の飼育に従事する山本雄大さん(22歳)は、食肉が商品として流通するまでの過程や、良い肉質の見極め方を学び、今後の仕事に生かしたいと考えてい



学生たちが実習で切り分けた、豚のブロック肉。ソーセージやベーコンなどの加工品製造実習も行う。ドイツ伝統製法で熟成したベーコンは、9月から「肉の駅」と高崎ハムの直営店で販売を開始する

る。「将来は、肥育から卸、販売まで事業を拡大し、ここで出会った仲間と共に、食肉業界全体に貢献できるようにしたいですね」。

9月に卒業する前期コース7人を代表して質問に答えてくれた石黒英揮さん(24歳)は、北海道から企業研修生として参加。「会社を与えてくれた絶好のチャンスに感謝し、期待に応えたい」との思いで勉強に励み、あらためて食肉の奥深さに気付いた。卒業後はリーダー候補として会社に戻り、同僚に技術を伝えながら「お客様へのニーズにあった食肉を提供したい」と、決意を語る。

「安全でおいしい食肉を世界中の人に届けたい」という共通の夢を抱きながら、日々勉強に励む、全国食肉学校の学生たち。玉村町で培った知識と技術、そして友情を糧に、未来の食文化発展に、おおいに貢献してほしい。

卒業記念感謝祭2016

即日販売開始!

日時 9月25日(日) 10:30~12:00

場所 全国食肉学校・実習室 玉村町大字樋越1794

TEL 0270-65-2571