

「『ブランド・ニッポン』畜産物の技術開発戦略

—安全・安心な畜産物の生産から消費までを考える」報告

平成14年12月5日(木)～6日(金)、畜産草地研究所大会議室にて、約150名が参加して開催されました。

まず、食品の安全性確保のための諸施策とそれらを支える研究成果及び地域での取り組み事例として、「食品の安全性確保 国際的な動向」(食品総合研究所 永田忠博流通安全部長)、「畜産物の生産段階における衛生管理と食の安全性確保」(大阪府立大学 植村 興教授)、「トレーサビリティシステム導入の背景と課題」(農林水産消費技術センター 湯川剛一郎企画調整部長)、「牛のトレーサビリティシステム」(家畜改良センター 鈴木一男技術専門役)、「牛肉の品種判別技術の開発 —比較遺伝構造分析からのアプローチ」(神戸大学農学部 万年英之助手)、「おい

しい国産肉開発のための研究開発 —ゲノム研究からのアプローチ」(品質開発部食肉特性研 千国幸一室長、品質評価研 佐々木啓介研究員から「畜産物の品質評価法」に関するコメント)、「『新産直鳥取牛(若齢牛)』について」(京都生協 福永晋介マネージャー)が話題提供されました。

これらの報告のまとめとして、落合飼料資源研究官から「自給飼料資源を活用した畜産物の生産と今後の研究方向」が提案され、農水プロジェクトの概要について小川家畜生産管理部長から現状が追加報告されました。会場からも終始活発な発言があり、ここで提起された問題点は今後の新たな試験研究に活かされて行くこととなります。

(家畜生理栄養部 松本光人)