

SPF 豚肉に関するキャンペーンの紹介

ホクレン 畜産生産推進課 考査役 宮内 一典

平成9年2月24日(月)、札幌市において『北海道 SPF ポーク料理の王国』が開催されました。

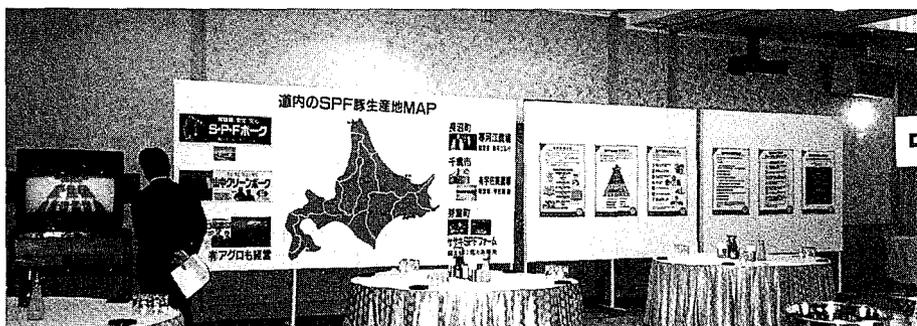
この催しは、ホクレン農業協同組合連合会と北海道養豚協議会（北海道の養豚生産者の団体）の主催、北海道、日本 SPF 豚協会等4団体の後援を得て、札幌東急インの大広間を貸し切って開催されました。北海道産の豚肉消費拡大キャンペーンの一環として実施されたものですが、最近の小売り、流通機関における“SPF 豚肉”のネーミングが、いわゆる自称 SPF 豚肉を含めて混乱が生じており、日本 SPF 豚協会の認定農場産の豚肉と、それ以外の豚肉との味覚、安全性の違いについて、関係者に正しい認識を持ってもらうために企画されました。

会場には、北海道内の豚肉に関する小売り・飲食関係、消費者・栄養士関係、製造・卸業関係、生産・関係団体関係、報道関係等、約360名が参集し、ホクレンの木原副会長の開催挨拶、道の佐

藤課長補佐より“北海道としても今後 SPF 豚の普及拡大に協力していく”旨の来賓挨拶の後、午後6時30分より『北海道 SPF ポーク料理の王国』SPF 豚肉求評会が開始されました。

会場では、まず日本 SPF 豚協会会長の赤池洋二氏より、協会の認定農場産 SPF 豚肉の説明と、本物と偽物を見分ける目を持ってほしいとの意見が披露され、その後、創作料理コーナーとして札幌東急イン料理長の解説により、シェフがつくる SPF 豚肉の部位別、和洋中の創作料理の数々として、ロース、ヒレ、カタロース、モモ、バラ、ウデを用いた16品目の SPF 豚肉料理が提供され、その味わいを堪能してもらいました。

食べ比べコーナーとして、SPF 豚肉と一般豚肉を、シャブシャブ、網焼きで比較してもらい、嗜好調査を行いました。アンケート用紙の回収は196名（男性106名、女性90名）で、結果は“総合的なおいしさ”の項目で SPF 豚肉が良いとした



会場内のパネル展示

SPF 豚肉に関するキャンペーンの紹介

人が95.4%、かわらないとした人が4.6%でした。(詳細な内容については後日発表の予定です。)

また、会場では、PR コーナーとしてSPF 豚肉のパネル展示(写真参照)を行うと共に、道産加工品コーナーとして道産 SPF 豚肉加工品の試食と展示があり(4社が参加)、会場内でSPF 豚肉紹介ビデオ・北海道養豚協議会 TVCM 上映がエンドレスで流されました。

会場では、お楽しみ抽選会も行われ、20名に道産 SPF 豚肉加工品が渡され、終了後、月ズレのホワイトデイとして会場に参加した女性120名に道産 SPF 豚肉加工品がホクレンよりプレゼント

されました。

一方、報道関係の関心も高く、道内のTV局のほとんどが取材し、即日、ニュースとして放映したTV局もあり、後日、SPF 豚に関する特別報道を企画、放映したTV局もありました。

今回の求評会は主催者としても初めての試みでしたが、会場での参加者の評価としても好評であり、関係者、消費者に対するSPF 豚肉の正しい認識に効果があったものと思われま

す。なお、主催者は次年度も同様の会を開催する予定を組んでおり、このような催しを重ねることにより、SPF 豚への認識も徐々に改まっていくものと思われま



食べ比べコーナー



お楽しみ抽選会