

## FOODEXに出展して

日本SPF豚協会・㈱シムコ 阿部 宇一郎

日本SPF豚協会では、第20回目を迎えたFOODEXに今回初めて参加した。以下はその顛末記である。

### FOODEX（国際食品・飲料展）とは

本展は「食品産業および関連業界の発展、食品流通のグローバル化の促進」を目的に開催されている。今回は、3月7日から4日間にわたり、幕張メッセの日本コンベンションセンターにおいて開催された。

今日、外食産業の市場規模は約20兆円であり、食品産業も外食産業と共に成長してきたといわれている。しかし、景気低迷の長期化するなか、外食・流通企業では利用者／消費者の低価格志向、商品寿命の短命化、健康志向への対応が求められている。

このため食品業界では、生販一体となったマーチャンダイジング、生産・流通・販売体制の整備、営業・業務効率の見直しによるローコストオペレーションの導入、開発輸入の促進など、市場活性化に向けて積極的な取り組みを行っている。

第20回国際食品・飲料展ではこうした食品業界の課題に応えるとともに、今後の食品産業ならびに関連産業の振興に向けて、内外40カ国の食品・飲料を一堂に集め、消費者／利用者が求める新製品・新メニューの開発促進の支援を目的とするものである。

来場者動員計画として下記のプロモーション活動が実施された。

- 全国に35万通の特別招待状を配布  
過去の主要来場者をはじめ、経営トップ・支配人から現場責任者を中心に独自の名簿を作成。
- VIP専用招待状を6千通配布。  
経営トップ層・購買責任者を対象。
- 海外向けに1万通の招待状  
環太平洋地域のホテル・レストランおよび輸入業者に向けたダイレクトメール。

### FOODEXへの出展戦略と構想

基本的な考え方として、「最近SPF豚肉への関心がきわめて高くなっているの、日本SPF豚協会としてPRを行う必要があること」、また「協会会員は企業色を出さないこと」を踏まえて、1994年7月の理事会においてFOODEXへの参加が決定され、出展実行委員会が設置された。同時に展示レイアウト等のプランナーとして㈱ナカデ企画印刷が指名された。以後、8月16日の検討会、9月9日の第1回出展実行委員会において、出展コンセプト、出展テーマ、出展品および運営組織等について徹底的に討議した。以下その内容を紹介する。

### 出展コンセプト

来客のターゲットは量販店バイヤー、フードサービス等であるから、SPF豚肉の特徴と消費のPRに主眼をおき、「わが国のSPF豚肉の特徴」を説明することにより、外国のSPF豚との基準相違を明解に示す。

すなわち、わが国の SPF 豚肉の特徴とは、次の4点に集約される。

- ①豚の健康管理の基準に基づいた生産体系の標準化によって生産されたものである。
- ②日本 SPF 豚協会が実施する SPF 認定制度が大きな支えとなっている。
- ③この仕組みにより、高品質の豚肉が生産される。ここでいう高品質とは以下の項目がクリアされているものをいう。  
風味-におい、味、舌ざわり、脂肪酸  
肉質-保水性、筋繊維(やわらかさ)  
安心-薬剤残留・有害微生物がない
- ④その結果、消費者にとって豚肉生産の仕組みと実態が良く見える、安心への理解が深まる。

#### 出展テーマ

日本 SPF 豚協会の使命は、国産 SPF 豚肉生産システムの基準化であり、下記項目ごとに認定基準を確立・推進していくことである。

- ・生産管理基準
- ・防疫管理基準
- ・生産設備基準
- ・防疫設備基準
- ・生産レコード基準
- ・ヘルスチェック基準

日本 SPF 豚協会の機能と役割は、先ほども述べたように生産者団体として、国産 SPF 豚事業の推進(正しい情報の提供・認定農場制度の実施)による高品質豚肉の安定生産と、国産 SPF 豚肉の啓蒙活動(高品質豚肉への消費者への理解と消費を促すこと)である。

これらの生産システムと肉質を紹介・展示することで、次のようなテーマをうたいあげた。

《過去から……今 今から……未来へ》

今 豚肉が変わろうとしている

#### 主な出展品

- ・協会インフォメーションパネル 6枚  
〔次頁参照：利用ご希望の方はお申し出下さい〕
- ・写真パネル 4枚  
1) SPF 子豚 2) SPF 原々種豚場  
3) SPF 豚肉 4) SPF 豚肉加工品
- ・国産 SPF 豚肉のしゃぶしゃぶ試食実演)
- ・ビデオ放映 4巻  
食肉消費総合センター制作の豚肉啓蒙ビデオ
- ・協会発行リーフレット配布
- ・各種豚肉啓蒙リーフレット配布

この中で、「脂肪をさぐる」(日本食品消費総合センター発行)という小冊子300部がわずか数時間で品切れになったことは脂肪への関心の高さを示して、特筆される。

#### 出展実行委員会

空梅雨のある晴れた日の午後、赤池会長から「FOODEX の件だけどネ、実行委員長が修作氏、事務局長を阿部ちゃんと決まったからネ、やってくるネ」と言われた時、何を勘違いしたか「それは良いですねえ」と応えてしまったのが運のつきだった。思うに FOODEX といえば、世界中の酒と、山とつまれたオツマミをタダで飲み食いできる結構なイベントだという情報が頭のすみっこにあったからだろう。世の中、ウマイ話に乗ってはいけない。

初出展ということもあり、住畜、全農、農産工、シムコの各社と3名ずつのメンバーを拠出するといった張り切りようで、鼻息も荒々しくスタート

## 1 SPF豚とは

発育のしゃまになる病気とは縁のない、健康な豚のことです。SPF豚の祖先は帝王切開によって生まれました。その子孫は何世代にもわたって、徹底した防疫管理と最新の飼養技術によって育てられます。当然のことながら抗生物質や抗菌剤の厄介になることはほとんどなく、薬剤残留の心配は全くありません。

**SPF豚はこうして作られます。**

みなさまの食卓へ...

Japan SPF Swine Association

## 2 SPF養豚システム-1

SPF養豚は疾病防除によってのみ成立するので、それを確実にするために、下図のような生産ピラミッドを構築しなければなりません。

現在の生産ピラミッド (1995年1月現在)

- ・住商飼料畜産(株) ・JA全農
- ・伊藤忠飼料(株) ・JAホクレン
- ・日本農産工業(株) ・JA千葉経済連

Japan SPF Swine Association

を切ったのだが、如何せんこういうイベントのプロとおぼしき顔ぶれも少なく、結局ナカテ企画印刷の京美人藤村女史を先生に仰ぐ、メダカの学校が開校したというわけである。

会期までに合計6回の実行委員会を開催したが、日頃より高尚な理念をお持ちの各位が、「トンしゃぶのタレはアレに限る、へっタレじゃいかん」などと毎回大真面目に討論するものだから、藤村女史もまとめるのに大変ご苦労され、人一倍責任感がお強いところへ、なお一層プレッシャーをかけてしまったようだ。その挙げ句は、毎会議終了後に彼女の慰労会を催さなければならなかった。ともかく、先生を中心にメダカの生徒達は仲良く、賑やかに、会期に向け着々と準備を進めたのである。








### いざ本番

開催前日、ブース施工の総点検と備品の確認、担当者によるオリエンテーションを行った。それにしても会場の広大さと装飾の派手さには驚嘆する他なく、それにひきかえわがブースの狭さ、位置の悪さ、地味な色調は正直いってショックだった。


初日、朝礼でマニュアルと担当を改めて確認した後、気合いを掛けあい、いよいよ満を持しての火蓋は切られた。10時開館なので最初は人影もまばらだったが、10時半過ぎた頃から急に客足が増え、リーフレット配りの木下さん(農産工)の姿が見えなくなるやら、トンしゃぶコーナーの浅見さん(シムコ)、鈴木さん(住畜)が「チョット待って下さい!」と叫び出すやら、アッという間にパニック状態になってしまった。

### 3 SPF 養豚システム-2

SPF 養豚を守るためには外部から病気を持ち込まないようにしなければなりません。  
そのためには、

- 1 農場はフェンス等で外部から遮断し、部外者の立ち入りを禁止。
- 2 従業員はシャワーで体を清め、専用の衣服を身に付けて作業。
- 3 決められた SPF 豚農場以外から豚を導入しない。
- 4 場外からの車両乗り入れ禁止。
- 5 SPF 豚専用飼料を使用する。
- 6 消毒しない物品の持ち込み禁止。
- 7 従業員は他の農場や、畜場、食肉工場等に入出入りしない。

このほかにも、防疫の高に必要な規則がこと細かに決められ、実行されています。

Japan SPF Swine Association 

### 4 SPF 豚農場認定制度


日本 SPF 豚協会は SPF 豚農場認定制度を強力に推進しています。  
その概要は、

1. SPF 豚農場認定規則の制定  
① GGP、GP農場認定基準 ② CM農場認定基準
2. 防疫設備基準と評価
3. 防疫管理基準と評価
4. 生産成績評価基準と合否判定

以上を実行するために次のことが求められています。

1. 日常の臨床観察記録とその記録の整備
2. 薬品・衛生費の使用制限と使用明細記録の整備
3. 養豚生産管理記録の整備
4. 定期的ヘルスチェックによる豚の健康状態の確認
5. 防疫設備診断記録
6. 防疫管理診断記録

これらの厳しい基準に合格すると SPF 豚農場認定証が交付されます。認定資格は、毎年同じ手続きを経て更新されます。

Japan SPF Swine Association 

### 5 国産 SPF 豚肉は 安心と美味しさの象徴です

#### SPF 豚肉の特徴

- 1 保水性が良く、調理したとき肉のうまみが逃げません。
- 2 豚肉特有のいやな臭みが全くありません。
- 3 肉の繊維が細かく緻密であるため柔らかく、冷めても固くなりません。
- 4 豚肉本来の風味に富み、舌ざわりがまるやかです。
- 5 特に脂肪の質が良く、うまみがあり、しかもあっさりしています。
- 6 ドリップが少なく、日持ちも抜群です。
- 7 肉質が良いので、高品質のハム、ソーセージ類の原料としてもきわめて高い評価をうけています。

このような SPF 豚肉の特徴は、調理の幅を、広げ、食卓を豊かにします。

Japan SPF Swine Association 


### 6 国産 SPF 豚は消費者に こんなに高く評価されています

#### SPF 豚肉に関するアンケート

(一般消費者150名によるアンケート)

一般豚肉		SPF 豚肉	
良い	普通	良い	普通
<b>やわらかさ</b>			
49.3	43.5	69.1	20.8
<b>舌ざわり</b>			
26.7	66.4	69.8	4.7
<b>脂っかさ</b>			
17.1	54.8	60.6	8.8
<b>総合的なおいしさ</b>			
29.7	68.3	78.0	2.8

出典：東北大学農学部

Japan SPF Swine Association 

しかし正直なもので、トンしゃぶがないとなれば見向きもせずスイスイ通り過ぎて行くではないか。われわれが最も重視していた日本SPF豚協会の使命と役割、国産SPF豚肉の肉質説明を受け持つインフォメーション、テーマコーナーにはほとんど立ち寄らない。

ゆで上がったロースバラの薄切り（1枚20g）に柚子タレをたらしたワンカップ豚しゃぶが出来上がる。それをお盆に15ヶ位乗せて鈴木さん、池田さん（住畜）、岩滝さん（全農）達が歩行中の客にすすめる。これが5～6秒でなくなる。鍋1つではとうてい対応できない。もう1つ準備した鍋の火力が弱くてこれも使えない。鈴木栄一さん（シムコ）が「コンロと鍋を買ってくる！」とすっ飛んで行った。こうなると全ての通行人に食わせるぞとの意地が芽生えてくるから不思議だ。

息つく暇もなく追いまくられ、午後3時半ごろには品切れになってしまった。約2,000人分出た勘定になる。当初、マニュアル実施にあたっては“柔軟な対応を……”を合い言葉に始まったのだが、完全に振り回された格好だ。

2日目以降の混雑ぶりはこんなものではなく、文字どおり目が回る体験をしたのだが、用意した肉140kgで12,000人分をアッサリさばき、なお4,000人分程不足だったのである。しかしながらお客の感応が非常に素晴らしく、その中からいくつか紹介すると、

- ・昔の豚肉の味がする一年輩の女性
- ・豚肉は嫌いだがこれは食える—高齢男性
- ・アッサリで噛むと甘味が出る—全ての人
- ・牛肉より経済的（豚しゃぶ、豚すき）—中年女性
- ・アクが少ない—鍋の中を見た小売店主
- ・この肉を捜していた—とんかつ屋、そば屋、レ



ストラン、ホテル等といったぐあいであり、独身・若者層、主婦層、高年層、食肉取扱いを問わず抵抗なく試食にに応じて下さった方々の声である。

われわれの企図した試食コーナーの目的はこれで十分達成されたわけだが、これだけ期待が大きくなると、今後の生産体制をより一層整備拡充し、他の豚肉と差別する必要から、協会発行のシール使用の早期実施が望まれるところである。

#### ふりかえって

- 1) 主目的であった業界関係者（スーパー、小売りレストラン、ホテル）、マスコミ関係者へのアプローチが十分でなかった。今後こうしたエンドユーザーへの供給のあり方について、流通部会で緊急に検討してもらいたい。
- 2) 協会発行のリーフレットも12,000部手渡したが、この効果も大きいと思う。裏表紙に協会認定のシールが印刷されているのと、表紙のデザインがスッキリしていて目立っていた。
- 3) スペースを広くとることにより、客の流れを緩やかにして、各コーナーへの誘導をしやすくすれば、所期の目的を達成できる。

- 4) 生産者の方も大勢来場され、ぜひ国産 SPF 豚肉の PR 活動に参加したいとその意識を高揚されていたことは、誠に心強いかぎりであった。
- 5) 来年度の出展を考える場合、日本 SPF 豚協会としての出展に変わりはないが、各生産ピラミッドが自由な PR 活動を行えるスペースの確保・提供が必要であろう。
- 6) これを機に、国産 SPF 豚肉をアピールすることに徹底的に集中していきたい。
- 7) 全員の努力が一大パワーとなって見事大成功をおさめた事を共に喜び、最後に、赤池会長が「生産者、流通業界の都合でなく、エンドユーザーの求めている食材のあり方を考えさせられた」と総括されたのを記して締めくくりとしたい。

ブタ・ア・ラ・カルト

International Pig Veterinary Society Congress (豚に関する国際獣医学会議) のシンボルマーク



「豚に関する国際獣医学会」では、2年に一度国際会議を開いており、昨年バンコクで第13回大会が開催されました。開催国は毎回異なりシンボルマークもその都度異なりますので、その中からいくつか選んでみました。