

格付するために肩ロースとロースの切開部分は決められているのか等専門的な質問も出て皆さん、積極的に質問を行っていた。現場を見てよかった。



その後、F棟、E棟、C棟、D棟を外観から視察し、最後にG棟4階屋上より、センター全景を見た。

会議室に戻り、待ちに待ったお昼御飯です。美味しそうな「ミートランド」特製の豪華弁当です。



昼食後、alicの皆さんより、自己紹介を交えた質疑応答がありました、よく話を聞くと、12人中半分くらいの方が入構3年未満でバリバリの若手が揃っている。

名刺を見ると肉用肥育経営課や肉用子牛課、酪農振興課、生乳課、乳製品課など、畜産・酪農の多岐にわたって担当されているのが分かった。

質問内容は「赤身志向と言われているが、同じ価格なら消費者は霜降りとどちらを選ぶか」

「安くて赤身の美味しい肉は作れないのか」

「給食に和牛メニューを活用した施策は良かった。子供に和牛肉を食べてもらうような施策を考えたい。」

「先進国は総じて鶏肉の需要が増えて、牛肉・豚肉が減っている。」

「需要が少ないA5和牛を作り続けていても、消費は頭打ちになる。」

インバウンド需要や輸出が増えていくであろうが、先行き不透明である」

など、真剣な討議になった。