

【今日の話】

# 最近の全日本大学対抗ミートジャッジング競技会の動向

口田 圭吾

全日本ミートジャッジング競技会実行委員会会長  
帯広畜産大学

キーワード：ミートジャッジング競技会, 食肉格付, 大学対抗

第8回全日本大学対抗ミートジャッジング競技会が平成28年3月に開催され、実行委員ならびに関係者の企画進行のもと、55人の参加学生が熱心に競技に参加し、無事閉会した。例年、日本大会上位5人を選抜し、7月に豪州で開催される豪州ミートジャッジング競技会に参加している。本会は、①食肉格付の理論および実際の評価技術を学ぶ機会を提供する、②食肉産業分野の新しいテクノロジーに触れる機会を提供する、③消費者のニーズや期待に触れる機会を提供する、を理念として活動しており、この競技会へ参加したOB・OGのかかなりの割合が、食肉業界に進んでいる。

本会は、理念に賛同いただいた企業・団体の協賛金により運営されており、厳しい社会経済状況にもかかわらず、多数の企業・団体ならびに学協会からの支援を受けていることに感謝しながら大会運営を行って

る。また、協賛をいただいている企業・団体の数は年々増えており、第1回大会の11社から現在では、44社と大きな広がりを見せている。

### 参加大学について

表1はこれまでのミートジャッジ大会参加者を大学別に示したものであるが、第1回から欠かさず参加した大学は、宮崎大学、帯広畜産大学、日本獣医生命科学大学、日本大学、北海道大学、麻布大学、酪農学園大学の7校であり、最近では、近畿大学や北海道立農業大学校などが新たに参加するようになった。特に、第7回大会からは各大学4名以上の参加となり、大学対抗のカラーが強くなりつつある。当初は設定がなかった大学対抗での表彰であるが、第2回大会から取り入れられ、歴代の優勝校などは表2に示した。また、北海道

表1 全日本ミートジャッジング競技会参加校と参加人数

	北海道大学	日本獣医生命科学大学	麻布大学	帯広畜産大学	日本大学	宮崎大学	神戸大学	酪農学園大学	筑波大学	東京農業大学短期大学部	鹿児島大学	東京農業大学	近畿大学	北海道立農業大学校	三重大学	京都大学	総計
第1回大会	10	10	3	7	4	2		1	1	4		3					45
第2回大会	6	5	6	5	5	8	4	1	5						2		47
第3回大会	6	5	7	5	5	5	5	5	5	3							51
第4回大会	5	5	7	5	5	5	4	5	5			1					47
第5回大会	5	5	5	4	5	5	5	5	4	5	3	5					56
第6回大会	5	5	5	4	5	5	5	5		2	5				3	1	50
第7回大会	4	5	5	5	5	4	5	5		5	5		4	4			56
第8回大会	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4			4	4			55
総計	46	45	42	40	39	39	33	32	24	23	13	9	8	8	5	1	407

表 2 歴代の大学対抗の部入賞校一覧

	優勝	準優勝	第3位
第2回大会	北海道大学	帯広畜産大学	麻布大学
第3回大会	神戸大学	麻布大学	北海道大学
第4回大会	帯広畜産大学	宮崎大学	麻布大学
第5回大会	日本大学	帯広畜産大学	宮崎大学
第6回大会	麻布大学	帯広畜産大学	宮崎大学
第7回大会	北海道大学	鹿児島大学	日本大学
第8回大会	北海道大学	帯広畜産大学	近畿大学



図1 第8回大会大学対抗の部優勝の北海道大学のメンバー

大学が優勝回数3回を誇っており、特に、最近の北海道大学は、西邑教授指導の下、ミートジャッジのOBがかなり濃密な勉強をして大会に臨んでくるようになり、その強さが際立ったものとなっている(図1)。他校の参加者は「打倒北大!」という意気込みで、後輩を指導するといった話を聞くにおよび、大学対抗の意味合いが強くなったことや、食肉産業界への思いを強く持ってもらう人材が育成していく姿を見て、将来的、継続的な本会の畜産業界への貢献を期待するところとなっている。

大会への参加人数は、年々増加の傾向にはあるが、東京食肉市場の会場の広さ、競技の進行の制約から、55名程度が最大受け入れ人数となっている。今後、参加を希望する大学が増加した場合、どのように対応していくか、実行委員会で協議していかなければならないが、できるだけ多くの大学から参加していただくことを理念としているので、そのような場合には、多方面から検討していく予定である。

### 競技の変遷

第1回～第5回大会までは、黒毛和牛部門、交雑牛部門、豚部門の3つの部門での競技を実施していた。前述したとおり、第2回大会から大学対抗の部が制定され、4名以上参加した大学がこれに該当した。第6回大会では、黒毛和牛部門と交雑牛部門を統合



図2 牛枝肉部門競技・懐中電灯を使いながら枝肉を熱心に観察する学生



図3 牛部分肉精肉部門の競技・表面だけでなく、形状を頼りに部位名を判断する

し、牛部門としたほか、部分肉精肉部門を試行し(総合得点には加味しない)、第7回大会からは、部分肉精肉部門を正式競技とした。また、第6回大会からは、これまで選択式が主であった回答方式に、記述問題を加え、学生の枝肉を見るポイントや知識を問うようになり、現在に至っている(図2)。

第6回大会から取り入れられた部分肉精肉部門(図3)は、牛や豚の部分肉や精肉を実行委員会で用意し、その畜種、部位を解答するという競技であり、事前にかかなりの勉強、経験をしないと高得点がとれないという特徴を持つ。たとえば、第8回大会の本部門には、牛部分肉4品目、豚部分肉6品目、牛精肉5品目、豚精肉5品目が用意され、その名称を解答してもらったが、200点満点で、最高182点、最低22点、平均119.3点と非常に幅広い得点分布をもつ競技となった。なお、豪州大会に参加した日本大会上位5名のうち、

4名が、この部門の上位5位以内に入っており、事前勉強の効果が、トータルの成績に大きく発揮されることが認識できた。

### 豪州大会への参加

前述したとおり、日本大会上位5名がその年の7月に豪州で開催されるオーストラリアミートジャッジング競技会に参加している。近年は、辻絵美コーチ（神戸大学食資源教育研究センター）の熱心な指導のもと、3月の日本大会が終了してから7月までの間、メールベースのやりとりによる、ホームワークを中心に事前勉強を行っている。また、第6回大会以降、豪州出発の1ヶ月ほど前に、国内の集合しやすい場所に全員で集まり、国内プレトレーニングを実施するようになった。2014年は、東京田町駅近隣に所在する鹿児島大学東京リエゾンオフィス、2015年は神戸市の公民館、2016年は北海道大学で、それぞれ2日間みっちり勉強の進捗状況などの確認をおこなっている。

また、大学によっては、部分肉を見る経験が非常に少ないので、事前トレーニングの際には、各地の食肉を取り扱う業者の方に部分肉を見せていただき、その大きさ、形状などを学ぶ機会を与えている。これまで、東京田園調布の中勢以様、神戸市西区の帝神畜産株式会社様、札幌市西区の東日本フード株式会社・北海道事業部様にご多用中のお時間を割いていただき、部分肉等の見学をさせていただいてきた（図4）。

### 食肉産業セミナー

第1回大会から第4回大会までは、大会初日（およそ3月第1週の水曜日）の夕方までにオリンピックセンターに集合し、オリエンテーションなどを実施してきたが、第5回大会からは大会初日のお昼に集合し、午後



図4 国内事前トレーニングで御世話になった東日本フード株式会社・北海道事業部の方々と一緒に



図5 食肉産業セミナーの一コマ（講師は京都中勢以加藤氏と近畿大学白木准教授）

は食肉産業セミナーを実施するようになった。食肉産業セミナーは、「食肉および食肉格付に関心を持つ全国の大学生が集まる当競技会の機会を活用し、協賛企業様および団体様による食肉産業に関するセミナーを実施することで、学生の食肉産業に対する現状や認識、将来像を学んでもらい、社会人として、あるいは未来の消費者として食肉産業への理解と造詣を深めること」を目的として実施しているものである。たとえば、第8回大会では、(株)ホクビー、(株)ノベルズ、スターゼンミートプロセッサ(株)、(有)京都中勢以、東京食肉市場(株)、日本ハム(株)、JA全農ミートフーズ(株)、(公社)全国食肉学校の8企業団体様に参加いただいた。持ち時間（1時間20分）の半分ぐらいで仕事の内容等について説明していただき、残りの半分の時間は、学生とのディスカッションに使っていただくことで、学生参加型のセミナーとなっているところが大きな特徴である（図5）。

参加学生は、各自の自己紹介用紙を作成し、事前に各企業・団体の講師の方に配布する。講師の方は、自己紹介用紙をあらかじめ読んでセミナーに参加するので、持ち時間の半分をさいて実施している学生とのディスカッションも、非常に活発に行われている。

現に、このセミナーへの参加で刺激を受けた学生が、インターンシップ等で、企業を訪問したり、就職につながった例もあることから、目的通りのイベントに成長しつつあると考えている。

### 特別講演

大会の2日目（木曜日）の午前は、業界の方や研究者をお招きし、特別講演を実施している。各講師、持ち時間45分程度で、ミートジャッジング競技会に参加する学生に対して、業界の深い話や最先端の研究の話などを非常にわかりやすく説明していただいている。歴代

表3 特別講演の歴代講師ならびに演題名（敬称略）

	所属	氏名	演題
第1回大会	東京食肉市場卸商協同組合・副理事長 宮崎大学農学部・教授	腰塚源一 入江正和	食肉の流通と格付 -消費者の食肉ニーズ- 肉用家畜の生産と肉質の制御方法について
第2回大会	東京食肉買参事業協同組合・常任顧問 帯広畜産大学・教授	田中金太郎 口田圭吾	流通業界における食肉の見分け方と選び方 牛脂肪交雑の品種による特徴とその価格への影響
第3回大会	農事組合法人松永牧場・理事 農研機構・畜産草地研究所・主任研究員	松永直行 佐々木啓介	最近に肉牛生産について 「食肉のおいしさ」の消費者科学
第4回大会	株式会社フリーデン・相談役 農研機構・畜産草地研究所・研究員	八日市屋敏雄 本山三知代	私の歩いた養豚人生 肉質研究に関する最近の知見：脂肪の結晶と口溶けについて
第5回大会	(一社)全国発酵乳酸菌飲料協会・専務理事 有限会社農業生産法人のぞき・代表取締役社長	森田邦雄 野崎喜久雄	食肉の衛生管理 -生産から消費まで- 全ては“牛さん”のために。全てはお客様のために。
第6回大会	(一社)日本養豚協会・副会長 農研機構・畜産草地研究所・上席研究員 (公社)中央畜産会・調査役	星正美 勝俣昌也 岩東香織	種豚の生産から手作りハムまで 飼料中リジンによる豚の筋肉内脂肪含量の調整 和牛の輸出戦略
第7回大会	株式会社吉澤畜産・代表取締役社長 帯広畜産大学・助教	吉澤直樹 早川徹	牛肉流通の現状と最近のトレンドについて アミノ酸がタンパク質の特性を変える!? -食肉タンパク質ミオシンの水溶化
第8回大会	2006～2011年日本代表チームコーチ 株式会社前川製作所・食品グループ	Kate Neath 茂呂兄一	How Meat Judging Changed my Life 豚肉(枝肉)の自動処理

所属・肩書きは講演当時のもの

の演者と講演演題は表3の通りであり、食肉産業に携わる身としては、いまでも非常に興味をそそる演題が並んでいる。会場の広さの都合から、一般の方々を入场させることは困難であるのが残念なところである。

### グループディスカッション

当初、このプログラムは、採点ならびに表彰状の作成が、競技終了の12時から表彰式までの間に完成しないことから第3回大会からとりいれられたものである。本企画は、競技会における諸企画や競技を踏まえ、学生が感じたことをディスカッションおよびその結果をプレゼンテーションの形でアウトプットさせ本競技会の効果をより高めるとともに、異なる大学に通う学生間のアカデミックな交流を目指すことを目的とするようになり、学生たちにとっても枝肉を使った競技とともに印象に残る企画として定着するようになった。第5回大会より、参加学生に対して事前に課題を出し、それに対して、A0サイズのポスター用紙に内容を取りまとめ、グループあたり3分間程度のプレゼンテーションを実施するようになった(図6)。

実現不可能な提案もあるが、中には、食肉産業関係者をうならせるヒントとなるような提案もあり、会場は笑いと熱気にあふれている。

### ミートジャッジング競技会の将来について

競技会に参加したOB・OGの就職先を調査すると、その大多数が、食肉産業に関連のあるところに就職している。これから10年ぐらい経過すると、業界の課長クラ



図6 第8回大会グループディスカッション・1位となった「2人仔政策」

スにミートジャッジ出身者がずらりと並ぶような時代が来るかもしれない。

ミートジャッジング競技会は、畜産、特に肉に興味のある畜産をバックグラウンドとして学ぶ学生が一堂に会するきわめて特徴的な集まりであり、それを引率する教員の顔ぶれも、日本の食肉に関する研究では非常に著名な先生方も多数含まれている。

このつながりが、わが国の食肉産業をより発展の方向に導いてくれることを祈念し、本稿を閉じたい。

本稿の写真は公益社団法人中央畜産会から提供をいただきました。