

2024 年度冬期地区交流会報告

今年は、1 月 21 日（火）の東北・関東・甲信越地区交流会を皮切りに、京都、愛知県知立市、福岡県久留米市、北海道苫小牧市の順に全国 5 箇所で開催されました。

地区交流会の参加者総数は、正会員延べ 162 名、賛助会員延べ 305 名、スタッフも含めて、計 477 名となりました。

地区を代表する理事・総代により開催宣言を行い、交流会が始まりました。

金 信彦協会会長の挨拶では、昨年は 1 年間通して「インバウンド」と「円安」の 2 つがキーワードとなった。確かに、過去最多となる訪日外国人によるインバウンド需要の恩恵は大きなものであったが、地域格差があり、必ずしも焼肉店のすべてが当てはまらない。また、「歴史的円安」が訪日外国人の数を加速させたといえるが、そのため輸入牛肉の価格上昇につながり、焼肉店の主力商品のタンやハラミの原価上昇を招き厳しい経営となった。また、この環境は当面改善できるとは思えず、生き残りをかけて前に進まねばならない。といった厳しいものとなった。

次にいつものように懇親会場提供の開催店主挨拶がありました。

続いて、且専務理事より JY 情勢報告として、JF（一般社団法人日本フードサービス協会）の会員売上動向報告では、焼肉店の売上は、他の業態と比べてあまりよくなく、コロナ禍以降の回復も早かったが、ここに来てトーンダウンしている。また、訪日外国人の数や出国日本人の数の比較。牛肉やタン、ハラミの輸入量について。さらに国産牛肉の輸出量が過去最高の 1 万トンを超えた。ことなどがありました。

次に、昨年行われた「焼肉協会の検定試験」の結果についての報告が、担当の安藤理事よりありました。今年も前年同様に、試験日を 8 日間とし、全国各地の試験会場にて検定を行う予定にしているとのことでした。

次に、第 4 回「焼肉料理コンテスト」の開催についての概要説明が、担当理事より行われました。『焼肉店の新定番！温かい麺』と題し、麺料理のコンテストの開催になります。

尚、1 次書類審査で 4 レシピを選出し、11 月の決勝大会で競ってもらいます。グランプリには賞金 50 万円と各賞 20 万円（3 賞）と前回同様に準備を進めております。また、惜しくも、決勝大会には、選出されなかった 100 作品の方々への特典もあり、沢山の応募をお願いし、案内を終えました。

出席会員より近況報告がありました。やはり原材料、水道光熱費、人件費等の高騰という問題・課題が一致したコメントでした。

その後、恒例の賛助会員による商品紹介やサービスの案内等が行われました。皆様、今年度の地区交流会にご参加頂きまして誠にありがとうございました。