

○ ギネス認定で「石垣牛」を全国にPR、串焼きの長さ世界一を記録

沖縄・石垣市および八重山郡のブランド牛「石垣牛」と来年度開港予定の新石垣空港をPRしようと、「石垣牛大バーベキュー大会」が27日、新石垣空港建設用地で開かれた。会場では長さ107.6mに及ぶ石垣牛の串焼きがつくられ、ギネス認定に挑戦、見事ギネス記録を達成した。



当日は母親に付き添われた乳児から100歳を超えるお年寄りなど1,710人がギネスに挑戦した。串焼きには、石垣牛のもも肉300kgのほか、直径4mmで長さ4mのステンレス棒27本を溶接した108mの

串が用意され、5cm角に切られた肉を参加者が両端から刺していった。スタートから約3時間半後にようやく串いっぱい肉が刺され、60本のドラム缶をつないだ焼き台で焼かれた。焼成後の測定ではレバノンの記録(97.5m)を上回る107.6mが確認。ギネス認定には完食しなければならず、中山義隆石垣市長の最後の一口によりギネス認定が確認された。

ギネスへの挑戦は、07年7月の沖縄サミットで各国首脳から石垣牛が絶賛されたことがきっかけになっている。石垣牛の美味しさを多くの消費者に知ってもらい、南の島から日本と世界にパワーを届けたいという思いも込められた。当日は地元住民をはじめ県内外から観光客ら1万5千人が詰めかけ、盛況なイベントに。参加者のひとりで昨年10月から首都圏で石垣牛を本格販売している㈱ミートコンパニオンの植村光一郎常務執行役は、「地域一環で生産から消費までしているモデルが出来上がっていること、地域住民やこの島を訪れている観光客に愛されている石垣牛は銘柄牛として首都圏でも多くの支持を受けることを確信した」と話していた。

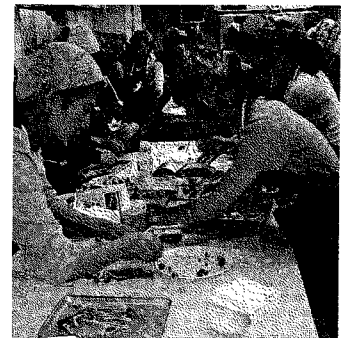
○ ダイエットにはカナダポークが最適と浜田陽子講師—CPIが料理教室開く

カナダポーク・インターナショナル(CPI:野村昇司日本マーケティングディレクター)は11月30日、辻クッキング新宿小田急校で「カナダポーク料理教室」を開催した。会場には、抽選で当選した40人の主婦が参加、カナダポークを使った電子レンジで作るローストポークなどに挑戦、試食でその美味しさを確かめた。CPIは今後、量販店などとタイアップし、料理教室を開催していく。

冒頭、野村マーケティングディレクターが、「カナダは、寒冷な気温とともに、飼育密度が低く病気の発生・感染が起こりにくく、養豚には最適な環境。その中で、進んだ品種改良技術で肉質を追求し、コーンと大麦、小麦を中心にした穀物飼料で、高タンパク、低脂肪、低カロリーの栄養バランスを実現した。きめの細かい赤身と旨みたっぷりの脂身が特長。食べれば、ジューシーで柔らかいのが分かるはず。多くの飲食店で40年以上愛用されており、90年から10年の20年で輸入量は8

倍に増えている」と、カナダポークの特長を紹介した。

講師を務めた料理研究家・スタジオCoody代表の浜田陽子氏は、「ダイエットしているが、たまにはトンカツが食べたい」と話していた。



そんな時は脂肪が少ないカナダポークを選ぶ。もう一つ良い点は、アミノ酸を豊富に含んでいること。体内で生成できず、食物で補うが、そのためにカナダポークは最適」と、カナダポークのメリットを強調した。

会場では、①電子レンジで作るローストポーク②メープルマスタードポーク③レンジで簡単!ぶなしめじとエリンギの豚巻きサラダ—の3品を調理した。