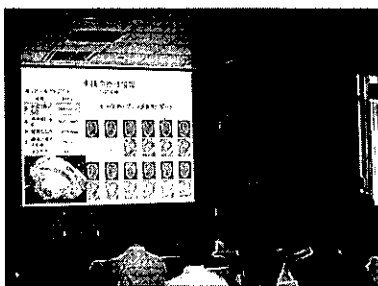


日本畜産物輸出促進協議会が香港で和牛の普及活動行う



日本畜産物輸出促進協議会・牛肉部会は10日、香港の日本人商工会議所中小企業部会勉強会で、日本産和牛の特長と和牛統一マーク利用促進活動の一環として普及活動を行った。勉強会には在香港日系食品・飲食サービス企業、地場食品・飲食サービス企業、さらに香港総商会の100人を超える参加者が集まった。今回の普及事業者は、日本畜産物輸出促進協議会・牛肉部会の日本ハム、ミートコンパニオン、スターゼンインターナショナル、エスフーズ、全農、伊藤ハム。

初めに中央畜産会の伊地知俊一専務理事が和牛統一マークの利用促進活動について説明。日本の牛飼養状況、牛肉生産量、牛肉流通と日本畜産物輸出促進協議会の活動内容を紹介した。続いてミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役からは「和牛の統一マークは本物の日本産和牛の証しである」として、牛肉枝肉格付結果情報、和牛血統登録情報と牛個体識別情報が保証されていることが説明され、子牛の誕生、子牛登記書、耳標装着、素牛生産、肥育農場と愛情をもった個体管理の生産状況をスライドで紹介(写真)。歩留まり等級がA、B、Cの3ランクに分かれていることや、品質等級ではマープリング、肉の色沢、肉の締まりとキメ、脂肪の色沢と質の4項目の審査があること、さらに1頭1頭に血統書が付いていることが説明された。参加者からは「A5やA4グレードの“A”、5や4など数字の意味、さらに4項目にわたっての審査があることを改めて確認できた」と、聴講できたことに感謝を示す意見が述べられた。その後、宮崎産和牛のリップロス、カタロース、鹿児島産和牛のリップロスが試食として提供され、和牛の統一マークで保証された品質のもと、生産地や多様な部位の肉質について特長が紹介された。リップロースはしゃぶしゃぶでそれぞれの食感や風味を楽しみ、カタロースはローストビーフとして提供された。講演を行った植村常務は「歩留まりグレードのA、B、Cと、品質グレードの1〜5について認識していただき、その上で試食を行ったので、多くの人から今回の勉強会は非常に有意義だったと感謝の言葉をかけられた」と手ごたえを語った。

山本農相が「香港Food Expo」視察、輸出拡大の潜在力実感

山本農相は10日から12日まで香港を訪れ、アジア最大級の食品見本市「香港Food Expo 2016」に出席し、日本産農林水産物・食品の品質や安全性について情報発信を行うとともに、日本からの出展者を激励した。山本農相は15日の定例会見で、今回の香港訪問で「日本の農林水産物が世界から高く評価され、輸出拡大のポテンシャルがあることを改めて実感した」と述べている。