



# FOODEX JAPAN 2016 開催

—アジア最大級の食の祭典に国内外から7万7000人が来場—

アジア最大級の国際食品・飲料展「FOODEX JAPAN」が3月8日～11日の4日間、幕張メッセ（千葉県千葉市）で開催された。第41回を迎える今回は79カ国・地域から3000社・団体（国内1200社、国外1800社）が出展、来場者は7万7000人と過去最大規模となった。本稿では、恒例となった「美食女子グランプリ」入選品をはじめ、国内の特徴ある畜産物をレポートする。

消費の鍵を握る20代～40代の女性が「買いたい、食べたい」製品を選び、表彰する美食女子グランプリ。畜産分野から賞に輝いたのは、老舗温泉旅館「東山温泉庄助の湯 瀧の湯（福島県会津若松市）」の「酒彩吟醸漬」。会津産黒毛和牛を醸造味噌と地酒の酒かすに漬け込んだ「プレミアム会津べこ」は、味わい深さと柔らかさが特徴だ。このほかにも株のぼ

りべつ酪農館の「飲むフロマージュ」や飛騨高山ファクトリー(有)の「パンに塗るクリームミルク」などが同グランプリで銀賞を受賞した。

「和豚もちぶた」ブランドのグローバルピッグファーム(株)はFOODEX初出展。子会社の「しばたパッカーズ(株)」（新潟県発田市）が昨年9月に開設した処理場の「蒸気湯剥き処理」を行った皮付き豚肉の展示・試食を行った。

(有)蔵王プロヴァンスファームは地域内の植物から採取した乳酸菌「SK - 669」を使用したヨーグルトを展示。宮城県産業技術総合センターと共同開発したもので、若い女性をターゲットに、扱いやすいアルミパウチを採用している。

上記以外にも数多くの畜産加工品が出展。次回は2017年3月7～10日、幕張メッセでの開催を予定している。（板東 杏奈）



①美食女子グランプリで銀賞を受賞した「東山温泉庄助の湯 瀧の湯」の「酒彩吟醸漬」。②株のぼりべつ酪農館の「飲むフロマージュ」。アントシアニンやポリフェノールを多く含むベリー「アロニア」味とプレーン味を展開。③蔵王プロヴァンスファーム(有)の「倉繁さんちのトロ〜りすっぱい蔵王乳酸菌ヨーグルト」。酸味が強めで、ドレッシングなどへの利用もおすすめのこと。④グローバルピッグファーム(株)のブース。⑤佐賀冷凍食品(株)はレンジで加熱可能な佐賀牛のステーキを紹介。処理工程で硬くならない工夫がされているほか、急速冷凍により肉汁が逃れにくい。1パック120gのもの、高齢者等に向けて80gを展開。⑥紀州うめどり・うめたまご協議会のブース。紀州うめどりには「紀州南高梅」から抽出した梅酢を飼料に混ぜて給与しており、臭みが少なく保水性に優れた肉になるとのこと。鶏ふんを梅の木の肥料に使う循環型農業にも取り組んでいる。⑦有イヨエッグの「米っ娘たまご」。飼料用米を給餌しており、カラーチャートは通常の卵が14程度なのに比べ、米っ娘たまごは2～3程度とのこと。全卵を利用して真っ白な料理・菓子が作れる。⑧マリンフード(株)が展示したのは今年流行が期待される燻製バター。料理に手軽に燻製の風味がプラスできる。⑨株ミートコンパニオンは和食産業展に出展。同社の黒毛和種の輸出向けブランド「WAGYU SAMURAI」をアピールした。ブースには「和牛統一マーク」も。