

れる見方が強いが、第2期作の生育次第では、その後も輸入量が現在の予想より増加する可能性がある。

【農畜産業振興機構】

### 伊で日本食魅力発信 農水省がFAOと共催

農林水産省は、国際連合食糧農業機関（FAO）と共催で6月16日、イタリア・ローマのFAO本部で栄養改善に関するシンポジウムを開催した。同日夜には、駐イタリア日本国大使公邸で日本食・食文化の魅力を発信するレセプションも行われた。

また、イタリアの3都市（ローマ、ミラノ、フィレンツェ）のレストラン計16店舗で、17日から1週間、日本食材を使ったメニューを提供する「日本食レストランウィークinイタリア」を開催した。

同省は、初めてFAO栄養・フードシステム部と連携し、栄養改善に関するプロジェクトを開始することから、キックオフイベントとして共催のシンポジウムを開催した。「和食、地中海食から学ぶ健全な食生活とフードシステムの実現」をテーマに実施した。

レセプションでは、ことしは日本とイタリアが国交150周年を迎える記念すべき年であり、昨年のミラノ博の振り返りも兼ねて日本食・食文化の魅力を発信。和牛や米などを使った和食とイタリアンの紹介および試食などとともに、栄養改善プロジェクトなどの取り組みを紹介した。

日本食レストラン・ウィークは、昨年のミラノ万博での日本館の成功と功績もあり、日本の食材、食文化への関心が高まりをみせており、3都市計16店舗のレストランで、日本を代表する食材として和牛を使った個

性豊かなメニューを各店舗で提供してもらった。和牛は、JA全中およびJA全農が提供した。

### 多様な部位普及図る ベトナム 和牛でイベント



日本畜産物輸出推進協議会・牛肉部会はこのほど、ベトナム・ホーチミンで和牛全部位を対象にしたプロモーションを開催。日本から日本ハム、全農、スターゼンインターナショナル、ミート・コンパニオンが参加した。

高級ホテル経営者と料理人対象の各部位の肉質特徴、カット技量・経営に合った利益確保の方法と適切な調理法などの体験型イベント、大手食品関連総合商社向けの和牛啓もう活動、高級食材販売店と現地レストラン向けの日本産和牛フェアの3部門で構成された。

高級ホテル向けのプロモーションはELTベトナムで行われ、約60人の参加者に対して、一般整形14部位の16ピースとスペック整形28部位の59ピースが用意され、歩留まりによる価格要素、肉質特性、調理方法が紹介された。

会場からの要望で、カタ系からカタロースのチャックアイログとフラップのステーキと焼き肉用、ウデのミスジか

らカルパッチョ、ステーキ・焼き肉用が、ロイン系からヒレのステーキ用、トモバラはフランクステーキとカルビプレートから焼き肉用、モモ系はカメノコ、シンシン、トモサンカク、ハバキ、ウチモモカブリがステーキ、焼き肉、カルパッチョ、握りずし用の柵取りやスライスに商品化された。

そのあと、商品化された各部位が実際に調理され、試食用となった。価格の高いロイン以外に対する興味は非常に高く、肉質特性説明とカット実演を行ったミート・コンパニオンの植村光一郎常務取締役には、会場からカタやモモのスペック整形のアイテムに関して多くの質問が寄せられた。

カット実演では肉目を考慮した切り方や整形方法による歩留まりと調理手法で価格に大きなメリットが出るカタ系とモモ系に関心が集まり「あまり価格の制約を意識せず、和牛メニューにチャレンジすることができそうだ」との意見も寄せられた。

さらに大きなステーキを1枚出すのではなく、カットして少量の盛り付けでも和牛にはインパクトがあるので十分コースとして使用できること、今回部位が多岐にわたるため、反復学習が必要なことが説明された。

総合商社向けのイベントは、サイゴン貿易総公社の本社で行われ、副社長を含む幹部24人が参加。中央畜産会の伊地知俊一常務理事が日本のメンバーを紹介したあと、厳格な格付、個体識別番号による完ぺきにトレースできる血統管理された最高品質の日本産和牛は「高度成長を続けるベトナムで必ず支持されると期待している」とあいさつ。

カット実演ではカタバラ、シンタマをステーキ、焼き肉、カルパッチョに商品化した。ロース以外の価格訴求

部位に大きな関心が集まり、価格提示を関係者に求めていた。

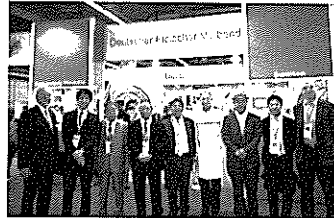
また、販売店とレストランで行われた日本産和牛フェアは高級スーパー「東京マート」、日本料理「花蝶」、焼き肉レストラン「サムライ」で行われ、いずれにもぎわっていた。

〈写真〉④カット実演を行うミート・コンパニオンの植村常務 ⑤さまざまな部位が展示され特長が説明された

## 業界団体

Organization

### ドイツ食肉連合会を表敬訪問 全肉連が友好結ぶ



全国食肉事業協同組合連合会（河原光雄会長）は、ドイツ食肉連合会（DFV、ハインツ・ズース会長）と「IFFA加工品品質コンテスト」に日本からの出品を許可する合意がなされたことを受けて、河原会長および村上幸春副会長が5月7～12日にかけて開催されている国際食肉機械専門展示会「IFFA」併催のDFV主催・品質コンテスト会場に向き、ズース会長を表敬訪問した。

河原会長はズース会長に「IFFA品質コンテストに全肉連組合員が出品する道を開いてくれたことを感謝している」

と謝意を述べた。ズース会長からは「今回は、DFVに和牛を紹介するブースを設けてはどうか」といった前向きな提案も出された。今後も日独両国の食肉業界発展のために友好関係を深めていくことを誓い合った。

ハム・ソーセージの製造技術をアイテムごとに評価する同品質コンテストは3年に1度、IFFAの併催行事として開催されており、歴史と伝統があることや厳格な審査が行われていることから世界的に評価が高く、日本でもこのコンテストで賞を獲得することで技術の高さをアピールする技術者が増えている。

ただ、近年は口蹄疫や放射能問題の影響で、ドイツの食料品の輸入規制が複雑になり、組合員が単独で出品することは非常に困難になっていた。今回は両団体の話し合いにより日本からの出品が許可されたため、ほぼ10年ぶりに日本製品の出品に道が開かれた。

国内手続きが難航し、周知期間が短かったため、今回の出品者数は約20人と限定的だったが、400アイテムが出品され審査を受けた。2019年の次回コンテストでは、より多くの出品が期待される。

全肉連は食肉専門店の経営の活性化、後継者の育成、食肉業界の発展に資するため、ドイツ方式の食肉加工品製造技術を学ぶ研修会を年に2回開催してきた。この研修会は12年間継続しており、修了生は延べ400人に達し、食肉加工品の製造販売を行う店舗も増えている。

しかし、日本では技術の養成、継承を行うシステムが確立しておらず、かねてから「ドイツの品質コンテストで日ごろの研さんの成果を確認し、技術の向上を目指したい」という要望が高まっていた。

〈写真〉④友好関係を誓い合う河原会長（右）とズース会長 ⑤コンテスト会場を訪れた全肉連関係者

### ジェトロの今後の取組方向 食品輸出促進本部開く

ジェトロ（日本貿易振興機構）は6月7日、第10回農林水産物・食品輸出促進本部を開き、関係省庁・団体との間で先般取りまとめられた「農林水産物の輸出力強化戦略」を受けたジェトロの今後の取組方向について共有し、2016年度以降の1県1支援案件を決定した。

この戦略を受けたジェトロの取組みについては、現行の輸出促進本部を「農林水産物・食品輸出戦略実行本部」に名称変更し、食品関連のメンバーを追加するなどして実行体制を拡充するとともに、関係団体との連携を一層強化する。

また、情報の一元的収集・提供に向け、充実したマーケット情報や制度などの情報が容易に検索でき、より幅広いユーザーにとって使いやすいポータルサイトづくりや、8月のFood Expo（香港）への出展規模の大幅拡充、業者の相談対応に関する農林水産省との連携強化、海外バイヤーリストの拡充などに取り組む。

さらに農水省が4月にガイドラインを制定し、新たに設置されることとなった「日本産食材サポーター店認定制度」について、運用・管理団体として、同制度の管理やPRなどに取り組み、今年度認定数1千店を目指す。

同制度は、日本産食材を積極的に使用する海外の飲食店や小売店などを、民間団体などが日本産食材サポーター店として認定。海外で日本産食材を積極的に使用する飲食店・小