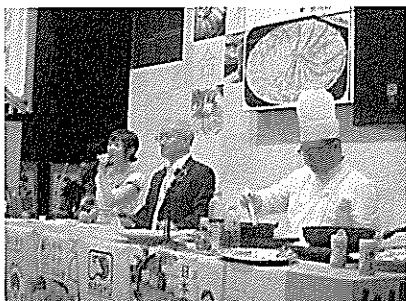


日本畜産物輸出促進協が香港フードエキスポで日本畜産物PR



(第三種郵便物認可) 第9628号

(4) 平成28年〈2016年〉8月19日(金)

食 肉 速 報

日本畜産物輸出促進協は香港フードエキスポで日本畜産物PR
港で開催されたフードエキスポ2016のジャパンパ
リオン内(ジエトロ主催)でバイヤー・高級飲食店
関係者に向け、日本畜産物5品目(牛肉、豚肉、鶏肉、
鶏卵、牛乳乳製品)のプロモーションを行った。香港
は日本産和牛輸出の約3割(2015年、532t、
30億円)を占める市場。今回、これまで和牛が培つて
きた価値と認知度、そして現地の信頼をもとに「日本
畜産物「高品質・高級」というメッセージを掲げ、豚
肉、鶏肉、鶏卵、牛乳乳製品の需要拡大へつなげる機
会として催された。

今回のジャパンパリオンは251団体、出展面積1746m²、194小
間と最大規模になつており、そのうち12小間を同協議会が使用。特設ステ
ージとそれぞれの輸出部会ごとにブースを設け、PR活動を行つた。また、山
本有二農水大臣をはじめ、日本から多数の国會議員も訪れるなど活況となつ
た。オープニングセレモニーで山本大臣は今回のテーマである「味わおう 日
本の“味力”」に触れ、日本産食材の素晴らしさと安全性についてPRした。

講演では、中央畜産会の伊地知俊一専務理事が日本畜産物について、5品
目のロゴマークを紹介。肉用牛飼養状況と牛肉生産量、乳用牛飼養状況と產
乳量、養豚の状況と産肉量、ブロイラー飼養状況と銘柄鶏、さらに採卵鶏飼
養状況と生産量について、それぞれ説明した。

また、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役は「日本畜産物&おも
てなし日本料理」と題し、同じく5品目の特長を解説。和牛肉については血
統登録、脂肪交雑、和牛香、格付を説明し、和牛のすき焼きとしゃぶしゃぶ
を紹介。豚肉については品種と飼料、軟らかさとこだわりの銘柄、トレーサ
ビリティ、格付を説明し、トンカツと豚しゃぶを紹介。さらに鶏肉について
は地鶏・銘柄鶏・ブロイラーの種類と特長、健康的機能性、和食に欠かせな
い食材、食鳥処理の安全性を説明し、鶏すき、焼き鳥と竜田揚げを紹介した
ほか、鶏卵や牛乳乳製品についても詳細な説明を行つた。そのあとは輸出部
会ごとのPRセミナーとなり、人気の和牛をはじめ、鶏肉部会では「東京シ
ヤモ」が紹介されるなど、それぞれ特色のあるPR活動が行われ、どの部会
も終止にぎわつていた。

講演を終えた植村常務は「今回は山本農水大臣、林芳正・元農水大臣ら国
会議員の随行があり、農林水産業輸出力強化戦略の輸出額1兆円目標につい
て現実味が感じられ、武者震いを覚えるのと同時に総力をあげての取り組み
に一体感と将来性を感じた」と述べた。