

が求められているか情報を集め、できるだけニーズに合った商品作りを目指している。日本の品質に対する要望は高く、日本向けのコースは霜降りであり、良いトンカツができることが求められる。バラは、肉と脂のバランスが求められる。農場レベルで飼料などを設計するとともに、工場レベルでも日本のカット機械を導入してポーションカットを行っている。現在、バラスライスなどを扱っており、顧客の求める規格は細かい中で、ニーズを踏まえ提案していく。

—この数年間、日本や米国ではPEDの影響を受けたが、アグロスーパーの対応は。

チリは、地理的に四方を砂漠、山脈、海に囲まれ病原菌は入りにくい。PEDが米国、カナダで発生し、ペルー、コロンビアでも発生した。PEDは、それ以前はあまり知られていなかった。チリは、リスク軽減へカナダからの種豚の輸入を2年間止め、この間、研究が進んだことで再開したところだ。ペルー国境では、飼料の輸入を禁止し、車・トラックの消毒を行った。その結果、PEDの発生

はなく、生産への影響もなかった。

—世界的にアニマルウェルフェアの関心が高まっている中で対応は。

農場での肥育時点からストレスを与えないように配慮し、作業員も手厚い肥育を行うように入社時に1カ月間の研修を行う。管理者、チーフ、獣医、品質管理担当などを含め基本的な戦略・方針を作り、外部機関が毎年監査に入る。と畜場へ運ぶトラックでも、ドライバーはストレスを与えないように作業することが求められ、ゆったりできるように1台に何頭乗せるか判断し、3時間以上移動する場合は休憩を取り水を与えるなどの対応を行っている。これらが肉の品質、味に影響することは十分理解しており、厳密に行っている。

さらにチリ国立大学、私立のマジョール大学と協力し、ストレス軽減の研究を行っている。子豚にゲームをさせたり、母豚に音楽を聞かせるなどの研究を行っている。45カ国以上に輸出する中で、規制の厳しい国があり、さらに向上するように努力している。

### ○ 首都圏ミートパッカー輸出推進協議会が日本産食材サポーター店認定団体に タイのレストラン「WAGYU SAMURAI」など2店舗をサポーター店に認定

日本貿易振興機構(ジェトロ)はこのほど、海外における「日本産食材サポーター店の認定」を行う認定団体として、首都圏ミートパッカー輸出推進協議会(代表理事:㈱ミート・コンパニオン阿部昌史代表取締役)を認定した。

農水省が日本食・食文化の海外発信を強化する観点から、4月に「日本料理の調理技能の認定に関するガイドライン」及び「日本産食材サポーター店の認定に関するガイドライン」を制定。同協議会は、日本産の優良な食肉について、世界に向け正しい知識の普及と認知度向上への取り組み、輸出拡大活動を行っていることから、日本産食材サポーター店認定団体として名乗りを上げていたもの。今後は、同制度の認定団体として、PRに取り組み、日本産食材を積極的に使用する世界各地の飲食店や小売店を認定し、海外需要拡大をめざしていく。

同協議会は9月26日、海外で日本産食材を

積極的に使用している飲食店・小売店「日本産食材サポーター店」として2店舗を認定した。認定した店舗は、タイ・バンコクで、日本産和牛をメインとした料理を提供している「Restaurant WAGYU SAMURAI」

(写真)と、日本産和牛や和牛を使用した加工品を販売している「Samurai Meat Shop」。同協議会は、引き続き日本産食材サポーター店を募集、各国のサポーター店と連携して、オールジャパンで日本産の海外需要拡大に取り組み、輸出促進活動に努めていく。

