

## 日本畜産物輸出促進協がスペインで和牛のプロモーション



日本畜産物輸出促進協議会・牛肉輸出部会は10月23日にかけて、スペイン・バルセロナで行われた「ストラン・ホテル関係者向けの展示会「Forum Gastronomic」で和牛肉のプロモーションを行った。参加事業者はミートコンパニオン、伊藤ハム、エスフーズ、全農インターナショナル欧州、ANZCO FOODS UK。あいさつに立った中央畜産会の伊地知俊一専務理事は和牛統一マークの紹介、和牛の飼い方、和牛肉の特徴を紹介しながら日本産和牛の素晴らしさを訴えた。

今回のプロモーションではミニステージと観客席が設置され、和牛の解説セミナー、和牛のカット実演、日本食・スライス文化の普及、和牛肉の調理実演、参加事業者のPRタイム、和牛肉の試食提供などが行われた。和牛の解説セミナーでは和牛統一マークの紹介、和牛肉の特徴、おいしさの秘密などを紹介し、和牛の正しい知識普及が図られた。カット実演ではリブローズ、サーロイン、ランプ、カタローズ、三角バラの分割・整形・商品化が行われた。日本食・スライス文化の普及ではカタローズのスライス実演後、すき焼きと焼きしゃぶが調理され、和牛香や脂肪の融点にふれ、副食との組み合わせにより季節感が演出されることが紹介された。和牛肉の調理実演ではイチボのステーキ、カルパッチョ、ランプのローストビーフ、ステーキ、焼き肉、カタローズのステーキ、すき焼き、焼きしゃぶ、BBQ、三角バラの韓国風BBQ、リブローズのすき焼き用、サーロインのステーキが観客の前で調理され、4日間で12回のセミナーの中で試食に供された。会場からはスペイン産和牛と日本産和牛の違い、飼養管理、熟成について多くの質問が寄せられた。

講演とカット・調理実演を行った、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役は、日本産和牛について「知名度は高いが、実際に食べた経験者は極まれであることと、和牛の仔牛がスペインに入ったら日本産と同等なものが作れるかという質問には驚いた」と述べた。なお、質問に対して植村氏は「日本産和牛の形成要素として遺伝形質要素50%、餌の配合25%、管理と環境要素で25%であり、和牛の仔牛が手に入っても日本産和牛と同等の物を作るのは難しい」と回答した。

## 「事務所移転」一般社団法人日本ハンバーグ・ハンバーガー協会

一般社団法人日本ハンバーグ・ハンバーガー協会(宮下建治会長)は10月29日に事務所を移転し、10月31日から業務を開始した。新住所は次のとおり。

【住所】〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-5-6 ハムソーゼ  
 ーヂ会館1F▽電話03(6277)3556▽FAX03(6277)  
 3557。