

ニュージーランドは
 食肉協
 貿易経済促進行など
 にも活動していく。日
 これまで52年間にわ

**牛肉の輸入解禁
 など条件付き**

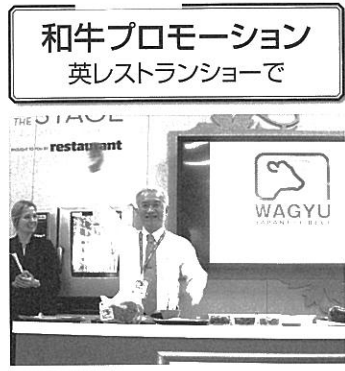
03年に米国でBSE
 症)が発生したあと、
 W (国際獣疫事務局)
 ステータスを中国と同
 国と認めたとともに
 禁止してきたが、農業
 監督検査検疫総局 (質
 22日、連名で公告
 と発出し、条件付きで
 輸入を認めることを公

と、米国産の30カ月
 来の骨付き肉および骨
 亭止措置を同日付で解
 入解禁の付帯条件とし
 サビリティシステムの
 安全に関する検査・検
 したすものに限るとされ

産牛肉の供給不足から
 が急速に増大しており、
 カ諸国を中心に輸入
 区例が相次いでいた。
 牛肉の輸入が解禁され
 国産牛肉の供給不足を
 輸入量はさらに増加す
 れる。

昔条件を満たしたあと、
 再開されるまでには手
 の時間差が生じると思

【機構】



日本畜産物輸出促進協議会・牛肉
 部会は、10月3~5日にロンドンの
 ケンジントン・オリンピアで開催され
 た「The Restaurant Show
 London 2016」で、日本食文化
 との一体的なプロモーションや日本
 畜産物の特徴を生かす調理方法の提
 案を含めたプロモーション活動を行
 った。

開催2日目には特設中央ステージ
 枠を活用し、和牛の解説と現地有名
 シェフによる調理実演が行われ、日
 本からはエスフーズの山路良平・海
 外事業部長、ミートコンパニオンの植
 村光一郎常務取締役、日本畜産物
 輸出促進協議会事務局の菱沼理
 事長、櫻井研理事、大場義和氏が
 参加。

現地からはANZCO FOODS
 UK、Shield Foods、全農イン
 ターナショナル欧州、NH Foods
 UK、TAJIMA-YA UKなどが
 参加した。

菱沼理事長は開催にあたり、日本
 産和牛が唯一の純粋和牛であることを
 強調。その希少性、血統、厳格な
 格付制度、個体識別番号によるトレ
 ース制度、肉質の優位性を説明した。

グランドフロア内の日本産和牛ブ
 ースのミニステージでは連日セミナ
 ーと試食が行われ、植村常務は和牛
 の格付を品質グレードと歩留まりレ

ードに分け、分かりやすいように枝肉
 やロースの断面を示しながら説明。
 モモとロースの肉質と特徴にあった
 調理例を示し、すき焼き、焼きしゃぶ、
 バーベキュー、ステーキなどを試食と
 して会場で提供した。

そのほか、現地日本食レストラン
 のNasdai氏は和風ローストビーフ
 創作すき焼きの実演と試食、現地有
 名シェフのDaniele氏は、現地の調
 理技法でローストビーフ、カルパッチ
 ョの料理実演と試食を行った。とくに
 部位、肉質を考慮した火入れで調理
 された、ロースとモモのステーキ試
 食には人気が集まり、和牛ブースの周
 囲は大変な人だかりとなった。

中央特設ステージでは、植村常務
 とDaniele氏がタッグを組み、植村
 常務が「和牛の統一マークが保証す
 るもの」と題して日本産和牛の肉質特
 性、血統管理、飼養管理、トレース、
 格付制度を説明。Daniele氏がモモ
 肉を調理実演し、ローストビーフ、カ
 ルパッチョを振る舞った。

植村常務は「数件の精肉売り場を
 視察したが、並んでいるのはロイン系
 に限られていた。ただし、今回の実
 演で行ったモモ系のローストビーフや
 ステーキ、カルパッチョなどは、来場
 した現地シェフから受けが良く、興味
 をもってもらえたことは大きな収穫だ
 った」と感想を述べた。

〈写真〉食べ方提案を含め和牛の特長
 をPRした

業界団体

Organization

**中出氏が新理事長に
 全国食肉学校が理事会**

公益社団法人全国食肉学校は、9
 月27日午後4時から東京都大手町

のJAビル
 本健治代
 後任に全
 篤伸副会
 経営管理
 委

中出新理
 ならけん
 常
 理事専務
 理理事長
 全農総代
 会会長に
 選任

就任にあ
 事長就任
 問題や食
 のあるが、
 学
 して輝く
 未
 割を担っ
 て
 さまの思
 い
 めて、勉
 強
 いのでご
 協
 学校経営
 に

また岡本
 広く食肉
 の
 めてきた。
 理者講習
 会
 習制度試
 験
 組み、食
 肉
 だいた。今
 国民の負
 託
 めてほしい
 述べた。

〈写真〉中出

「仙台牛
 10月9日

仙台牛銘