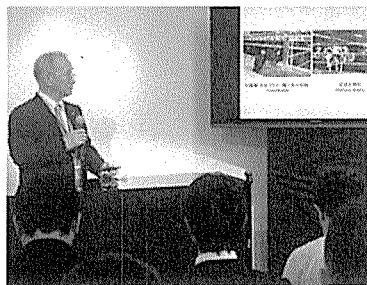


シンガポールで和牛に加えホルスや交雑種のプロモーション



農水省が主催する日本食フェスティバルが9～10日、シンガポールの伊勢丹スコッツ店1階イベントホールで開催され、それに合わせて9日にはジャパンクリエィティブセンターで日本産品セミナー・レセプションが行われた。同イベントは、日本とシンガポールの外交関係樹立50周年を記念してキックオフイベントとして行われ、森山農相も参加。日本畜産物の関係者は日本から20人、現地関係者6人の合計26人で構成された。日本食フェスティバルでは、牛肉セミナー・好調査、鶏卵好調査、豚肉好調査と試食が行われた。牛肉は、これまで和牛に絞り込んだプロモーションが行われてきたが、今回初めて乳去勢肥育牛、交雑種も含め、日本産牛肉全体が紹介された。ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役(写真右)は和牛以外の魅力に触れ、個体識別番号による完璧なトレース、厳格な15段階に及ぶ格付方法と愛情をもって飼養管理されていることなどにより、和牛のように超高級ではないものの、上質な肉であることを強調。さらに、乳去勢肥育牛はドライエージングの手法で一層高品質になることが紹介された。試食では和牛、交雑種、乳去勢肥育牛、さらにドライエージングした乳去勢肥育牛肉が試食として提供された。ドライエージングされた乳去勢牛肉については「最高」「良い」「普通」「あまりよくない」の4段階の選択アンケートを行った結果、98%が「最高」を選択する結果になるなど、すべての日本産牛肉が高い評価を得た。

一方、日本産品セミナー・レセプションのセミナーは、農水省の櫻庭英悦食料産業局長のあいさつで始まり、中央畜産会の菱沼毅顧問が日本畜産の位置付けや生産体系、日本産牛肉の特性などを説明。植村常務は画像を示しながら、日本産の牛品種やそれをさらに向上させるためのエージング手法を紹介した。その後のレセプションには、各界を代表する100人を超える招待客が来場し、盛大な催しとなった。とくに関心を集めたのは鹿児島産の和牛を使ったすき焼きと、ドライエージングの乳去勢肥育牛サーロインのステーキで、参加者からは絶賛の声があがっていた。植村常務は、ドライエージングの乳去勢肥育牛肉について、現地でのエージングは16日間、3℃+1℃で管理されており、キメが詰まって脂肪交雑も浮き立ち、円熟したまるやかさが強調されているため、理想的な仕上がりになっていると評価。「和牛を中心として他の日本産牛肉をアピールすることは、成熟してきている市場活性化には絶対必要」と話し、森山農相と和牛統一マークを張った鹿児島和牛のすき焼き用皿盛りを掲げ(写真左)、和牛統一マークの重要性を訴えた。