

首都圏ミートパッカー輸出推進協議会がタイで和牛プロモーション



首都圏ミートパッカー輸出推進協議会(代表理事 〓 阿部昌史ミートコンパニオン社長)は先月末、バンコクのクラウンプラザホテルで在タイ日本大使を含む120人以上を集め和牛のプロモーションを3部構成で行った。第一部は、阿部代表が協議会の趣旨と活動内容を紹介するあいさつで始まり、講演は上里ファームの植井敏夫社長が、自社の600頭いる牛群の管理に触れ、「彩さい牛」の優位性の後、育成時期、肥育時期の飼養管理が個体ごとに管理されていること、日本独特の稲わらが粗飼料に使われていることや親子三代まで血統が標記される仔牛登記書の話しや家族同様に愛情を持って牛に接していることを説明。

さらに原田畜産食品の横瀬文男統括部長が、東京食肉市場の仲卸で毎日競り場に立ち、日本全国の銘柄牛を取扱うプロ集団であり、多い日には850頭以上の牛枝肉が競りにかけられ、北は北海道から南は九州・沖縄までの優秀な牛が集まる日本最高峰の牛肉市場で、いかなるニーズにも対応できる集団だとアピール。また衛生管理や最新のコンピュータ管理された商品にも触れた説明。最後に、「ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が「日本の厳格な枝肉の格付け」と「和牛の食文化・すき焼きのおもてなし」についての発表があった。

第二部は、植村常務から和牛の部位説明としてロイン以外のカタやモモの紹介とリーズナブルなメニュー提案も出来ると説明。またチャックアイログ、チャックフラップなどの部位の肉質特徴と調理用途の紹介が行われた。カット実演は、チャックアイログからステーキ、焼肉、薄切りスライスが肉質特徴にあった商品化とリブロースを使ったスライス肉を花びらにした華盛りが大皿の上で花開き会場から一斉に拍手が沸いた。第三部の試食会では在タイ日本大使館の佐藤重和特命全権大使が「攻めの農業」に触れ、「和牛は日本の冠たる食材であり、日本食レストランは2千店舗を超え日本文化としての食材「和牛」が益々売り上げを伸ばすことを期待する」のあいさつ。乾杯の発声はジェットロバンコク事務所の田中一史次長が行い、試食の料理は、ミートコンパニオンが20日にオープンする「すき焼き・しゃぶしゃぶレストラン WAGYU SAMURAI」のスタッフ(写真)による和牛を使った20種類の料理が並び会場は大いに盛り上がった。

「人事異動」農水省食肉鶏卵課(3月1日付)

食肉鶏卵課課長補佐「鶏卵食鳥班担当」(食肉鶏卵課畜産専門官) 蛸名広志
▽食肉鶏卵課畜産専門官(大臣官房政策課企画官) 三原亙。