

○ 和牛輸出プロモーションをバンコクで開催、和牛の特徴、ロイン以外のメニューを提案

海外での日本産食肉ブランドの認知度向上に向けた活動のため関東首都圏の食肉事業でつくる首都圏ミートパッカー輸出推進協議会(代表理事・阿部昌史氏)は2月25日、タイ・バンコクのクラウンプラザホテルで、和牛のプロモーションイベントを開いた。イベントには在タイ日本大使を含む120人が参加し、生産者や流通事業者から和牛の特徴が説明されたほかロイン以外の部位を使ったメニュー提案がなされた。

当日は阿部代表理事が、開会のあいさつで同協会の趣旨と活動内容に触れたあと、上里ファーム(埼玉・上里町)の植井敏夫代表取締役が自社の牛群(600頭)管理に触れ、ブランド牛「彩さい牛」の優位性のほか、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、法規制された個体識別番号によって完璧なトレースができること、親子三代まで血統が標記される仔牛登記書などを説明し、家族同様に愛情を持って接していることが紹介された。

原田畜産の横瀬文男食品統括部長は、東京都食肉市場の仲卸としてセリ場で全国から来る銘柄牛を扱うプロ集団であることをアピール。多い日には850頭以上の牛枝肉がセリにかけられ、北海道から九州・沖縄までの優秀な牛が集まる日本最高峰の牛肉市場において、どのようなニーズにも対応できる集団であると述べ、自社の衛生管理や最新鋭の設備を説明した。

また、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役からは、「日本の厳格な枝肉の格付け」「和牛の食文化・すき焼きのおもてなし」の

2つのテーマでプレゼンテーションが行われ、イールドグレードの方程式の算出方法とクオリティーグレードが「脂肪交雑」「肉の色沢」「肉のきめ締まり」「脂肪の色沢と質」の4項目あることを説明。判断基準と規格をA3、A4、A5のロース断面画像を示すなど具体的に評価基準を示し、そのうえで「和牛の食材としての魅力を十分発揮させるためには、日本の食文化や伝統料理を参考にして活用してもらいたい」と訴えた。

さらに第二部として、植村氏から和牛の部位説明としてロイン以外のカタやモモを挙げ、リーズナブルなメニュー提案ができると説明、展示されているチャックアイログ、トップサーロインキャップ、トライチップ、トップブレードなど全15部位の肉質特徴と調理用途を細かく解説した。カットの実演では、チャックアイログからステーキ(25mm)、焼肉(5mm)、薄切りスライス(2mm)といった肉質の特徴にあった商品化が披露され、リブロースのスライス肉を花びらに見立てた華盛りに、会場から一斉に拍手が沸いた。

そのほか、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、バンコクの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」がますます売上げを伸ばすことを期待するとエールを送った。レセプションでは、ミートコンパニオンが今年20日にオープンする「SUKIYAKI SHABUSHABU RESTAURANT WAGYU SAMURAI」のスタッフ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りを見せた。

○ JAグループが10~11日に国産農畜産物商談会、国産ハンバーグなど

JA全農、JA全農ミートフーズ、全農チキンフーズなどJAグループは10~11日、東京国際フォーラムで第9回JAグループ国産農畜産物商談会を開く。地域を代表する特産品やこだわりの逸品を全国のJAグループ・生産者が出展する。

本紙関連では、全農ミートフーズが国産ハ

ンバーグ全6品、国産牛豚タレ漬け全18品、全農チキンフーズがチキンミートポールやサラダチキンを紹介する。また各地から、黒豚加工品、鹿児島黒牛・黒豚、飛騨牛、上州和牛・上州牛、上州麦豚、とちぎ和牛・とちぎゆめポーク、福島牛、麓山高原豚などが出展される。