



和牛のさらなる知名度向上を目指し――

ロンドン、パリ、ノリッヂで和牛セミナーを開催

2014年の牛肉輸出は、量・金額ともに過去最高となった。うちEU向けは全体の4%を占めるにとどまったが、輸出解禁後、半年間の実績であることを考慮すれば、当地は牛肉の大消費地であり、大きな可能性を秘める市場である。オールジャパン・オール畜産で輸出を促進する「日本畜産物輸出促進協議会」は、EU向け牛肉輸出解禁から1年となる今月5月、和牛の知名度向上と販路拡大を目的に、英国とフランスでプロモーションを行った。その内容をレポートする。

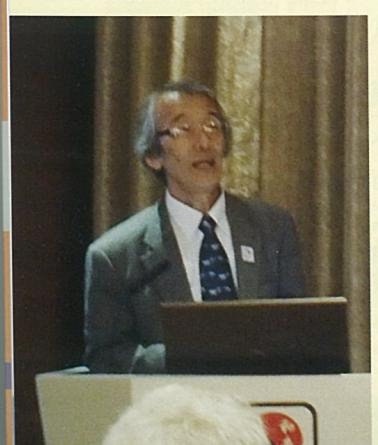
London 林大臣がロンドンで5品目をトップセールス

ロンドンでの和牛セミナーは、5月5日、農林水産省と(独)日本貿易振興機構(ジェトロ)の協力を得て、インターナショナル・ロンドン・パークレーンで行われた。英国で

の和牛プロモーション活動は3回目だが、今回は、和牛のほかコメ、日本茶、花きおよび水産物の団体との共催で実施され、林芳正農林水産大臣も応援に駆けつけた。

▼木村名誉教授が和牛を解説

▼江口氏による実演



▼すき焼きを楽しむ参加者



セミナーは各品目ごとに会場を分けて行われ、和牛セミナーには約80人が出席。日本獣医生命科学大学の木村信熙名誉教授が、和牛の特徴とおいしさの秘密について科学的に解説した。続いて、スターゼンインターナショナル(株)の江口和男氏が、リブロースの原木を見せながらスペックや肉質の特徴を説明した後、かた(うで)の分割やスライサーを使用したスライス実演を行った。また、セミナー会場では、すき焼きの試食もふるまわれた。

セミナー後は、ジェトロ主催のレセプション。会場の和牛ブースに設置したショーケースにはかた(うで)やサーロインを日本スタイルで商品化、トレイパックした小売り商材が並べられた。その場で同協議会の牛肉輸出促進部会幹事の植村光一郎氏が小割り、整形、スライスの実演を行って、和牛の肉質の特性を生かした商品化のコツを披露した。

また、現地の日本人シェフによる和食やホテルのシェフによる西洋料理など、日本産食材を使用した数々の料理が提供され、来場したホテル・レストランの仕入れ担当者らの目と舌に和牛の魅力をアピールした。和牛サーロインのたたきやステーキのカウンターには行列ができていたほどで、関心の高さがうかがえた。

▼牛肉ブースで植村氏が商品化を実演



▼ショーケースに商品化した牛肉が陳列



▼同イベントには、麻生太郎副総理も掛けつけた



▼林大臣が牛肉ブースを視察



▼ショーケースに見る参加者



EXPERIENCE PREMIUM JAPANESE FOOD AND DRINK
Authentic Japanese Agricultural Products as Business Opportunities



▲本イベントの現地協力者
である金子氏(前)とミッシェル氏(後)は通訳も担当

▲和牛生産者である中林氏の
話には参加者も興味津々

▲セミナー会場には約80人が参集

▲和牛を取り扱う仏高級食肉鉄ドゥノー社のジャン・ドゥノール氏も駆けつけた

▲レストラン四季

▲ブロック肉を前にすき焼きを試食する参加者

▲四季の富井シェフと切り盛りする奥さんのまい子さん

Paris パリで高級食肉販売事業者を対象にセミナー

パリでは、5月11日、パリ日本文化会館で高級牛肉卸・販売店を対象とした和牛セミナーを実施。大統領官邸にも牛肉を卸す食肉店オーナーや、メディアにもたびたび登場する食肉業界の長老、仏精肉店・加工肉専門店・惣菜店連盟(CFBCT)の幹部一といった顔ぶれも見られた。

セミナールームでは、参加者からの関心が高い和牛の飼養管理方法などを説明。その後は、キッチンスペースに移動して、カット実演を行いながら、和牛に適した取り扱い、調理方法などを伝授した。また、すき焼き、しゃぶしゃぶ、たたきのほか、ねぎを使った和風

ソースやわさびを添えてステーキを提供し、いずれも日本風に味わってもらった。

日本からの牛肉輸出が解禁となって以来、フランスではメディアで和牛が取り上げられるなど関心は高まっている。一方で、和牛の正しい知識やおいしい食べ方が分からず、取り扱いを躊躇する業者もいるという。こうした中で、参加者からは、「これまで和牛を食べたことがあったが、今回、和牛に合った料理を味わってみて、和牛のおいしさを初めて理解できた」という声が聞かれた。

会場の文化会館は料理学校並みの設備を有し、今後のイベント会場探しの参考となった。

▼エッフェル塔のたもとにある日本文化会館



▼セミナー終了後も参加者からは質問攻め



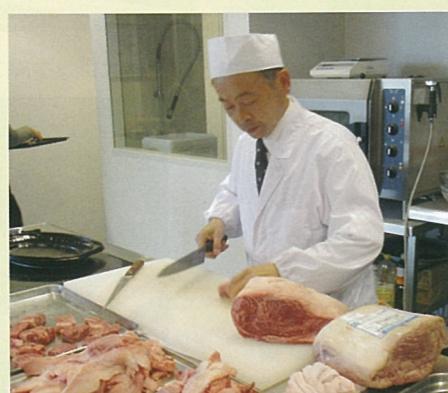
▼シンプルで和牛の味がよく分かると人気だったしゃぶしゃぶ(左)とたたき(右)



▼ステーキにはねぎを使用した和風ソースとしょうゆ、わさびを添えて



▼江口氏によるカット実演



▼仏現地シェフによる和牛料理も試食



▼中林氏による和牛の説明



▼しゃぶしゃぶを参加者本人が体験



▼現地メディアの取材を受ける菱沼理事長



Norwich 英国的小都市でもミニセミナーを実施

ロンドンとパリのセミナーの合間に、ロンドンから電車で2時間のノリッチ(Norwich)で、ミニセミナーを開催した。会場は、日本人の富井俊介・まい子夫妻が経営する日本料理店「四季」。鉄板焼コーナーを借りて行った。ノリッチのレストランシェフや食肉販売店オーナーなど、昼と夜の2部で30人ほどが集まった。

カット実演した牛肉は、目の前の鉄板でステーキにしたり、参加者本人にしゃぶしゃぶ

を体験してもらったりと、和牛を楽しむ工夫をこらして、そのおいしさを存分に味わってもらった。

当日は一般営業も行われており、店内に貼っていた和牛ポスターを見て「注文したい」というお客さんもいた。英国の人口約30万の小都市・ノリッチでも和牛に興味を持っている人が多いようだ。

なお、当日は地元テレビ局が取材にきており、セミナーの様子が翌週に放映された。

海外市場では、和牛について「すぐにも使ってみたい」とする意見が聞かれる一方で、使用しない・できない理由に「ベストな使い方が分からない」との声が挙がっている。今回の一連のセミナーでは、日本の牛肉の伝統料理を通して和牛のおいしさを知ってもらうきっかけになった。しかしながら、EU市場に和牛を定着させていくためには、現地の人々

にも可能な扱い方・食べ方をより一層伝えていく必要があると考えている。

今後、和牛をはじめとするジャパンブランド畜産物のさらなる輸出拡大を目指して、日本と現地双方の関係者と一体となって努力していきたい。

(日本畜産物輸出促進協議会事務局/伊藤 久美・砺波 謙吏)