

特集 「食から日本を強くする」

国産赤身で「毎日食べられる」 テーブルミートめざす

(株)ミート工房拓味と(有)コスモスの取り組み



全国肉牛事業協同組合の組合員である(株)ミート工房拓味では、低脂肪で赤身の黒毛和牛肉「都萬牛」を全面に打ち出し、卸を通さず生産から流通までの事業化にチャレンジしている。

和牛の飼育期間は20カ月ほどだが、同社が取り扱うのは33~48カ月の未経産もしくは経産牛。

きっかけは2010年に発生した宮崎口蹄疫の流行。破産寸前にまで追い込まれた4軒の肉牛飼育業者が立ち上がり、物流革命を起こした。

同社で4軒の生産者の持ち込む和牛の生産経費に歩留りや脂の色、味などの品質評価を加えて枝肉価格を決め、直売をしている。肉用子牛を2~3回生ませるため、素牛コストを抑えることができる。

同組合の組合員である有限会社コスモス(北海道)も、赤身の若牛肉「十勝若牛」で挑戦。生産から加工販売ま

でしている。赤身肉で短期飼育という長期飼育の高級霜降り和牛の造成から考えると180度反対のコンセプト。

ホルスタインやブラウンスイス種の飼育14カ月ほどの若牛肉は、低脂肪で仔牛のようなきめ細やかで柔らかな赤身が特徴。毎日でも食べられるテーブルミートとして提供している。

飼育期間が短いため、短時間で収入を得ることができ、毎日一定の収入がある酪農家のように経営の安定化につながる。

コスモス牧場直営「レストラン風車」も運営し、十勝若牛を使った「牛玉ステーキ丼」などを販売している。

同時に、海外へ輸出する高級黒毛和牛にも変化が起きている。

欧米の健康志向がアジアでも広がり、

香港やシンガポールにおいて、サシが少ない格付A3ランクの需要が増加。

EUやアメリカではA5やA4ランクの霜降り高級牛肉も人気だが、欧米の牛肉食文化は毎日食べるのでできる歯ごたえのある赤身牛肉を中心に、安くて硬い牛肉でもシチューやひき肉にしてハンバーガー加工するなど、工夫して食べてきた文化も忘れてはならない。



海外の食文化との調和

霜降りの旨さを追及し世界的な「和牛ブーム」を生みだした日本の牛肉食文化が、海外の食文化とどう噛み合っていくかがこれからの課題。

EUやアメリカは、日本より牛肉消費量も多く、主食としてきた歴史も長い。その国の文化や習慣に敬意を払う必要がある。

動物愛護を基軸とした家畜の飼育およびと畜に関するアニマルウェルフェア基準があるEU。ケージやストールの飼育などが認められていない国として日本からの輸出はかなり難しい。

アメリカにおいてアニマルウェルフェア基準はないが、高度な衛生基準HACCPやGAP認証が必要になる。

シンガポールや香港も同様で日本国内の輸出認定施設は9~10カ所にとどまる。

アジアは、EUやアメリカと比較し輸出規制は低い上、経済成長が著しく、牛肉需要も高まっている。

牛肉輸出ビジネスに関し、おいしさや品質などの技術と共に国や地域の「食

タイに和牛肉を月5トン輸出

日本の薄切り肉文化を伝播

ミートコンパニオン

文化」に注意が必要である。

全国肉牛事業協同組合の会員でもある(株)ミートコンパニオンは、今年2月にタイ国バンコク市内に現地法人Meat-Companion International Co.,Ltd.を設立。5月から埼玉や群馬県産の和牛ブランド「WAGYU SAMURAI」をタイへ本格輸出した。

バンコクにおいて、5月に開催された東南アジア最大の食品展示会「タイフェックス2013」にも出展。

バンコクのサプライヤーであるグルメ・ワン・フードサービスを現地パートナーとして、5ツ星ホテルのフォーシーズンズ・ホテル・バンコクやウェスティン・グランデ・スクンビット ホテルなどに業務用和牛肉の契約を進めている。

バンコクへの輸出は、物流コストや関税などでkg当たり2000円かかるが、日本の小売値の倍近い価格で販売されているため、月当たり5トンの輸出を計画している。

経済成長が著しいタイでは、霜降り高級黒毛和牛のリブローズやサーロインが人気。同国では、ほとんどがステーキか焼肉バーベキュー、ローストビーフといった欧米調理法になる。

牛肉食文化100年ほどの日本では、血の穢れを水で清めることを目的とした、「煮る」という調理法が主流だった。旨味成分がお湯に流出するのを抑えるため、脂肪分の多いサシの入った牛肉が好まれた。煮る調理法の発達の中で、薄切り肉の食文化や技術が発達。その後、比較的安い赤身を焼いて食べる調



理法も取り入れ、牛肉食文化を豊かにしていった経緯がある。

脂肪分の少ない赤身肉のランプや薄切り肉用かたロースなどロイン系以外の牛肉の調理法を紹介して、バランスのとれた和牛肉の輸出をめざしている。

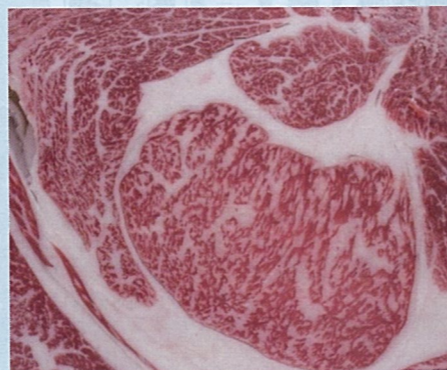
同社の関連会社(株)アグリスワンは、埼玉県初の海外輸出食肉取扱認定施設。現在、マカオやタイ、香港への牛肉輸出を促進している。

富裕層をターゲットとしてきた日本の和牛肉は、中間アッパー層への市場拡大が求められる。最高級A5和牛ロース部位だけでなくA4~3級のモモやウデ部位の販売に努め、日本のトレーサビリティシステムや安全安心のための第三者認証が必要。同社は農場管理獣医師協会と提携しFMVA認証も進めている。(轟見爾)

※格付: (社)日本食肉格付協会によって行われている牛肉の価値を図る指数。格付は歩留まり等級(生体からとれる枝肉の割合が大きい順A~C)と肉質等級(脂肪交雑、肉の色沢、肉の締まり及びきめ、脂肪の色沢と質の高い順1~5)の2種類の等級が使われる。A5が最もきめ細かなサシが入った高級黒毛和牛である。



3等級と判定された枝肉



5等級と判定された枝肉

