

(3面から続く) このため生鮮のモモ、ムネが若干は市中に出るようになってきた。しかし、前述のように6月末の在庫が2万t強と、例年に比べ1万t以上少ない。通常ならば6月以降に年末に向けて在庫を増やすが、ここまで十分な手当てができていない。9月になれば、徐々に需要が盛り上がり相場が上昇してくため、どうしてもここで在庫を増やしたいとの思いが強く、ひっ迫感は変わらない。

9月については、今年は19日(土)から23日(水)まで5連休の「シルバーウィーク」があり、処理場の稼働が少ない上に、手当て

### ○ 畜産物輸出促進協が香港フードエキスポに出展、和牛の部位ごとの美味しさを訴求

日本畜産物輸出促進協議会は13～15日、香港のコンベンション&エキシビジョンセンターで開かれた国際総合食品見本市「香港フードエキスポ2015」に出展し、和牛肉のプロモーションを実施した。同展示会には、1,100の出展者とバイヤー2万人、一般46万人(2014年実績)が来場する。期間中は血統や格付けなど和牛の特徴を説明したほか、各部位のカットセミナーと試食が提供された。

セミナーの開催にあたって、中央畜産会の伊地知俊一常務理事があいさつし、「和牛肉に関係している多くの仲間とともに、本物の和牛の素晴らしさを知ってもらうため香港を訪れた。日本の和牛・和牛肉の特徴と生産状況を知ってもらい、本当の和牛の魅力を伝えたい」と述べた。その後のセミナーでは、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が和牛の統一マークについて説明したほか(=写真)、日本食肉格付協会が牛枝肉格付について、全国和牛登録協会は和牛血統登録情報を、家畜改良センターが牛個体識別情報についてそ

も集中するとすれば、相場も上昇することが考えられる。

なお、量販店のチラシを見ると、8月中旬段階(旧盆中含む)で、大手量販店・中堅量販店では当日のみの特売で国産若鶏モモが100g税抜98円で販売されるのみだった。中小量販店でも、国産若鶏ササミが同59円、国産若鶏角切り同119円が見られる程度。もともとこの時期は、量販店の特売は和牛などが中心で鶏肉は少ないものの、現状ではチラシへの露出はきわめて少なくなっている。今後は、鶏肉全体のモノ不足の中で、量販店など末端のフェースの縮小が懸念される。

れぞれ解説した。このなかで、格付制度については現地の関係者も関心が高く、セミナーでは、脂肪交雑、肉の色沢、肉の締まりおよびきめ、脂肪の色沢と質の品質グレードの4項目が画像と現物で示され、歩留りグレードについてもそれぞれA、B、Cとされる根拠について、方程式を示しながら分かりやすく説明した。さらに、和牛のトレースについても、生まれてきた仔牛に付けられた個体識別番号が肥育農場、と畜場、枝肉、部分肉に連動して管理され、法規制されていることを順を追って説明。和牛の血統管理も全国和牛登録協会が一元管理されていることを示した。そのほか、各国で行ってきた和牛のプロモーション活動を紹介し、和牛の統一マークの認知度や付加価値としてこの統一マークを活用してもらいたいと理解を求めた。

続いて行われたカットセミナーでは、日本ハム海外事業部東山隆司主事から肩ローススペック部位のザブトン、肩ロース芯、ネックが示され、スペック部位ごとの肉質と特徴を説明、商品化と試食用が用意され、試食として肩ロースのザブトンからは焼肉とダイスステーキを、肩ロース芯からはサイコロステーキが、ネックからはハンバーグが提案された。試食には150人分が提供され、参加者からは柔らかく、とても美味しいと笑顔がこぼれていた。今回の出展を受けて植村氏は「和牛の認知活動では、セミナーでの説明だけでなく、実際に食べてもらって納得してもらうことが重要である」と、プロモーション成功のための秘けつを語っている。

