

日本商品が豊富な成熟市場であるからこそ、本物の証・和牛統一マークの普及拡大へ

—日本畜産物輸出促進協議会が香港Food Expo2015で和牛セミナーを開催—



▲かたロースの特徴の解説と商品化を実演した東山隆司講師

▲和牛のおいしさに来場者からも笑顔がこぼれた

香港Food Expo2015（中国名：香港美食市）が8月13日から15日の3日間、香港コンベンション・エキシビションセンター（香港會議展覧中心）で開催された。国際茶展など食と暮らしに関連する同時開催4イベントをあわせて、2万人を超えるバイヤーと46万人の消費者が訪れる活気あふれるイベントである。

メインとなるFood Expoは、各国の高級あるいは特色ある食品がそろう「貿易館」と一般消費者への物品販売が行われる「公衆館」で構成。このうち、貿易館には6つのホールに日本、香港、中国本土をはじめ、豪州、米国、韓国、インドネシア、タイ、フィリピン、ブルネイ、イラン、イタリア、ポーランド、ウクライナといった24の国・地域から1600を超える企業・団体が出展した。

700万の人口を有する香港は、わが国の全体の農林水産物・食品輸出金額の22%（1343億円）を占める輸出第1位の地域。

とりわけ牛肉は、2014年実績で輸出量で31%（385t）、金額で25%（33億円）を占めている。こうした背景もあり、今年の貿易館の日本食品関連出展者の占有面積は、中国本土をしのぎ24カ国中最大。林芳正農林水産大臣は開会式に出席後、日本からの出展各社の応援に駆け付け、「わが国は新鮮かつ品質の良い食品を翌日には食卓に届けることができるという地の利を生かし、一層の輸出拡大を進めたい」と抱負を語った。

日本畜産物輸出促進協議会は、和牛輸出のさらなる拡大を図るために、農林水産省が設置した特設ステージを活用して2日間のセミナーを開催。初日（13日）のセミナーは、日本産和牛の特徴と正しい価値を普及することを目的に実施され、同協議会事務局の伊地知俊一氏（（公社）中央畜産会常務理事）が海外に誇る日本の和牛の特徴と生産状況を解説した後、同協議会理事の植村光一郎氏（株）ミートコンパニオン常務取締役）が日本の和牛肉

の品質を保証する格付制度と和牛統一マークについて講演。同氏は「世界から商品が集まる香港市場であるからこそ、日本産和牛の価値を維持するため、和牛肉の証として『和牛統一マーク』（登録商標）を使用した商品を取り扱おう」と訴えた。

2日目（14日）は、日本ハム（株）海外事業部の東山隆司氏による「和牛かたロースを無駄なく使った調理提案」。かたロースの小割

部位であるザブトン、かたロース芯、ネックの肉質の特徴と適した料理法を解説した後、カット・商品化と調理の実演が行われた。最後には、ステーキ、角切りステーキ、焼肉、ハンバーグがふるまわれ、会場に集まった約150人のバイヤーは、肉質にあった料理法とともに、「利用の仕方によってもうかるかたロース」（同氏）に关心を寄せていた。

（砺波 謙史）



- ①丸紅エッグは味付卵などの加工品を紹介
- ②JETROではジャパンパビリオンを設置し、各地の農林水産・食品事業者の出展をサポート。5回目となる今年は34都道府県154社が出展。牛肉以外の国産畜産物をアピールする出展者も複数みられた
- ③平成21年3月から香港向けに生食用鶏卵を輸出している有仁光園（富山）も出展
- ④酪農マザーズもLL牛乳の「大阿蘇牛乳」をPR

