

## 畜産物輸出促進協議会がベトナムで和牛セミナーを開催



特徴、部位ごとの価格、カットスペックによる簡便性をアピールする狙いで行われた。展示された和牛の部位は28部位。さらに2〜3kgほどのピースで真空パックされた54ピースが並べられた。

開会のあいさつで公益社中央畜産会常務理事の近藤康二氏は、和牛の統一マーク、日本の畜産農家の現状、日本産和牛の特徴、個体識別番号によるトレースについて説明。その後の講演カットセミナーは、㈱ミートコンパニオン常務取締役の植村光一郎氏(写真)により行われた。最初に部位の価格格差としてロースを基準としてモモ部位が50%、カタ部位が30%程であり、歩留りや使用方法により高級店舗のみでなく、一般的なホテル・レストランでも十分使用可能な食材であることが述べられた。カット実演はモモ系統ではランプ(ランボソ、ラン、イチボ)、ウチモモ(コモモ、オオモモ)、ソトモモ(ナカニク、シキンボウ)が、カタ系統ではカタロース(ネック、チャックアイログ、チャックフラップ)、ウデ(ミスジ、カタサンカク、チャックテnder)、カタバラ(チャックショートリップ)を商品化。バラはベトナムで焼肉がブームになっているのでボンレスショートリップ、カルビプレート、フランクステーキ、フラップミート、インサイドスカート、リブフィンガーを焼肉カットにした。カット終盤に焼肉レストランのオーナーの強い希望で個別レッスンの要望があり、翌日の個別セミナーに加えることが決定された。

4日の出張セミナーでは、5つ星ホテルでリブロースとチャックフラップのカットセミナーを行い、食肉処理場を持つ国営食材商社ではヒレ、チャックフラップ、ボンレスショートリップのカットセミナー、講演と質問討論が行われ、個別レッスンの要望のあった焼肉店ではミスジ、カタサンカク、フラップミートを焼き肉商材としてカット実演後、オーナーを交えて試食会が行われた。

全体的な講演を行った植村氏は、今回のセミナーを通して感じたことは「価格が足かせになっている日本産和牛のマーケットのすそ野を広げる意味で、もっと早い時期にロース以外の部位の紹介をすべきであった」と感想を述べた。