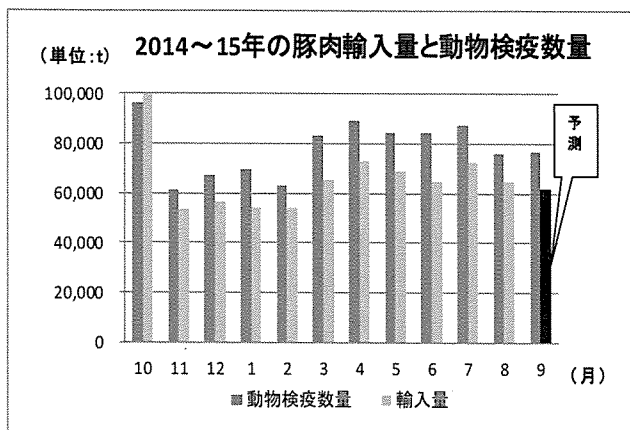


○ 9月の豚肉動検数量ほぼ前月並 7.7万t、豚肉輸入量は6.2万t前後か

動物検疫所は15日、2015年9月の輸入畜産物検疫数量速報を公表したが、豚肉は7万6,601t(対前年比5.7%減)となった。前年同月が8.1万tと多かったことで前年比では減少しているが、前月比では455t減とほぼ前月並の水準となった。

ここから9月の豚肉輸入量を推計すると、6万2,000t前後と見込まれる。

豚肉の輸入量と動物検疫所の豚肉の検疫数量の推移は表の通りで、9月の豚肉調製品の輸入量を1万5,000t前後、若干の未通関分の通関などを勘案した場合、豚肉の輸入量は6万2,000t前後(前年同月は6万3,104t)と見込まれる。2カ月連続で6万t台前半と、比較的落ち着いた輸入となる見通し。



うち、チルドは2万5,000t前後(前年同月2万1,608t)、フローズンは3万7,000t前後(同4万1,496t)と見込まれる。

○ ロンドンで和牛の普及活動、現地シェフによる調理講習会—日本畜産物輸出促進協

日本畜産物輸出促進協議会の日本牛肉輸出促進部会は5~7日、ロンドン・ケンジントン地区のオリンピアロンドンで行われた「ザ・レストラン・ショー2015」に参加し、和牛のプロモーション活動を行った。レストラン・ホテル業界向けのこのイベントは、各種セミナーや400社を超えるサプライヤーが出展している。そのなかで同協議会では今回、ミートコンパニオン(東京・立川市)の植村光一郎常務取締役を講師に、現地のレストラン「NANBAN」オーナーシェフのティム・アンダーソン氏とメイフェアにあるミシュラン2つ星レストランのシェフ、ダニエル・コディニ氏を加えた調理講習会が開かれるなど、現地に密着したプロモーションとなった。

開催に先立ち、中央畜産会の伊地知俊一常務理事が、和牛の生産状況や肉の香り、遺伝形質の管理、個体識別番号による個体管理とトレ



ース、世界に例を見ない厳格な格付け手法などについて、具体例を示しながら分かりやすく説明した。

そして、イベント初日には、植村氏とアンダーソン氏の対談が行われ、現地の牛と和牛、他国産和牛の違いについて意見を交わし、和牛の抜きんでた品質が再認識された。2日目には、特設ステージで植村氏が商品化したリブローズのステーキ用とランプのローストビーフ用を、アンダーソン氏が英国式ステーキとローストビーフに調理(=写真)。ステージには満席の150人が集まり試食に並ぶ長い行列ができていた。最終日には、コディニ氏がリブローズのステーキとランプのローストビーフを英国式調理方法で試食用として提供した。

今回のプロモーションについて植村氏は、「特設ステージが満席となったことから日本産和牛の認知度の高さが伺えたことと裏腹に、ほとんどの人たちが和牛肉を食べた経験がないことに驚いた。このような試食を含めたプロモーションの必要性を強く感じている。さらに和牛肉の調理を現地のシェフによって現地風アレンジ調理してもらったことも、普及活動には大きな意味をもつと感じた」と語っている。