

「ANUGA2015」で日本産和牛の展示会、11事業者が参加



日本畜産物輸出促進協議会・牛肉輸出推進部会は10月14日、ドイツのケルンメッセで行われた「ANUGA 2015」で和牛肉セミナーを行った。ANUGAは隔年で開催され、出展は187カ国、6千社以上で15万人以上の食に関する事業者が参集。ドイツのみならずEU全域に対して日本産和牛の魅力と特徴を正しく伝えるため、共同実施者として伊藤ハム、鹿児島県食肉輸出推進協議会、京都府農林水産物・加工品輸出推進協議会和牛部会、エスフーズ、讃岐牛・オリーブ牛振興会、スターゼンインターナショナル、全農、日本ハム、ミートコンパニオン、ミヤチクの11事業者が参加した。見本市会場は11のホールに分かれているが、ジェトロが設置するジャパンパビリオンの枠を使い、世界の食肉および食肉加工品が集まるミートパビリオン内にスペースを確保していた。

開会に先立ち、中央畜産会の菱沼毅顧問が「オールジャパンで和牛の普及活動を行っており、日本の純血和牛にのみ和牛の統一マークが張られている。他国の和牛との識別に活用してもらいたい」とあいさつ。講演では、鹿児島県食肉輸出推進協議会、京都府農林水産物・加工品輸出推進協議会和牛部会、讃岐牛・オリーブ牛振興会、南九州大学の六車三治男教授、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役らがオールジャパンの前提に立った産地特性、肉質特性、試食実演などを行った。六車氏は和牛香、脂肪の融点の特徴、脂肪酸組成、格付基準の厳格さについて科学的根拠を示しながら説明。植村氏（写真）は和牛の肉質特性を説明しながら、ランプ、カタロース、ヒレ、リブロース、サーロインの商品化を行い、観衆の前で調理試食を行った。36cmのすき焼き用ナイフを使用した、すき焼き用大皿の華盛りを商品化したときには観衆から拍手喝采を受けた。

また、植村氏は、和牛は高額過ぎて使用できないという観衆に対し、分厚いステーキではなく、スライス肉と副菜を使用したすき焼きやカットステーキを他の食材と組み合わせた調理方法を提案。きこの類のトリュフやレバー類のフォアグラのように「少量でも十分満足できる和牛の特性を伝えていきたい」と抱負を語った。

ガスト「ステーキ屋さん」の熟成塊肉フェア、1ポンドステーキ提供
 (株)すかいらーくのステーキ・ハンバーグ専門店「ステーキガスト」は全141店舗で、15日から来年1月11日まで、「ステーキ屋さん」の熟成塊肉フェアを行っている。フェアでは、カタロースの周りの固い部分を取り除き、しんの部分だけを使用した、通常メニューの「熟成赤身ステーキ」を厚く切り出した「1ポンド(約450g) 熟成赤身ステーキ」(税抜き・2499円)を数量限定で提供する。