

## ロンドン The Restaurant Show 2015 で和牛肉セミナー開催



10月5日から7日まで、ロンドンのオリンピア・ロンドンで日本畜産物輸出促進協議会(牛肉輸出推進部会)主催の和牛肉セミナーが行われた。日本産和牛ブースで3日間通して行うブースセミナーと、1500人程集客できる特設ステージを活用した公開特別セミナーを同時に行った。毎年10月に行われているこのレストランショーには400社以上が出展し、多くのレストラン、ホテル、ケータリング事業者が来場する業界向けの見本市で、期間中に行われる特設ステージは著名なシェフが演台に立ち最新の情報発信をすることも業界で注目を集める見本市になっている。

オープニングのあいさつは中央畜産会常務理事の伊地知俊一氏が和牛の本当の魅力を知ってもらいたいと、和牛の生産状況、厳格な格付け手法、和牛の血統管理、個体識別番号によるトレーシングについて解説しながら話を進めた。講演とカットセミナーは、ミートコンパニオン常務取締役の植村光一郎氏が言い、和牛の形成要素は遺伝的要素50%、飼料配合要素25%、日本の気候風土と牛の個体管理要素25%であり、そのすべての要素がすべて満たされているのが日本産和牛で、他国の「WAGYU」とは一線を画すと結び、和牛の脂肪融点の低さからくる口どけの良さ、オリブオイルの主成分であるオレイン酸が多く含まれており健康的であること、日本産和牛のもつ和牛香について具体的に分かりやすく説明がなされた。そのあとのカットセミナーは、ランプからラン、ランボソ、イチボへの分割とステーキ用、焼き肉用、カットステーキ用とローストビーフ用。カタロースからネック、カタロースしん、ザブトンに分割しステーキ用、カットステーキ、すき焼き用、焼き肉用、切り落としが商品化された。

6日に行われた40分の特設ステージでは、植村氏と現地のオーナーシェフ・Tim Anderson氏との共演で行われた。五感で体験する和牛の魅力と題し、植村氏からはリブロースからのすき焼き用華盛り、ステーキ用ランプからローストビーフ用が商品化され、それをAnderson氏がイギリス式調理方法で調理し150人の観衆に振る舞い本格的な和牛肉料理に舌鼓を打ち、大歓声と拍手で幕を閉じた。7日にはメイフェアにある2つ星レストランのシェフ Daniele Codini氏から和牛肉を使った英国式ローストビーフが試食として配られた。植村氏からは「現地の方々には日本産和牛の認識はあるにもかかわらず実際に和牛肉に触れたり、食べたことがない人が多いのには驚いた。本物の日本産和牛がEUで解禁されたのは認識しているのに、食べて体感してもらえていないことは残念だ。このようなプロモーションでもっと多くの関係者に和牛を体感してもらえる機会をつくっていききたい」と意気込みをみせた。