

# 英国で和牛セミナー

## 畜産物輸出促進協開く

10月5日から7日まで、英国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「スエドセミナー」と、150人ほど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。

10月5日から7日まで、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で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ている。

オープニングのあいさつでは、中央畜産会の伊地知俊一常務理事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、厳格な格付手法、和牛の血統管理、個体識

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、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」とは一線を画すと強調した。

さらに和牛の脂肪融点の低さからくるロロの良さ、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



ロンドンで和牛の魅力をPRした

講演とカットセミナーは、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が行い、和牛の形成要素

「五感で体験する和牛の魅力」と題し、植村氏からはリプロースからすき焼き用華盛り、ステーキ用ランプからローストビーフ用が商品化され、それをアンダーソン氏がイギリス式調理方法で調理して150人の観衆に振る舞い、参加者は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二つ星レストランの、タニエル・コッディニシェフから、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。

植村氏は「現地の方がた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ほしい」と意気込みをみせた。

植村氏は「現地の人がた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ほしい」と意気込みをみせた。