

中畜の牛肉輸出拡大シンガポールセミナー、好評スタート

公益財団中央畜産会は17日～19日までの日程で、シンガポールで開催される「Osishi JAPAN 2013」に参加し、オールジャパンでわが国の和牛の輸出拡大セミナーを開催している。17日のセミナーでは「本物の和牛のルーツと特徴」と題して全農の職員が日本産和牛の歴史はもとより、飼料や水、血統、トリーサビリティ、格付制度などを解説。おいしさではミートコンパニオンの植村常務が和牛の香りやオレイン酸等のおいしさの秘密についての説明と調理実演（焼肉としゃぶしゃぶ）、さらに「皿」と「箸」と「和」を強調して来場したバイヤーに試食を通じて和牛をアピールした。

18日には「日本産和牛の部位別の特徴と代表的な料理方法」と題して、スターゼンミートプロセッサの江口氏が、カタロースやランイチ、三角バラを使って商品化の過程を、ナイフを用いてカットイングの実技を披露。カットの「技」や「美」の魅力を実演する。最終日の19日は、「本物の和牛のルーツと特徴」をテーマに、初日担当の全農職員が解説すると同時に、シンガポール国内で食べられるレストラン、買える店舗の紹介、シンガポール向け料理法の紹介も行う。またセミナーでは小冊子の「和牛の魅力編」「カット編」やエコバッグ、割り箸、アンケート用紙、ボールペンを配布している。アンケート回収協力者にはサンプル肉の提供や抽選による和牛肉セットの宅配等も実施した。さらに和牛の特徴と料理を目で見られるようにA1サイズポスターなどを掲示して分かりやすい内容にしている。なお、セミナーでは展示会ブース出展している㈱なんつねが、牛肉のスライスの協力支援した。

豪州からの家きん肉等輸入停止、デンマークの停止措置は解除

農水省は16日、豪州ニューサウスウェールズ州の採卵鶏飼養農場1戸で高病原性鳥インフルエンザ（H7N2亜型）の発生が確認されたと、同日付で同国政府からOIEに対して報告されたことを受け、わが国への侵入防止に万全を期するため、豪州からの生きた家きん、家きん肉等の輸入を停止するとともに、当該事案について同国家畜衛生当局へ追加情報を求めた。なお、日本の家きん肉総輸入量42万9千トン（2012年）のうち、豪州からの輸入実績はない。

また、農水省はこのほど、デンマーク家畜衛生当局からわが国に対して提供された、同国における鳥インフルエンザの防疫措置等の情報により清浄性を確認したことから、17日付で同国からの生きた家きん、家きん肉等の輸入停止措置を解除した。同国ではことし6月、低病原性鳥インフルエンザ（H7N1亜型）の発生が確認されたことから、当該措置となっていた。また同国からは2012年、家きん肉等680トンを輸入している。