



アメリカ・ニューヨーク市で和牛のPRイベントを開催 —中央畜産会とJETROの共催で400人以上が来場—

和牛と日本酒の普及・マッチングイベント「Sake and the City II Discover Japanese WAGYU」が、10月28日、アメリカ合衆国・ニューヨーク市にあるイベントホール404で開催され、現地のバイヤーやレストラン関係者、マスコミ関係者ら400人以上が来場した。

このイベントは中央畜産会と日本貿易振興機構（JETRO）の共催で行われたもので、日本国内の食肉事業者や関係団体、有識者等で構成する「Japan Wagyu Beef Export Promotion Committee」（事務局＝中央畜産会）による和牛の魅力伝えるセミナーや、地元の日本人シェフらによる和牛と日本酒とのペアリングセミナーが開催されたほか、B to Bのマッチング強化を図るネットワーキングコーナーが設置された。

セミナーでは、協議会メンバーの全農畜産総合対策部・山口瑤介氏が日本国内での和牛の飼養方法や枝肉格付け制度、安全・安心の取り組みなどを紹介し、和牛の正しい知識啓蒙のため情報発信を行ったほか、試食用のステーキ（岩手県産サーロイン）も提供され、実際に和牛を味わってもらいながら和牛のおいしさ、魅力をアピールした。会場からは飼料原料や出荷時の生体重、アメリカへの輸出货量など具体的な質問があった。

同会による海外での和牛PRイベントは10月中旬のシンガポールに続いて2回目（詳細は本誌11月号参照）。ステーキの本場アメリカでも日本の和牛は大人気で、ネットワーキングコーナーでの試食も長蛇の列ができる盛況ぶりであった。

わが国のアメリカ向けの牛肉輸出は口蹄疫の発生や東日本大震災の影響を受けて一時期中断していたが、2012年8月に再開され、現在は国内で8ヵ所のと畜場が対米輸出食肉取扱施設の認定を受けている。同会は来年1月19日から21日までサンフランシスコで開催される米国最大級の高級食材見本市「Winter Fancy Food Show 2014」にも出展し、引き続き和牛の魅力アピールしていくとしている。

（岩東 香織）



◀ネットワーキングコーナー



山口瑤介氏



◀実演しながら和牛のおいしさを説明した株式会社ミートコンパニオン 常務取締役・植村光一郎氏

