

○ 「シェフズ テーブル at ホテル西洋銀座」にシェフ約100名が参集—MLA

MLA豪州食肉家畜生産者事業団は19日、東京・銀座のホテル西洋銀座で「MLAシェフズ テーブル at ホテル西洋銀座」を開催した。当日は、シェフを中心に約100名が参集した。

開催に当たりMLA駐日代表のグレン・フィースト氏(=写真)は、「シェフズ テーブルは、シェフ同士の交流の場である。また、日本の外食産業の方々と意見交換することで、オージー・ビーフとラムにもっと親しみをもっていたいだければと思う。食は文化と言われ、その国の文化を理解するためにはその国の食を味わうこと。シェフのみなさんの努力により日本とオーストラリアは長年に渡り良い関係を築きあげてきた。もちろん安全でおいしいオージー・ビー

フ、ラムも同様であり、今後もオージー・ビーフ、ラムへのご愛顧を賜ればと思う」といさつ。

MLAの佐藤勝昭シニアマネージャーが、オージー・ビーフとラムのプレゼンテーション、シェフ対象の豪州食肉産業視察報告をした後、ホテル西洋銀座が用意したオージー・ビーフ10メニューとラム6メニューを賞味した。



○ フレンチポーク・ミッション来日、TOKYO-Xの農場などを視察

イナポール(フランス豚肉委員会)のギヨーム・ル工会長を団長とするフレンチポーク・ミッションが来日し、20日にTOKYO-X向けの豚を飼育している世田谷区の吉実園 吉岡農場を視察した(=写真)。昼は、立川市の「七輪牛タン DANRAN亭」で、TOKYO-Xの焼肉を試食し、TOKYO-Xの味、日本の豚肉の食べ方、日本向け豚肉のマーケティング等について調査した。また、TOKYO



-Xの流通全般を担っているミート・コンパニオン本社で、同社植村光一郎常務執行役員からレクチャーを受けた。植村氏は、「東京で農業生産を行うことは、土地問題、環境問題などがある半面、消費者ニーズが素早く把握でき、作物に反映できるというメリットも大きい」と説明、生産・流通・小売が一体で行ってきたTOKYO-Xの流れを紹介した。

TOKYO-Xのブランド化戦略について説明した。

19日には、フランス大使館でEU産豚肉セミナーを行った。セミナーでル工会長は、「世界的な不況で、フランス豚肉の輸出も減少傾向だが、2009年上半期と2008年上半期を比べてみると、日本は7%増と増加している。この間、ロシア、中国、韓国、香港が大幅減少という中で、日本の安定性の高さが目立っている」と述べた。また、ポール・ルーシュ・フランス豚肉商業組合会長は、EU産豚肉とシャルキュトリの栄養面での重要性について、ジェローム・ブショロー博士は、EU域外に公的獣医を派遣していることの重要な役割について説明した。

ミッションのメンバーは、ル工会長、デルゼスコ・ディレクター(イナポール)、ジエルマン・ディレクター(フランス畜産振興会)、フォエス氏(フランス農水省獣医官)、ルーシュ会長、プロトランド氏(バイヨンヌ産ハム組合)、ピュエシュ氏(デルピラ社アジア担当)、オティザ社長(ピエール・オティザ社)ムエスカ氏(同)、オノ氏(オノ社)、チョーク氏(CIPAディレクター)、ブショロー博士(フランス大使館農務補佐官)。

○ 家畜改良事業団が事務所移転、24日から新事務所で業務開始

家畜改良事業団は、現在入居しているビルが耐震工事するのに伴い事務所を移転し、11月24日から新事務所での業務を開始する。

新住所は、〒135-0041 東京都江東区冬木

11-17 イシマビル 17・17F。電話番号(代表)は03-5621-8911、FAXは03-5621-8917。電子計算センターの電話は03-5621-8921、FAXは03-5621-8922。