

## 日本畜産物輸出促進協議会が台湾で日本産和牛のプロモーション



日本畜産物輸出促進協議会はこのほど、台湾・台北市のホテル「圓山大飯店」の大会庁で和牛プロフェッショナルマッチングセミナーを開催。牛肉輸出促進戦略委員会、首都圏ミートパッカー輸出促進協議会、全国農業協同組合連合会、全国肉牛事業協同組合、三重県農林水産物・食品輸出促進協議会、長崎県農産物輸出協議会、宮崎県農政水産部畜産新生推進局畜産振興課、伊藤ハム、エスフーズ、スターゼンミートプロセッサー、全農インターナショナル、日本ハム、ミートコンパニオン、沢田食品、農畜産業振興機構、日本畜産物輸出促進協議会事務局などが参加した。今回のイベントは現地食肉事業者、レストランシェフ、小売事業者らを対象とした和牛アカデミックセミナーを開催し、日本産和牛の特徴の解説、日本畜産物の特徴を生かす調理方法を提案するとともに、日本の輸出事業者と台湾の食肉事業者らとのネットワーキングを行い台湾への輸出拡大を目指すことを目的としており、第1部では和牛プロフェッショナルマッチングセミナー、第2部では和牛情報交流会とネットワーキングが行われた。

圓山大飯店最上階の大会庁では、450坪ある会場をすべて使用するなど、壮大なイベントとなった。会場入り口には、大型の冷蔵ケースが3台並べられ、和牛肉のカタ、ロース、バラ、モモから、それぞれの部位特性を生かして商品化された製品が62アイテム並べられ、部位ごとに製品化の提案が行われた。オープニングで日本畜産物輸出促進協議会の菱沼毅理事は、牛肉輸出解禁に尽力した台湾の関係者、現地食肉事業者の購買に対する感謝を述べ、和牛肉活性化のための支援を呼びかけた。

第1部の講演会では、日本畜産物輸出促進協議会の強谷雅彦事務局長が「日本が生み出した最高食材『和牛』と題し、和牛の魅力について解説。和牛の育て方、和牛の歴史、農場の衛生対策、トレーサビリティ、血統登録、格付制度などについて説明した。続いて、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役(写真)が「高品質な和牛肉の取扱方と食べ方」と題した講演を行った。講演では具体的にリブロースを用いてBMS、BCS、キメ・締まり、脂肪の色と質の4項目の審査基準を示し、焼き焼用の細工盛りを手切りしながら和牛の肉質についてその優位性を解説。さらに調理実演では、牛肉の朴葉味噌焼き、ミスジステーキ、あぶり握りなど日本式の調理例を示した。また、第2部の和牛情報交流会・ネットワーキングでは、ランプのローストビーフ、サーロインステーキ、カタロースのすき焼き、バラの焼き肉が試食として提供され、事業者ごとに設けられたブースで商談が行われるなど、活況を呈した。講演を行った植村常務は「台湾の牛肉解禁は16年ぶりだが、台湾人の訪日は年間400万人を超えるなど和牛への認識が高く、日本の食文化にも精通しており、輸出相手国としては大いに期待できる」と話した。