

○ 台湾で日本産和牛プロフェッショナルマッチングセミナー

現地のお食肉関係者ら320人以上が参加、日本産和牛に高い関心

日本畜産物輸出促進協議会・牛肉輸出部会は12日、台湾・台北市のホテル「圓山大飯店」大会庁で日本産和牛のプロフェッショナルマッチングセミナーを開いた。

この催しは、ことし9月22日付で輸出が可能となった台湾市場での日本産和牛の需要を拡大・促進するための現地の食肉事業者やレストランシェフ、小売事業者などの需要家を対象にしたセミナー。日本産和牛の特徴を紹介し、和牛をはじめとした日本畜産物の特徴を生かす調理方法などを提案することで、日本の輸出事業者と現地台湾の食肉事業者等とのネットワークングを行い、台湾市場への輸出拡大を推進するもの。

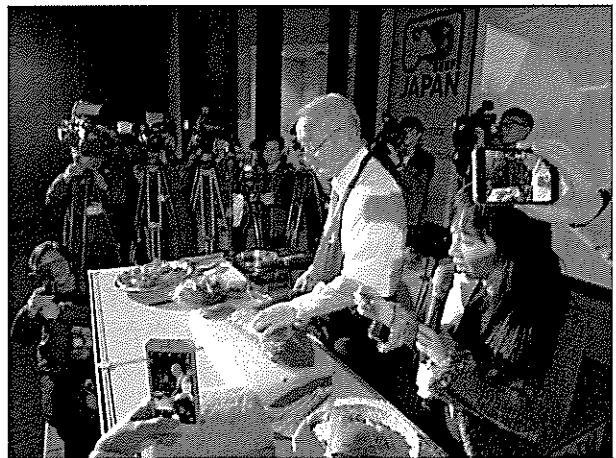
同イベントに向け、日本からは牛肉輸出促進戦略委員会、首都圏ミートパッカー輸出促進協議会、全国農業協同組合連合会、全国肉牛事業協同組合、三重県農林水産物・食品輸出促進協議会、長崎県農産物輸出協議会、宮崎県農政水産部畜産新生推進局畜産振興課、伊藤ハム、エスフーズ、スターゼンミートプロセッサー、JA全農インターナショナル、日本ハム、ミートコンパニオン、(有)沢田食品、農畜産業振興機構、同協議会事務局などが参加した。

当日は、現地のレストラン関係者をはじめ食肉輸入・卸売事業者、農業・畜産関係団体、畜産関係企業など320人以上が参加、圓山大飯店最上階にある450坪もの会場をすべて貸し切った壮大なイベントとなった。とくに会場入り口には、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、モモそれぞれの部位の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、参加者も写真に納めようと大きな人だかりができていた。

オープニングでは、日本畜産物輸出促進協議会の菱沼毅理事が主催者あいさつとして、日本産和牛の解禁に尽力した台湾関係者への感謝と現地食肉事業者に対する購買への感謝を述べるとともに、和牛肉の需要活性化に向けたサポートを求めた。その後、農水省大臣官房輸出促進審議官の新井ゆたか氏、台湾・中央畜産会の代表によるあいさつが続き、それらの模様を地元台湾のテレビ数局で動画ニ

ュースが放映された。

第一部の「和牛プロフェッショナルマッチングセミナー」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」と題して講演し、和牛の魅力を紹介するとともに、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、格付制度などを説明した。続いて、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役からは、実際に和牛のリブローズを例に、BMS、BCS、きめ締まり、脂肪の色と質の4項目の審査基準を示し、すき焼き用の細工盛りを手切りしながら和牛の肉質の優位性を解説した＝写真。調理は、牛肉の朴葉味噌焼



き、三筋ステーキ、炙り握り寿司等の日本式の調理例を紹介した。

第二部は、和牛情報交流会とネットワークングが行われ、ランプのローストビーフ、サーロインステーキ、肩ロースのすき焼き、バラの焼肉が試食として提供されたほか、日本から参加した事業者ごとに設けられたブースで商談が行われ、活況を呈していた。

今回、セミナーで講演を行った植村氏は、「台湾の牛肉解禁は16年ぶりだが、日本へのインバウンドとしては台湾人が400万人を超えており、和牛への認識力が高く、また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」と話している。台湾の事業者はセットで購入することが多いため、講演や商品展示では、商品化した展示商品ができるだけ細分化して展示した、と今回のイベントに向けた熱意を語っていた。