

日本畜産物輸出促進協議会がデンマークでも和牛をPR



―講座と試食会が行われた。

日本畜産物輸出促進協議会・牛肉輸出促進部会はこのほど、スウェーデンに続き北欧デンマーク・コペンハーゲンの2カ所の会場で和牛のプロモーションを行った。参加事業者・団体はスターゼンインターナショナル、スターゼンヨーロッパ、ミートコンパニオン、全国肉牛事業協同組合、全農インターナショナル欧州、NH Foods UK、農畜産業振興機構、日本貿易振興機構、事務局として日本畜産物輸出促進協議会で構成された。

1日目はキッチンスタジオ「Hotel og Restaurant skolen」において、コペンハーゲン近郊のレストラン関係者と食肉流通・小売事業者を対象に、多様な部位の活用に向けた和牛アカデミ

講演ではスウェーデンと同様、日本畜産物輸出促進協議会の菱沼毅理事長が和牛の特徴と生産状況、全国肉牛事業協同組合の中林正悦副理事長が生産者の立場から和牛の飼い方を説明。さらにミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が和牛の肉質と脂の特徴、日本食料理における多様な部位の活用を紹介し、すき焼き用のカツティングデモを行った。会場からは和牛の餌についての質問があり、中林氏が穀類、糟糠類と粗飼料の配合割合と給与方法を説明した。

2日目はコペンハーゲンのアドミラルホテルで開催され、政府系畜産団体、農業・畜産関係団体、畜産関係企業などを参集し、和牛のプロモーションと「デンマーク外交関係樹立150周年」記念を祝う会も行われた。厳かで華やいだ雰囲気の中、菱沼理事長が和牛肉を紹介するあいさつを述べ、さらに鈴木敏朗駐デンマーク大使が祝辞。そのあと、菱沼理事長、中林副理事長、植村常務が和牛の生産状況、飼養管理、肉質の優位性を分かりやすく説明した。さらにすき焼きとごはん、肉じゃが、ローストビーフ、ミニ和牛バーガー、和牛タコス、あぶりすしなどが試食コーナーで提供され、和牛肉の優位性や生産方法について、参加者と多くの意見交換が行われた。

市場調査も行った植村常務は「デンマークは欧州の中でも外食にかける金額が高く、和牛肉についても日本食レストランはもちろん、ステーキハウスや現地レストランでも使用されており、今回のプロモーションでは肉質の優位性、とくに脂肪の融点の低さに興味を集中した」と説明。「和牛が世界3大珍味に加えられることを願い、販売活性化に向け精進したい」と述べた。