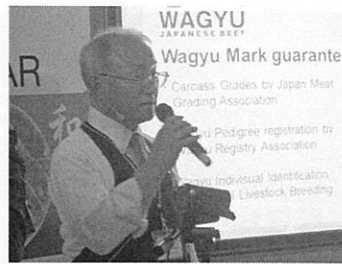


○ スウェーデンで和牛PR、銘柄、血統などにも高い関心—日本畜産物輸出促進協議会

日本畜産物輸出促進協議会・牛肉輸出促進部会は1月27日、スウェーデン・ストックホルム市内のキッチンスタジオ「Swedish Taste Stockholm」で和牛のプロモーションイベントを開いた。同協議会として北欧でのプロモーションは初めて。今回のイベントには、エスフーズ、ミートコンパニオン、全農インターナショナル欧州、Anzco EU、NH Foods UK、全国肉牛事業協同組合、農畜産業振興機構、ジェットロ、フューチャーブレイン、日本畜産物輸出促進協議会事務局が参加し、現地のバイヤーやレストラン関係者などを対象に様々な和牛部位の肉質の特徴と利活用方法を提案する試食会を開き、和牛の認知度向上と輸出拡大を図った。

開会に当たって日本畜産物輸出促進協議会の菱沼毅理事長からは、「WAGYU」の「WA」は「和」の意味で日本を表しており、「GYU」は「牛」を表し、日本固有の物であると強調し、本物の和牛を見て食べて体感してほしいとあいさつした。

その後のプレゼンでは、菱沼氏が和牛の特徴と生産状況について解説、全国肉牛事業協同組合の中林正悦副理事長が、和牛の飼い方について説明した。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、日本料理における多様な部位の活用」と題して肉質と脂の特徴や成分、融点、和牛香について解説したあと(=写真)、カッ



ティングデモを行った。またプレゼンの合間には、ランプ、イチボ、シタマのカルパッチョの試食アンケートとサーロイン、肩ロース・ザブトン、ランプ

のステーキの試食アンケートが行われた。

その後はネットワーキングが行われ、それぞれの事業者による商流や価格を含めた商談会に移った。ネットワーキングでは、和牛肉を使用したバラエティーに富んだ料理の試食も行われ、肩ロース芯、ザブトン、ランプ、イチボ、シタマ、三角バラ、サーロインを使って日本料理や現地料理にアレンジされ、どの料理も人気を博していた。

今回のイベントでプレゼンとカッティングデモを行った植村氏は、「今回ほど参加者から多くの質問が挙げられたことはなかった。和牛に対する興味があり、和牛のマーブリングや脂肪の融点について高い認識と優位性を感じていただけた。なかには、銘柄牛と但馬系の血統に及ぶ質問が出るなど和牛に対する関心の高さに驚いた」と述べている。そのうえで、「実際に多様な部位の特徴とそれを実際に食べてもらい、体感してもらえたことで、多くの和牛ファンをつくることができたことは非常に嬉しい」と話していた。

○ 日清丸紅飼料が4月1日付で人事異動

日清丸紅飼料は4月1日付で人事異動を行う。本紙関連の人事異動は次の通り。

【取締役委嘱変更】▽兼東北支店畜産営業部長兼東北支店大動物部長を解く、取締役関東支店長兼東北支店長坂口憲人。【執行役員委嘱変更】▽中部支店長兼中部支店大動物部長(北海道支店長)長沼郷▽釜石飼料出向(北九州支店長兼北九州支店畜産営業部長兼北九州支店大動物部長)富田親廣▽南九州支店長兼北九州支店長兼南九州支店畜産営業部長(南九州支店長)吉田明人。

【支店長・部長関連】▽北海道支店長兼北海道支店畜産営業部長(南九州支店畜産営業部長)中尾浩之▽東北支店畜産営業部長(西

部支店畜産営業部次長)木澤文宏▽東北支店大動物部長(南九州支店大動物部長)三好孝弘▽関東支店畜産営業部長(北海道支店畜産営業部長)柴田雄次▽中部支店畜産営業部長(関東支店畜産営業部長)平野明伸▽西部支店長兼西部支店畜産営業部長兼西部支店大動物部長(西部支店大動物部長)澁谷辰也▽北九州支店畜産営業部長(中部支店長兼中部支店畜産営業部長兼中部支店大動物部長)山中将弘▽北九州支店畜産営業部シニアアドバイザー(西部支店長兼西部支店畜産営業部長)新地隆▽北九州支店大動物部長(関東支店大動物部次長)岡田裕▽南九州支店大動物部長(東北支店大動物部次長)熊谷英人。