

海外  
OVERSEAS



北欧で初の和牛プロモ開催  
セミナー試食行っ 畜産物輸出促進協

日本畜産物輸出促進協議会・牛肉輸出促進部会は、スウェーデン、デンマークの北欧2カ国で和牛のプロモーションを行った。同協議会が北欧でプロモーションを行うのは初めて。北欧はヨーロッパの中でも給与水準が高く社会福祉が充実しており、食に対するこだわりやブランド意識が強いため、将来的に和牛の需要が強まることが期待される市場だ。

スウェーデンではストックホルムのキッチンスタジオ「Swedish Taste Stockholm」で行われた。プロモーションの参加事業者・団体はエスフーズ、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、日本貿易振興機構、フューチャーブレイン、さらに事務局として日本畜産物輸出促進協議会で構成された。

開会にあたって日本畜産物輸出促進協議会の菱沼理事長は「WAGYU」の「WA」は和を意味し日本を表しており、「GYU」は牛を表し、日本固有のものであると強調。「本物の和牛をみて食べて体感してほしい」とあいさつした。

セミナーでは、菱沼理事長が和牛の特徴と生産状況の解説を行い、全国肉牛事業協同組合の中林正悦副理事長が「生産者のお話」と題し、和牛の飼育方について説明を行った。

さらにミートコンパニオンの植村光一郎常務が和牛の肉質と脂の特徴、成分、

融点、和牛香についてプレゼンを行い、和牛のカッティングデモを行った（上写真）。プレゼンの間にはランプ、イチボ、シシタマのカルパッチョ、さらにサーロイン、カタロース・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。

そのあとはネットワーキングとなり、それぞれの事業者により商流や価格を含めた商談会、さらに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た。料理はローストビーフ、カルパッチョ、すき焼き、和牛バーガー、和牛のスウェーデン風シチュー、あぶりすしなどがビュッフェスタイルで提供され、どれも人気を博した。

植村常務は「今回ほど多くの質問があ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。多様な部位の特徴とそれを実際に食べ、体感してもらえたことで、多くの和牛ファンをつくれたことが非常にうれしい」と話していた。

続いてデンマークでは、コペンハーゲンの2会場で和牛のプロモーションが行われた。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。



1日目はキッチンスタジオ「Hotel-og Restaurantskolen」で、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ー講座と試食会が行われた。

講演（下写真）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理事長、全国肉牛事業協同組合の中林副理事長の講演、さらにミートコンパニオンの植村常務が和牛のプレゼンとすき焼き用のカッ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、中林副理事長が穀類、糟糠類と粗飼料の配合割合と給与方法を説明。

2日目はアドミラルホテルで開催され、和牛のプロモーションと「日デンマーク外交関係樹立150周年」記念を祝う会なども行われた。

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が集まった。販売活性化に向け精進したい」と述べた。

政府

Government

ICTの利活用促進  
農業における戦略練る

山本有二農相は2月7日の閣議後

会見で、政府の未来投資会議で農業のICT活用について戦略を練るとされたことについて「会議では、民間事業者からのヒアリングが行われたようで、ICTの利活用に向けて、農地の地図情報などさまざまなデータのオープン化や標準化が議論いただけた

というようにきいている」とした。

その上で「農業の生産性の向上や成長産業化を実現する上で、情報通信技術、あるいはロボット技術、あるいは人工知能技術、またはインターネットなどの先端技術を活用しての農業分野のイノベーション。これはもう欠