

日本畜産物輸出推進協議会がパリでトップシェフら招き和牛講習会



日本畜産物輸出推進協議会は21日、フランス・パリのエコール・ド・キュイジーヌ・アラン・デュカス料理学校で和牛講習会を開催した。これはミシュランの星付きレストランのシェフらを対象にした講習会であり、受講したシェフはこのあと、和牛の新たな魅力を引き出し、フランスの消費者に受け入れられるようなメニューを開発。そして開発した和牛メニューの解説および調理デモの記者発表を行い、情報発信する。さらに記者発表後には、フランスの和牛メニューを開発したシェフの各レストランで、和牛フェアをおよそ1週間実施。講習会、記者発表、そして和牛フェアの3部門構成になっている。

和牛講習会には、フランスのミシュラン星付きレストランのシェフ19人と「イブ・マリ・ル・ブルドネック」のオーナーをはじめとする精肉店関係者約30人が参加。初めに日本畜産物輸出促進協議会の藤野哲也事務局次長が、和牛の肉質や生産工程、仔牛登記書、格付に加え、QRコードシールによるトレースの説明などを行った。続いて(株)ミート・コンパニオンの植村光一郎常務取締役が日本の和牛血統管理や肉質について説明し、カッティングデモを実施。和牛肉のカタロース、ウデ、リブロース、サーロイン、トモバラ、ウチモモを28種の部分肉に小割りし、そこから44種類の商品化を行い、参加者にメニュー開発のアイデア提案を行った(写真)

そのあと、参加したシェフが用意されたさまざまな牛肉を自分たちで調理し、各部位の特徴や料理との相性などを体感しながら、各店舗での和牛フェアの構想を練った。シェフらはいままで使用経験がないカタサンカク、ミスジ、カイノミ、カタヒモ、スネ、カルビといった部位に興味を示しており、また今回はネックやスネなどの硬い部位をポトフに調理して試食提供されたが、「和牛の違った魅力が感じられた」という意見も多くあった。

カッティングデモを行った植村常務は「ヨーロッパには比較的高級な部位が輸出されているが、今回は和牛肉の多様な部位が小割りや調理によつてはロースなどに引けを取らない味や触感が楽しめることが紹介できた。フランスのミシュラン星付きシェフに和牛の奥深さを知ってもらい、料理素材としての裾野を広げられたことは大きな成果だ」と振り返った。