

○ パリで三ツ星シェフに和牛講習会、ロース以外の部位や調理法など奥深さを紹介

日本畜産物輸出協議会牛肉部会は21日、フランス・パリ16区のエコール・ド・キュイジーヌ・アラン・デュカス料理学校で、レストラン(ミシュラン星付き)シェフを対象にした和牛講習会を開いた。これは、11月下旬から12月上旬にかけて、和牛メニューを開発したシェフの各レストランで展開される和牛フェアに向けたもの。講習会を受けたシェフたちは、和牛を使ったメニュー開発を行い、11月18日にパリ市内のホテルでの記者発表と調理デモを踏まえ、上述の和牛フェアにつなげる3部門のプロモーション構成となっている。

21日の和牛講習会では、フランスのミシュラン星付レストラン19店舗のシェフ19人と、世界的に有名なパリの精肉専門店「イブ・マリ・ル・ブルドネック」のオーナーをはじめとする有名精肉店の関係者30人弱が参加した。

開会にあたって、同協議会の藤野哲也事務局次長から、会場に足を運んでくれたことへの感謝の意を示し、「和牛」の真価を体感してもらう講習会にしたいとあいさつした。さらに、藤野次長からは、和牛の肉質や和牛を含めた牛の飼養頭数、和牛の生産工程 仔牛登記書、トレース、格付けなどとQRコードシールによるトレースなど、さまざまな活用方法が説明された。

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、日本の和牛血統管理や肉質の特徴の説明と、カッティングデモが行われた。今



回、使用された部位は、カタロース、ウデ、リブロース、サーロイン、トモバラ、ウチモモで、それを28種の部分肉に小割りし、さらにそこから44種類の商品化を行い、参加したシェフらにメニュー開発のアイデア提案を行った。

会場のテーブルには部分肉と小割した整形肉、商品化されたカット肉が所狭しく並べられ、それをカメラに収めようと多くの参加者がテーブルを埋め尽くしていた。その後、シェフが並べられたそれぞれの牛肉を自分たちで調理し、各部位の特徴や料理の相性を自ら体感しながら、今後の和牛フェアの構想を練っていた。

シェフからは、これまで使用した経験がなかったカタサンカクやミスジ、カイノミ、カタヒモ、スネやカルビに強い興味を示していた様子がみられた。今回は、あえてネックやスネといった硬い部位をポトフに調理したところ、和牛の違った魅力が感じられたという意見も多く上がっていた。

植村氏は、今回の和牛講習会について「欧州には和牛の高級部位が比較的多く輸出されているが、今回のように多様な部位を紹介し、小割や調理によってはロースにひけを取らない味や食感を楽しむことができる部位を紹介することができたことは、フランスの星付シェフに和牛の奥深さを知ってもらい、そして料理素材としてのすそ野を広げられたことにつながり、とても大きな成果だった」と述べていた。