

## 食肉産業展併催セミナー好評

第45回 2021食肉産業展  
2021 Japan Meat Industry Fair 45th.

# 4日間で計8講演 国内外の最新情報提供



「第45回食肉産業展2021」の開催期間中、「食肉情報セミナー」が4日間にわたり行われ、多くの人々が参加。計8題の講演で国内外の食肉の情勢を知る絶好の機会となった。駐日欧州連合代表部通商部の小林恵・上席通商担当官、フレンチF&Bジャパン(株)・菅沼安尋ミートプロダクトマネジャーとマルディグラ・和知徹氏による「EU産牛肉&日本食材パーフェクト・マッチセミナー」、(株)ミート・コンパニオン・植村光一郎常務取締役の「和牛の輸出戦略～コロナ後もさらに広がる世界マーケット」、カナダポーク・野村昇司日本マーケティングディレクターによる「カナダポークセミナー～カナダ品質を世界に～」の講演要旨を紹介しよう。

### 和牛の輸出拡大戦略 世界各国で高評価を得る

日本畜産物輸出促進協議会の植村光一郎理事(株)ミートコンパニオン常務取締役は「和牛の輸出戦略～コロナ後もさらに広がる世界マーケット～」と題し、おおむね次のとおり講演した。農林水産省が掲げている2025年目標値は1,600億円で、計算すると、ロインセットだと24万頭分が必要になり、ロイン以外だと4万頭分が必要になる。21年11月現在の牛個体識別番号による黒毛和種の頭数は170万頭。ホルスタイン種に受精卵を移植することで和牛を増やすという取



和牛の輸出戦略について講演する植村講師

り組みも進めている。トリュフを単なるきのことしてみないよう、和牛も牛肉を超越したものであるとして輸出に取り組んでいくべきだ。

過去のプロモーション活動について説明すると、13年のシンガポールでの初プロモーションのとき、登壇した私は大きく手をあげた。日本国内でも和牛の霜降りについて「脂を染み込ませたスポンジだ」という料理人もおり、ほとんど人が集まらなかったのを手をあげてアピールしたので。

このときは、日本の和牛より豪州産WAGYUが注目を集めていた。このため同年のニューヨーク開催で、和牛の霜降りのみた目について脂が多いとされることを懸念したが、実際には「芸術的で、とろける」と評価された。和牛は全世界、どこに行っても負けなと感じた。

14年のベトナムレセプションでは、初めて林芳正農水大臣(当時)がトップセールスで参加するほど、日本政府も力を入れ始めた。また同年、EU輸出解禁直後の英国の高級百貨店ハロッズで、まだ店頭に並んでいないはずのWAGYUと書かれた精肉が販売されていたが、15年1月ごろに本物の和牛肉が置かれ始めた。

解禁後は、ニューヨークタイムズで最も良い肉が置いてあると評価されたパリの食肉専門店「イブ・マリ・ル・ブルドネック」で早速、和牛が置かれてあり、うれしかった。

15年には、和牛の知識が高いベトナムで、43スペックの商品化を实践。アジアは価格志向が強く、ロース以外の部位をカットして使うことによって輸出量が伸びる。香港でもウデやミスジをステーキにするなど、ロース以外の部



カナダポークの取り組みについて講演する野村ディレクター

位が活用されていた。また、韓国の韓牛が解禁され、和牛に近い価格で販売されていた。

16年にはシンガポールでも和牛が浸透しており、日本のホルスタイン種も絶賛された。16年にはミャンマーでスライス肉を広める活動をしたほか、アブダビ(UAE)ではムハンマド皇太子が来場し、評価された。

19年にはパリで星付きレストランシェフに各部位を紹介した。そのほか海外バイヤーを招いたイベントや、生産拡大を呼びかける生産者との交流、また獣医学術学会でも和牛のプロモーションへの協力を要請した。

畜産系大学では和牛の将来性について説明したほか、直近の21年3月には、品質が高い石垣牛の販売拡大を推進。われわれは売るだけでなく、生産振興や、将来性についてもPRしている。

### 品質プログラム解説 カナダポーク安全保障

「カナダポークセミナー～カナダ品質を世界に～」では、カナダポークの野村昇司日本マーケティングディレクターがカナダポークの輸出入動向や品質プログラムなどを解説