

○ 日本畜産物輸出促進協議会が「シアル・パリ」に出展、和牛モモの活用法を伝授 ローストビーフに高評価、来場者からカルパッチョ、タルタルステーキの可能性も

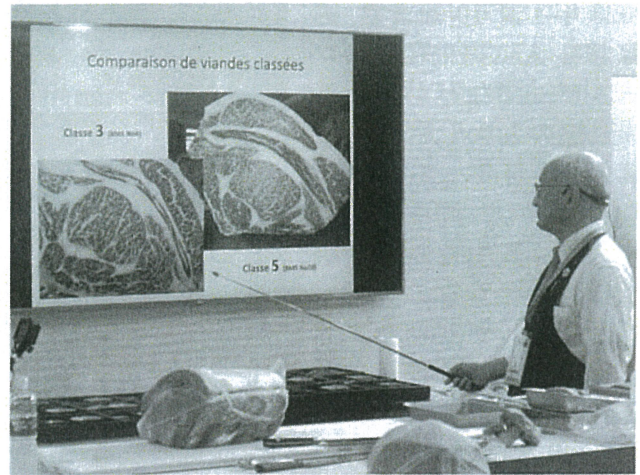
日本畜産物輸出促進協議会は10月15日から19日、フランス・欧州最大級の総合食品見本市「SIAL Paris (シアル・パリ) 2022」に出展し、日本産和牛を紹介した。コロナ禍以降、同協議会では久々の海外現地でのプロモーション活動となり、イベント期間中、モモ4部位のカット実演やそれぞれの部位の特徴を生かした調理実演を行うなど、ロース以外の活用方法を訴求した。シアル・パリによると、26万5千人が来場（うち8割がフランス国外からの来場者）、出展国数は200カ国、成約見込額は500億ユーロに上るといふ。

展示会に出席した同協議会の植村光一郎理事によると、来場者に向けて、日本産和牛の特徴として、▽数字で表される品質グレードとアルファベットで表される歩留まりグレードがあり、15に細分化された格付がなされている▽生産工程が繁殖、育成、肥育と細かく細分化されている▽血統管理が遺伝的に管理されている——ことを説明したという＝写真④。このほか、QRコードを通じて個体識別番号の情報を読み取ることができる日本産和牛の品質情報提供システムも紹介した。日本産和牛のポスター展示と資料の配布や、日本産和牛に関する情報交換会も開かれ、来場者などから欧州市場でのモモ肉の提案とメニュー提案についての意見を求めた。

日本産和牛の品質情報提供システムも紹介した。日本産和牛のポスター展示と資料の配布や、日本産和牛に関する情報交換会も開かれ、来場者などから欧州市場でのモモ肉の提案とメニュー提案についての意見を求めた。

日本産和牛のカッティング、調理実演、試食も実施。今回、カッティングで使用された部位は、ウチモモ、シンタマ、ランイチ、ソトモモのモモ4部位で、それぞれ細かく分割し付加価値を付ける手法を紹介した。

植村理事によると、とくに来場者から好評だったのがローストビーフで、和牛の香りを楽しむことができ、柔らかく肉の味がしっかりしていると高評価だったという。ローストビーフのほかには、出汁しゃぶしゃぶ、焼肉重、しぐれ丼、牛肉握り寿司、赤ワイン煮込み、ステーキ、牛肉たたきを提供した。逆に来場者からも、ソトモモをカルパッチョやタルタル



ステーキにすると絶品だというアドバイスも寄せられた。モモ肉の供給があれば、ぜひ使ってみたいというレストラン関係者からの応援メッセージもあったという。今回の試食では、ロース（リブロース、サーロイン）約70kg、モモ（ウチモモ、シンタマ、ランイチ、ソトモモ、トモスネ）150kgが提供された。

今回の出展について植村理事は、「和牛のロースは、ステーキのような厚切りからしゃぶしゃぶのような薄切り肉にも向いており、完全に火を通す焼き肉・煮込みやローストビーフのような火

加減が微妙なものに対してもオールマイティな部位。そこで、モモ肉を小割りして筋を除去し、用途別に使用することによって、ロース肉に匹敵する付加価値が付くことを理解してもらえることができた」と評価している。

展示会最終日には、塩田康一鹿児島県知事が応援に駆け付け、植村理事が制作する和牛肉花盛と、このほど開かれた「全国和牛能力共進会鹿児島大会」を引合いに「日本産和牛肉の花びらが大きな大輪の花になってパリの地でも花開き、全共の熱気も伝わる素晴らしい和牛のプロモーション」と、協議会関係者にエールを送った。

