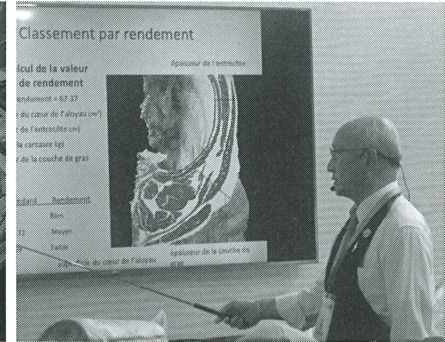


日本畜産物輸出促進協がパリの国際展示会「SIAL」で和牛PR

日本畜産物輸出促進協議会はこのほど、仏・パリで開催された国際展示会「SIAL」に出展した。日本産和牛の特徴や品質情報のPRおよび試食会などの実施を通して、世界各国から来場する食肉流通事業者、レストラン関係者や小売事業者に日本産和牛に対する認知度向上、輸出拡大の推進を図るもの。

日本産和牛の特徴に関する解説では、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こと、生産工程において繁殖、育成、肥育が細かく細分化されていることや血統が遺伝的に管理されていることなどが紹介された。

また、個体識別番号の情報をQRコードで読み込むことのできる日本産和牛の品質情報提供システムが紹介されたほか、日本産和牛のカットイング手法、調理実演および試食提供などが行われた。実演にはウチモモ、シントマ、ランイチ、ソトモモの4部位が使用された。そのほか、日本産和牛のポスター展示と資料を配布。さらに日本産和牛



に関する情報交換では、とくに欧州では需要がロイン系に偏っているため、モモ肉の活用とメニュー提案についての意見交換などが行われた。

今回は、モモ肉を中心に商品化試食を実践。細かく分割し付加価値を高める手法が紹介された。とくに好評だったのがローストビーフであり、「和牛の香りを楽しむことができ、軟らかく肉の味がしっかりしている」と高評価を得た。ランイチについては、イチボ、ランとランボソに小割りしてステーキで提供したところ、「味にバリエーションがあり、サーロインやヒレより付加価値の高い商品になる」という意見もあった。また、「ソトモモをカルパッチョやタルタルステーキにしており、絶品だ」というアドバイスなども寄せられたほか、「モモ肉の供給があれば、ぜひ使ってみたい」というレストランからのメッセージもあった。

植村光一郎理事(右写真)は、今回の出展について「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にも向き、完全に火を通す焼き肉や煮込み、ローストビーフのような火加減が微妙なものに對してもオールマイティー。一方でモモについても、小割りしてスジを除去し用途別に使用することで、ロースに匹敵する付加価値が付くことを理解してもらうことができた」と振り返った。