

今回のプロモーションではミニステージと観客席が設置され、和牛の解説セミナー、和牛のカット実演、日本食・スライス文化の普及、和牛肉の調理実演、参加事業者のPRタイム、和牛肉の試食提供などが行われた。

和牛の解説セミナーでは和牛統一マークの紹介、和牛肉の特徴、おいしさの秘密などを紹介し、和牛の正しい知識普及が図られた。カット実演ではリブローズ、サーロイン、ランプ、カタロース、サンカクバラの分割・整形・商品化が行われた。

日本食・スライス文化の普及ではカタロースのスライス実演後、すき焼きと焼きしゃぶが調理され、和牛香や脂肪の融点に触れ、副食との組み合わせにより季節感が演出されることが紹介された。

和牛肉の調理実演ではイチボのステーキ、カルパッチョ、ランプのローストビーフ、ステーキ、焼き肉、焼きしゃぶ、BBQ、サンカクバラの韓国風BBQ、リブローズのすき焼き用、サーロインのステーキが観客の前で調理され、4日間・12回のセミナーで試食に供された。

会場からはスペイン産和牛と日本産和牛の違い、飼養管理、熟成について多くの質問が寄せられた。

講演とカット・調理実演を行ったミートコンパニオンの植村光一郎常務は、日本産和牛について「知名度は高いが、実際に食べた経験者はきわめて少ないことと、和牛の子牛がスペインに入ったら日本産と同等なものがつくれるかという質問には驚いた」と述べた。

なお、質問に対して植村氏は「日本産和牛の形成要素として遺伝形

質要素50%、餌の配合25%、管理と環境要素が25%であり、和牛の子牛が手に入っても日本産和牛と同等のものをつくるのはむずかしい」と回答した。

フィリピンのセミナーで和牛PR 首都圏ミートパッカー輸出推進協議会



中首都圏ミートパッカー輸出推進協議会（代表理事＝阿部昌史・ミートコンパニオン社長）はこのほど、フィリピンの卸売事業者やレストラン関係者らを対象に日本産和牛肉のカットや利活用方法などについて、現地セミナーを開催した。

レストラン「Old Swiss Inn」のセミナーでは、ミート・コンパニオンの植村光一郎常務取締役が調理場でカット実演。シェフたちに和牛のカタ、モモのカット方法および調理方法を説明し、その後はシェフたちが実際に調理。

植村氏は、日本産和牛は28～30カ月かけ長い肥育期間で出荷されるため味が良いこと、脂肪の中にオリーブオイルなどにも含まれるオレイン酸が50%入っており、健康的な脂であることなどを説明。シェフからは肉の軟らかさなどについて質問があがった。

続いて「NIKKEIレストラン」でのセミナーでは、阿部代表理事がフィリピンにおける和牛流通の動向について「海外での和食ブームで日本産和牛も注目を集めており、諸外国への

輸出货量も2015年は11年と比べ、2.5倍に増加している」

「日本政府は20年までに日本産和牛の輸出货量を約4,000tに増やすことを目標に掲げているが、フィリピンでもすでに輸入牛肉の市場が形成されており、さまざまな種類の輸入牛肉が国内で流通している。その中で日本産和牛と他国産和牛の区別を付けるために日本では和牛統一マークを制定し、消費者が本物の和牛を選ぶ際の目印としている」と述べた。

さらに(有)上里ファームの植井敏夫代表取締役は日本産和牛の歴史、飼育特徴、生産へのこだわりについて、子牛の価格高騰、飼料、個体識別番号などを踏まえて説明。また、植村氏が和牛のカット実演を行った上で、希望した参加者が実際にモモを牛刺し用にカット。そのあと、自分の切った牛肉の味を確かめるために試食を行った。

さらにマカティ市のビジネスビル「GT Tower」内のフードコートでは、一般消費者向けに日本産和牛のローストビーフを試食として提供。昼食を買いにきた消費者に配布し、日本産和牛のブランド知名度向上を図った。

同施設は日系企業も多く入り、さらにフィリピンで日本文化の認知度が向上していることから、多くの人々が試食を手に取り、和牛を味わった。消費者からは「この肉はどこで買えるのか」などの質問も多くあり、フィリピン市場における日本産和牛の人気の高さがうかがえた。

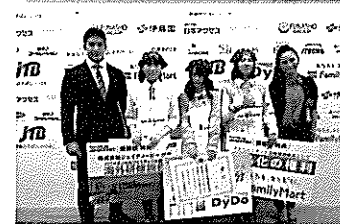
同協議会では今回のセミナーについて「今回はレストランのシェフや経営者および一般消費者と、それぞれの立場の人に対して活動を行ったが、経営者層だけでなく、一般消費者にも和牛を味わってもらい、消費者とい

う立場からも和牛を広めてもらう取り組みがあった。日本産和牛の知名度をフィリピンで高めるという目的に対して、かなり効果があった」としている。
〈写真〉フィリピンで和牛の認知度向上を図った

その他

Others

上島高校が日本一に うまいもん甲子園開催



農林水産省主催で高校生に日本の食文化を学んでもらうことなどを目的に始まった「うまいもん甲子園」。第5回大会では、全国の高校を対象に125校390チームが参加した。全国9エリアの選抜大会を勝ち上がった9校の高校生が、東京で行われた決勝戦に参加し、日本一に輝いたのは、和歌山県立神島高校だった。

同校は和歌山県のブランド鶏肉である「紀州うめどり」と「紀州梅」をベースに「紀州うめどりの親子バーガー～カリカリ梅のタルタルソースを添えて～」を考案。スペシャルゲストのリオ五輪柔道金メダリスト・ペイカー菜秋氏も「うまいっ!」と太鼓判を押すほど。また少年ジャンプで連載されている食をテーマにした人気漫画「食戟のソーマ」原作者である附田祐斗氏も大絶賛の一品となった。

優勝校には、矢倉克夫・農林水産大臣政務官から農林水産大臣賞

が授与され、副賞として㈱ファミリーマートから「ファミリーマート全国展開商品化の権利」、ダイドードリンコから「miuシリーズ 全校生徒分」と㈱ジェイティービーから「ハワイホノルルフェスティバル参加 海外研修旅行3名分」が進呈された。

なお、今回決勝に進出した9校のメニューは、11月5日、6日に東京丸の内通りで行われる「ジャパンハーヴェスト2016」内で高校生自らが数量限定で販売する。

第5回 ご当地!絶品うまいもん甲子園決勝大会表彰校は次のとおり。

優勝・農林水産大臣賞 「和歌山県立神島高校」（紀州うめどりの親子バーガー～カリカリ梅のタルタルソースを添えて）▷準優勝・生産局長賞 「栃木県立宇都宮白楊高校」（彩りぎょうざバーガー）▷同・水産庁長官賞 「沖縄県立宮古総合実業高校」（Uh～米ぶからずバーガー～味噌仕立て）▷同・食料産業局長賞 「長崎県瓊浦高校」（ウドリア）

ご当地!絶品うまいもん甲子園は、将来の農林漁業の担い手となる若者の夢を応援し、農山漁村の6次産業化を通じて地域活性化につなげていくことを目的として、全国の農林漁業にかかわる高校生が、日本の「食」や「食材」「食文化」の素晴らしさや奥深さを理解し、地域の特産物を創意工夫して調理した「ご当地!絶品うまいもん」の日本一を決める料理コンテスト。

〈写真〉ペイカー菜秋氏（左端）と農水大臣賞に輝いた和歌山県立神島高校チーム

デンマークの大臣賞 総合食品エスイー受賞

食肉卸、食肉加工品製造販売、外

食事業などを展開する総合食品エスイー(株)（京都市伏見区、西橋浩直社長）はこのほど、永年の日本へのデンマーク産豚肉供給の功績が認められ、デンマーク食品農業大臣賞を受賞。これに伴い11月15日、京都市南区の新・都ホテルで授賞式が行われた。

式の冒頭、駐日デンマーク大使館のレーネ・イェンセン公使参事官が「2017年に日本とデンマークは国交150年の節目の年を迎えるが、エスイーは両国を結ぶ一つの柱となっている。改めて西橋社長に感謝申し上げます」とあいさつ。また、デンマーク食品農業大臣からの賞状と記念品を西橋社長に贈呈した。

西橋社長は受賞あいさつで「当社は30年にわたってデンマークで生産されるデンニッシュクラウン社の豚肉を、中心的な食材の一つとして扱ってきた。今日では年間数千tに及ぶ取引にまで拡大し、昨年からはデンマーク農業理事会経由で実施されるDANISHキャンペーン協賛事業のサポートもさせていただくことになった」

「ことし当社は設立45年を迎えたが、半世紀の節目となる5年後、またさらなる次の50年に向けて社員一同、なお一層の努力を重ねていくので、皆さま方にも引き続き、ご支援ご協力をお願い申し上げます」と述べ、関係者らによる懇親会に移った。



〈写真〉イェンセン参事官から賞状を受ける西橋社長