

# 首都圏の畜産生産者と流通事業者 らが輸出目指して組織化

— 独自ブランド「WAGYU SAMURAI」で輸出に取り組む首都圏ミートパッカー輸出推進協議会 —

## 編集部

国内産の優良な食肉等を海外市場に向け、輸出を推進し、日本産食肉ブランドの確立と認知度向上を目的に「首都圏ミートパッカー輸出推進協議会」が設立された。平成24年7月20日、(株)ミートコンパニオン本社（東京都立川市）会議室で設立総会が開催され、活動を開始した。民間企業が共同で食肉輸出に取り組む、新しい動きといえる。

同協議会は、首都圏を中心とした食肉事業者と畜産生産者と流通事業者らを会員とし、政府が推進する日本ブランドの輸出推進の一環として、和牛や銘柄豚肉等を海外に積極的に輸出することで、国内生産者の生産意欲や経営に対する意識の改革、生産地の活性化や担い手の育成確保につなげるのが狙いだ。流通事業者も地域経済の活性化と合わせ、食肉事業経営の活性化と多角化や効率化などが期待できそうという。

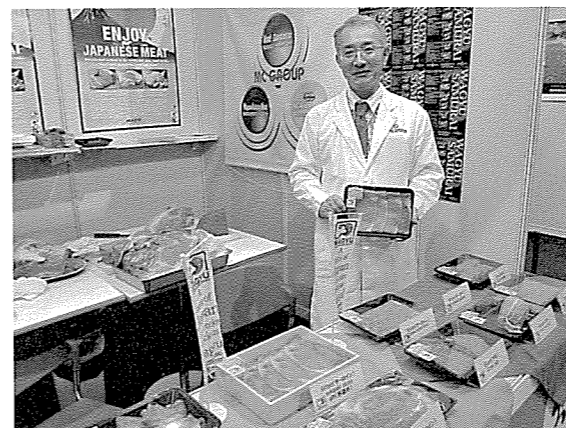
事業内容は①海外市場、ニーズ、海外の流通状況等の調査・研究・検証、②海外市場に関する情報交換。海外用ブランドの開発と普及啓発に向けた販売促進活動などを行い、産地に縛られずに輸出に熱心な生産者の参加も含め、海外ニーズに適した系統と品質の選別を通して独自ブランド「WAGYU SAMURAI」（わぎゅう・さむらい）を構築し、輸出に取り組んでいく。

設立の背景には、国内の食肉消費の減退の中で業界全体に閉塞感が漂っているが、海外では中国や東南アジア諸国を筆頭に日本食肉に関心が高まっていることがある。しかし、口蹄疫や原発事故等から輸出が停滞し、この間に豪州産和牛がアジアのマーケットに浸透している。こうした危機感から協議会を設立して会員の知恵と経験を活かし、ネットワークを駆使して海外ユーザーに直接販売していくことを目的としている。

会員は、現在のところ、(株)ミートコンパニオン、(株)アグリ・ワン、(株)山梨食肉流通センター、原田畜産食品(株)、農業生産法人上里ファームの5社。今後、設立の主旨に賛同する畜産生産者や流通事業社に呼びかけて、組織力を強化していく方針だ。総会では、代表理事にミートコンパニオンの阿部昌史社長を選任したほか、副代表理事に山梨食肉流通センターの貴志和夫社長、原田畜産食品の原田光洋社長の2氏を決めた。

この協議会の特徴は、地域に縛られることなく牛肉専門家である協議会メンバーが選りすぐった牛肉を「WAGYU SAMURAI」にブランド化にすること。「本当においしい一定した品質を供給し続けられること、量的確保が可能になること」が期待できるという。

現在は、農場管理獣医師協会の指導の下、



ことし5月タイ・バンコクで開催された「タイフェックス」でさまざまな牛肉スペックを提案したミートコンパニオン

牛の生理面にも考慮して肥育している「21世紀肉牛研究会」所属の群馬県と埼玉県の肉牛生産者、宮崎県南西端の肥育グループと粗飼料を多給の沖縄県の4県の畜産農家で肥育される黒毛和牛の中から選別される。このほかにも、多くの生産地が候補に挙がっており、対象となる肥育農家は増えつつある。

加工・流通、輸出の体制については、協議会の中に畜産生産者、食肉加工事業者、流通事業者が存在して、さらに、海外の顧客に直接販売することでフードチェーン体制が構築されている。海外のニーズが直接畜産生産者に伝わる体制になっていることも特筆される。

商品の販売や認知活動についても、牛肉を紹介するためにアジアの食品展示会でセミナーやデモンストレーションを行うなど日本の食文化と絡めながら和牛文化を広めていく。

すでに、先行して東南アジア各地に牛肉輸出を行っているミートコンパニオンでは、ことし5月にタイ・バンコクで行われた食品展「タイフェックス」に出展、ブロック肉から商品化するデモンストレーションを実施。ステーキのほか、しゃぶしゃぶやすき焼き用、焼き肉用などのカッティング技術を披露した。



「WAGYU SAMURAI」の取扱認定店の証

日本の畜産は、過渡期に差し掛かっているといわれている。国産畜産物は食料自給率の低さからも国内消費が当たり前と考えられてきたが、ボーダーレスの時代に突入していることは疑う余地はない。「商品の流れは需給関係で成り立っている、より良い食材があり、より良い食材を欲しがっている人が存在するならば、その人に届けられるべきである」（同協議会事務局）としている。

そうすることで最大限の付加価値が得られる。畜産生産者の生産意欲が高まり、再生産の可能性が高まり後継者の営農意欲も高まる、というのが同協議会のとらえ方。

さらに、「研究者は遺伝形質の確保と知的財産の保護を、生産者はその高い生産技術を活かし、和牛肉の取り扱い専門家の加工事業者により加工され、世界を知り尽くした流通事業者により最もその価値を認めてくれる人たちに届けられ、食べた人に生産者が感謝される環境がシステムとして構築されてこそ和牛の真価が認められることになる」と考える。このようなコンセプトで「WAGYU SAMURAI」プロジェクトは進行中であり、今後の進展が注目される。（近田 康二）