

# 日本産和牛のプロモ

## 台湾で輸出促進協開催

日本畜産物輸出促進協 台北市のホテル「圓山大」の大会場で和牛プロモーションセミナーを開催した。

ロフエツシヨナルマッチングセミナーを開催した。

参加団体・企業は牛肉輸出促進戦略委員会、首都圏ミートパッカー輸出促進協議会、全国農業協同組合連合会、全国肉牛事業協同組合、三重県農林水産物・食品輸出促進協議会、長崎県農産物輸出協議会。

宮崎県農政水産部畜産推進局畜産振興課、伊藤ハム、エスフーズ、スターゼンミートプロセス、全農インターナショナル、日本ハム、ミートコンパニオン、沢田食品、農畜産業振興機構、日本畜産物輸出促進協議会事務局など。

今回は現地食肉事業者、レストランシェフ、小売事業者らを対象とした和牛アカデミックセミナーを開催し、日本産和牛の特徴の解説、日本畜産物の特徴を生かす調理方法を提案。

に、日本の輸出事業者と台湾の食肉事業者らとのネットワーキングを行い、台湾への輸出拡大を目指すことを目的としており、第1部では和牛プロフェッショナルマッチングセミナー、第2部では和牛情報交流会とネットワーキングが行われた。

圓山大飯店最上階の大会場では、450坪ある会場をすべて使用するなど壮大なイベントとなった。会場入り口には、大型の冷蔵ケースが3台並べられ、和牛のカタ、ロース、バラ、モモから、それぞれの部位特性を生かして商品化された製品が62アイテム並べられ、部位ごとに製品化の提案が行われた。

オープニングで日本畜産物輸出促進協の菱沼毅

リプロースを基に説明する植村常務

理事は、牛肉輸出解禁に尽力した台湾の関係者、現地食肉事業者の購買に対する感謝を述べ、和牛肉活性化のための支援を呼びかけた。

第1部の講演会では、日本畜産物輸出促進協の強谷雅彦事務局長が「日本が生み出した最高食材『和牛』」と題し、和牛の魅力について解説。和牛の育て方、和牛の歴史、農場の衛生対策、ト

レーサビリティ、血統登録、格付制度などについて説明した。

続いて、ミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役が「高品質な和牛肉の取り扱い方と食べ方」と題した講演を行った。

講演では、具体的にリプロースを用いてBMS、BCS、キメ、締まり、脂肪の色と質の4項目の審査基準を示し、す

き焼き用の細工盛りを手切りしながら和牛の肉質についてその優位性を解説。さらに調理実演では、牛肉の朴葉味噌焼き、ミスジステーキ、あぶり握りなど日本式の調理例を示した。

第2部の和牛情報交流会・ネットワーキングでは、ランプのローストビーフ、サーロインステーキ、カタロースのすき焼き、バラの焼き肉が試食として提供され、事業者ごとに設けられたブースで商談が行われるなど、活況を呈した。

講演を行った植村常務は「台湾の牛肉解禁は16年ぶりだが、台湾人の訪日は年間で400万人を越えるなど和牛への認識が高く、日本の食文化にも精通しており、輸出相手国としては大いに期待できる」と話した。



それとも