

○ 日本畜産物輸出促進協会、ドイツ・ケルンの食品展「ANUGA 2023」に出展
和牛肉の各部位の肉質特性と調理方法を紹介、ロース以外の部位にも関心

日本畜産物輸出促進協会(井出道雄会長)は7日から11日まで、ドイツ・ケルン市のケルンメッセで開かれた「ANUGA 2023」に出展した。日本畜産物輸出促進協議会が法人化して日本畜産物輸出促進協会(以下、輸出促進協)となり、初めてのプロモーションになった。

「ANUGA 2023」は、世界の食品業界最大手のトレードショーで、100カ国以上7,700社を超えるサプライヤーと、190カ国から16万5,000人のバイヤーが訪れる。輸出促進協では、日本産和牛をオールジャパンとして出展し、QRコードを用いた日本産和牛肉の特徴や品質情報のPR・試食会などを通じて、世界各国から来場する食肉流通業者やレストラン関係者、小売業者らにアピールすることで日本産和牛の認知度向上や輸出拡大の推進を図った。

期間中は、日本産畜産物ブース(85㎡)を設け、ステージでのセミナーやカット・調理実演のほか、和牛肉の展示、紹介動画の放映などを行い、日本産和牛の魅力発信した。多様な部位を比べながら来場者に体感してもらおうと、1頭半分の和牛肉が用意され、来場者にさまざまな部位の魅力を紹介した。

セミナーではミートコンパニオン植村光一郎常務取締役が講師となり、格付時に行う品質面の4項目審査について、リブロースを用いて説明した(=写真④)。和牛の生産にも触れ、妊娠牛、仔牛、育成牛と肥育牛のそれぞれの飼養方法を述べた。和牛の脂肪特性やオレイン酸の影響の説明も行われた。

カット・調理実演では、和牛肉の全部位肉質特性と調理方法を来場者に提示した。カタ系は細かく分割してステーキと薄切りに、ロース系はステーキなどにしてアピールした。スネやスジ肉では煮込みのおいしさをアピールし、バラ系もステーキカットを多く取り入れた。

部位ごとの食べ比べも行われ、カタ系ではサーロインとチャックフラップ、チャックアイログ、ミスジ、カタサンカク、モモ系ではウチモモ、シンタマ、ラン、イチボの食べ比べを



行った。カットデモの際には、カタやモモも霜降りが入りロースと見劣りしないが、筋肉繊維の走り方に特徴があり、その繊維を考慮してカットすればロースと遜色がないことをアピールした。また、特徴的な部位としてソトモモが関心を集めた。ソトモモをカル

パッチョと、タルタルステーキで提供したところ、和牛肉では珍しい触感の弾力がある肉として注目された。このほか、現地の星付き(1つ星)シェフ考案のカタロースのステーキも紹介。担当したシェフはロース以外にも霜降りがあることに驚き、カット実演ではリスペクトを示していた。シェフは協会関係者とともに会場を盛り上げていた(=写真⑤)。

展示会を終えて植村氏は、「ドイツへの和牛肉輸出ではロイン系に偏っているが、来場したバイヤーからは多くの注目を得ることができた。和牛肉の輸出部位の広がりが期待でき、大きな成果を得た。今回は、350kg近い肉が用意され試食や部位の食べ比べができ、バイヤーの方々も興味深くブースにとどまっていたのも印象的だった」と述べていた。

