

畜産物輸出促進協会、「ドイツ」Anuga2023」で和牛肉PR



一般社団法人畜産物輸出促進協会(井出道雄会長)はこのほど、ドイツ・ケルンで開催された食品業界最大級のトレードショー「Anuga2023」に出展。日本食肉輸出促進協議会から法人化して協会になってから、初めてのプロモーションを行った。同展示会が開催されるケルンメッセには、期間中100カ国以上7700社を超えるサプライヤー、190カ国16万5千人のバイヤーが訪れた。今回は、多様な部位を比べながら体感してもらおうと、1頭半分の和牛肉を用意。午前中に和牛解説セミナーを1度、午後にはカットデモンストレーションを2度実施した。セミナーでは、格付時に行う品質面の審査項目を実際のリブロースを使用して説明。和牛の生産については妊娠牛、子牛、育成牛と肥育牛の飼養方法、和牛の脂肪特性やオレイン酸の影響も説明した。

カット調理実習では、和牛肉の全部位の肉質特性と調理方法が示された。カタ系は細かく分割しステーキと薄切り、ロース系はステーキ、モモ系はステーキとカルパッチョやタルタルステーキなどにして実演を行った。さらに、スネやスジ肉を煮込み、そのおいしさをアピール。バラ系もあえてステーキカットを多く取り入れた。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、カタサンカクの食べ比べを行い、モモ系では同じくウチモモ、シンタマ、ラン、イチボの食べ比べを実施した。

和牛肉ではカタやモモも霜降りが入り、筋肉繊維への入り方に考慮してカットすればロースに見劣りしないことが示された。また、特徴的な部位としてはソトモモが目された。ソトモモは筋繊維を断ちながらカットしなければならぬため、最初に柵取りし、カルパッチョと細かいサイコロ状にカットしてタルタルステーキにしたところ、和牛肉では珍しく弾力がある食感が関心を集めた。講師を務めた㈱ミート・コンパニオンの植村光一郎常務取締役(写真)は「ドイツへの和牛肉輸出はロイン系に偏っているが、今回参加したバイヤーから多くの注目を集めることができた。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」と手ごたえを語った。