

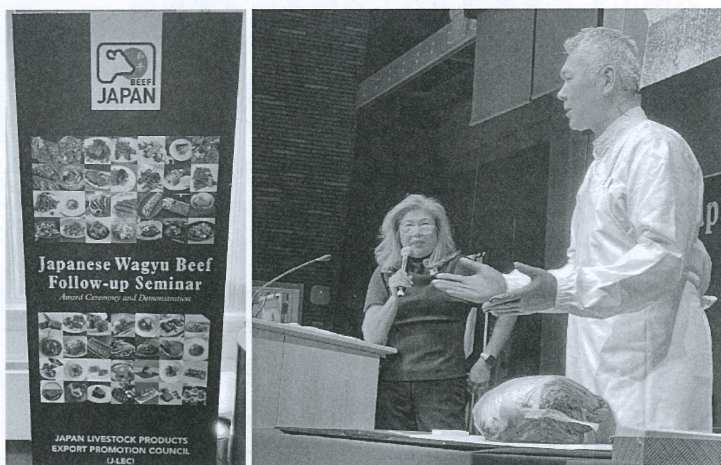
○ 日本畜産物輸出促進協がNYで和牛フォローアップセミナー、現地シェフ 150人参加

日本畜産物輸出促進協会は7日、米国ニューヨークのカーネギー・ホールで日本産和牛のフォローアップセミナーを開いた。フォローアップセミナーは、これまで和牛肉のメニュー開発などに関わってきた現地のシェフなどを対象に、改めて日本産和牛の多様な部位の魅力を伝えることで、さらなる需要拡大、輸出促進を図るもの。今回は、過去3年間にわたるメニュー開発に参加してきたレストランシェフや食肉事業者、調理師学校の講師ら150人が招待され、セミナーと牛肉輸出協議会会員によるネットワーキングが行われた。このイベント用に、和牛肉130kg(しんたま8本、肩ロース1本、リブロース1本)が用意された。

セミナー当日は、主催者を代表して川島俊郎専務理事が開会のあいさつとともに、3年間の協力に感謝の言葉を述べた。その後、全国食肉学校の田中智洋講師が、しんたまの分割実演を行い、シンシン、トモサンカク、カメノコ、シンカブリの4部位への分割が披露された=写真④。そして、3年間のメニュー提案のなかから選ばれた5人のシェフに記念の盾が贈られた。

このほか、牛肉輸出協議会の参加企業として、ミート・コンパニオン、スターゼン、JA全農インターナショナル、エスフーズ、伊藤ハム・アメリカの5社が紹介された=写真⑤。

このうち、ミート・コンパニオンの植村光一郎常務取締役は、長年にわたって自身が日本産和牛のPR活動に参加しており、こととして10年を迎えると、感謝の意を示した。さらに、10年前の2014年10月にニューヨークで開かれた404NYCセミナー会場でのプロモーション活動を回顧し、「米国は牛肉の本場であり、ヘルシー志向の強い食文化を持つことから、専門家の意見は和牛輸出にネガティブ



なものが多かった。(セミナーは)和牛が世界に受け入れられるか、関係者はみな試練の場になると強く感じていた」としたうえで、「実際のプロモーションでは、カットしたステーキ肉を見せて、綺麗な霜降りについて来場者に意見を求めると、『素晴らしい、芸術的だ』と声上がり、試食した感想を聞くと『香りが良く、口の中でとろけるようだ』と絶賛された。ここニューヨークでの体験が関係者の自信につながり、欧州でも認識されるようになった。

いまの日本産和牛の海外輸出の盛り上がりは、ここでの応援の賜物だ」と感謝を述べた。

そして、「まだ我々は大きな試練に直面している。米国輸出は伸びてきたが、低関税枠と関税問題で安定した輸出量を確保することが難しくなっている。10年前に、皆さんがエールを贈っていただいたように、今回も米国の和牛ファンに、この障壁を払しょくするよう、政府や国に声を上げていただきたい」と協力を求めた。

その後、参加社から生産規模や輸出能力などがプレゼンされた。その後のネットワーキングでは、参加したシェフへのヒアリングを行い、新型コロナ禍のなかでの苦労や、最近の米国での和牛肉の人気などの話題で盛り上がっていた=写真⑥。

