

## 日本畜産物輸出促進協会が「SIAL PARIS 2024」出展 日本産和牛をPR

一般社団法人日本畜産物輸出促進協会は10月19～23日にかけて、フランス・パリで隔年に開催される「SIAL PARIS 2024」に日本産和牛をオールジャパンで出展した。「SIAL PARIS」は、例年1700社が出展し30万人を超える来場者が訪れる、欧州最大級の総合食品展示会。会場では、QRコードを用いた日本産和牛の特徴や品質情報のPR、さらに和牛肉の試食会などを通して、世界各国から来場している食肉流通業者やレストラン関係者・小売業者らへ向けて日本産和牛の認知度向上、輸出拡大を図った。

今回の展示会では、カットリングセミナー用に和牛1頭分の部分肉が、さらに星付きシェフの調理デモンストレーション用に和牛ロース1本分が用意された。オープニングセレモニーでは本川一善理事があいさつし、和牛の優位性について説明。プロモーションでは、19、20日に三ツ星シェフのパトリック・ベルトロン氏が、21、22日には2004年にフランス国家最優秀職人章を受章したミシュランシェフのロミユアルド・ファスネ氏がそれぞれ料理実演を行った。

また、デモンストレーションでは、午前の部では牛肉輸出協議会の植村光一郎幹事(写真中央)による和牛肉の特徴や品質情報・QRコードを紹介するセミナーに続き、植村氏とシェフの共演による料理実演が行われた。ベルトロンシェフとの共演では、サーロイン芯を2cmにカット。日本産食材のコラボと称し、和牛肉のステーキとホタテのカルパッチョを調理した。また、ファスネシェフはロース芯を5cm角の短冊にカット。それをキャラメリゼして赤と黄色のピーツと合わせる調理を実演した。いずれも日本人には斬新な牛肉メニューであり、日本のスライス文化との違いを感じさせた。植村氏は「和牛肉を日本文化として提



供するのも重要なことだが、現地シェフによる日本人の意表をつくようなカット方法や調理手法について、同化していくことも必要だ」と振り返った。

午後のカットセミナーでは、和牛肉のカタロース、ウデ、カタバラ、ウチモモ、シタマ、ランイチの小割り実演が行われ、それぞれの部位の特徴と調理特性が説明された。その後の試食では、小割りした各部位とロースとの食べ比べが行われた。参加者からは和牛赤身肉の重厚さ、さらに口に入れたときの弾力などについて、大きな関心が寄せられた。ソトモモはローストビーフとして、カタバラを分割したブリスケットは赤ワイン煮込みにして提供され、どのメニューにも和牛肉の特徴と品質の高さをうかがうことができ、会場は大喝采となった。

22日には宮城県の村井嘉浩知事(同左)、岐阜県の古田肇知事(同右)が来場。今回提供された和牛肉の産地は岐阜県産であったことから、古田知事は牛肉の花盛りを指し、「牛肉の花びらがフランス・パリの地で花開いたのは大変喜ばしいことだ」と笑顔をみせた。