

○ 日本畜産物輸出協、ラスベガス「ウインター・ファンシー・フードショー」に和牛出展

(一社)日本畜産物輸出促進協会(井出道雄会長)は1月19日から21日まで、米ネバダ州のラスベガス・コンベンションセンターで開かれた「ウインター・ファンシー・フードショー2025」に出展した。同展示会は、北米最大級の高級食品展示会で、世界各国から食品流通業者やレストラン関係者・小売業者が参加する。今回、同協会は日本産和牛をオールジャパンで出展し、日本産和牛の認知向上と輸出拡大を図った。

会場では、日本産和牛肉の各部位を展示するとともに、▽日本産和牛肉の特徴の解説▽QRコードと一体となった和牛統一マークを用いた日本産和牛の品質情報提供システムの紹介▽日本産和牛の調理実演及び試食▽日本産和牛のポスター展示および資料配布▽日本産和牛に関する情報交換——などのPR活動を行った。

さらに今回は、日本食肉格付協会の大野高志会長も参加した。開会にあたって大野会長は、「当協会は日本全国に127支部を持ち、厳格な格付けを行っている。日本産和牛の魅力とおいしさを紹介できることをうれしく思う」とあいさつした。さらに、2023年度の対米牛肉輸出量は1,142t・約6,000万ドルに上り、米国は日本産牛肉の輸出先第2位であることを紹介し、「米国は引続き日本産牛肉にとって非常に有望な市場であり、今回のプロモーションを楽しんでもらいたい。今回は有名なゲストシェフのマイケル・スコット氏がカット・料理実演を行う。会場の皆さんは日本産和牛の熱烈なファンになってもらいたい」と呼び掛けた。

プロモーションでは、午前スコット氏が



カット・料理実演を行い、午後には作山壮一事務局次長によるセミナー、全国食肉学校の底原孝之専任講師によるカット実演が行われた。

このうち、スコット氏はリブローズを厚めにカットして両面をキャラメリゼしたあと5mmの角切りにし、オリーブオイルとスパイスによるタルタルステーキの実演試食を行った=写真①。また、うちももの実演では、あぶり握りずしを、肩ロースは角切りの串焼きを実演した。また、隣接するジェトロのブースでは、日本産米とのコラボレーションで握りずしを、串焼きには日本酒を添えて提供した。

また、作山事務局長は、和牛の魅力とQRコードについてパワーポイントで説明、底原講師はシンタマと肩ロース、ブリスケの分割を実演した。

牛肉輸出協議会理事の植村光一郎氏(ミートコンパニオン常務取締役)は、「スコット氏のパフォーマンスで観客を夢中にする手法や、観客と一体になるアメリカナイズされたフレンドリーさは、今後の米国でのプロモーションに取り入れていかなければならない。調理手法についても、シェフの実演を見て、かたくなに日本的な手法を押し付けるのではなく、その国の文化や調理手法とのコラボが需要を掘り起こすには不可欠だ」と振り返った。植村理事によると、米西海岸を皮切りに中華系の富裕層が増えており、和牛のロース以外のカタ・モモ系のスライス材も徐々に引合いが出てきているという。

【訂正】本紙2024年12月27日付4面の11月の豚肉輸入の記事中、フランスからの輸入量が「1,312t (C0.1、F,1312)」とあるのは、「1,242t (C0.1、F1,242)」の誤りでした。お詫びのうえ、訂正します。