

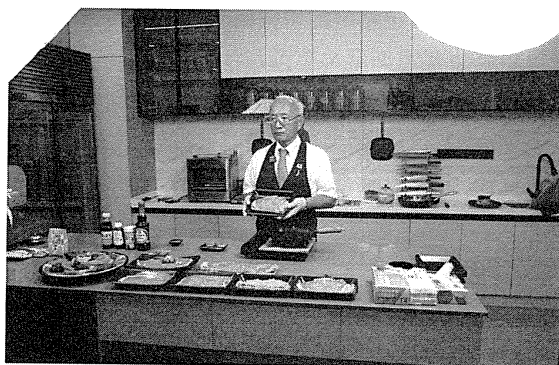
牛肉輸出解禁見据え、食肉事業者らが中国で市場調査実施

(株)ニイチクや(株)ミート・コンパニオンなどの食肉事業者らはこのほど、中国の北京、河北省を中心に日本産牛肉の輸出解禁を見据えた市場調査を実施。内蒙古財経大学のアラタンシャ准教授同行の下、現地で日本式の牛格付手法やカットting、調理法の提案などを行った。

今回の調査に参加し、現地で講演とカット実演を行ったニイチクの植村光一郎監査役は「中国のWAGYUはこれまで外食での使用が多かったため、コロナ渦により飼養頭数が大きく減少した。ただ、その期間に淘汰が進み、肉質の優れたものが残った。肥育月齢についても30カ月近くまで肥育されているため、日本国内の和牛の枝肉相場と遜色ない価格帯で取引されている」と話す。また、アラタンシャ准教授は「中国のWAGYU生産頭数は約20万頭で、出荷されるWAGYU肉の2〜3割は霜降りで仕上がり、この5〜6年でその品質はかなり上昇している。さらにオンラインショッピングやライブコマース販売の人气が高い」と説明する。

今回、一行が訪れた現地の牧場では、アングスとWAGYUの交雑種、ホルスタインとWAGYU交雑種、さらに豪州からの受精卵から生まれたフルブラッドWAGYUが約1500頭規模で飼育され、どれも30カ月の基準で飼育。枝肉の2〜3割が上物規格であり、枝肉重量は約500kgだった。

今回の調査では、現地のWAGYUを使用して行われた部分肉からの商品化が行われ、日本式しゃぶしゃぶ、すき焼き用、焼き肉用、ステーキや西京みそを使用したみそ漬け用の商品化を披露。さらにこの模様



はライブ配信された。中国の関係者は今年7月上旬に日本の牧場、食肉処理場などを視察。日本産牛肉輸出解禁に備え、日本式格付、部分肉カットや商品化についての関心が高く、特に格付については、歩留まり等級や肉質等級についての質問が相次ぎ、熱い気運を感じさせた。

植村氏は「歩留まり等級は肉質に影響はないと説明したにもかかわらず、指数や係数について多くの質問が寄せられ、日本産牛肉の全てを知り尽くしたいという熱意が伝わってきた。現地の調理方法としては、火鍋などの煮込みや焼き肉での利用頻度が高く、モモ、カタやバラの人气が高い。一方でロースは比較的売れ残るという声もあったので、日本式のしゃぶしゃぶやステーキの焼き方、みそ漬けなどの提案を行い、その後の試食会ではいずれも大絶賛だった」と説明。さらに「ライブコマースでは、中国発のSNSアプリであるTikTokを活用した販売形式により、高級なWAGYU肉が飛ぶように売れているのにも驚かされた」と振り返った。