

○ 日本畜産物輸出促進協会、牛肉輸出協議会が「Anuga2025」に出展
ミスジ、カタサンカク、ザブトンなどのスペックに現地関係者も関心示す

日本畜産物輸出促進協会の牛肉輸出協議会は4～8日まで、ドイツ・ノルトライン＝ヴェストファーレン州のケルン市内で開かれた「Anuga2025」に出展し、日本産和牛をオールジヤパンで紹介した。期間中、日本産和牛に対する認知度向上と輸出拡大に向け、QRコードを用いた和牛の特徴や品質情報のPR、カット実演や試食などを実施した。

このうち、日本産和牛のセミナーは、1回の解説セミナーと2回のカットセミナーのプログラムで構成され、合間に現地シェフの主演光純氏(Roku オーナーシェフ)による調理デモも組み込まれた。主演シェフは、ウチモモを使ったローストビーフ風たたきを披露し、試食で人気を博していた。

解説セミナーでは、柔らかさや和牛香など、和牛肉の特徴を紹介した。そして、稲わらを飼料とするサステナブルな生産や、法規制されたトレーサビリティシステムが牛の生体からレストラン、スーパーマーケットの店頭までつながり、安心・安全が担保されていること、100年以上の歴史を持つ血統登録制度などが紹介された。

カットセミナー(=写真)では、和牛約1頭分が用意され、硬いスネやネックを煮込みで試食



するなど新しい試みが行われた。カタ系やモモ系を細かく分割した新スペック商品

の提案もあり、リーズナブルなステーキの試食も人気を博していた。とくにウデを分割したミスジとカタサンカク、カタロースを分割したザブトンとチャックログに会場から注目が集まっていた。また常に試食が提供され、和牛肉ブースの前は終日賑わいを見せていた。

セミナーを担当した牛肉輸出協議会の植村光一郎理事は、「今回のセミナー会場は立ち見形式をとったことで聴衆との距離が近くなり、臨場感に溢れ、より多くの聴衆を集められ、多くの質問や意見が聞くことができた。世界で最も大きなこの食品展示会で、常に多くの聴衆を集め関心を集めることができるのは、繰り返し展示会に参加してきたことと、何よりも日本産和牛の実力があるからこそ」と強調していた。