

関東農政局が牛肉の輸出拡大セミナー開催、輸出事例などを紹介

関東農政局は22日、牛肉の輸出拡大セミナーを東京食肉市場内で会場とオンライン配信のハイブリッド形式で開催。牛肉の生産・流通の関係者におけるさらなる輸出拡大の機運醸成を図るため、海外における日本産牛肉の販売状況、輸出事例を紹介するとともに、パネルディスカッションが行われた。

関東農政局の加藤貴司次長、日本畜産物輸出促進協会の作山壮一事務局次長のあいさつに続き、牛肉輸出協議会の植村光一郎理事(上写真、㈱ニイテク役員・監査役)が日本産和牛の海外での販売状況について講演した。

植村理事はこれまで行ってきた世界各地での和牛輸出プロモーションについて、当初は日本産和牛の知名度が現在のように高くなく、豪州産WAGYUなどが一般的だったことから、観衆を集めるのに苦労したことを紹介。さらにステーキの本場ニューヨークでは「赤身大国の米国では受け入れられない」とも言われたと述べた。しかし、会場で和牛肉を回覧すると、その霜降りが「芸術的な美しさ」と評価され、実際に食べてもらおうと、「軟らかいを超え、メルティー(とろけるよう)だ」と絶賛された。これを機会に、「世界中どこでも和牛は受け入れてもらえる」と確信したと明かした。「現在は日本でも霜降りがあまり入らない方がいいともいわれるが、そうではない。和牛は和牛らしく、とがった食材であるべきだ。究極を追い求めることが日本産和牛の生きる道。希少性のある、また特長あるおいしい牛肉であることを戦略的に営業活動していくべきだ」とした。また、実際に顧客となる企業へ向けて現地スタッフへの教育活動を行い、和牛の生産工程、和牛肉の特長、部位の特長、カット方法、調理特性について徹底的に指導。まずBtoBの教育をしてプロフェッショナルになってもらうことが望ましいとした。その他、現地バイヤーを招へい。日本の食肉学校や食肉市場、さらにスペック開発やカット場の現場に招き、流通の活性化を行っているほか、生産農場の見学や試食体験を実施。「食材は生産された工程や地域、風土などが頭の中に浮かび、そのイメージの中で味わうので、生産工程を示すことは非常に効果がある」とした。

続いてタイ輸出支援プラットフォームの忠田吉弘

事務局長がタイ市場のトレンドについて講演。小川&フードサービス㈱営業部の田塚浩之課長(下写真)と㈱渡部畜産の渡部哲也社長が自社の牛肉輸出の取組事例についてそれぞれ講演を行った。

田塚課長は小川グループが輸出に取り組み始めた契機について、東京食肉市場での認証取得(タイ、ベトナム、マカオ、ミャンマー)、国内市場の変化(赤身肉ブーム到来、霜降り肉の需要鈍化)、輸出機運の高まり(安全・安心・高品質な日本の食文化に強い関心が寄せられている)を挙げ、グループとしても輸出認定を取得し、輸出のチャレンジを始めたことを紹介。輸出の意義について、「日本の食の魅力を世界に届ける」としており、国内で培ったノウハウを生かし、海外にも安全・安心な牛肉を届けており、グループとしても新しい柱として成長を目指しているとした。実際の取り組みでは、現地の嗜好に合わせた商品提案や、現地で開催される展示会などにパートナー企業と共同出展し、和牛をPR。また、英語版パンフレットなども作成。自社の品質へのこだわりとその裏付けを伝えるとともに、和牛の特長やおいしい食べ方・調理方法などの理解浸透を図っている。新規輸出先の開拓を優先して取り組んでおり、輸出入を希望する企業との接点を増やし、輸出商談会への積極的な参加、現地パートナーへの同行商談などを実施。「品質」「安心」「食文化」など日本産牛肉の強みを生かし、「より多くの国や地域にその魅力を届け、業界全体の発展に貢献したい」と強調した。

その後のパネルディスカッションには植村氏、田塚氏に加え、日本通運㈱国際航空貨物第六営業部第二課の佐原潤課長、さらにスターゼン㈱バンコク駐在所の宮地達也所長(オンライン)が参加。それぞれの立場から意見を述べた。

