畜産物輸出促進協がバルセロナで和牛のフォローアップセミナー開催

日本畜産物輸出促進協会はこのほど、スペイン・バルセロナで、日本産和牛フォローアップセミナー・商談会を開催した。同協会では、これまで和牛肉の輸出拡大の促進を図り、需要拡大の期待される地域を中心に、和牛の品質の高さや新たな魅力を訴求し品質や情報を発信するPRセミナーを開催してきた。

今回のセミナーは2024年に行われた品質情報等PRセミナーのフォローアップとして実施。新たに獲得した販路や既存の商流維持・拡大とさらなる販路の開拓のためスペイン在住の食肉事業者を対象に行われ、現地有名シェフによる調理提案と試食も行われた。

開会に先立ち、日本畜産物輸出促進協会の藤野哲也専務が多くの参加者に対する謝辞とセミナーの主旨を説明した。続いて、現地シェフとして、バルセロナのレストラン「Gresca」のラファ・ペーニャ氏が登壇。チャックショートリブ、ウデとカタロースを使用し、和牛のカルパッチョ、和牛とアンチョビのトーストといった、日本和牛を使用した創作タパスの調理を実演した。さらに協会員として、伊藤ハム米久ホールディングス、ミートコンパニオン、エスフーズ、銀閣寺大西、JA全農インターナショナル、スターゼンの6社がプレゼンを行った。

また、和牛肉の展示は、セカンダリーパーツのウデとカタロースが用意され、カットの実例としてチャックアイログのステーキとバーベキュー用、フラップミートのステーキ、バーベキュー用とダイスカットステーキ用、ミスジのステーキとバーベキュー用、チャックテンダーのローストビーフ用とステーキ用について、トレーパックに盛った状態で商品提案された。さらに“華盛デコレーション”の提案では、和牛ならではのゴージャスさが十分アピールされ、多くの参加者が

写真に収める姿もみられた。

プレゼンテーターであり、和牛肉の展示商品を作成した牛肉輸出協議会の植村光一郎理事（ミートコンパニオン、下写真左）は「和牛の格付は、品質等級4項目と歩留まり等級3項目で分けられ、15等級に細分化。また、トレースにおいても個体識別番号で法規制され厳格に管理されている。さらに最上級等級であるA5の割合が現在75％を維持し、上物規格は94％を示している。日本産和牛は牛肉を超越しているといっても過言ではない」と和牛の素晴らしさを参加者に説明。さらに個別商談会では資料を示しながら、「和牛の素晴らしさは遺伝的優位性もさることながら、生産農家のたゆまない牛への愛情が注がれていることも知ってもらいたい」と強調していた。