○　日本畜産物輸出促進協、スペイン・バルセロナで和牛のフォローアップセミナー

（一社）日本畜産物輸出促進協会（井出道雄会長）は７日、スペイン・バルセロナ市内で、スペイン在住の食肉事業者を招き、日本産和牛のフォローアップセミナーを実施した。「スペインガストロノミーで切り拓く、日本産和牛の新たな可能性」と題した同セミナーは、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行われたもの。前回からのリピーター参加35人と新規参加者が37人に上った。当時のセミナーを機に新たに獲得した販路や既存の商流の維持・拡大、さらなる販路開拓を図った。また、現地シェフによる５種類の調理提案と試食も行われた。協会会員からは、セミナーのプレゼンテーター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社が参加、１社当たり３分程度のプレゼンテーションを行ったほか、６社が各テーブルを巡回する“プレ商談自己紹介タイム”も設けられた。

開会に先立ち、同協会の藤野哲也専務があいさつし、フォローアップセミナーの趣旨とともに参加者に謝辞を述べた。その後、現地レストラン「Grsca」のオーナーシェフの調理デモンストレーションが行われ、和牛のチャックショートリブ、ウデ、肩ロースを使用したカルパッチョや、和牛とアンチョビのトーストなどのメニューが提案がされた。

一方、和牛肉の展示では、セカンダリーパーツのウデと肩ロースが用意され、カット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がトレーパックに盛られた商品化提案が行われた。さらに、フラップミートの華盛りが披露され（＝**写真㊦**）、多くの来場者から感嘆の声が漏れ、写真を撮ろうと多くの人だかりができた。

展示された和牛肉を紹介した植村光一郎氏（牛肉輸出協議会理事、ミートコンパニオン執行役員＝**写真**）は、「和牛の格付けは、品質等級４項目と歩留等級３項目で分けられ、15等級に細分化されている。トレースにおいても個体識別番号という法規制で厳格に管理されている。さらに最上級等級『Ａ５』の割合が現在75％を維持、上物規格は94％を示しており、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、日本産和牛のすばらしさを力説した。そのうえで、「和牛のすばらしさは、遺伝的優位性もさることながら、生産農家の弛まぬ牛への愛情が注がれていることも知ってもらいたい」と訴えた。

個別商談会では、植村氏がパワーポイントを使って、和牛の農場（肥育場）で月齢ごとに飼養管理している点や、骨格を形成する時期、脂肪交雑のもとになる脂肪細胞形成の時期、月齢を長くするため粗飼料と濃厚飼料を前期・中期・後期に細かく分けてコントロールしていることなど、和牛肥育の繊細さを説明した。参加者は、和牛の肉質について、ある程度知っていたものの、植村氏から和牛の生産工程が示されたことで、さらに関心を高めていた。