

日本畜産物輸出促進協が米国で和牛フォローアップセミナー



一般社団法人日本畜産物輸出促進協会は7日、過去3年間にわたって米国で実施してきた、現地シェフによる和牛肉を使用したメニュー開発とそのメニューを用いた和牛フェアに参加してきたレストランシェフ、食肉事業者や調理師学校の講師を対象に、米国・ニューヨークのカネギー・ホールでフォローアップセミナーを開催した。今回はセミナーと牛肉輸出協議会会員らによるネットワーキングの2部制で行われ、招待された来場者は約150人にのぼった。



第1部のセミナーでは、開催のあいさつで川島俊郎専務理事が3年間の協力に謝意を述べた。そのあと、全国食肉学校の田中智洋講師によるシンタマの分割実演が行われ(右写真)、シンシン、トモサンカク、カメノコ、シンカブリの4部位への分割が披露された。続いて3年間のメニュー提案の中から選ばれた5人に記念の盾が贈られた。

次に、牛肉輸出協議会の参加者の紹介とあいさつが行われ、ミートコンパニオン、スターゼン、JA全農インターナショナル、エスフーズ、そして伊藤ハム・アメリカの5社が紹介された。最初にあいさつしたミートコンパニオンの植村光一郎常務取締役は、和牛の輸出活動が順調に伸び、10年を迎えられたことに感謝を述べた一方、これまで順調に伸びてきた米国向けの輸出数量が、最近では輸出枠や関税の問題などで伸びが鈍化していることを指摘。「実需者の皆さまから政府や国に対して、緩和の声をあげていただきたい」と応援を求めた(左写真)。続いて各社の代表が、自社の概要や取り組みについて説明を行った。

第2部のネットワーキングでは、ロース以外の部位の特徴や実際に和牛を使用しているレストランの反響、日本酒と組み合わせた和食文化についての話題で盛り上がったほか、輸出枠や関税についても「和牛メニューの定着の足かせになっていることは間違いない」という意見なども出ていた。また、試食では、シンタマのカメノコを使用した和牛タコス、リブロースのニューヨークステーキに加え、カタロースのシンシン、ザブトンを使用し、現地の著名シェフであるメリー・アテア、クリストファー・アレランス両氏が考案したメニューが提供され、どのメニューも来場者から絶賛の声があがった。

栃木県で豚熱発生、飼養豚約1100頭が殺処分―農水省

農水省は16日、栃木県栃木市の養豚農場で豚熱の患畜が確認されたと発表した。栃木県は15日、農場から飼養豚に異常がみられるとの通報を受け、病性鑑定を実施。その後、精密検査を行ったところ、豚熱の患畜であることが判明した。これを受け、同農場で飼養されている約1100頭の豚が殺処分となった。