

○ パリ「SIAL PARIS 2024」で日本産和牛をPR—輸出促進協会 調理実演では植村光一郎幹事とミシュランシェフ2人がコラボ

(一社)日本畜産物輸出促進協会(井出道雄会長)は10月19日から23日まで、フランス・パリで開催された「SIAL PARIS 2024」に出展、協会メンバー12人が参加し、日本産和牛をオールジャパンでPRした。「SIAL PARIS」は隔年開催され、毎回1,700社の出展と30万人以上が来場する国際的に最大規模の展示会。今回、協会ではQRコードを用いた日本産和牛の特徴や品質情報のPR、試食を実施。世界各国から来場した食肉流通業者、レストラン関係者・小売業者などに日本産和牛の認知度向上と輸出拡大に向けた推進を図った。

今回、カットセミナー用に1頭分の部分肉と星付きシェフの調理デモンストレーション用としてロース1本分を用意。オープニングセレモニーでは、日本食肉協会の本川一善会長が「和牛の優位性」について説明した。

プロモーションでは、ミシュラン2つ星を獲得した「ルレ・ベルナル・ロワゾー」のシェフ、パトリック・ベルトロン氏と、2004年にフランス国家最優秀職人章を受章したシャトー・デュ・モン・ジョリーのシェフ、ロミューアルド・ファスネ氏のゲストシェフ2人が料理実演を行った。さらに、植村光一郎牛肉輸出協会幹事による和牛肉の特徴や品質情報・QRコードに関するセミナーが開かれたのち、植村氏とシェフの共演による料理実演が行われた。このほか、和牛の多様な部位のカットセミナーと試食も行われた。

植村氏とベルトロン氏の共演では(=写真④)、サーロイン芯を2cmにカットし、日本産食材のコラボレーションと称して「和牛肉のステ

ーキ」「ホタテガイのカルパッチョ」の調理実演が行われた。また、ファスネ氏(=同⑤)はロース芯を5cm角の短冊にカットし、それを



キャラメリゼして赤と黄色のビーツと合わせたメニューを披露した。

カットセミナーでは、植村氏が肩ロース、ウデ、肩バラ、内モモ、シンタマ、ランイチの小割実演を行い、それぞれの部位の特徴と調理特性を紹介した。試食では小割した各部位とロースとの食べ比べを行い、その特徴を示した。ソトモモはローストビーフとして、肩バラを分割したブリスケ部分は赤ワイン煮込みにして提供した。会場は和牛肉の特徴と品質の高さに、大きな盛り上がりを見せた。

このほか、21日には農水省の高山成年輸出促進審議官、22日は宮城県の村井嘉浩知事、岐阜県の古田肇知事が来場。今回提供した和牛肉が岐阜県産だったため、古田知事は牛肉の華盛りをみて、「牛肉の花びらがフランス・パリの地で花開いたのは大変喜ばしいこと」と喜びの言葉を述べた。

今回プロモーションを行った植村氏は「現地シェフとの共演を行い、和牛肉を日本文化として提供するのにも重要なことだが、現地シェフによる意表を突くカット方法や調理手法についても同化していくことも最低限必要となる」と、今回の展示会の感想を語っていた。



写真左から村井知事、植村氏、古田知事

