

## 市場を拓く 県の欧州戦略

(上)

「飛騨牛を調理する  
ときには、脂の融点と  
肉の香りの2点を注  
意してほしい」。スぺ  
インの首都マドリド市で  
11月8日に開かれた  
現地の料理人を対象に  
した飛騨牛の調理講習  
会。英国ロンドンの飛  
騨牛海外推奨店でオー  
ナー兼シェフを務める  
池田伸也さん(38)がブ  
ロック肉に包丁を入れ  
ると、参加したスぺ  
イン人シェフたちが食  
入るよつに手さばぎを  
見つめた。

### スペインで初プロモーション

が異なる。おいしく食  
べてもらうために、県  
やJ A全農岐阜がスぺ  
インで初めて講習会を  
企画した。

赤身の肉が主流のス  
ペインは、和牛に対す  
る認知度が低い。財務  
省の2016年の貿易  
統計によると、スぺ  
インへの輸出実績はな  
く、県担当者も「ほかの  
EU国から和牛が入っ  
ていると聞いている  
が、スーパーでは見か  
けたことがない」と話  
す。

一方、スペイン国内  
は日本食レストランが  
増え、日本への関心は  
高まっている。飛騨牛

## 中南米展開の第一歩に

についても講習会の参  
加者からは「脂が素晴  
らしい」「スペインでも  
受け入れられるだろ  
う」といった好意的な  
感想が多く聞かれた。

日本ブームは食にと  
どまらない。近年は新  
婚旅行先に日本を選ぶ  
カップルが増加。欧州  
の結婚情報サイトがオ  
の順位は東京、京都、大

スペイン人の料理人を対象にした飛騨牛の調理  
講習会。大勢の参加者が熱心に聞き入った＝マ  
ドリド市内

古田肇知事は11月7  
日から15日まで、スぺ  
イン、フランス、イギリ  
スの欧州3カ国でトッ  
プセールスを行った。

県産品の海外展開や観  
光誘客など外遊の成果  
や課題を探った。



スペイン人の料理人を対象にした飛騨牛の調理  
講習会。大勢の参加者が熱心に聞き入った＝マ  
ドリド市内

阪、神奈川に次いで全  
国5位。今年1～8月  
の速報値では、神奈川  
を抜いて4位に入り、  
好調を維持する。

スペイン語圏は、中  
南米を含めて4億8千  
万人とも言われている。  
スペインでのプロ  
モーションが将来的に  
は中南米への足掛かり  
にもなる。県担当者は  
「スペインへのプロモ  
ーションは初めて。岐  
阜県の観光や県産品を  
スペイン語圏に広める  
第一歩にしたい」と力  
を込める。

◇