飛騨牛、豪州でPR

メルボルンの日本食レストラン
「海外推奨店」に認定

【オーストラリア・メルボルン＝本社・松田尚康】メルボルンの高級日本食レストラン「NOBU」が「飛騨牛海外推奨店」の認定を受け、JA全農岐阜や県などでつくる認定団体の飛騨牛銘柄推進協議会の足立能夫会長と古田肇知事が同店で認定証を手渡した。オーストラリアでの認定は2店舗目。

認定は年間50キロ以上の取り扱いなどを条件としており、認定店は現在12の国と地域の45店舗。

足立会長が認定証、古田知事が認定の銘板を、同店を経営するクラウンメルボルンのフード・ビバレッジマネジャーを務めるレイ・ポタス氏に手渡した。ポタス氏は「飛騨牛を取り扱えることの価値を大事にしたい」と喜びを語った。

続いて夕食会が開かれ、現地のメディア関係者や水野正敏県議会副議長、在メルボルンの松永一義総領事らが出席。飛騨牛のおろし煮やパルメザンライスなどを味わった。

県、大手食肉卸と覚書

視察やイベント開催で連携

【オーストラリア・メルボルン＝本社・松田尚康】県は11日、昨年5月に日本からの牛肉輸入を再開したオーストラリアに飛騨牛を売り込むため、同国の大手食肉卸「グローバル・ミート」と、飛騨牛のブランド価値の向上を図る覚書を締結した。

県によると、同社は、オーストラリアに輸入される飛騨牛の9割を取り扱う。社員の県内産地への視察やイベント開催を通じ、オーストラリアでのPRに役立てる。

覚書を取り交わす古田肇知事（右）とトニー・マンダリティ代表＝オーストラリア・メルボルン

締結式は、オーストラリア南東部メルボルンの職業訓練専門学校ウィリアム・アングリス・インスティチュート・メルボルン校で行われた。同社のトニー・マンダリティ代表と覚書を交わした古田肇知事は「かけがえのないパートナーとの覚書に署名できてうれしい」と歓迎。マンダリティ代表は「さまざまな牛肉を取り扱っているが、飛騨牛は味が最も良く、品質も一定で素晴らしい」と今後の展開に期待した。

飛騨牛の輸出量は当初の2008年度は0・3トンだったが、18年度は香港や台湾を中心に約60トンへと大幅に増えた。オーストラリアは、日本で牛海綿状脳症（BSE）が発生した01年に牛肉の輸入を停止したが、17年ぶりに再開。18年度は飛騨牛を3・7トン輸入した。

一方、古田知事は同校の飛騨牛の調理講座も視察した。県が同校の協力を得て企画した講座で、シェフを目指す学生や現役料理人に飛騨牛の魅力を伝え、今後の需要増につなげる狙いがある。飛騨牛に詳しい同校特別講師のマーク・ノーモイルさんと荒金育英さんらの指導で、料理人や学生らが飛騨牛の部位ごとの使い方や調理方法などを学んだ。

締結式の後、学生らが調理した飛騨牛のあぶりずしなど3品が振る舞われた。

無断複製・転載を禁じます