

「牛肉」事情

—2019版—

取材・文 馬場一哉



2018年5月、日本産和牛のオーストラリアへの輸入が解禁された。それに伴い、世界でも人気が高まっている豪州産WAGYUと合わせて、オーストラリア国内では2種類のWAGYUが並列して売られる状況が始まっている。そもそも日本産和牛と豪州産WAGYUの違いは何なのか。また、赤身肉のステーキが人気のオーストラリアで日本産和牛は受け入れられるのか。その他オーストラリアを取り巻く最新の「牛肉」事情について、関係者への取材を元に紹介する。

日本産和牛と豪州産WAGYU

日本政府が日本産の畜産物の海外輸出に精力的に取り組み始めたのはここ6～7年ほどのことだ。2010年に日本の人口は1億2,806万人に達し、ピークを迎えたが、その後は減少の一途を辿り、25年には国民の3人に1人は高齢者という高齢化社会に、更に50年には人口が1億人を下回ることが予測されている。

今後の日本の国内市場の縮小は事実であることから、日本政府は市場を海外の輸出市場にシフトしていく方向性を打ち出し、13年5月21日に内閣総理大臣を本部長とする「農林水産物・地域の活力創造本部」を設置。農林水産物・食品輸出額を20年には1兆円規模とする戦略を発表した（15年に中間目標であった7,000億円を1年前倒しで達成、1兆円の達成も19年と前倒しになっている）。

こうした流れに連動する形で和牛の日本国外への輸出も順次解禁されていった。12年には米国、香港、マカオ、シンガポール、タイ、カナダ、UAEなどへの輸出が解禁され、その後も、メキシコ、フィリピン、シンガポール、ニュージーランド、ベトナム、インドネシア、EU、ロシアなど、順次、世界のさまざまなエリアへの輸出がスタート。そして18年5月29日、日豪政府間での合意が行われ、オーストラリアへの輸出も解禁となった（※正確には豪州市場は17年ぶりの再開）。

オーストラリア市場への和牛の輸出解禁は、とりわけ注目を浴びる出来事と言える。というのも、オーストラリアでは日本産和牛の強力なライバルとなり得る豪州産WAGYUが既に一定の地位を得ているからだ。

オーストラリアでWAGYUが生産されるようになったのはおよそ30年前とその歴史は長い。オーストラリアWAGYU協会によ

ると1990年にアメリカ経由で和牛の遺伝子を持つ雌牛が到着し、その翌年、冷凍保存された和牛の精子や受精卵が輸入されたことでWAGYU飼育が開始されたという。

日本人の立場からすれば「和牛と言えば日本の牛」というイメージがあるだろうが、実は世界ではそう見られていない。18年6月に日本貿易振興機構（ジェトロ）・シドニー事務所が開催した「和牛輸入セミナー」で講師を務めた同事務所の藤原琢也氏はこう話す。

「豪州産WAGYUはアジア、欧米の高級牛肉市場での存在感が高く、高級ステーキ・ハウスなどからも強い引き合いがあります。年間生産量は枝肉ベースで3万2,000トン、そのうち2万5,000～2万9,000トンはこれらの市場に輸出されているのが現状です。これは日本の牛肉輸出量のおよそ10倍に当たります」（藤原氏）

日本産和牛よりも豪州産WAGYUの方がはるかに多く市場に出回りその地位を確かなものとしていることから、本来はオリジナルであるはずの日本産和牛は海外で「Japanese Wagyu」としてアピールせざるを得ないというのが実情というわけだ。

だが、日本産の和牛と豪州産のWAGYUは果たしてどの程度競合するものなのだろうか。そもそも両者は同じ物と言って良いのだろうか。答えとしては「種は同じであり近くはあるが異なる物」というのが適当な言い方になるだろうか。というのも、牛の種類は同じであっても、豪州産WAGYUと日本産和牛は、その定義となる基準などさまざまな面において違いがあるからだ。和牛、WAGYUと漢字、ローマ字表記で本記事を書き分けている理由もそこにある。

和牛という名称は国内出生、国内で定められた方法で肥育された牛にしか付けるこ



ジェトロ主催の日本産和牛のプロモーションイベントでお披露目されたしゃぶしゃぶ肉



とができず、海外で育った牛はそもそも和牛と名乗ることはできない。そのため、日本語表記の際にもWAGYUとローマ字で書く必要がある。

日本産和牛は明治以降、日本に昔からいる従来種の牛に外来種を交配し、品種改良を重ねてきた4種類の肉専用種（黒毛和種、褐毛和種、日本短角種、無角和種）のことを指し、そのうち95%が黒毛和種。「神戸牛」「松阪牛」「近江牛」といった産地を冠した銘柄牛は全てこの系統に入る。

これらの牛の全ては3世代前まで血統をさかのぼれるよう血統登録されており、更に牛トレーサビリティ制度に従って、出生から、育成、肥育、と畜、加工、小売りと全ての段階で個体識別可能なように管理、一般公開されている。それらの基準に沿っている物が和牛であって、イコールWAGYUでは決してないのである。

そして肉質面における決定的な違いと言えるのが、豪州産の物はアンガス牛など他の種類の牛との交雑種であってもWAGYUと名乗れる点にある。オーストラリアWAGYU協会のレギュレーションでは、和牛遺伝子の高配割合が50パーセント以上であればWAGYUと名乗ることができるのだ。そのため、サシの入り具合、赤身の比率などにばらつきがあり、その品質はさまざまだ。

黒毛和種の血を100パーセント受け継いでいるWAGYUはフルブラッドWAGYUと呼ばれる。一方、フルブラッドWAGYUとア

ンガス牛を掛け合わせた血の濃さが50%のものはF1（生物学用語でFはFilial=雑種世代の意味）、F1を更にフルブラッドの和牛とかけ合わせればF2（血の濃さは75パーセント）となる。そのように掛け合わせていくことでF3（87.5パーセント）、F4（93.75パーセント）と血の濃度は高まっていく。WAGYUとひと口で言っても、黒毛和種の血がどの程度入っているかによって品質もまた変わってくる。そのため、和牛とWAGYUを一概に比較することはできないのだ。

また、そうした血の濃さに加え、育て方による違いもあると藤原氏は言う。

「日本産の和牛は豊かな脂肪交雑（サシ、霜降り）が最大の特徴であるため、それを目指し、腹づくり、骨格づくり、肉づくり、脂づくりとステージごとに、日本固有飼料である稲わらや大豆、麦、そしてトウモロコシと飼料の配合割合などを変えます。トウモロコシを飼料に使うことで日本人好みの風味になると言われていますが、豪州産WAGYUでは大麦、小麦を主体に使っている農家が多く、その場合肉の風味や味も日本産和牛とは異なってきます。また、育成まで放牧が主体であったり、肥育期間が短い場合も多いのでその場合はやはり脂肪交雑が少なくなります」（藤原氏）

豪州産のフルブラッドWAGYUは当然、高級な牛肉として市場で地位を獲得しており、その特徴は日本産の和牛と共通している。豪州産フルブラッドWAGYUを好む

層が、日本産の和牛を「更に上質なオリジナル」と認識するようになれば、両者に競合関係は生まれるかもしれない。一方で昨今、嗜好の変化によって赤身肉を好む層も増えている。そういった人にとっては適度にサシの入った赤身が多めの交雑種の方が好まれるというケースも大いにあり得る。

ただ、フルブラッドの豪州産WAGYU自体の絶対数がさほど多くないことを考えると、総合的に見て日本産の和牛と豪州産WAGYUが即座に競合するというようなことはないのではなかろうか。この点に関して、日本産食品の輸出分野を担当している、在シドニー日本国総領事館の土屋修久・副領事も「和牛のオリジナルとしての認知を高めるというよりは違う物として共存していく道の方がしっくりくるのでは」とコメントを残している。

解禁以降の動向、見通し

前段で和牛の定義について簡単に書かせて頂いたが、もしかしたら読者の中には「和牛＝日本産の牛」と思っていた人もいるのではなかろうか。日本で流通している牛肉は大きく3つに分かれる。和牛、国産牛、輸入牛だ。輸入牛はオーストラリア産のオーギー・ビーフ、米国産のアメリカン・ビーフなど簡単にイメージできるだろうが分かりづらいのは国産牛だろう。国産牛とは、牛の品種を問わず、日本で飼育された期間が最も長く、日本国内で食用用に加工された牛を指す。中でも大半を占めているのが

乳牛用のホルスタインの雄の牛だという。一般消費者がスーパーなどで日常的に購入するのはこうした国産牛や輸入牛だろう。

そう考えると、価格的になかなか手が出にくい和牛は多くの日本人にとっても非日常的な食品と言えるだろう。改めて、日本産の和牛の魅力について藤原氏に尋ねてみると「和牛を特徴付ける魅力的な味、香りは科学的に裏付けされているんです」と話してくれた。

「上質な脂肪交雑が入った和牛の脂には『オレイン酸』と呼ばれる融点の低い脂肪が含まれています。これは口内の体温でも溶けるため、和牛の食感は非常に柔らかな物になります。この『オレイン酸』はオリーブ・オイルにも多く含まれ、適度に摂取することで悪玉コレステロールを抑制し、動脈硬化を防ぐとも言われています。更に赤身の中にも旨みやコクの元となる『グルタミン酸』『イノシン酸』、甘味を生み出す『甘み系アミノ酸』が多く含まれています。これらが複雑に作用することで、最高級の味わいが生まれます。また、和牛を80度以上の温度で調理すると、ココナツのような独特の香り『和牛香』が発生します。これには甘いコクのある香りを持つ5種類の『ラクトン』という成分が多く含まれており、おいさを引き立たせます」（藤原氏）

日本産和牛の輸入解禁と共に積極的に和牛を購入し、オーストラリア国内で和牛を流通させている食肉輸入・加工・卸・販売で唯一の日系会社、大沢エンタープライズ



会社や友人同士の パーティー用販売を承ります。

“和牛”日本人だからこそ。

大沢ミートは、ご家庭でも楽しめる高品質の和牛を取り扱っております。
皆さんで、日本産和牛を堪能しつつ、日本の農業を支えませんか？

また、商業用のお肉に関しても、豪州で17年の実績がございます。
こちらのお問い合わせは、0401-857-198 須和まで。
和牛を知り尽くした担当者が、何でもお答えします。
その他、家庭用のお肉のお問い合わせは、02-9642-5006 へお気軽にどうぞ。
6B 1-21 MADELINE STREET STRATHFIELD SOUTH NSW 2136

http://www.wagyu-sydney.com.au/

※パーティー用は別途事前にメールにてお問い合わせ下さい。





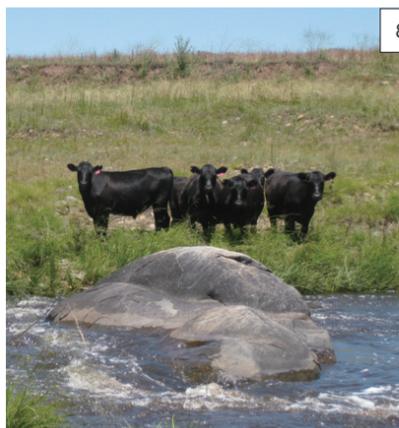
特集



6



7



8



9



10

1. ジェット主催のイベントではスライス肉、ステーキ用の肉などさまざまなカット方法も紹介
2. 日本産和牛の脂の融点の低さについて強調
3. 日本産和牛の卸を行っている大沢エンタープライズの大沢代表自ら和牛をカット
4. 取材当日に仕入れられていたオーストラリア産WAGYUと大きさを比較
5. カットされた和牛には綺麗なサシが入っていた
6. 買った和牛はそのまま焼くのであれば七輪などの炭火焼がおすすめだと大沢氏は話す
7. 大沢エンタープライズでは和牛肉の熟成も行っている
8. 健康志向の高まりから脂の少ないグラス・フェッドの牛肉をあえて好む者も増えているそうだ
9. 飼料に使う穀物も味に大きく影響し、とうもろこしを使うと脂の甘みなど風味が増すという
10. オーストラリアでもサシの入りやすいグレイン・フェッド(穀物肥育)の肉の生産が主流となっている

の大沢紀三夫・代表も日本産和牛のポテンシャルに太鼓判を押す。

「日本産の和牛がこちらに到着して最初に驚かされたのはその大きさです。弊社では豪州産のWAGYUも扱っていますが、同じ部位を比べても大きさや霜降りの具合が大きく異なることに驚かされました。また実際に食してみるとその柔らかな舌触りと甘みのある脂はさすが日本産和牛ですね」(大沢氏)

また、同様に日本産和牛の輸入・販売を開始する食肉輸入・加工・卸・販売の大手ピックス・ミートのアンソニー・プハリッチ氏も「サシの入りとソフトな舌触りなどそのクオリティはアメージングだ。価格は豪州産WAGYUより更に高いが、これまで飛行機に乗らなければ手に入らなかった日本産和牛をこの地で食べられるのは大きなアドバンテージ」と話す。一方「価格帯の高さや赤身肉のステーキなどを好むオーストラリア人の嗜好を考えると日本産和牛の普及には時間も掛かるだろう」とアンソニー氏は続ける。

「ハイクオリティーな肉を少しの量だけ食すという、オーストラリア社会に対する新たな教育が必要になってくるでしょう。しゃぶしゃぶやすき焼きなど日本産和牛がより得意とする食べ方なども教えていく必要があります。成功のためには長い年月を掛ける必要があると思います」(アンソニー氏)

輸入解禁から既に数カ月にわたって販売を行っている大沢氏も「値段の高さもあって必ずしも順風満帆とは言えないです

が市場を広げるべく頑張っています。日本産の和牛を普及させていくために日系の会社が頑張らなくてどうする、といった気概を持ってやっています」と思いを語る。

大沢エンタープライズでは、現在は鹿児島産の和牛をメインに市場に投入しているが、今後は主要銘柄はもちろん、日系企業だからこそ目利きできる高品質で個性を持った銘柄を取り入れていく予定だという。

「世界最高峰の高級ブランドの1つ神戸牛などももちろん扱っていきませんが、全国に目を向けると、例えば、瀬川の酒粕で肥育している山口県産高森牛など、個性的で魅力的な和牛はたくさんあります。弊社ではそうした和牛も積極的に仕入れたいと考えています。オーストラリアのWAGYU、赤身肉ももちろんおいしく魅力的ですが、日系の会社として、日本産和牛を広める役割をしっかりと担っていきたくです。日本産和牛の海外での普及の大きな成功例はまだないと聞いていますので、世界で最初の成功事例を私たちが作りたいという思いです。それが日本の若い人たちの励みになることで、高齢化が進んでいる畜産業界にも報いたい。そのような大きなビジョンを持って取り組んでいこうと考えています」(大沢氏)

日本産和牛の今後のオーストラリア市場への政府としての取り組みに関して、在シドニー日本国総領事館の土屋副領事はその展望をこう話す。

「現時点では数カ月しか経過していない

ので売れ行きなどを見守っている状況です。輸入手続きで困った点とか、どういった売り出し方をした方が良いのかなど、課題はもう少し先に整理されていくだろうと思います。ただ、今、日本の畜産業界は本当に苦しい状況に直面しており、その状況を打破するため、和牛の輸出は重要な位置を占めています。そのため農林水産省では、豪州産やアメリカ産のWAGYUなどどう差別化していくかということにも積極的に取り組んでおり、一昨年解禁になった台湾の例では日本食として和牛の薄切りの肉を提供していく試みを始めています。それが成功すれば豪州でも同様の方法でプロモーションが行われる可能性があります。しゃぶしゃぶなどの食べ方が定着すれば農林水産物・食品豪州向け輸入第3位に付けているソース混合調味料などの分野にも良い影響として波及していくことが期待できます。日本産和牛を楽しんでいただき、日本の農家を応援してほしいです」(土屋)

2018年5月の解禁以降、在シドニー日本国総領事公邸で行われたイベントやパーティーでは実際に和牛を使った料理が提供された。今後も総領事館ではゲストに和牛を使った料理を振る舞う形で和牛の普及に向けた支援をしていく予定だという。

和牛料理提供のアイデア

オーストラリアでは一般的には牛肉はステーキで食べるというのが主流だ。しかし、

和牛の特徴でもある霜降りは、同時にオーストラリア的な感覚でステーキで食べる際には諸刃の剣にもなる。和牛はその凝縮された味わいを少量楽しむというのが最も適した食べ方であり、パブやレストランなどで食べるステーキの様な感覚で300グラム、400グラムの量を食べるといふ食方にはあまり向かない。日本国内でも、ステーキであればレストランのコース・メニューのメインとして80〜100グラムくらいの量を食べるのが一般的だ。

そうした特性から、本来であれば前段でアンソニー氏が言ったように、「和牛の特性を知ってもらおう」ところから教育を始める必要がある。大沢氏も「和牛を初めて購入するお客には例えば七輪で炭火焼にするなどという食べ方を推奨している」というが、そのように和牛の特性を理解させ、更に家庭での調理法まで教育するのはやはり時間が掛かるだろう。

そんな現状に対し「和牛をこちらでしっかりと浸透させていくには、食べてみておいしいと感じてもらおうためのアプローチが大切。そのために私たちシェフが頑張らなければならない」と話すのはシドニー東郊ダリングハーストに店を構える日本食レストラン「Gaku Robata Grill」の花倉嗣文シェフだ。花倉シェフはARIAなどを始めとしたファイン・ダイニングで活躍した後、有名フレンチ・シェフとして名を馳せてきた犬飼春信氏と共に18年に同店を立ち上げた。

多くの店が日本産和牛の価格の高さに

健康で高品質な牛を育てるために最適な自然環境で、Rangers Valley社*が穀物肥育した霜降り牛肉を是非ご賞味ください。(Rangers Valleyは丸紅の子会社です)

Marubeni Group

豪州で歩んだ四半世紀。丸紅がたどり着いた至福の牛肉

業務用卸売のお問い合わせはこちら

VIC'S PREMIUM QUALITY MEATS
10 Merchant Street, Mascot 2020 Tel: 02 9317 6900

個人のお客様のご購入はこちらまで!

VICTOR CHURCHILL
132 Queen Street, Woollahra 2025
Tel: 02 9328 0402

VIC'S MEAT MARKET
Sydney Fish Market, Bank Street, Pymont 2009
Tel: 02 8570 8570



1



2



3



4

1. シドニー東郊の高級住宅街「ビクター・チャーチル」やフィッシュマーケット内の「ビックス・ミート」でも日本産和牛の販売が開始 2. 今や街中でも「WAGYU」の文字はよく見られるようになっている 3. ビクター・チャーチルでは数多くの種類のオーストラリア産WAGYUも店頭に並んでいる 4. シドニー北郊ノースブリッジの「東京マート」で売られていた鹿児島産和牛

対して二の足を踏む中、同店では和牛を使ったメニューを3品提供している。

「いつも直接大沢社長のところに和牛を買いに行っていますが、価格が高い上にステーキ以外に使い道のアイデアがないので手を付けられないという人がほとんどだと聞いています。僕としては、日本産和牛は牛肉とくくるよりもいっそのこと別の物だと思ってもらった方がいろいろアイデアも出てくるのではないかと考えています」(花倉)

そう考えた花倉シェフは和牛をラーメン、すしと共に提供するメニューを考案した。

「和牛ラーメンはスープをクリアですっきりとしたものにする事で、和牛の味わいをしっかり感じられるように仕上げています。その一方で、特製のブラック・ペッパー・ソースを合わせることでオーストラリア人のノスタルジックな肉に対する感覚と結びつけるなどという工夫もしています」(花倉)

元々ラーメンの研究に余念のない同店の和牛ラーメンは香味油にも和牛の牛脂をうまく使うなどかなりのこだわりで、仕上がりは掛け値なしにハイクオリティー。価格は30ドルとラーメンとしては高いと思う読者もいるかもしれないが、和牛のうまみを凝縮したその1杯は上品、かつ味わい深くその値段を決して高いとは感じさせない。

和牛のすしに関しては大トロのすしを想像

してもらえばその味わいを想像できるはずだ。同店ではステーキとしても食べてみたいという人向けにステーキも用意しており好評だというが、初めて和牛を食べた人の反応はラーメン、すしを食べた時の方がより高いそうだ。日系の店と和牛を出している店は現時点ではほとんどないので、興味がある人はぜひ一度訪れてみてはいかがだろう。

オーギー・ビーフの魅力

さて、ここまで輸入解禁で話題となっている和牛を話題の中心に書いてきたが、ここからは従来のオーストラリアの「牛肉」事情について紹介していこう。

昨今の健康嗜好に伴う赤身肉ブームによって再び脚光を浴びるようになったのが「グラス・フェッド」と呼ばれる牧草育ちの牛だ。広大なエリアに放牧された牛はのびのびと自由に動きまわりながら牧草を食べて育つため、脂肪分が減り赤身の多い肉質となる。

グラス・フェッドの牛肉は肉の味をしっかりと感じられる一方で、脂肪分が少なく硬いという側面を持つ。だが、栄養分を豊富に含んだ牧草で育った牛は、香り高く柔らかい牛肉になるという。近年、スーパーの食肉売り場でも「Grass Fed」とパッケージに目立つように書かれた商品も目立つようになった。これは穀物肥育の牛が市場では主流となっ

ていることの裏返しとも言えるかもしれない。

元々国土の北半分が亜熱帯性気候のオーストラリアでは、こぶ牛と呼ばれる暑さに強い種類の牛が多く、それらの赤身肉が安価で大量に流通していたという過去がある。しかし、時代の変遷に伴い、アンガス牛やマリグレー牛など良質の英国種が国内で多く育てられるようになった。そうした時代の流れの中、更に肉質を柔らかくするために、フィードロットと呼ばれる囲いで仕切られたエリアで穀物肥育する方法が増えてきたという。

そんな中、あえてグラスフェッドとしてブランド化している高級グラスフェッドの多くは滋養の高い牧草が生えたとされるビクトリア州やタスマニア州などで育てられており、品質の良い物になると牧草育ちにもかかわらずサシが入っているものもあるという。グレイン・フェッドの肉は世界中で食べられるが、高級なグラス・フェッドは世界的にも珍しい。一度は試してみると良いだろう。

オーストラリアの牛肉業界でも穀物肥育が増え始めるなどカルチャーが変わりつつある中、その動きに注目しオーストラリアに進出した日系企業がある。進出以来、オーギー・ビーフの世界的な普及に貢献している総合商社の丸紅だ。

丸紅は1988年にQLD州との境目に近いNSW州のレンジャーズ・バレーに出資し、長

期穀物肥育のブラック・アンガスの飼育を始め、2000年からは豪州産WAGYUの出荷も開始。その後、豪州産WAGYUの世界的な需要の高まりに応じて13年ごろからはその肥育規模を大きく拡大させた。同社の食料部長の加田佳三氏はその経緯をこう話す。

「この数年、豪州産WAGYUに対する引き合いがかなり高まりました。海外からの需要の伸びに加え、豪州国内からのニーズも大きく膨らみました。豪州産WAGYUは肥育を開始してから出荷できるまでには1年以上の時間を要してしまうのですが、この3年ほどはかなりのペースで豪州産WAGYUの比率を高めてきました。今でもレンジャーズ・バレーの主力商品がブラック・アンガスの長期肥育であることには変わりはありませんし、安定した非常に高い人気を誇っていますが、豪州産WAGYUの比率も年々高まっています」(加田氏)

レンジャーズ・バレーでは、ブラック・アンガスを270日と長期間にわたり肥育するなど、豪州国内でもユニークなオペレーションを行っているが、豪州産WAGYUについては、更に長い360日の肥育期間を設けている。

加田氏は「レンジャーズ・バレーで肥育している豪州産WAGYUは、血統を管理した厳選した農家から素牛を調達し、常に最適な栄養価を計算した飼料設計で育てるな

マーブリングと牛肉の部位

牛肉の選ぶ際の指標として覚えておきたいものの1つにBMS (Beef Marbling Standard) と呼ばれる「脂肪交雑 (マーブリング)」を評価するための基準がある。いわゆるサシの細かさによるランク分けでオーストラリアは全12ランク、数字の高い方がスコアが高い。オーストラリアでは9以上は「9+」と表示される。日本国内の肉質等級では、1の場合はマーブリングがNo.1、等級2がマーブリングNo.2、等級3がマーブリングNo.3~4、等級4がマーブリングNo.5~7、等級5がNo.8以上となっている。レストランでステーキを選ぶ際の参考にするといいだろう。

①肩ロース (Chuck Roll) : 適度に脂肪のついた部位で、きめが細かく柔らかいのが特長。薄切り肉にしてしゃぶしゃぶやすきやきなど幅広い料理に利用できる。

②肩肉 (Clod) : 肉質はやや硬めだが、霜降りの柔らかい部分と赤身の

部分があり風味が良い。鉄板焼きやすきやき、煮込み料理などに適している。

③リブローズ (Rib Eye Roll、又はScotch Fillet/Cube Roll) : ステーキに良く使われる部位としては最も霜降りが多く、きめ細かい肉質と柔らかい風味で焼き肉の定番。肉その物を味わうステーキや焼き肉料理に向いている。

④サーロイン (Sirloin、又はPorter House/Striploin) : ステーキの代表部位。やわらかく脂肪分が少ない肉質で、霜降りが奇麗で大きい。しゃぶしゃぶやロースト・ビーフとしても最適。

⑤ヒレ (Tendeloin、又はFillet) : 非常に柔らかい肉質で脂肪が少なく上品な味の特徴。牛の枝肉の3%しか取れないサーロイン、ロースと並ぶ高級部位で、ステーキに適している。

⑥ランプ (Rump) : 肉のきめが細かく非常に質の良い柔らかい赤身肉。

脂肪分が少なく、ステーキや焼肉、すき焼き、しゃぶしゃぶなどに合う。

⑦内モモ (Top Side) : 最も脂肪分が少ない赤身の肉で、あっさりとした風味が特徴。カレーやシチューなどの煮込み料理に適している。

⑧外モモ (Outside) : キメが粗くモモより少し硬めの部位で、味が濃い。カレーやシチューなどの煮込み料理にはもちろん、ひき肉にも最適。

⑨バラ (Brisket, Navel end Brisket, Flank) : 前足に近い「肩バラ (Brisket)」、後足に近い「トモバラ (Navel end Brisket = Short Plate)」「前バラ (Point end Brisket) などからなる部位。両方とも濃厚な風味で、薄切りにして牛丼や焼き肉用に利用される。その他、Chuck Short Rib, Short Ribなどもバラに含まれる

⑩シタマ (Thick Frank) : 内モモの下側にある部位で、柔らかくきめの細かい赤身肉。脂肪分は少なく、ロースト・ビーフやタタキに使われることが多い。

特集

ど品質の向上にも尽力している」と胸を張るが、日本市場に向けての輸出は、ほとんどがブラック・アンガスだという。

長期肥育の豪州産WAGYUと日本の国産牛では価格帯が競合することや、食に関して保守的な人が少ない日本の消費者にとっては「オージービーフ」という表記よりも「国産牛」という表記の方が安心というイメージが根強く、豪州産WAGYUへの理解を深める啓蒙活動やマーケティングが課題となっているからだという。

また、豪州産WAGYUを生産している側の立場として日本産和牛の輸入解禁についての意見を伺うと「日本産の和牛が入って来ることによって消費者にとって更に広い選択肢ができるのは嬉しい」と肯定的な回答を口にする。

「価格帯も違いますし、それぞれの特徴が違うことから、食べ方やシチュエーションも違うものだと思います。日本の和牛がオーストラリアに入り、WAGYUの知名度が上がることで、豪州産WAGYUがこれまでより身近なものとして、日本産和牛は特別なハレの日に、というような選択をできるようになるのが理想的だと考えています。昨今、ありがたいことに豪州国内も含めた世界各国でのレンジャーズ・バレーの知名度は上がってきています。そのブランドをき

ちりと維持するためにも、品質については弊社も妥協せずに良い物を作り続けなければいけないと思っています」(加田氏)

レンジャーズ・バレーのステーキをシドニーのレストランで食したければ、ロックスのパークハイアット・シドニー内にある「The Dining Room」、シドニーCBDにある「Chop House」や「Kingsleys Steakhouse」、また他都市ではブリスベンの「Walter's Steak House」、「Otto」、「Moo Moo the Wine Bar and Grill」などに足を運んでみると良いと加田氏は話す。

「ぜひ、レンジャーズ・バレーの豪快なトマホーク・ステーキを家族や仲間の皆様と楽しんでいただければと思います」(加田氏)

レンジャーズ・バレーの肉はシドニー東郊の高級住宅街ウラーラにある「ビクター・チャーチル (Victor Churchill)」やシドニー・フィッシュ・マーケットの中にある「ビックス・ミート (Vic's Meat)」にも置かれている。また、同店では日本産和牛の販売も開始する。

オージー・ビーフに加え、日本産和牛と選択の幅が増えたことはわれわれ消費者にとっては喜ぶべきこと。牛肉大国とも言えるこのオーストラリアの地で、和牛がどのような形で受け入れられ広がりを見せていくか、引き続き興味を持って見守っていききたい。



1



2

1. 人気日本食料理店「Gaku Robata Grill」で提供されている「和牛ラーメン」は絶品 2. 「Gaku Robata Grill」の日本産和牛のすし。繊細かつ濃厚な味の和牛は酢飯との相性も抜群

取材協力 ※五十音順。敬称略



アンソニー・プハリッチ (ビックス・ミート)



左から犬飼春信、花倉國文 (Gaku Robata Grill)



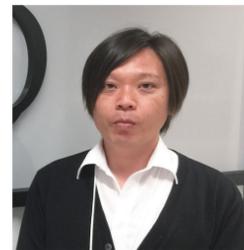
大沢紀三夫 (大沢エンタープライズ)



加田佳三 (丸紅オーストラリア)



土屋修久 (在シドニー日本国総領事館)



藤原琢也 (ジェトロ・シドニー事務所)



ビクター・チャーチルは新しいコンセプトを持つオーストラリアが世界に誇る精肉店です。食肉業界で長年培ってきた技術と経験を武器に、他ではできない素晴らしい体験をお約束します。

オーストラリア産Wagyuの最高峰と言われる純血のデビッド・ブラックモアの商品の購入は当店のみで可能です。

更に、ビクター・チャーチルでは日本産和牛の販売も開始。現在は宮崎牛が店頭に並んでいます。神戸牛は1月下旬より発売。ぜひ一度、ご来店ください。

