山口総合

高森牛 年間通じ輸出へ

周東のミコー食品 ドバイに月1、2頭分

ドバイに輸出される高森牛の様子をチェックする沼本専務

岩国市周東町の食肉卸・スーパー経営のミコー食品(松田清治社長)は近く、中東のアラブ首長国連邦(UAE)・ドバイの食肉卸業者に向けて高森牛の輸出を始める。毎月1、2頭分を輸出し、ドバイの高級ホテルやレストランで提供される見込み。同社によると、年間を通じて高森牛が輸出されるのは初めて。

輸出するのは、同町の「岩国ファーム」(村田頼泰社長)が育てた30カ月の黒毛和牛2頭。肉のうま味を最大限に生かす「沼本カット」で知られるミコー食品専務の沼本憲明さん(39)が昨年、中東諸国であった食の展示会で技を披露した際、高森牛の品質の高さをPRしたのがきっかけで取引が決まった。

中東諸国へ牛肉を輸出する場合、イスラム教の戒律に則して解体処理をしたことを示すハラル認証が必要になる。国内で認証を受けられる施設は数カ所しかなく、同社は神戸市の施設に依頼した。

3月には、タイのレストランへの輸出も始める。ことしはロシアも輸出対象に検討しており、高森牛の海外進出を本格化させる方針だ。沼本専務は「中東諸国などはまだまだ和牛のブランド牛は少ない。『和牛といえば高森牛』といわれるようになりたい」と話している。(加田智之)

周南和牛 ブランド化探る

試食会に飲食店経営者ら

ステーキを食べながら意見交換する参加者

周南市地産地消推進協議会などは23日、地元でほとんど流通していない市内産の黒毛和牛のブランド化を進めるため、同市のレストランで試食会を開いた。畜産農家や飲食店経営者たち17人が参加して意見交換した。

ステーキがメインのコース料理を味わった。飲食店経営者が、出荷量や流通経路などを農家に質問。「自分の店で扱いたい」などの意見も出た。同市築港町のホテルサンルート徳山の仲西隆宏統括支配人(44)は「赤身と脂のバランスが良い。市内産をPRできるので、ぜひ流通量を増やして」と望んでいた。

市内では18戸が、肉用牛計約470頭の肥育や繁殖に取り組む。市は繁殖用の雌牛を貸し出すなどして後押しするが、県外に出荷されて地元でほとんど食べられていないという。

市が昨年10月、6次産業化のPRイベントの会場で実施したアンケートでは、市内で牛肉が生産されているのを知らない人が多かった。半面、8割が店頭に並べば「買ってみたい」と答えた。農家などでつくる市畜産振興協議会の隅明憲会長(56)は「市内でおいしい牛肉をつくっていると知ってもらい、取扱先を増やしたい」と話した。(桑田勇樹)