



★34★

渡辺 大直

たまたまつけたテレビで、

中東のドバイにある「ビーフ

バー」というレストランを

紹介していた。そのレストラ

ンには、壁一面にガラス張り

のショーケースがあり、生産

地や部位が違う牛肉のブロッ

クが陳列してある。お客はそ

の中から食べたい肉を選んで

注文する。

「面白いシステムだ」と思

って見ていると、ターバンを

巻いた紳士が神戸ビーフを注

文し、厚切りステーキをおい

しそつに食べた。この時「こ

の肉は100均2万円する」と

いうナレーションが入り、

その値段にため息が出た。

ステーキを食べ終わったそ

の紳士は「高いが、神戸ビー

フは美味しい。値段に見合う価

値がある」と言った。さらに

ナレーションは、神戸ビーフ

はハラル認証を取っており、アラブ圏への輸出の大きな武器になっていると続けた。

ハラル認証は、「原料から流通、加工、消費に至る全てが神に許されているもの」というイスラム教の教えと食品科学の両面で専門家が保証する制度だという。そのため、定められたイスラムの方式に従って屠畜、処理されなければならぬ。しかし宗派や指導者によって解釈の違いがあり、統一された基準はなく、国ごとに認証を受けなければならぬようだ。

兵庫県では、2016年、三田食肉センターがアラブ首長国連邦のハラル認証を受け、同国への輸出が始まった。

またこの番組は、世界で「wagyu」が、高級牛肉として人気が高まっていると紹介した。「wagyu」は、日本国外で生産されている和牛



但馬牛博物館の神戸ビーフに関する展示コーナー

の血を引く牛の肉のことだ。

県庁で肉用牛の担当になっ

た頃、全国和牛登録協会兵庫

県支部長をされていた荒木澄

氏が「和牛をアメリカに輸出

する動きがある。将来、日本

の和牛生産を圧迫する恐れが

あり、何としても止めないけ

ん」とおっしゃったのを思い

う。

出す。ちなみに荒木氏は、その後、但馬牛博物館長になられた私の先輩でもある。

しかし輸出を止める法的根拠はなく、和牛はアメリカに輸出された。その子孫がオーストラリアに渡り、今や世界30か国で生産されているとい

世界で高まる但馬牛ブランド

■筆者プロフィール■
わたなべ・ひろなお
1954年、新温泉町浜坂出身。県職員として畜産行政に長年携わってきた。県立但馬牧場公園「但馬牛博物館」館長。

神戸ビーフや但馬ビーフは2012年1月から輸出が始まった。世界に知られる神戸ビーフとはいえ、国際市場では「wagyu」よりはるかに後発だ。それでも本物を求める需要は強く、年間輸出量は2014年度に48ト余まで増加したが、2015～16年度と減少した。神戸肉流通推進協議会は、国内価格が急騰し、輸出価格が上がったことによると見ている。

2017年度はメキシコへの輸出が始まり、輸出国数は過去最高の18か国に増え、輸出量も少し回復した。また同協議会はアメリカやEUなど10の国や地域で商標登録を取得し、世界ブランドとしての地位を固めつつある。

但馬牛が世界に冠たるブランドとして羽ばたいていくのは誠に嬉しいが、われわれの口に入る値段にとどまっしてほしいと密かに願う今日この頃だ。