

AHDB 英国産肉を日本市場にアピール②（全2回）



な精神機能をサポートする働きがあるという。豚肉は、豚ヒレや豚ロースなど赤身のメダリオン（脂身を取り除いたもの）は飽和脂肪が少なく、タンパク質を多く含む、もともと塩分が少ない上に、チアミン、ナイアシン、ビタミンB

6、ビタミンB12など、健康で元気な体づくりには欠かせない10種類のビタミンとミネラルを含む。

〔厳格な食肉処理〕
英国の全ての食肉処理場は英国政府食肉衛生局による検査を受けており、営業を認められるためには厳しい基準を満たす必要がある。基準の項目は以下。「動物の健康と福祉」「食肉衛生」「食品衛生」「トレーサビリティ」「ラベル表示」「輸送」「トレーディング」「一時収容施設」「解体」「切り分け」「バイオセキュリティ」施設「有害生物防除」。

英国産肉は自然な飼育が重要な訴求点となる。家族経営の農家が手間暇を惜しまず、衛生的な環境で放牧した家畜は、栄養価の高い牧草により健康的に育つ。英国は動物福祉のバイオニアでもあるという。また、輸出業者も各国の需要に合わせた柔軟な対応をする体制が整っている。「AHDBのサブライヤーは土地や環境にとっても配慮している。2019年以降の対日プロモーションで輸出量が飛躍

的に伸びたが、品質の高さや安全性、様々な要望に応える姿勢が認められても来ているのだらう。AHDBが関わる全ての輸出業者が日本市場で成功している」（アジア太平洋担当責任者ジョナサン・エクレイ氏）。25年の大阪・関西万博では、英国パビリオンで英国産肉を提供する予定だ。今月上旬には都内で商談会を実施し、8社の輸出業者が参加した。そのうちのひとつ、Dunbia社（1976年

設立）は、英国の牛肉・ラム肉加工業者の大手で3万を超える農家の肉を供給している。「英国産肉の強みは、やはりグラスフェッドと自然な生育環境だ。味わいにも違いが現れる。例えば、ラムのブライントイスティングをすると、豪州産や米国産のいつも食べ慣れているラム肉とは違うとわかってもらえる。英国の気候は年間を通じて安定しており、家畜は夏も冬もほぼ同じような干し草を食

べている。英国の地域による差もそれほど無い。放牧のスタイルも全国的に同じようなやり方だ」（輸出担当のパット・オーモンド氏）。同社は英国全土のほぼ全てのSMに卸しており、プレミアム商材を取り扱っている（グレートA／品質保証スキームBQA S）。

〔英国産肉の栄養価〕
AHDBは英国産肉の栄養価についても訴求している。牛肉は豊富なタンパク質を含み、筋肉の成長や維持をサポート。鉄分は免疫システムの正常な働きを助けるとともに、疲労感や倦怠感を軽減する。また、健康をサポートする8種類の必須ビタミンとミ

ネラルを含む。中でも亜鉛は毛髪・爪・肌の健康を補助するほか、認知機能や生殖機能、血中テストステロン濃度を正常に維持する助けとなる。

ラム肉は豊富なタンパク質、4種類の必須ビタミンとミネラルによる免疫力アップや疲労感・倦怠感の軽減、7種類の必須ビタミンとミネラル。ラムに含まれる必須ビタミンとミネラルは正常な精神機能をサポートする働きがあるという。

英国政府食肉衛生局による検査を受けており、営業を認められるためには厳しい基準を満たす必要がある。基準の項目は以下。「動物の健康と福祉」「食肉衛生」「食品衛生」「トレーサビリティ」「ラベル表示」「輸送」「トレーディング」「一時収容施設」「解体」「切り分け」「バイオセキュリティ」施設「有害生物防除」。

AHDBは、レッドトラクター認証をクリアした安全で高品質な英国産肉（牛、ラム、豚）の拡売を図っている。世界中で食文化が多様化するなか、英国産肉の輸出量も増加しており、日本市場での存在感もさらに高めていく構え。

（聞き手 小倉泉弥）



商談会ではウェルカム・ドリンクとして英国産スパークリングワインが提供された