

3月に幕張メッセで開催の「第40 FOOD EX JAPAN 2015」 初参加から39年 注目集めた「アメリカパビリオン」

アジア最大級の国際食品・飲料専門展示会「FOOD EX JAPAN 2015」が、3月に幕張メッセ（千葉市美浜区）で開催された。来場者数は4日間で7万7361人にのぼり、昨年の7万5766人を上回った。1976年から毎年開催して今年で40回目。初参加から参加している「アメリカパビリオン」も出展40周年を迎え、海外勢の中では最大規模のにぎわいを見せた。また、初日の3月3日にはキャロライン・ケネディ駐日大使も視察に訪れた。

「アメリカパビリオン」は日本における食関連製品・サービスの販路開拓を目的としたもの。今年もアメリカ本土から約65社、ハワイから約20社、合計85社を超える企業がブースを出展したが、そのうち19社は初出展。広大な土地が生んだコメやパイナップル、ブルーベリー、ナツメなどの農作物やビーフ、品質を保持するために特殊な製造

工程や運送方法、調理方法が施された加工食品などが並んだ。

また、初日に開催された女性審査員だけによるインターナショナルワインコンペティション「SAKURA 2015 Japan Women's Wine Awards」では、アメリカが最高賞のダブルダイヤモンド賞と、ゴールド賞の二冠を達成した。



3月に千葉市で開催された「FOOD EX JAPAN」のなかでもとくににぎわいを見せたアメリカパビリオン

▶▶「アメリカパビリオン」で話題を集めたブース▶▶▶

■高品質カリフォルニア米「國寶ローズ」5月にも日本に上陸



日本初上陸を目指すカリフォルニア米「國寶ローズ」

1928年に福島県出身の日本人、国府田敏三郎氏によって開かれたのがアメリカ最古の米農家、コーダ・ファームズ。アメリカ国内で暮らす日本人から絶大な人気を集める同社のカリフォルニア米が、日本に初上陸する。「國寶ローズ」をはじめ、オーガニック米、オーガニック加工品原料用のオーガニ



ックもち米など幅広い種類を出荷する予定だ。

コーダ・ファームズの米は成長に時間がかかり、穂は倒れやすく刈り取りにくい。とにかく日本で食べるブランド米の味に近く、高品質で美味と定評がある。一般的に米は、生産性を向上させるため品種改良を重ねると、品質が犠牲になるといわれるが、「コーダブランド」は現地の日本人からも、甘みがあっておいしいと評判だ。日本側の輸入の準備は既に整っているが、米西海岸の港湾労働者ストライキの影響で日本への出荷が遅れており、5月頃からスーパーマーケットのナショナル麻布ストア（東京都港区）などで販売される予定。アメリカ現地に住んでいたことがある人や、オーガニック、健康志向の人をターゲットに展開する方針だ。

■アメリカン・ビーフ&ポーク ブロックごとオープン調理で旨み凝縮

米国食肉輸出連合会（USMEF）は、日本向けに新たに「ごちぽくん」（ごちそうアメリカン・ポーク）というアメリカン・ポーク公認キャラクターをロゴマークに採用した。

肥沃な大地で収穫したアメリカン・ポークは、栄養価の高い大豆とトウモロコシを食べて育ったため、きめが細かく肉質が良い。農家の人たちの手間と努力、豊かな自然が生んだ、まさに「ごちそう」といえる。

日本への輸送方法にも特徴がある。徹底的に管理されたチルド輸送で、2週間かけて船で海を渡りながら、じっくりウエットエイジング（低温熟成）される。これにより、旨み成分のアミノ酸が増し、味わい深いものになる。低脂肪でありながら高タンパク、ビタミンB群が多く含まれている。

USMEFは、日本の食卓でも、アメリカン・ポークをショウガ焼きのよう

な薄切りだけでなく、アメリカの食文化にならって、ブロックで味わってほしいという。オープンに水をひき、網の上に肉を置き、塩をまぶして120度の低温で60分間焼くと、脂肪が適度に全体に回って、冷製にしてもしっかりとおいしく食べられる。簡単で、時間もかからないため、忙しく働く女性にも勧められる調理法だ。

ビーフも同じくブロックのまま140度のオープンで30分間焼くと、鉄分を多く含む、きめ細やかで旨みが凝縮したおいしいローストビーフができる。

一般にアメリカン・ミートは固い、という印象が定着しているが、オープンなどで正しく調理すると本来のおいしさを味わうことができるそうだ。アメリカの肉を食すには、アメリカの食文化にならなければ、オープン調理に挑戦したい。



USMEFのアメリカン・ビーフ