

知る (その②)

オーストラリアのWagyuについて伺いました。

オーストラリアでは、Wagyu がどのように飼育・生産されているのか、オーストラリアの牛肉文化との関係、そしてオーストラリアの Wagyu がどのように世界で位置づけているのかなど、Wagyu 事情を『Australian Wagyu Association (豪州和牛協会)』のピーター・ギルモアさんにお話を伺いました。



ピーター・ギルモア さん
Peter Gilmour

豪州和牛協会取締役会長。過去の日本在住や和牛との出会い、青年期の農業の経験などを活かし、オーストラリアのWagyu産業の発展に尽力する。

オーストラリアでは、どのように Wagyu 産業を発展させたのですか？

「1990年代、少数の和牛が日本からオーストラリアに、アメリカを経由して入ってきました。そして、オーストラリアではWagyu産業を自国で発展させるため、日本から飼育や生産、管理などのノウハウを学び、現在のような大きな産業にまで成長させました。今後も更なる発展のため、定期的に日本から学び、ノウハウを当地で実現していこうと考えています」

Wagyu の飼育の特徴は？

「オーストラリアの牛は、牧草を主な飼料としていますが、その方法では霜降りができ難く、脂が黄色くなってしまいます。Wagyuの脂は、白くなくてはいけません。日本の飼育スタイルに近づくため、Wagyuの飼料には穀物や野菜などを使用しています」

オーストラリアのWagyuの飼育期間は？

「まず、お腹に約10ヶ月間、生まれてから約1年間を親と過ごし、その後約2年間の飼育を行い、900キロ前後になります。Wagyuの飼育にはホルモン剤を使用しないため、合計4年という普通の牛の約2倍の期間を費やします」



親子で飼育されるWagyu。子牛はしばらくは、親と一緒に過ごします。

日本の和牛との飼育方法の違いは？

「特に挙げられるのが、飼育スペースです。日本に比べれば、オーストラリアでは広大な敷地で放牧しているので、必然的に運動量は異なります。管理体制については、日本は政府が和牛の鼻紋やDNAを登録して、個体識別番号で管理していますが、オーストラリアは政府ではなく協会などがDNAなどを管理しています」



オーストラリアのWagyu。耳には一頭一頭番号が付けられ、管理されています。

Wagyuの消費状況を教えてください。

「現在、オーストラリアで生産されているWagyuの約90～95%は、国外へ輸出されています。世界各国でWagyuの需要があり、輸出した方がコストバランスが良いため、生産者は輸出に力を入れています。そのため、輸出と国内消費のバランスがとても難しいのが現状です」

日本ではオーストラリアから輸入したWagyuをどのように販売しているのでしょうか？

「国外へ輸出される約90～95%の中の10%ほどが日本に輸出されています。日本では国外で生産されたWagyuを“わぎゅう”とは呼べません。そのため、私たちのWagyuは『オージービーフ』と表示され、売られています。たとえ、日本の血を100%引いているフルブラッド(P8参照)でもです。日本の和牛の規格により、日本で生まれ、日本で飼育され、鼻紋の登録がされているものでなくては、和牛とは言えないのです」

オーストラリアの人々にとってのWagyuとは？

「昔から、オーストラリアでは脂の多い肉はあまり良くない、といった見方があります。しかし、日本はその脂の多い和牛を食べているにも関わらず、世界一の長寿国という実績があります。つまり、脂と赤身のバランスが大事と言えるでしょう。オーストラリアのWagyuはマーブリングスコア(P9参照)」