

によってランク付けされており、9段階のうち7前後のものが人気のようです。100%和牛の血を引くものより、アンガス牛（P8参照）の血が25%ほど入ったものが、おおよそそれに当たります。ちなみに、マーブリングスコアが7以上のものは、アジアなどを中心に国外へ輸出されています」

## ところで、なぜ Wagyu はオーストラリアで人気になったのですか？

「脂の多い Wagyu を見ただけで“嫌だ”という人もいます。でも私は、そのような人にも“まず食べてみて”と言って、食べてもらいます。そうすると、今



©Australian Wagyu Association Ltd  
オーストラリア産の Wagyu のお肉。

までほとんどの人がそのおいしさに“信じられない！”と考えが変わりました。実際、Wagyu は高級な牛肉ですし、国内のほとんどの人はまだ Wagyu を試していない状況です。ローカルマーケットもその価値をまだ理解できていません。これから私たちが、生産者の立場から消費者にその美味しさを教えていかななくてはいけないと考えています」

## Wagyu の味の特徴は何ですか？

「特徴は、風味がとても良い、味わいがある、口の中で溶ける、やわらかい食感ですね。国内で開かれる Wagyu の品質を競う大会がありますが、そこではそれらの内容が評価されます。私たちオーストラリア人にとって一般的な牛肉と比べると、新感覚ですね」

## ご自身は、その Wagyu をどのようにして食べていますか？

「以前、日本に住んでいた経験がありますが、日本から学んだ Wagyu を食べる上での、キーポイントが2つあります。まず1つ目は、Wagyu を食べる時は少量が良いということ。300グラムという大きな量でなくて、60～80グラムが調度いいのです。2つ目は、高温での調理。高温で焼くことで、中に旨みを閉じ込めることができます。私は、このようにして

Wagyu の美味しい食べ方を日本から学びました」

## これからのオーストラリアにおける Wagyu の展望をお聞かせ下さい。

「日本には、約100万頭の牛がいて、そのうち和牛は4千頭とされています。一方、オーストラリアには2千6百万頭もの牛のうち、4万頭のフルブラッド、2万



©Australian Wagyu Association Ltd  
オーストラリアの広大な土地に放牧されて飼育されます。

頭のクロスブレッド、合計6万頭のWagyuがいます。現在、オーストラリアのWagyu産業はすでにアメリカを抜き、日本を除くと世界で一番大きくなりました。オーストラリアにはとても大きな可能性があると考えています。今後は、国内の牛肉の食文化の質を上げることも目標にしていきたいと思います」

## 今後、オーストラリアの牛肉文化と Wagyu の関係はどうなっていくと思いますか？

「Wagyu は、オーストラリアの牛肉産業を大きく変えていくことになるでしょう。脂がある和牛が入ってきたことは、脂の少ない赤身のお肉を好むオーストラリアの牛肉文化に大きな影響を与えており、現在、大きなターニングポイントを迎えています。そして、Wagyu は歴史あるオーストラリアの牛肉文化への大きな挑戦とも言えるでしょう」

## 最後に読者へのメッセージをお願いします。

「質の良い、丹精込めたオーストラリアのWagyuをぜひ召し上がってみてください。最先端の技術を使い、良質のWagyuを届けるために日々、生産者は学んでいます。そして、Wagyuの飼育をとっても楽しんで行っています。オーストラリアのWagyu産業は、これからますます発展していくでしょう」



国内のWagyu産業の将来は明るいと話すピーターさん。



Australian Wagyu Association Ltd  
豪州和牛協会  
ウェブサイト；www.wagyu.org.au  
Eメール；office@wagyu.org.au

オーストラリア国内のオーストラリア産Wagyuの産業を発展させることを目的とした協会。Wagyuの飼育方法の向上と管理、管理登録、生産者への情報提供を意図した情報誌の発行などの活動を行っている。