

🐮 買う (その①)

お肉屋に聞きました。

「Wagyu を食べたい」と思った時、せっかくならおいしい Wagyu を購入したい、それは当然のことです。ここでは、Wagyu を購入する時、どのようなことに気をつければ良いのかなど、お肉のプロであるデイビッド・トゥーレさんに伺いました。



デイビッド・トゥーレ さん
David Torre

パース市街からパース駅を挟んだ Northbridge にある、伝統あるお肉屋の5代目店主。お肉と向き合って35年の、お肉のプロです。

オーストラリアの Wagyu の特徴は何ですか？

「Wagyu は、ホルモンフリー（人工的なホルモンを与えずに飼育する方法）で飼育されています。つまり、日本の和牛の素晴らしい血を持っているうえ、健康的な牛なのです。オーストラリアでは、フルブラッドの他にも、クロスブレッドも多く飼育されています」



Wagyu の魅力について話をするデイビッドさん。

一般的なスーパーでは余り見かけませんが…。

「はい、そうですね。それは、オーストラリアで生産されている Wagyu のほとんどは、日本や中国、ヨーロッパに輸出されているからです。オーストラリアの環境で飼育された Wagyu は定評があり、世界各国から需要があります」

Wagyu を購入する際に気をつけるポイントがありますか？



霜降りに入った Wagyu のお肉。

「私たち小売店が生産者から購入する時、マーブリングスコアが表示されている品質証明証や、梱包時の品質状態が明記されているラベルを必ず確認します。例えば、マーブリングスコアをチェックすることで、お肉の霜降り具合がわかります。何の飼料で飼育され、いつ加工し、梱包されたのかもラベルで確認できます。なので、お肉屋などで購入する際には、そのようなことを店員に聞くのもよいでしょう」

おすすめの Wagyu は？

「ステーキでしたらサーロインやフィレで、プライマルカットという方法でお肉の繊維に合わせて切られたものがおすすです。ただ、この方法で切られたお肉は少々値段が張るため、より気軽に購入でき幅広い用途のあるスライス肉やミンチなどもよいでしょう。日本人をはじめ多くのアジア人のお客さんは、自分の国の料理に合わせて薄いスライスを希望されることが多いですね。お肉屋では、お客様のお好みに合わせて提供することができます」

お客様からどのような Wagyu をリクエストされますか？

「“きれいな霜降りのお肉が欲しい”と、マーブリングスコア9のものを求められる方もいます。このように Wagyu には霜降りがあることをすでにご存知の方もいますが、実際に見て “Too Fatty” と敬遠される方もいますね。焼き方についてもよく聞かれます。ご家庭で焼く時は、油は引かずに焼いて、塩だけでも充分 Wagyu のおいしさを味わえますと案内することもあります」



店内では、店員さんが部位に合わせて切り分けます。

貴店のこだわりを教えてください。

「私のお店は、質のいいお肉と、知識のあるフレンドリーで、笑顔のステキな店員ばかりです！ Northbridge の真ん中に店を構え、駐車場もあり、買い物にはとても便利です。ぜひ、ご来店ください」

最後に読者へメッセージをください。

「お肉を購入するときは、お肉のプロフェッショナルから正しい商品を購入する、ということが最も大切なことです。望んでいるお肉が買える、そんなお店をぜひ、見つけてください。それが、本当に美味しい Wagyu との出会いになること間違いありません」



Wagyu を手にするデイビッドさん。