

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けるため、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)」

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。