

## 三重県特産品市場開発促進公式レセプション 其の1

昨年に引き続き三重県の特産品”伊賀牛黒毛和牛””伊勢鮑””三重県産鯛”の鈴木英敬三重県知事始め岡本栄伊賀市長及び農林・中川知之様始め、畜産関係者の皆様方多数が市場開発促進の為にシアトルを訪問8月25日に在シアトル日本総領事館協賛のもと、食肉関連会社、ステーキを取り扱う大手有名レストランやホテルのシェフやコミュニティーカレッジ・料理学科の教授陣、日本食レストラン今回は和食の部門で人数に制限があった為に、鮎処のレストランは割愛させて戴き、日本食レストランでも、上質な（決して他のレストランが悪いという訳では御座いません）ステーキをメニューに記載されて有るレストランを選んで招待客リストに記載させて戴きました。

昨年の鮑・伊勢海老の紹介とは異なり、伊賀牛と鮑、三重県産鯛の3特産品他三重県産の酒、デザート菓子のシェルレーヌなどで有ったが、特に伊賀牛に力を注いで盛大に商談会及びプロモーション、レセプション・試食会・三重県産酒及びワシントン州産ワインの試飲会・懇親会など多彩なスケジュールで開催されました。



＜厳粛な趣・・・三重県とワシントン州の覚書を交わされる祝賀会場＞

特に三重県とワシントン州で産業提携合意がなされ、鈴木英敬知事とブラッド・オーウェン、ワシントン州副知事の間で覚書が開場席上で調印された記念すべき日なです。



＜当日のレセプション司会の牛丸謙二氏＞

**1** か月間経った今、当日の模様を小生が此处に記載致します様に既に、パブリックの新聞各社6～7社がニュースとして取扱い、**8月27日**中国新聞（米国西北部添田隆典記者）**8月26日** **YAHOO**,同じく**26日** **jiji.com** 時事ドコム、同じく**26日** **BIGLOB** ニュース三紙とも小野沢昭二記者により記載され、**8月28日**には地元邦字紙・北米報知社佐々木志峰編集長、産経新聞、中日新聞の皆さん方が記載されたニュースが世界を駆け巡って居ります。

主催者側の三重県農林水産業課特に伊賀牛関係者は開催後も、招待されたアメリカの大手食品会社やシェフ達のその後の反響や状況を続々とメールなどで聞いて来て居ります。

小生も微力ながら側面から伊賀牛を支援したいと思う昨今で御座います。

今日は消費者の立場に成り、今後の三重県の特産品紹介とレセプションの模様



を投稿・記載させて戴きます。

**YAHOO! JAPAN ニュース** IDでもっと便利に新規取得  
ログイン

キーワードを入力 ニュース 🔍 +

トップ 速報 写真 映像 雑誌 個人 Buzz 意識調査 ランキング

国内 国際 経済 エンタメ スポーツ IT・科学 ライフ 地域

[PR] あなたのホームページを、もっとビジネスに活かし;

**経済** スライドショー再生 ▶ 2秒間 ▼

[ 前の写真 次の写真 ]



## 忍者和牛を米国市場に

時事通信 8月26日(火)19時27分配信

25日、三重県の特産品、伊賀牛を米国に紹介する県北米経済産業交流ミッションのレセプションが在シアトル日本総領事館で開かれた。同県の鈴木英敬知事（左から2人目）らが「忍者和牛」としてアピールした。

（時事通信社）

\*\*\*\*\*YAHOO!ニュース\*\*\*\*\*

小野沢昭二氏投稿・提供

ホーム > フォトニュース > 忍者和牛を米国市場に

👉 アクセスランキング一覧へ

忍者和牛を米国市場に

Photo News

## First Class to Tokyo

🌐 [alphaflightguru.com/Tokyo](http://alphaflightguru.com/Tokyo)

We Have Special Discounts to Get You 70% off First Class Tickets.



<< 戻る

次へ >>

25日、三重県の特産品、伊賀牛を米国に紹介する県北米経済産業交流ミッションのレセプションがシアトル日本総領事館で開かれた。同県の鈴木英敬知事(左から2人目)らが「忍者和牛」としてアピールした。【時事通信社】

\*\*\*\*\*jiji.com 時事ドットコム\*\*\*\*\*

小野沢昭二氏投稿・提供



## First Class to Tokyo

We Have Special Discounts to Get You 70% off First Class Tickets.



最新

キーワード

トピックス

ニューストップ

芸能

スポーツ

国内

国際

経済

トレンド

IT

速報

注目

本日も

[合格は「秋」で決める！BIGLOBEから入塾でギフトカード2000円プレゼント！](#)

経済

経済総合

市況

株式

企業

リリース

ビジネス

ツイート 0

シェア 0

g+1 0

B!

Pocket 0

[前の記事](#) [次の記事](#)

## 忍者和牛を米国市場に

時事通信 8月26日（火）19時26分

25日、三重県の特産品、伊賀牛を米国に紹介する県北米経済産業交流ミッションのレセプションが在シアトル日本総領事館で開かれた。同県の鈴木英敬知事（左から2人目）らが「忍者和牛」としてアピールした。



写真を拡大表示

\*\*\*BIGLOBE ニュース\*\*\*

小野沢昭二氏投稿・提供

# 北米報知

SERVING AS YOUR VOICE OF THE NIKKEI COMMUNITY SINCE 1902

The North  
American  
Post



ワ州、三重県の産業提携に関する覚書に調印した鈴木知事、オーウェン副知事、両州県関係者

## ワ州と三重県で産業提携合意 特産の伊賀牛を海外初紹介

三重県から鈴木英敬知事ら約50名が当地を訪れ、経済、医療、教育面における提携を目的とした覚書をワシントン州と締結した。大村昌弘総領事公邸では25日、地元ビジネス、食品関係者が出席するなか、三重県から伊賀牛やあわびといった特産物を紹介する物産展が行われた。

鈴木知事は昨年、ワシントン州訪問に続きシアトル訪問。両州県はともに航空、医療といった分野に力を入れており、今後、技術発展や貿易拡大へ相互協力を続けていくことが確認された。総領事公邸では物産展前に覚書調印式が行われ、鈴木知事、ワ州のブラッド・オーウェン副知事が参加した。

また今訪問ではサウス・シアトルカレッジと三重大学における教育交流提携についても合意され、産学における両州県の間が深まることになる。

物産展では海外で初めて紹介された伊賀牛が地元料理人の末次毅行さんらによって調理された。ワ州産ワインとのコラボレーションも行われ、今後の三重特産の海外普及への可能性が模索された。

鈴木知事は「スタート」という言葉を使い、両州県で結ばれた関係構築、初の海外紹介となった伊賀牛の今後の普及に期待を寄せた。

(記事・写真) 佐々木 志峰

クラシファイドは週刊の北米報知をご利用ください。  
(206) 926-0100

北米報知佐々木志穂編集長記載を拝借 (小生の名前も記載)



## Washington State Agrees to New Partnership with Japan

By Shihou Sasaki  
The North American Post



Mie Governor Eikei Suzuki, right, smiles with a Mt. Rainier painting created by State Governor Jay Inslee on Monday after building a new partnership.

Photo by Shihou Sasaki/ The North American Post

While already having a long-time friendship with sister state Hyogo Prefecture, Washington State agreed to another partnership with Mie Prefecture on Monday for business and technological development.

Representatives, including Mie Governor Eikei Suzuki and Washington's Lieutenant Governor Brad Owen, signed a memorandum of understanding for their future relationship at Consul-General Masahiro Omura's official residence on Monday.

About 50 delegates visited Seattle this week to meet representatives from the state office, businesses and educational institutions to look for further opportunities in the aerospace and medical industries, which both state and prefecture have strongly focused on. Another agreement was made between Mie University and South Seattle College to begin an exchange program.

Mie prefecture also introduced their products including abalone and Iga beef. Mie brought the local beef abroad for the first time, and it was cooked by local chefs including Takeyuki Suetsugu of Bistro Satsuma to introduce local food business representatives.

The wa-gyu (Japanese quality beef) has only been supplied in the Iga area, known as a Ninja clan, but the suppliers also consider the future business opportunity and the reduction of the demand for food in Japan due to aging and a less populous society. While the Monday event was a part of market research, the beef may be promoted as "Ninja Beef" in the future.

Using "start" as a keyword, Mie Governor Suzuki said that the event will begin a new relationship between Washington State and Mie Prefecture and also open new doors for Iga beef.

北米報知佐々木志穂編集長記事を拝借（小生の名前も記載）

ワシントン州と三重  
 県の新たなパートナー  
 シップ提携に合わせ、  
 伊賀地域で生産される  
 和牛「伊賀牛」が海外  
 で初めて紹介された。  
 料理人の末次毅行さん  
 らがすき焼き、ワイン  
 煮、網焼き、刺し身、  
 八幡巻きなどを調理。  
 関係者を大いに喜ばせ  
 たが、これはあくまで  
 も始まりに過ぎず、今  
 回の市場調査・商談な  
 どを通じて、今後の普及  
 につなげていかなけれ  
 ばならない。

伊賀牛は未出  
 産の雌牛のみを扱  
 う。子牛を他県か  
 ら購入、10カ月か  
 ら3才ころまで手  
 塩をかけて独自に  
 育てるのだという。  
 三重の牛肉として  
 松阪牛をよく耳に  
 するが、伊賀牛は  
 これまで需要先を  
 地元にとどめてき  
 こともあり、生産  
 数は年2000頭。  
 最近よく耳にする  
 「地産地消」であ  
 れば、需要と供給の  
 釣り合いが保たれて  
 きた。

一方、少子高齢化の  
 日本において、食糧需  
 要が下がるなか、供  
 給が余る可能性が出  
 てきたと関係者は口  
 にする。環太平洋運  
 携協定（TPP）によ  
 る畜産業事情もあり  
 、新たなビジネス機  
 会と生産増を模索し  
 たなかでの企画とな  
 った。

和牛として品質に文  
 句の付けようはない。

「忍者の里」の伊賀だ  
 けに、「忍者と一ツ」  
 として売り出す計画も  
 ある。ただこれまでの  
 「地産地消」を打ち壊  
 し、規模は限られど海  
 外へと販路を拡大する  
 ことで、伊賀牛文化が  
 変わることにもなる。

理解度合い、社会の  
 流れ、食べ方、文化の  
 違いという壁もある。  
 「環境」や「健康」へ  
 の意識が高まるなか  
 の、良いものとはいえ海  
 外へ運ぶ、脂も入る  
 慣れない牛肉を食  
 す。広大な牧草地  
 で育てる米国の視  
 点から見れば、見  
 方によつて育て方  
 であらぬ事が言い  
 出されかねない。

イベント出席者  
 から可能性の声  
 もあがった。伊賀  
 が地域からの料理人  
 が海外に店を構え  
 る。量を食するこ  
 とのできない和牛  
 肉だけに「和食」  
 をテーマに食事パ  
 ランスを取る必要  
 がある。人気のキャ  
 クター「忍音」を販  
 促で大いに利用する手  
 はある。質を磨いた部  
 分のアピールも重要だ  
 ろう。

もちろん提携覚書  
 だけに、日本のモノが  
 広まるのは大歓迎だ  
 が、ワ州側のビジネス  
 産業も恩恵を受ける  
 関係となつてもらいた  
 い。

(佐々木 志峰)

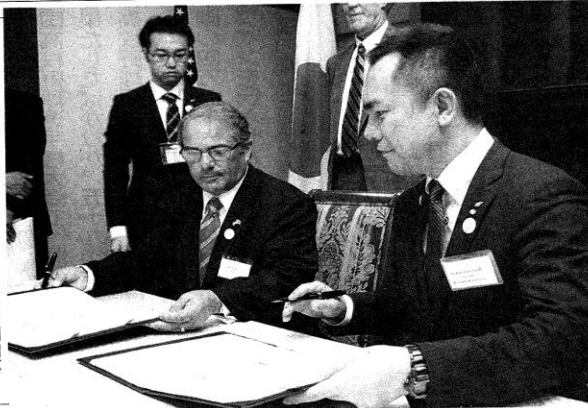


# 米ワシントン州と覚書

## 県、航空宇宙や医療で連携

産業分野での交流を目的とした県の北米訪問団は二十六日(現地時間二十五日)、米ワシントン州政府との相互協力に関する覚書を、同州シアトル市の日本総領事公邸で締結した。

県と米北西部の同州は、ともに航空宇宙と医療や健康などの生命科学分野を重点産業に位置付けている。今回、両分野を中心に、技術の発展や貿易拡大を目指した共同の取り組みを進めることで合意。県はシアトル市に一大拠点を抱える世界的航空機メーカー「ボーイング」との関係構築などに生かす。



ワシントン州のブラッド・オーウェン副知事(左から二番目)と覚書を交わす鈴木英敬知事(右端)＝シアトル市の日本総領事公邸で

のブラッド・オーウェン副知事が覚書に調印するよう前進させた。鈴木知事は「産と話し、オーウェン副知事が一丸となって覚知事も「協力先に選ん

でいただきありがた

四月以降、航空宇宙分野に強いカレッジへの短期留学や、カレッジから講師を招いての公開講座を三重で開き、この分野での若手人材育成に取り組む。

本合意書を締結。来年(シアトル・添田隆典)

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| ◇第六十七回秋季東海地区高校野球大会地区予選(25日)        | 四日市西 1000040001   |
| ▽四日市地区二次予選一回戦(川越高グラウンド、四日市市高グラウンド) | 四日市四郷 0001200200x |
| ▽四日市地区二次予選一回戦(川越高グラウンド、四日市市高グラウンド) | 四日市農芸 000000000   |
| ▽四日市地区二次予選一回戦(川越高グラウンド、四日市市高グラウンド) | 四日市工業 000000000   |
| ▽四日市地区二次予選一回戦(川越高グラウンド、四日市市高グラウンド) | 四日市工業 000000000   |
| ▽四日市地区二次予選一回戦(川越高グラウンド、四日市市高グラウンド) | 四日市工業 000000000   |
| ▽四日市地区二次予選一回戦(川越高グラウンド、四日市市高グラウンド) | 四日市工業 000000000   |
| ▽四日市地区二次予選一回戦(川越高グラウンド、四日市市高グラウンド) | 四日市工業 000000000   |
| ▽四日市地区二次予選一回戦(川越高グラウンド、四日市市高グラウンド) | 四日市工業 000000000   |
| ▽四日市地区二次予選一回戦(川越高グラウンド、四日市市高グラウンド) | 四日市工業 000000000   |

### 波の詩

午前七時。ベイトーベンの「喜びの歌」が町中に響き渡る。尾鷲の朝に、目覚まし時計は知らない。防災無線から流れる音楽が、一日の始まりを告げる。

正午には「尾鷲節」、午後の五時には熊野古道のテーマ曲「古道の旅人」が聞こえてくる。単なる時報ではない。今朝、音がただに、恐怖におののきさかったよ。たはず。多くの人が犠牲に住民から連絡があった。今月、着任した尾鷲も災が点検に向かう。一旦三度害の危険は多いが、それを無線から流れる音楽が、一日の始まりを告げる。防災無線の作動忘れてしまつて温かさの確認する役割も担う。にあふれた町だ。自然に恵まれたこの地で、楽しき私の故郷・広島は大規模な土砂災害に襲われた。危てく(尾鷲弁で「とても楽しい」の意を分ち合っていた。未明の出来事だった。 (小坂亮太)

### 33年遷宮へ新組織設立

#### 伊勢市方針 行事運営や誘客基盤

伊勢市は二十六日の予定される伊勢神宮の引き継ぎ形で、次回市議会産業建設委員協第六十三回式年遷宮に遷宮が営まれる今後二に向けて、来春に民俗十年間、継続的な活動

継承に向けた取り組みも展開していく。

(中平雄大)

|          |      |
|----------|------|
| 新宮(新宮公設) | 1188 |
| 16       | 1512 |
| 16       | 2160 |
| 30       | 648  |
| 34       | 324  |
| 34       | 216  |
| 48       | 2700 |
| 14       | 1620 |
| 30       | 130  |
| 02       | 1080 |
| 44       | 22   |
| 92       | 756  |
| 36       | 756  |
| 90       | 32   |
| 19       | 27   |
| 32       | 38   |
| 43       | 3024 |
| 12       | 1620 |
| 184      | 1    |

|              |             |
|--------------|-------------|
| ▽中勢地区(久居農林高) | 000000000   |
| 久居農林         | 000000000   |
| 四日市西郷        | 0001200200x |
| 四日市農芸        | 000000000   |
| 四日市工業        | 000000000   |
| 四日市工業        | 000000000   |
| 四日市工業        | 000000000   |
| 四日市工業        | 000000000   |
| 四日市工業        | 000000000   |
| 四日市工業        | 000000000   |
| 四日市工業        | 000000000   |

話は4月に遡り、牛丸様から依頼を受け、フロリダの岩村様、三重県畜産課中川様、そして調理部門は私が総指揮を執る事が決まり、早い段階で敏速に、急ピッチで行われた。

日本、フロリダ、シアトルの三か所への私のメールはファイル・ブック3冊にもおよび事前の打ち合わせが周到に行われました。

試作品（私の性分で引き受けたからには、最高な作品でプレゼンティョンを行いたい為に寝食を忘れて打ち込みました）や資料もファイル計6冊を数え、最初は料理担当だけをすれば良いと安易に考えていた小生でしたが、アメリカの料理関係者に明るい小生が牛丸さん岩村さんをサポートする意味で招待客の人選にも当たる事に成りました。

料理お献立の選別の段階で、三重県庁の関係者のご要望及び総領事公邸での提供する安全性など、そして小生のお薦め品、当日料理を作って戴く3人のシェフの意見も入れて、お献立を作成させて戴きました。



<伊勢神宮の遷宮に因んでシェフ末次が「寿島台」をディスプレイ数々の料理の中央に配しました>



＜三重県の赤目四十八滝に因んで不動の滝と命名したい所ですが、おめでた事を鑑みて、日光の養老乃瀧と致し（ジャガイモと生姜を磐に見立て）滝水は春雨を使用、水の青色は食用の色を使用、縁起物の老松、夫婦鶴・亀、滝壺には白鳥、蟹人参、胡瓜雨蛙、大輪の紅白菊で表現＞

＜御所車にはかぼちゃで南京魚籠（びく＝魚を獲った時その中に入れて水に浸けて暫く生かして鮮度を保つ竹細工の籠に見立てる）紅白のひもは干瓢です、花の茎は青葱、花は（人参、大根、赤ラデッシュ）“遷宮”と言う、おめでたい事で、雄蝶雌蝶を大根・人参で作り優雅に？舞う姿をイメージ致しました＞

此れ（寿島台）は三重県からのご要望ではなく、料理作りの最中にふと「伊勢神宮遷宮」を想いつき、小生が勝手におめでたい題材を集めてみました、婚礼や金婚式の他おめでたい席上、床の間に置かれる「寿島台」のお飾りは、皆さんも御覧に成った事が有ると思います“とも白髪姿”の“翁と媼”の彫物ですが、身近に無いので私が日頃おめでたい席に作ります野菜の剥き物を配しました。急ぎ働きで見苦しい作品では御座いますが、気持ちは精一杯？“お持て成しの心”で御座いました、お汲み取り下さいますれば幸せに存じます。







＜写真に有ります、お飾り剥き物、“伊賀牛すき焼き” “伊賀牛ワシントン産  
ワイン煮と筍、人参、大根、牛蒡、コンニャク、絹さやの和洋折衷” “三重県  
産鯛に赤飯と桜の葉包み蒸し” は末次シェフの作品です＞





＜伊賀牛ロイン部位をスライスした“すき焼き肉”料理してからのテーブル上のディスプレイは色合いが悪いので調理前のすき焼きを記載致しました。  
味は最高でレセプションのお客様は何回もお替り、されて居りました・・・  
流石に和牛の誉高い伊賀牛！！＞

## 三重県特産品市場開発促進公式レセプション 其の2



斎藤真一（通称寅さん）彼はシアトルの大手機内食会社で全日空機内食を担当するシェフです。

その昔、マグノリア地区に"とらレストラン"を経営して居りました。和食・鮨・刺身に通じてビストロ薩摩のケータリングには欠かせぬ存在です。  
当日は鮑の浜焼き（バーベキュー・グリルの上で直接殻ごと焼く）、鮑の刺身、鮑の握り鮓、蒸し鮑（酒蒸し）の握り、伊賀牛のたたき寿司&刺身、三重県から送って来た 15 尾の鯛が冷凍物でした・・・





＜鮑の刺身、鮑の酒蒸し、鯛の松川造り、鯛昆布ㄨ、鯛の棒鮓（白板混布）、をアレンジした、“三重の大魚 2 艘船盛”



＜“伊賀牛たたき”サーロイン使用に葱・ニンニクの薬味を乗せた握り鮓、鯛の松皮作り、鯛の昆布〆、鯛に白板混布を綺麗に乗せた箱鮓（棒鮓）鮑生、鮑酒蒸し＞

当初斎藤シェフは“鯛の活け造り船盛”など考えて居た料理を急遽変更、鯛の松皮作り、鯛の昆布〆、鯛に白板混布を綺麗に乗せた箱鮓の他、伊賀牛たたき寿司、鮑の各種で綺麗に盛り合わせ寿司を完成成致しデレセプションテーブルに乗せました。





＜高価な鮑総計 125 個何と豪華な事、85 個を“浜焼き” 今年は斎藤シェフと末次シェフが其々20 個を前記の寿司・刺身、“豪華シアトル潮騒サラダに使う＞



その他ガーデンでは、“磯の香がする浜焼きを”を実演大変好評でした。





＜人気の“伊賀牛網焼き”は長蛇の列、急遽調理場から公邸料理人中沢シェフ（青色のシャツにネクタイ姿）がヘルプに駆けつける、セントラルコミュニティーカレッジの生徒マイクとビストロ薩摩の副料理長アナ・コバラビエ＞





＜伊賀牛の“3 部位網焼き”①サーロイン霜降りを塩・胡椒のシンプルな味付けでより一層肉の香と味、噛み具合（テクチャー）を楽しむ、②もも肉 Round 部位をビストロ薩摩の照り焼きソース（ガーリックは混入していない）に漬け込み焼く、③焼き肉、フランク Flank 部位をリンゴ、ガーリック、生姜を搗りおろし、白胡麻、七味唐辛子を混入したビストロ薩摩特製漬け込みタレで焼く、焼き上がりに青葱を天盛・・・そしてトウモロコシ、ズキイニーなどを添えて調理するセントラルコミュニティーカレッジ教授宮田さんとアナ・コバラビエ、とコミュニティーカレッジの生徒＞

宮田敬司朗教授、子供の頃にアメリカに移住、もともと多くのホテルのシェフを経験、30 数年前にドイツで行われた世界料理コンテストで見事金賞を得た人です、小生とは 30 年来の友人で、この人もビストロ薩摩で行う大きなケータリングには、必ず援護して戴きます。

現在はシアトル・セントラル・コミュニティーカレッジの主任教授（インストラクター）で小生が 30 数年前から各大学で“日本食文化”を伝える先駆けに成った大学で少なからず私が目的の日本料理を広める事が出来た影の人です。



<公邸料理人中沢シェフのデザート苺とマンゴーの2種類“三重の曙”>



<公邸料理人中沢シェフのデザート苺とマンゴーの2種類“三重の曙”>





＜公邸料理人中沢シェフのフレッシュ・フルーツ盛り合わせ＞



＜三重県から送られて来た“シェルレーヌ”4種類＞



＜公邸料理人中沢シェフの伊賀牛リブ Rib 部位を使った八幡巻き、中心部にすき焼きソースで炊いた牛蒡が巻いて有る＞





く公邸料理人中沢シェフ今回はデザート 2 種、伊賀牛の八幡巻き、素麺と伊賀牛ソボロ煮（ラウンド Round 部位を使用）は残暑に最高な一品でした、伊賀牛の“すき焼き”ミートのスライスや公邸のキッチンを使わせて戴く要領など事細かく説明をして戴き依り良い環境の中で調理が出来ました＞

アナ・マリア・コバルビアは小生の下で 14 年間働き手足と成って良く働きます。末次美苗は 44 年間連れ添った女房で「父ちゃん、母ちゃんの食堂でよく耐えて呉れます」

「料理の為なら～（芸の為なら～）女房も泣かず～それが如何した？文句が有るか～雨のシアトル～ギグハーバー～いつか世界の華に～成る！！今日も呼んでる～今日も呼んでる～ド阿呆シェフタック末次～よ～（浪速の春団治～）」

「料理の為なら、（芸の為なら）酒も飲みなはれ！！女も買いなはれ！！」とお浜の様な気性の古女房、調理場の事、果てはお客様のお取り扱いまで遣る、戦い有れば戦場を駆け巡る！！木曾之義仲夫人の再来か？

当日の静御前が手八丁口八丁の活躍に緊張で張り詰めたキッチンの空気も和ら

ぎました以上 7 名は人呼んで“ビストロ薩摩軍団”です。

今回の三重イベント総合担当者牛丸謙二氏をして、此の陣容を聴いて開催前から北米西北部最強チームと云わしめました。

其れだけに皆様方のご期待は大きく、失敗は許されません、私も久し振りに緊張し、職人と致しましても充実した日々が続きました。

何せ我が身は 70 歳！！老体を粉骨砕身致しました。

## 中国新聞

### 伊賀牛、初の海外披露 米で試食会

牛肉の本場、米国でも好評を集めた伊賀牛  
＝シアトルの日本総領事公邸で



【シアトル(米国北西部)＝添田隆典】伊賀、名張の両市で飼育される県産ブランド牛肉「伊賀牛」が二十六日(現地時間二十五日)、海外で初めて披露された。米国シアトル市の日本総領事公邸で開催された県訪問団の歓迎会で、生産者らが試験的に輸出した伊賀牛の料理を提供した。脂の乗ったとろける風味に、牛肉好きの米国人も「ベリーグッド」と舌鼓。本格輸出への好感触を得た。



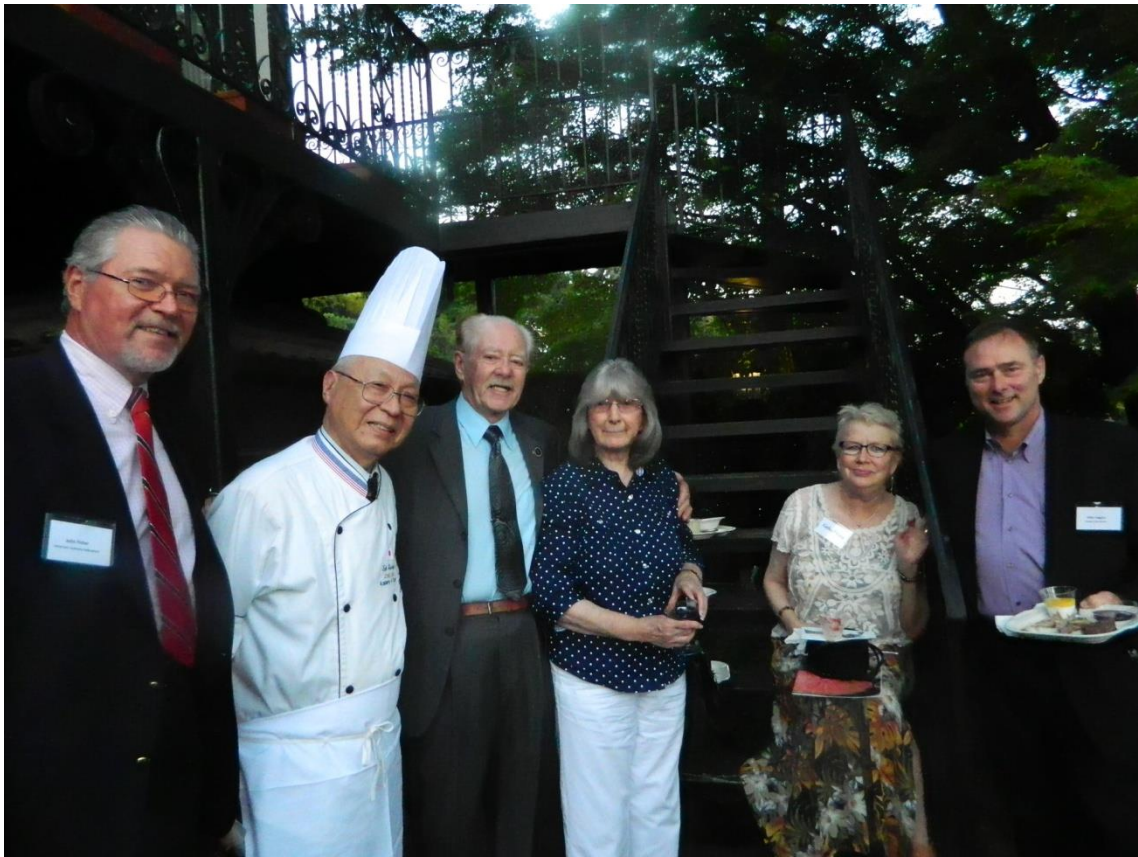
歓迎会では、「ニンジャ・ビーフ」と銘打った伊賀牛が地元政財界の招待客九十人に振る舞われた。テーブルには地元ワシントン州名産のワインを使った煮込みや刺し身が並び、その場で網焼きにした焼き肉には行列ができる人気ぶりだった。

試食には、商談が期待できる現地の食品業界関係者も参加した。高級レストランの男性支配人は「どの部位も柔らかく風味がいい。品質の高い肉は客に人気なので、ぜひトライしたい」と話していた。＜以上中国新聞社＞

数日前シアトルの北に位置するゲートコミュニティの中にあるラーソン氏の豪邸 **14** エーカーの中に日本庭園と数寄屋造りが有り其処で日本料理をお出しするのですが、其の時も和牛特に“伊賀牛”が記載された新聞と先月 **25** 日の模様を話しましたが、アメリカ人の富豪達も興味津々でした。此の様子は近日中にブログに投稿致します。

今日も当日の模様を刻銘に記したファイルを持ってマリオット・ホテルへ“ブランチ”（朝昼兼用）に出掛けてシェフ・ネーバーに見せて参りました、多くのシェフの中で彼だけが病の為出席が出来ませんでした、非常に残念がって居りましたが、写真に出て来るシェフ達の顔に見覚えが有り、彼も招待して戴いたのか？と羨ましがって居ります。

この様にして全米規模に広がる料理人の中でも優れたシェフ達です。



＜左ジョン・フッシャー全米アカデミーシェフ教育委員長、小生（アカデミー・シェフ）、ジム・ダグラス夫妻ジムは同じくアカデミーシェフであるがワシントン州では唯一、全米の料理界の殿堂入りをしている、右から二人目ジョンフィッシャー夫人、右端マイク・ヘガン元スペースニードルレストランの副料理長・ワシントン・シェフ・アソシエーション元会長で小生の一番弟子、現在は全米規模の食品会社に勤め、写真の **3** 名同様に三重県北米経済交流ミッションに招かれました＞

何れ和牛が全米に広がる時に何がしか寄与出来る彼達・・・又料理学科の先生たちがその生徒達に教える時には少なからず影響を及ぼしてくれると信じます。

私の拙いブログでは御座いますが、一般ご家庭の主婦や皆様方にも優秀な伊賀牛を伝達する事は調理師の使命と思い、あれから一か月経ちまして、ニュースとしては古いですが此処に改めて投稿させて戴きます。





公邸キッチンで大忙の ANA 機内・食斎藤シェフ、人呼んで “ビストロ薩摩軍団”







すき焼き作り大童のアナと末次シェフ、公邸料理人中沢シェフも気遣いで大童







<南京魚籠花籠未完成です、魚籠の綱は干瓢、シェフ中島とアナが綱を編む>





＜ “ミラベラ” シアトル最高級富豪の老人ホーム正に高級ホテル様な佇まい、総料理長のシェフタマスもキッチンを訪問、前にもブログに投稿致しました様に、6月21日に “ジャパンナイト” と銘打って彼が働く高級マンション富豪の居住老人ホーム “ミラベラ” で 120 名のデナーを成功裡に収めました。その時は彼が神戸ビーフを仕入れて、私のソースで調理致しました。和牛の浸透も早い速度で世界に進出しています＞

三重畜産課の中川様との連絡によると、写真のシェフタマスは伊賀牛に凄く興味を持ち、熱心に質問をして来るそうです。彼は親日家で日本を訪れてた事も有り、修行時はリヨンのフランス料理界の長老シェフ・ポールボキューの下で働き瞬腕としてアメリカに渡って来た経緯が有ります。

小生も 30 年前に大阪あべの辻調理師学校のフランス校を表敬訪問、ポールボキューズのレストランやオルシー・レストランで食事してシェフの皆さん方のサイン入りメニューをシェフ・タマスに見せると日本料理のシェフがと驚き、意気投合して深夜に及び料理談義をするのでした。

ミラベラの入居者の皆さんは食欲旺盛でジャパンナイト・ディナーのアンコールで近いうちに又開催ですが、其の時伊賀牛がアメリカ市場に出回って居たら、是非使わせて戴きます、次回は 200 人以上の来客を期待いたして居ります。



### 三重県特産品市場開発促進公式レセプション 其の3



＜“豪華シアトル潮騒サラダ” ミックス・グリーンサラダに伊賀牛サーロインのたたき、鮑の酒蒸し、三重県産鯛の酒蒸しの3種を盛り込み、ビストロ薩摩特製胡麻&味噌ドレッシング添え＞余談ですがシアトル周辺を含めた湾岸地域をピュージャット・サウンドと呼びます、此のピュージャットを日本名に致しますと“潮騒”と成るそうです・・・なんと美しい名前でしょうか・・・英語の不得意な小生が知り、得意な方でも知らない事とは面白いですネ＞



＜私の創作料理オリジナルです写真左“伊賀牛のワイン煮と日本野菜の和洋折衷”紫マッシュポテット添え（隠し味に味噌、醤油とスライスした生姜を使います、ワインはワシントン州産セントミッシェル 2012 年キャバネー・サビヨン を 4 本使い、とても美味しく出来ました、食通で知られる時事通信社の報道カメラマン小野沢昭二氏は 3 回お替りして戴きました。行くり方は前回のブログ’をご覧ください。写真右“伊勢産鯛の桜餅蒸し”ディスプレイオンリー本来は紙の器では無く、この様な器で提供したかったのですが、立食パーティーの為に皆さんが試食されるのは、やむなくペーパープレートに致しました＞





＜以前のブログで作り方の紹介致しました、Chuck 部位のワシントン州産ワイン煮と筍、大根、コンニャク、人参、牛蒡、絹さや、溶き辛子の和洋折衷煮＞





＜時期外れで、季節感はありませんが、本来三重県養殖まぐろ（ブルーフィン・ツナ）の入荷予定が、三重県産冷凍真鯛 12 尾に変わり、急遽献立を変更“鯛の赤飯桜の葉塩漬け包み蒸し” 銀あん掛けに変わりました＞

＜別の案“真鯛のケンチン蒸し”も美味しく皿に盛り込んだら、美しいかったのですが、“鯛の赤飯桜の葉塩漬け包み蒸し” 銀あん掛けは 30 数年前の春、当時の福田赳夫首相と鳩山外務大臣がワシントン DC に行かれる前、シアトルにお立ち寄りの際、小生がシアトルの鮭に赤飯を乗せ、桜の葉で包み、桜の花を添えてお出し致しました、作品から鮭を鯛に替えた応用編です＞



＜料理作りが進行するうちに、参加される方々が大幅に増えたとの報告を得て、考えました挙句、末次シェフの天下の宝刀？出ました、五目寿司ご飯？人参、椎茸、コンニャク、牛蒡を夫々千切りに致し植物油、砂糖、醤油で味付をして置く、寿司飯に混ぜ多量の錦糸玉子を上に万遍なく掛ける、グリーンピースと紅生姜を乗せる、最後に三重県産の真鯛を皮を取り、薄切りにして塩を振り、酒蒸しにしたものを、写真の様に散らして完成＞美味しくて長持ちします！！皆さんもホームパーティーやピクニック、お弁当の時など作ってみて下さい。冷蔵庫に入れても寿司飯が硬く成りもせん！！何故でしょう？ビストロ薩摩の特許です！！考えてみて下さい。





シェフ斎藤真一とセントラル・コミュニティーカレッジ料理学科生徒河村リサ





斎藤真一シェフとセントラル・コミュニティーカレッジ料理学科生徒河村リサ



<サーバーのレイシー・グリフィン嬢と三重県参加者の皆さん>





写真上サーバーの小倉優子とシェフ末次毅行・キミコ・ポロン、末次美苗





写真左から秋吉薫さん、シェフ末次“タック”毅行、サーバーの小倉優子さん



<サーバーのキミコ・ポロンさんとレイシー・グリフィン嬢>





三重県特産・地酒の各種ディスプレイ試飲会



＜ボブ・長谷川ワシントン州上院議員、鈴木英敬三重県知事、中川知之氏畜産課＞



Shoji Onozawa 氏のコメントです恐れ多い言葉ですが庭園の薔薇をご覧ください  
シェフ・タツクの末次さんとボブ・ハセガワこの集いの成功は末次シェフに拠るところ大







ほぼ完成の“三重県産鯛”の“お頭荒炊き” 25日には牛蒡を添える。  
冷凍物で、活け造り船盛の刺身は出来なかったが、寿司&刺身は混布占め湯引きなど斎藤シェフは全身全霊で戦った。



＜大任を果たし無事終了、お疲れ様でした・・・「シアトルで鯛の兜煮（鯛の荒炊き）を食べられるとは」と驚き喜び、箸が進む三重県からご参加の皆さん方＞



＜レセプション終了後キッチンで立食する三重県関係者の皆様方伊賀の忍者も混じって、中川様は後ろ姿＞



＜今日一日、ご苦労様でした、空腹の皆さん早く召し上がれ！！＞





＜伊賀牛提供者の一人の中林牧場の担当者中林有美さんと伊賀市長岡本栄氏と＞



＜大村総領事がわざわざ、労いの言葉を掛けにお出でになり、三重県関係者や

フロリダの岩村氏も加わり記念撮影・出荷された中林有美さん中林牧場“ひろひで号”、“奥田牧場のひらのうみ号”の関係者は此処にお出ででしたでしょうか？>

中林牧場の中林有美様とは三重県の関係者の方から紹介されて、立ち話で慌ただしく話させて戴きました、中林さん「伊賀牛の匂い、食感は如何でしたか？」小生「16日に公邸で荷をほどき、17日仕込みに掛りました、塩胡椒でステーキに焼き試食致しましたがこの様な上等な肉は初めて食しました、柔らかく口の中でとろける感覚に驚きましたが最初の印象は口の中で脂濃ゆさが目立ちました、ワインで口の中を爽やかにしたら別でしたのですが・・・私の店でお出しするアメリカのアンガスミートのニューヨークステーキの方が食べ慣れて居るせいか、好印象を受けました、然し其の後数日して、店のアンガスミートを食べましたところ、全く違いが解りました、今日は伊賀牛を自信を持って皆さんにお出しする事が出来ます。

伊賀牛のワイン煮も作成の時に大鍋の中で浮いてくる肉の脂肪を何時間も掬い取る苦労も御座いましたが、出来上がりは煮崩れもせず、口に頬張ると肉の味と肉が吸い込んだ野菜の味が混然一体となり噛むほどに美味しい、素晴らしい料理と成りました」

中林有美さんとの立ち話で、何とも言えぬ印象的でしたのは小生の「産経新聞でみました“ひろひで号”や“ひらのうみ号”の出発式の写真ではるばるアメリカに渡って来て、今晚食卓に上るのはなんだか可哀想ですネ」の問いに、中林有美さんは「皆さんに喜ばれるように生まれて来た牝牛、伊賀の里、名張の里で丁寧に育てられ、お国柄も御座いましょうが、立派な料理人により、最高な一品と成れば伊賀牛達も本望です。その様に生まれ育って来ましたから・・・」伊賀牛を愛し乍らも養牛に徹しその別れの心情は小生などの押し測れる物ではございますまい・・・全くの愚問でした然し丁寧に答えて戴き、伊賀牛の本懐を説き、消費者に対して毅然とした態度は牧場主がかける、日々研鑽の表れで神々しくさえ見えまた。

其の後レセプション後の試食会での“すき焼き”“網焼き 3 部位”など伊賀牛の活躍は語り明かせぬ程でした。





輸出に向け出荷した伊賀牛の「ひろひで号」(右)と「ひらのうみ号」＝伊賀市

# 「忍者和牛」を富裕層に

## 伊賀牛、米国初出荷で出発式

高級ブランドの伊賀牛を海外に売り込むと24日、米国輸出に向け伊賀牛の初出荷の出発式が伊賀市千歳の全農みえ伊賀家畜市場であった。国の成長戦略で欧米へ平成32年までに牛肉の輸出額を5倍の250億円に拡大することを目指す、県内では中国・マカオに輸出している松阪牛も秋以降に米国へ出荷する。

出荷したのは若手生産者で伊賀市山畑の中林牧場の中林真一郎牧場長(41)が育てたメスの「ひろひで号」(2歳4カ月、785キ)と名張市東町の奥田ゴールドファームの奥田能己牧場長(37)の「ひらのうみ号」(2歳5カ月、730キ)。

血統がよく、病気にせず元気な育ち、霜降り具合も最高レベルとみて選んだ。2頭は群馬県の食肉卸売市場で解体、約400キロの精肉として成田空港から米

国に空輸。ワシントン州シアトルの日本国在シアトル総領事館で8月25日に開く県北米経済産業交流ミツシヨンのレセプションで約100人の高級レストランオーナーやバイヤー、食肉流通関係者に、網焼きやすき焼きとして提供。伊賀肉の良さを売り込み今後の商談の成功を狙う。

出発式で中林牧場長は「TPP交渉などでアメリカからの輸入増などが懸念されているが、逆にアメリカに伊賀牛を高級ブランドの忍者和牛として売り込み、攻勢に出たい」と意欲をみせた。伊賀産肉牛生産振興協議会長の岡本米市長は

「われわれが自信を持って生産している伊賀牛をアメリカ市場に定着させたい」と話した。県によると、国内への牛肉輸入額は約2300億円、輸出額は約50億円。県は国の補助を受け3月に県農林水産物・食品輸出促進協議会を立ち上げ、シアトルでの商談会を開催することになった。米国市場では通常の10倍ほどの値の超高級肉として富裕層に売り込むことを目指している。国内では群馬県の上州和牛や佐賀県の佐賀牛などが米国に輸出され、米国産の硬い肉より柔らかいと人気が出ている。

<2014 年 7 月 25 日産経新聞に掲載された伊賀牛 アメリカ輸出 出発式  
新聞写真右「ひろひで号」メス 2 歳 4 ヶ月 785 キロ 伊賀市山畑の中林牧場  
新聞写真左「ひらのうみ号」メス 2 歳 5 ヶ月 730 キロ名張市東町の奥田牧場>

此のブログ投稿に用いさせて戴いた写真は、三重県畜産課中川知之様他参加された三重県の皆様方、牛丸謙二様、岩村裕太郎様、小野沢昭二様からの御協力のもと、小生の写真と共同で作成致しました。

又在シアトル日本総領事館様多くの方々の御協力なしでは語れないワシントン州への経済ミッションにおけるレセプションで御座いました。

途中不可解な悪ふざけの文が御座いました事、お詫び申し上げます。  
これが小生のブログの実態で御座いますればご了承の程宜しくお願い申し上げます。

本当に有り難うございました。

\*\*\*此の項 完\*\*\*