

海外の話題

ニューヨークの肉食事情

農林中央金庫 ニューヨーク支店長 杉田 健一

「ステーキ・レボリューション」という映画をご存知だろうか？世界一おいしいステーキを探して20カ国、200店以上を取材した、昨年秋公開のドキュメンタリー映画である。そのなかでは日米の有名店も上位にランキングされている。昨今は日本でも肉食がブームと聞かすが、ニューヨークの肉食文化も以下のとおり、進化を続けている。

現在ニューヨークのステーキハウスは、2タイプに分類できるのではないかと思います。一つは表面が黒く焦げた昔ながらのステーキを提供するステーキハウスである。一人前のボリュームが多く、噛み応えもあるため、日本人が完食するのは容易でない。そしてもう一つは、現在当地で出店が増えている、熟成肉を使ったTボーンステーキハウスである。こちらは、脂質の少ない赤身肉を使っていること、熟成が進んだ肉は柔らかくジューシーであることからたくさん食べられ、かつ翌日、胃もたれすることも少ないため、人気上昇中である。

この熟成肉のステーキハウス、どの店もステーキ2人前、3人前とオーダーし、テーブル全員で取り分けて食べること、仕上げに皿ごとオープンで肉を焼き、その皿のままテーブルに運んでくる等、共通点が多くある。皿ごと焼かれた巨大なステーキは迫力満点で、日本からのお客さんにも喜ばれる。アメリカ各地のステーキハウスと比べても、皿ごと焼いた大皿のステーキを取り分けるスタイルはニューヨーク独特のようである。

いくつかの店は、ニューヨークで成功した勢いで、2年程前から東京にも支店を開いている。日米両店舗に行った方の話によると、東京店は肉のサイズがニューヨークより小さく、価格は2倍近いとのことである。今回、当地に駐在して2年弱がたち、ほぼすべての物価が日本より高いと日々感じているが、珍しくアメリカのほうが安いものに出会った気がする。

他にもアメリカの牛肉レストランが日本に進出している例としては、昨年11月に、同じくニューヨークで人気のハンバーガーチェーン「シェークシャック」が東京港区に開店し、3時間を越える行列ができたというニュースになった。ファストフードながら、素材にこだわった本格派ハンバーガーが健康志向のニューヨーカーに支持された店である。

一方で、日本の高級霜降りの牛肉をアメリカに輸出する動きも進展している。JA系統グループの全農さんは、アメリカ西海岸のカリフォルニア州ビバリーヒルズで本格的日本食レストランを2014年から運営している。日本産高級和牛の霜降り肉をメインで提供しているが、前述のステーキハウスの牛肉とは全く別の美味しさがあり、アメリカ人にも受け入れられるのではないかと感じている。先ごろ大筋合意したTPP交渉においても、米国向け和牛の無税輸出枠が大幅に拡大される等、日本産和牛の輸出拡大の環境は整いつつある。肉食文化の本場アメリカにおいて、米国产ステーキと同様に日本産和牛の霜降り肉が消費者に認知され、市場規模が拡大することを期待している。