

# G7広島サミット 比婆牛でおもてなし

農業振興課畜産振興係 ☎0824・73・1227

市は、平成26年の比婆牛の復活から、和牛生産者や関係者と共に、比婆牛素牛の増頭に取り組んできました。各種メディアでの広報などにも力を入れ、令和元年9月、和牛肉としては中四国地方で初となる、地理的表示（GI）保護制度に登録。国内でも有数の地域ブランドとして認知されています。こうした中、5月19～21日に開催されたG7広島サミットで、比婆牛が広島県を代表する食材として選ばれ、各国首脳やそのパートナーに提供されました。これを追い風に、市はさらなる比婆牛のPRに取り組んでいきます。

## 各国首脳が比婆牛を味わう

G7広島サミット1日目（5月19日）のワーキング・ディナーで、各国首脳に「比婆牛」が提供されました。

また、同日、首脳の配偶者を対象に開催されたパートナーズ・プログラムでも「比婆牛」が提供されました。

### ワーキング・ディナー

- ・会場 みやじまの宿 岩惣
- ・メニュー 留肴・御飯

広島牛（比婆牛）赤海胆と潤香茄子、吉和わさび、鮎蓼、穴子寿司、花茗荷、新生姜

### パートナーズ・プログラム

- ・会場 おりづるタワー
  - ・メニュー 肉料理
- 日本最古の和牛 比婆牛のロースト



▲5月19日のワーキング・ディナーで提供された料理（G7広島サミット公式ホームページより）



【比婆牛素牛生産者組合  
庄原和牛改良組合長  
やまおか 山岡 芳晴 組合長】

広島G7サミットで「比婆牛」が提供されたとき、驚きと喜びの気持ちで満ち溢れました。これは、生産者にとって大きな励みです。そして、「比婆牛」の名が国内だけでなく、世界へ発信されたことは、この上なく光栄なことです。今後も、多くの人に「比婆牛」の風味を堪能してもらうため、生産者と関係者が一丸となって、庄原市の畜産を盛り上げていきたいと思えます。

## PR活動を実施

G7広島サミットの期間中、国内外のマスコミ関係者の取材拠点として、「国際メディアセンター」が広島グリーンアリーナに設置されました。5月20日、同施設で各国の報道関係者に、一流のシェフが調理した和食・洋食の2種類の比婆牛料理が振る舞われました。

さらに20・21日、同施設のサンクンガーデンに設置された広島和牛のPRブースで、比婆牛のサイコロステーキを振る舞い、比婆牛のおいしさや魅力

をPRしました。

これを機に、より多くの人に「比婆牛」を堪能してもらえようPRに取り組むほか、生産、販売の促進にも引き続き取り組んでいきます。



## 比婆牛をぜひご賞味ください！

比婆牛は、市内の道の駅などで購入できるほか、庄原市ふるさと応援寄附金の返礼品としても取り扱っています。

### ▼あづま振興会ホームページ

比婆牛の概要や取扱店舗、通販サイトなどを紹介しています。



### ▼里山セレクト

比婆牛をはじめとした市内特産品を取り扱う通販サイトです。



### ▼ふるさと応援寄附金ホームページ

ふるさと納税の方法を紹介しています。また、返礼品を確認することもできます。

