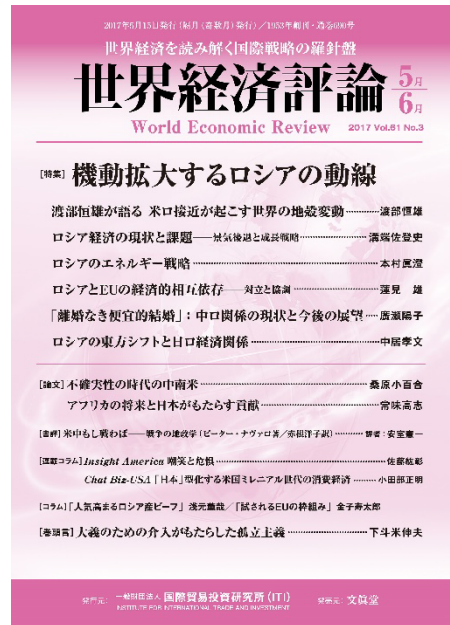


本論文は

世界経済評論 2017年5/6月号

(2017年5月発行)

掲載の記事です



世界経済評論

定期購読のご案内

年間購読料

1,320円×6冊=7,920円

6,600円

税込

17%

送料無料
OFF



定期購読
期間中

富士山マガジンサービス限定特典

※通巻682号以降

デジタル版バックナンバー読み放題!!



世界経済評論 定期購読



☎0120-223-223

[24時間・年中無休]

お支払い方法

Webでお申込みの場合はクレジットカード・銀行振込・コンビニ払いからお選びいただけます。
お電話でお申込みの場合は銀行振込・コンビニ払いのみとなります。

Fujisan.co.jp
雑誌のオンライン書店

2017年1月、米国でトランプ政権が誕生し、ロシアでは冷えこんだ対米関係の再構築に期待感が高まっている。しかし西側諸国との対立の火種となった2014年のウクライナ危機、ロシアによる一方的なクリミア編入に関する問題解決の道りは険しい。このため、西側諸国から受けている対ロシア経済制裁解除の可能性も楽観視できないだろう。

他方、ロシア政府はこの状況下、経済的にも外国からの干渉に影響されない「経済的主権」の確立に動いている。具体的には、輸入依存度を下げて国産を振興する輸入代替政策を展開し始めた。企業の生産投資に対する行政による金銭的支援や優遇措置提供、公共調達での外国製品に対する参入制限などを実施している。また、食品分野では、西側諸国の経済制裁への対抗措置として、2014年8月からEU、米国、カナダ、オーストラリア、ノルウェー産などの特定の農産品の輸入を停止した。

輸入代替が比較的進んだとされる産業の1つとして、食品、特に食肉産業が挙げられる。上述の輸入停止措置の対象には食肉製品も含まれる。ロシアの景気が冴えないなか、2016年の牛肉、鶏肉、豚肉の国内生産量は、それぞれ前年比6.1%増、13.8%増、2.8%増を記録、いずれも2年連続で増加した。生産量だけでなく、ロシア企業は高品質の食肉を供給できる体制も整え始めた。これまでロシアの牛肉は肉質が硬く、煮込み料理向けというイメージが強かったが、食肉生産大手のミラトルグはアバディーン・アンガス種の牛を導入し、ステーキで楽しめる牛肉を供給し始めた。同社は欧州でも有数の規模となる牧場を有する。

人気高まる ロシア産ビーフ

ミラトルグ含めロシアの食肉生産業者は海外市場開拓に意欲的で、日本市場も視野に入れている。ロシアの連邦動植物検疫局の発表（2016年12月15日）によると、ミラトルグの子会社とロシア極東の食肉大手ラチミールが、日本の農林水産省によって日本向け食肉輸出施設として登録された。ラチミールはロシア極東地域を本拠地として、ハム、ソーセージを生産、同地域に供給している。

モスクワではロシア産牛肉がちょっとしたブームだ。看板商品としてロシア産牛肉を使用したビーフステーキや高級ハンバーガーを提供するレストランが増えている。筆者はモスクワのレストランでミラトルグ製ビーフを使ったステーキを食べた。ミディアムに焼けた肉が香ばしく、肉質の柔らかさは申し分なかった。ハンバーガーも牛肉の旨味が十分に味わえる逸品であった。

日本航空は2016年6月から、モスクワ発成田空港着便のビジネスクラスの機内食に、ミラトルグの牛肉を採用した。2016年度の増便に当たり、ロシアで調理した料理をモスクワ発便の機内食に取り入れることを丁度検討していたことが背景にある。それまでは往復便ともに日本で調理していた。そんな折、モスクワのステーキハウスでロシア産牛肉を提供する店が増えていたことに着目、採用に至ったという。

モスクワを訪れる際にはロシア産ビーフステーキを試してはいかがだろうか。ロシア産の食肉製品が日本のレストランやスーパーで提供される日もそう遠くないかもしれない。

あさもと・くによ 日本貿易振興機構（JETRO）海外調査部欧州ロシア CIS 課課長代理。