

世界に飛躍する県産品

今後の経済発展が見込まれる東アジアの主要都市。今年度、香港・台湾・シンガポールで行った事業の状況を中心に、レポートする。

事業部 流通企画課

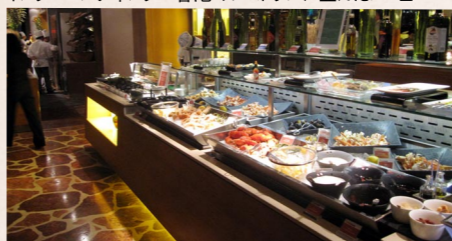
香港レポート…食フェアと農産物フェアの同時開催

ホテルでの食フェア

世界経済が低迷する中、経済発展著しい中国は、世界第2位の経済大国になろうとしています。香港は、そのゲートウェイとして重要な位置を占め、世界的な金融、貿易、情報の拠点であり、消費意欲も相変わらず旺盛です。

このような中、世界を代表する高級ホテル・インターコンチネンタル香港で鹿児島県産食材を活用した「鹿児島食フェア」を1月25

インターコンチネンタル香港のレストランに並んだメニュー



一田での「鹿児島農産物フェア」の様子

日〜2月28日まで開催しました。

同ホテルでは、日本の自治体にスポットを当てたフェアは初めての取組であり、PR効果も大きいことから、伊藤理事長（県知事）がトップセールスを行い、本県食材の継続的な販路拡大と観光PRを図りました。

メニューは、同ホテルのシェフ2名が来鹿し、鹿児島サンロイヤルホテルの前川統括総料理長の料理指導、同氏との意見交換、および産地視察などを通じて、黒豚、カンパチ、桜島大根など18品目の食材を活用した21品が提案されました。

会期中は、桜島大根と黒豚煮込み、黒酢サラダ、鮪とアンチョビとアスパラ添えなどの料理や、かるかん、紅ふうき茶、焼酎などに香港っ子も大喜び。現地の報道機関も大好評のフェアの様子を連日取り上げ報道しました。

これらの結果、通年供給

できる黒豚、カンパチなど5品目の継続取引が決定。また、季節品目の情報交換を定期的にしていくことになりました。

量販店での農産物フェア

また、同時期、香港の一田（量販店）において、さつまいもやかぼちゃ等6産地15品目の農産物を生産者が店頭で試食販売する「鹿児島農産物フェア」も開催しました。

今回、食材を活用した料

台湾レポート…高まる日本食品への関心

日本食品への期待の高まり

台湾の貿易相手国としては、輸入は日本が1位、日本への輸出は4位と貿易は活発に行われていますが、食品のシェアは少ない現状です。しかし、日系のコンビニエンスストアや百貨店等での日本食品（現地生産も含め）の取り扱いが伸びていることから

市場性は高い県産品

このようなことから、昨年9月に、台湾の小売店の売上1位を誇る新光三越百貨信義新天地店（台北市）の大催事場で、鹿児島物産展を開催しました。19社の23人が現地に赴き、宣伝販売に努めました。会期

シンガポールレポート…需要拡大に向けた取り組み

日本産牛肉・豚肉の輸出解禁

2001年に日本でBSE（牛海綿状脳症）が発生したことを受けてシンガポール向けの輸出が禁止されていた日本産牛肉とあわせて、豚肉の輸出が昨年5月解禁となり、6月中旬に鹿児島黒牛とかがこしま黒豚を初出荷しました。

輸出解禁を記念し、シンガポール政府高官やホテル・輸入業者など約100人を招待した、在シンガポール日本大使館主催の「牛肉・豚肉解禁レセプション」が7月16日に開催されました。通常、シンガポールでは生肉を食する習慣はありませんが、日本大使館で提供され、安全かつ安心で、珍しいということもあり、鹿児島黒牛の刺身とタタキが一番人気のメニューで、鹿児島黒牛とかがこしま黒豚のグリルも脂身の美味しさが違うと大変好評でした。

鹿児島県産の食材による食フェアの開催

今年3月、シンガポール竹葉亭（シンガポール高島屋内）、シンガポールなど万（シヤングリラホテル内）、日本料理「茜」（日本人会館内）など5店舗で、鹿児島黒牛、かがこしま黒豚、カンパチ、きびなご、アサヒガニ、安納手、そら豆など、鹿児島県産の食材を使用した食フェアを開催しました。鹿児島黒牛やかこしま黒豚は、ステーキやしゃぶしゃぶ、とんかつ、串焼きなどで提供され、味については大変好評でしたが、価格が高価であることや、宗教上の問題で取り扱えない店舗もあり、厳しい一面もありました。また、鹿児島のカンパチについても味は好評でしたが、シンガポールで多く流通しているため、より希少価値の高い食材の要望がありました。

さらなる需要拡大を目指して

当協会では、鹿児島県の魅力ある農林水畜産物、加工品の認知を高めるため、シンガポールからバイヤー等を招聘した現地視察・商談のほか、水産物の新規商品の輸送試験を行うなど、新たな可能性を模索しております。また、東南アジアをはじめとした世界各国から観光客を誘致するため、セントーサ島に複数のホテル、カジノ、レストラン等を併設した複合商業施設が今年5月にグランドオープンすることから、鹿児島県産の農林水畜産物、加工品を提案し、さらなる需要拡大を進めていく予定です。

3月初旬に台北市の新光三越で行った試食求評会



中は、会場入口に桜島（噴煙を上げる）模型や篤姫の収録用に着用した着物展示、奄美産鮪の解体ショーや島唄披露などイベント等を実施し、大いに会場を盛り上げました。

今年に入ってから、現地の微風広場（商業施設）、新光三越、明曜百貨等の食品仕入れ担当者や一般消費者を対象に、さつまいも、かぼちゃ、お茶、金柑など試食求評会並びに意見交換会を実施しました。台湾でも健康、安全、安心が「食」のキーワードであり、体に優しい茶やさつまいもの自然な甘さ・柔らかな食感が好評でした。

農産物の検疫、通関、輸送等のシステム、所要時間、経費などの調査のためテスト輸送も行いました。特に、農林水産物の残留農薬基準値や栽培管理履歴が現地水準で求められていますので、日本国内での栽培方法や管理体制を見直す必要があります。試食、試飲など定期的な販売促進活動を通じて、本県産品の認知度を高める取組を継続すれば、市場性は高いと期待できると考えます。



かがこしま黒豚の売行きが好調なシンガポール明治屋の精肉コーナー