「世界に翔け！かごしま県産品セミナー」基調講演

演題「香港における日本食品市場」

ウー・　フランキー
呉 保鋭氏
味珍味（香港）有限公司会長

プロフィール

北京生まれ。1960 年、明治学院大学卒業。同年、香港大丸入社。1981 年日本からの輸入を主体とした食材輸入会社「味珍味」設立、香港に於ける日本食品紹介のパイオニアとして活躍する。翌年、香港日本料理店協会を設立、会長に就任。1998 年カンボジアに日本式鉄板焼レストランをオープンしたのを皮切りに、活動範囲を中国、東南アジアに広げ、2006 年農林水産大臣賞（日本食海外普及功労者）を受賞、2009 年勲五等旭日双光章を受章。現在も各国で日本食の普及を続ける。

本県では、東アジアに近接するという地理的優位性を最大限に活かし、香港をはじめとする東アジアとの交流を積極的に推進し、本県産品の振興等を図っている。8月31日に開催された「鹿児島・香港交流会議」にあわせて、香港日本料理店協会会長として日本の食文化の普及に寄与された功績により2009年秋の叙勲を受章されたフランキー・ウー氏を招き、「香港における日本食品市場」というテーマでご講演いただいた。

鹿児島市の約2倍の面積に７００万人が住む香港

香港は、九龍（カオルーン）半島、香港島、飛行場のあるランタオ島の３つの島が経済地区を構成しています。香港島は政治と金融の中心であり、その他の経済商圏で観光客がよく行かれるのが、九龍半島です。最近は、政府が中国に近いところにベッドタウンを作っており、その代表的なところが、ＹＡＴＡ（一田百貨）があるＳｈａｔｉｎ（沙田）で、40万人が住んでいます。

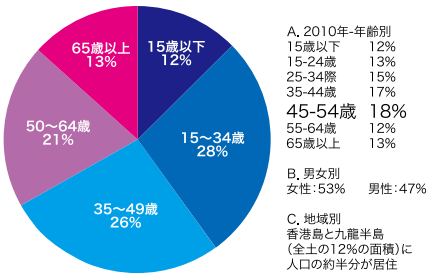
香港の基礎データ

面積　1098Ｋ㎡（鹿児島市の２倍の面積）
人口　702万人(2009年)
世帯数：　232万世帯、平均世帯人員：　2.9人(2009年)
香港への外国人旅行客数：　2,950万人/年(2009年)
-　中国から　1790万人-　日本から　120万人
在香港邦人数　21,518人(2009年)

失業率：　4.6%　（2010年6月時点）

業種別平均収入　HK $/月間
・管理職/技術指導者　HK$ 16,511 (19万円)
・デスクワーク/事務職　HK$ 11,595 (14万円)
・サービス業　HK$ 8,257 (9.7万円)
・外食業　料理長　HK$ 19,820 (22.5万円)
　ホール責任者　HK$ 11,595 (14万円)
　ウェーター/ウェトレス　HK$ 8,900 (9.5万円)

香港の人口（約700万人）構成



A. 2010年-年齢別
15歳以下　12%
15-24歳　13%
25-34際　15%
35-44歳　17%
45-54歳　18%
55-64歳　12%
65歳以上　13%

B. 男女別
女性：53%　男性：47%

C. 地域別
香港島と九龍半島
（全土の12%の面積）に
人口の約半分が居住

香港の食品市場

香港の食品市場

香港政府が作った市場「街市」は、毎日、野菜、果樹、肉、魚などが販売され、一般市民は「街市」へ買いに行っています。見ればビックリすると思いますが、肉はそのまま吊ってあって、ほしい部位を指せば、切って販売してくれるという売り方です。

高級スーパーは「ＳＯＧＯ」など日系の名前がついていますが、残念ながら、ほとんどが香港の資本で運営されている状況です。

ローカルスーパーは、「Ｐａｒｋ'ｎ」と「Ｗｅｌｌｃｏｍｅ」の２大スーパーがあわせて５００店舗運営しています。

販路開拓の可能性は大きい

香港は自然環境からいっても、農産物、畜産物を作るような町がなく、農耕面積は国土のわずか2%しかなく、野菜のごく一部を作っているだけです。飲む水でさえ、全部中国から買っています。そのために、輸入の手続きを簡略化しないと間に合わない、昔から、輸入した後で検査する仕組みになっています。

また、「Tax Free」の国で、「小さい政府」であり、ほとんどの事業を民間に委託しています。委託された人たちは全部資格を持っていて、違反したら資格を取り上げられるという形で運営されています。

香港の食品輸入データ

香港は食のワールドカップ

2008年食品輸入総額　693.5億香港ドル(香港内消費のみ)

肉類	25%
魚介類	23%
果物・野菜	16%

地域別輸入の割合

1位	中国	22%
2位	アメリカ	13%
3位	ブラジル	11.7%
4位	タイ	6%
5位	オーストラリア	5.3%
6位	**日本**	**5%**

香港の食品輸入に占める日本の割合はわずか5%しかなく、売り方次第で販路開拓の余地はまだまだあります。

おいしさを追求し、日本との距離感がない香港人

香港の700万人の中で、日本のデータでは年間50万人となっていますが、カナダなど他の国籍の移民も含めると実質70万人が日本に旅行していると推定されます。日本に滞在中に日本の食文化に触れ、香港に帰って香港でも同じモノを求めていくから、香港には日本料理のお店が700～800店舗あります。その中の90%は香港の人が運営されており、日本人の方がお店に行った時には「これは日本料理になっていない」「日本風味だ」といった声を聞きますが、それが若い人たちに受けているのです。彼らの所得からするとそういうところにしか行けないのです。若い人たちが成長して、だんだんおいしいモノを覚えてきて、日本に遊びに来ておいしいモノを食べて帰って、また、おいしいモノを求める。最近は、日本の良い店がどんどん香港に出店するようになってきていますし、ほとんど香港のお客様でにぎわっています。

日本食品に求められている課題は「質」です。「質」の良いものが香港の人に受け入れられていくのは間違いありません。

世界最大市場「中国」への第一歩

香港が中国の「窓」です。今、中国本土から年間2000万人が香港に遊びに来ています。香港はこんなに小さいところですから、皆様の商品を香港に置いたら、確実に中国の人の目に入ります。

上海に持っていったら、確実に裕福層の目に入りません。上海の裕福層の人たちはスーパーに買い物に行きません。スーパーの買い物や料理をするのはメイドで、メイドは全く日本（食品）の情報を知りません。上海には10万人近い日本人もいますが、彼らも厳しい生活をしているので、買ってくれません。

まず、香港を攻めてください。

輸出したい時は、小売店に持っていってお願いしただけでは商品は売りにくいので、売込先の輸入会社を通して、一緒に企画を立てて売り込む。香港でよきパートナーを見つけたら、間違いなく中国には行けます。

最新情報

2010年 7月1日から栄養成分表表記法の実施

・栄養成分 1+7項目の表示
・強調表示の整理

2010年８月１日から「ステビア」解禁