

No 8 : 香港最大の美食の祭典

街の装いが中秋節のランタンからハロウィーンへと移り変わり、過ごしやすさを感じる10月下旬の香港。中心部の中環（セントラル）で開かれたのは、香港最大の美食の祭典「Wine & Dine Festival」。高層ビル群とピクトリアハーバーを背景に23~26日の4日間、正午から深夜0時まで、延べ16万人超が訪れた屋外グルメフェスに、本県も2年ぶりにブースを出展した。

主催は香港政府観光局。日本エリアには和太鼓やちょうちんが並び、本県を含む日本酒ブースが設置された。在香港日本国総領事館が同エリアを後援し、大使も来場して会場を盛り上げた。県内からは4酒蔵が来港。日光市からは渡邊佐平商店と初参加の片山酒造、那須烏山市の島崎酒造。香港の日本酒コンクール「Oriental Sake Awards 2025」で部門チャンピオンを獲得した益子町の外池酒造店。多彩な種類、銘柄の日本酒を取りそろえ、香港のこだわり派の期待に応えた。

ほぼ全ての食品を輸入に頼る香港のアルコール飲料の輸入割合を見ると、金額ベースではワインが約5割、数量ベースではビールが約7割を占めている。体感的にも、ビールのみを提供する飲食店、次にビールとワインのみを提供する飲食店が多い。スーパーなどの店頭で多く見かけるのも同じだ。歴史的背景に加え、アルコール度数30度以下の酒に関税がかからないことも理由だろう。関税がないのは日本酒も同様で、近年の輸入量は増加傾向はあるが、金額ベースでの割合は2%以下にとどまるのが現状だ。

イベント会場ステージではヒット曲「デスパシート」が大音量で流れる中、ハロウィーン仮装の人々がイベリコ豚をさかなに、伝統的な山廃仕込みの日本酒をワイングラスで楽しむ姿を見れば、日本酒の世界的な広がりを実感する。今はなき宇都宮のおでん屋で上司と酌み交わした熱かんの思い出とは異なるが、楽しみ方は多様でいいだろう。香港の人々の関心の高さをみれば、市場拡大には大きな可能性があると考えられる。

日本エリアを取りまとめた日本清酒文化推廣協會のピクター会長も「来年のイベント名は『'SAKE'， Wine & Dine Festival』に」と意気込む。穏やかな笑顔の裏で、日本酒に大きな商機を見据えているはずだ。こうした動きに呼応し、日本酒をはじめ県産品の販路拡大にさらに力を注いでいきたい。



【Wine & Dine Festival 本県ブースの様子
=10月24日、香港・中環】

県香港事務所長 鈴木高明