

107 No.5: 日本食が人気のタイ - 本県食品現地で好評- (平成 29 年 6 月 27 日)

現在、約 170 名の公邸料理人がさまざまな国で活躍している。

実は近年、日本人のほか、タイ人の日本料理人が多く採用され、在外日本大使館の公邸料理人として活躍しているという。

タイの料理人を公邸料理人として育成するという外務省のプロジェクトが始まったのが 1993 年。国民性や宗教のほか勤勉さ、手先の器用さも理由だろう。バンコク市内には約 2700 の日本料理店がある。料理のレベルは高く、日頃、おいしい日本料理を食べている市民にも日本料理への理解が深まっている。



【THAIFEX (タイフェックス) の様子】

こうした中、5月31日～6月4日、東南アジア最大級の食品総合見本市「THAIFEX (タイフェックス) 2017」がバンコクで開かれ、130の国・地域から5万5111人のバイヤー等が来場した。目当ては安心・安全、高品質な日本の商品のものであり、日本エリアは連日、大にぎわいであった。

昨年に引き続き2回目の出展となる本県のブースには、おばねや(小山市)、仙波糖化工業(真岡市)、壮関(矢板市)、東京拉麺(足利市)の4社が出展。壮関の「茎わかめ」等の商品は、既にタイのスーパーで小売りされているが、今回は一層の販路拡大を目指す狙いがあった。加えて東京フード(佐野市)がジャパンパビリオンに出展し、ブースを訪れるバイヤーに対して積極的に商品説明や試食の提供を行っていた。

現地で高い人気を誇る「茎わかめ」等の菓子類や即席麺など、出品商品はいずれも高い注目を集め、中でも仙波糖化工業の「抹茶ラテ」は試飲の準備が間に合わないほど盛況であった。さらにタイでは最近、さつまいもがブームで、東京フードの「さつまいもペースト」を試食すると皆一様に目を丸くし、今までにない甘さと滑らかさに驚いていたのが印象的であった。

またタイ人には甘み、辛味、酸味のはっきりしたものが好まれ、薄い味、塩辛いものは好まれないという味覚・嗜好(しこう)上の特徴があるため、これまで日本の漬物は全般的にやや苦戦してきたようだが、日本料理の浸透と相まって、おばねやの「ごぼうの漬物」は予想以上の好評を得ることができた。

このように、今回の食品総合見本市では、舌の肥えたタイ人を満足させることができたため、各社とも今後の販路開拓・拡大に期待が持てる出展になったのではないかと思う。

毛塚 隆弘(けづか たかひろ)

栃木県香港事務所所長。

1993年県庁入庁。産業政策課、国際課などを経て日本貿易振興機構(ジェトロ)に出向。2017年4月から現職。栃木市出身。