

120 No. 18: 県産品の販売 PR-コメ再開、震災復興の象徴- (平成 30 年 3 月 27 日)

昨年 4 月の着任以来、様々な方々が弊所を訪ねてくれた。

J A 全農とちぎパールライス営業課の杉山昌史課長もその一人。本年度、杉山課長らは現地代理店と連携し、本県オリジナル品種「なすひかり」の販売を復活させた。東日本大震災以降、途絶えていた「なすひかり」の店頭販売が、「そごう」「アピタ」「一田」という名だたるデパート、スーパーで再開した。

香港では多くの日本産米が販売されており、競争も激しいが、「なすひかり」の良さを丁寧に、かつ、熱心に訴えた成果だ。震災からの復興を象徴する出来事の一つだ。

パン・アキモト（那須塩原市）の秋元信彦氏も、先日、救缶鳥プロジェクトの一環としてスワジランドに出張する際、香港に立ち寄った。短い滞在だったが、現地企業 2 社と商談した。

香港は地震がほとんどなく、「災害に備える」という意識がないため、備蓄食としての販売は難しいかもしれない。ただ、味の良さやよわらかさに加え、「パンの缶詰」はサプライズを喜ぶ香港の人に受け入れられるのではないだろうか。

片山酒造（日光市）の片山貴之氏は、現地の名誉唎酒師が主催する酒テイस्टィングのイベントのために訪れた。

名誉唎酒師は、日本酒及び日本文化の普及、発展に資する功績、業績が顕著であると認められる唎酒師。日本酒、日本文化の橋渡し役だ。今回、とちぎの地酒を香港の方々に PR していただいた。

このイベントには在香港日本国総領事館の松田邦紀大使も来場した。30 人を超える参加者は、大吟醸「素顔」や原酒柏盛など 6 種類の地酒を大いに楽しんでいた。

香港では、日本食の普及とともに日本酒の認知度が高まっており、ビール、ワインに次いで身近な存在になりつつある。香港の人は食事の場所とお酒を飲む場所を分けてきたが、若い世代を中心に寿司や懐石といった日本食を食べながら日本酒をたしなむ人が増えており、今後ますます普及していくだろう。

鍵となるのは、日本酒と中華料理のマリアージュを広く理解してもらうこと。日本酒に含まれるコハク酸のうま味は、魚介類にとってもよく合うのだから。

広島大学の加藤範久教授らの研究グループによると、コハク酸には大腸がんや胃がんのがん細胞の増殖を抑制する効果がある。健康志向の香港人にとっては願ってもないことだと思う。

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。



【酒イベントでのテイस्टィングの様子】