

沖縄県産野菜をシンガポールのシェフへPR ～Okinawan Food Session～

シンガポール事務所

2014年12月5日、県産農林水産物の販路開拓のため、沖縄県がシンガポールのレストランシェフやオーナーを招いて開催した「Okinawan Food Session ～for executive chef in Singapore～」取材しましたので報告します。

1 沖縄食材の魅力

セミナーではまず、2013年の野菜ソムリエアワードで金賞（日本一）を受賞した九州・沖縄エリア初のシニア野菜ソムリエ徳元佳代子先生から、日本唯一の亜熱帯地域である沖縄で育まれた個性あふれる食材の魅力について、講演がありました。

サンゴ石灰岩からできたカルシウム豊富な沖縄の土壌は、農産物に適したPHとなっています。また、四方を囲む海からは常に潮風がよどみのない空気を運んできます。一方、強い紫外線を浴びて育った野菜や薬草には、琉球大学医学部の研究から、紅イモに含まれるアントシアニンのような活性酸素を消去する抗酸化物質が多く含まれていることがわかっています。

そのような自然環境のほか、琉球王朝時代に中国や多くのアジアの国々と深い交流を持った歴史的背景、「クスイムン（薬になる食べ物、体に良い食べ物）」という言葉に代表される医食同源の考え方などから、沖縄の伝統的な食スタイルが健康長寿の要因のひとつとなっていることも紹介されました。

2 クッキングデモの様子

講演に続いては、沖縄県産食材を使った手間をかけずに調理できるレシピ3品のデモンストレーションが実施されました。

前菜では島ニンジンのリボンサラダ・ニンジンドレッシングで、主菜では甘辛ゴーヤーもち、デザートでは紅イモのヘルシーチーズケーキがその場で実際に調理されました。

紅イモに含まれるアントシアニンは焼いても変色しにくいことが紹介されるなど、先の講演内容と連動しており、また、レストランシェフが多く集まったことから、調理スペース上部に設置されたモニターで、調理のコツが確認できるプロ向けの内容となっていました。



手元が見えるクッキングデモの様子

3 野菜の味比べ

沖縄県産野菜の本来の味を感じてもらうために、生または少量の塩でゆでたり炒めただけの簡単な調理を行ったインゲン、へちま、セロリ、ミニトマトといった県産野菜とシンガポールで流通しているマレーシア産、アメリカ産など諸外国産野菜との味比べも行われました。

マレーシア産と比較したインゲンとミニトマトは甘みが違うと好評でした。また、アメリカ産と比較したセロリについては、「シンガポールで売られているセロリは繊維が多く人工的な味で苦いだけだが、沖縄産は繊維が柔らかく食べやすい。旨みもあって野菜本来の味がする。」との感想が聞かれました。



セロリとミニトマトは生のままで提供された



試食の評価も上々

Okinawan Food Session ～for executive chef in Singapore～ の概要

期日	2014年12月5日(金) 14:30～16:30
開催場所	TOTT STORE
主催	沖縄県
招聘者	沖縄食材を扱う輸入商社 BANCHOON 社と取引のあるレストランシェフやオーナー等 24 人

4 おわりに

シンガポールでは、物産展や試食会で日本各地の自治体が食品プロモーションを行っていますが、沖縄は日本本土との野菜や果物の収穫時期がずれており、12月～3月の日本では冬にあたる時期でも、太陽の恵みを受けた旬の野菜が収穫できます。今回のセミナーは農林水産部の事業の一環として実施され、沖縄食材の魅力をPRするだけでなく、秋から冬にかけて旬を迎える県産野菜の味比べも行い、日本食材を扱うレストランが沖縄なら冬でも美味しい野菜が発注できることを打ち出したユニークな内容であると感じました。

沖縄県の担当者によると、今回のようなプロ向けのセミナー・試食会は、これまで香港では開催実績があるものの、シンガポールでは初めてとのこと。シンガポールでは観光地としてのイメージが先行している沖縄ですが、2014年5月に那覇空港から貨物直航便も就航しており、県産品の輸出拡大も期待されています。一般消費者だけでなく、今回のようなプロを対象としたプロモーションもこれから加速するのではないのでしょうか。

観光地としての良いイメージを県産品の販路拡大にどのようにつなげていくのか、シンガポール事務所は沖縄県が行う物産のプロモーションについても追っていきたいと思います。

(与那嶺所長補佐 沖縄県派遣)

