

世界遺産「和食」をシンガポール政財界にPR！ ～天皇誕生日祝賀レセプションで地域の特産品を紹介～

シンガポール事務所

在シンガポール日本国大使館が主催した天皇誕生日レセプションにおいて、日本各地から地域の食材を紹介しました。12月4日にユネスコにおいて「和食 日本人の伝統的な食文化」が無形文化遺産として登録されたことが大使挨拶で紹介されたこともあり、多くのゲストに喜ばれ、地域の魅力を知っていただく機会となりました。

1. 全国から集まった地域の特産品

レセプションでは、地方自治体等が魚・果物・お酒・緑茶などを提供しました。昨年同様、どれも非常に好評で、各コーナーにゲストが列を作り、短時間で多くが品切れとなる状況となりました。

興味を持たれた方から、シンガポールのどこでその食料等を購入できるのか尋ねられる場面もありました。昨年同様、大使館のアドバイスで、名刺サイズのカードに購入可能場所を記載して配布しました。購入できる場所をすぐにお伝えできることが今後の販売につなげるために重要と感じました。

当事務所で支援を行った食品以外についても、和牛や日本酒、寿司など、多くのゲストが行列を作り、高い評価を得られたようです。

(1) 岩手県の「南部美人」飲みやすいと人気

今年は昨年に比べて日本酒を提供した自治体が多かったこともあり、「日本酒テイasting」のような楽しみ方をされたゲストも多かったようです。岩手県からは「南部美人」を提供しましたが、シンガポール人ゲストから「飲みやすい」「フルーティ」などの感想が寄せられました。何杯も飲まれた方もいて、ワインがよく飲まれているシンガポールで、コメのワインである日本酒の市場が今後拡大することが期待できました。



ゲストに日本酒を紹介

(2) 熊本県の刺身に大行列

熊本県からはぶり、シマアジ、まぐろの刺身を提供しました。刺身はシンガポールにおいて人気の日本食メニューであり、提供前から注目を集めていました。おいしいと大好評で、特にまぐろの部位の違いを尋ねられるなど高い関心が窺えました。



大人気だった刺身

(3) 鹿児島県の果物も高評価

きんかんは皮をむかずに食べるとの説明が必要ではありましたが、甘くておいしいと非常に好評でした。また、でこぼんは男女問わず手に取られる方が多く、甘さと瑞々しさが非常に好評でした。日本の果物が持つ高品質というイメージは定着しており、特に甘い果物は喜ばれていることを実感しました。



果物も大人気

2. 日本の食文化を世界へ

輸入に関する制限等がないことや、東南アジアの他国に向けたショーウィンドーとしての役割への期待から、シンガポールでは、ここ数年自治体のプロモーションが積極的に実施されています。

和食が無形文化遺産に登録され、日本の食品や食文化への関心の高まりが期待される中、多くの政府関係者や流通関係者に、日本各地の特産品を知っていただく貴重な機会となりました。これをきっかけに、シンガポールでの販売拡大につながることを期待されます。今後もシンガポール市場に向けて、こうしたレセプション等を積極的に活用した、継続的なPRが必要と考えます。

3. 終わりに

今回、当事務所では、自治体等によるレセプション出品にあたって、説明対応等の支援を行いました。今後も、シンガポールを中心とした東南アジア各国における自治体の物産販売促進活動を積極的に支援してまいります。

【参考：天皇誕生日レセプション開催概要】

開催日時	2013年12月10日（火）19:00～
開催場所	フラトンホテル シンガポール ボールルーム
参加者	Khaw Boon Wan 国家開発大臣をはじめシンガポール政府要人、各国外交団、報道関係者等 500名以上
提供品目	（岩手県） 米、日本酒 （茨城県） 粉末緑茶、日本酒 （静岡県） メロン、緑茶製品 （岐阜県） 柿 （和歌山県） 梅酒 （長野県） 日本酒、りんご、黒豆煮 （熊本県） ぶり、シマアジ、まぐろ （鹿児島県） きんかん、デコポン、さつまいも
実施内容	大使あいさつ、大臣あいさつ、両国歌斉唱 等

（吉田所長補佐 岩手県派遣）

（吉本所長補佐 鹿児島県派遣）

（岡田所長補佐 熊本県派遣）