

## 長崎県知事が「長崎の食」をPR！

シンガポール事務所

2017年1月17日（火）、シンガポールで最も高いルーフトップバーを有するレストランとして有名な「1 Altitude」において、長崎県主催による「Japan Seafood Seminar “Nagasaki” in Singapore」が開催されました。

長崎県にとって、シンガポールでの食のセミナーは今回初めてですが、官民一体となり、養殖トラフグや養殖マグロ、赤ムツなどの水産物をはじめ、長崎和牛、米、みかん、いちごなどの農産物、皿うどんやちゃんぽん、そーめんの加工品など、約80種類の長崎の食をPRしました。

本セミナーの冒頭、中村知事は「シンガポールの皆様に高品質な長崎の食材を知ってもらうため、今後も官民一体でシンガポールでの販路拡大に取り組んでいきたい」と力強く語りました。その後、長崎県産のお酒や食材を使用した料理が振る舞われ、100名を超える参加者が長崎の食に舌鼓を打ちました。また、特にマグロの解体ショーや銀座本店久兵衛の三代目店主による県産魚の鮓にぎり実演には、シンガポール人参加者はとても興味津々で、職人の技に「Excellent!」や「Great!」などの声が上がっていました。



【長崎の食をPRする中村知事】



【新鮮な県産魚が所狭しと展示されている】



【マグロ解体ショーや県産魚の鮓にぎり実演の様子】

先にも述べたとおり、長崎県主催の食のセミナーは今回初めてでしたが、参加者の反応も上々で、長崎県関係者は今後の輸出促進・販路拡大に向けて確かな手応えを感じたようでした。今回のトップセールスで得た貴重な経験を踏まえ、官民一体の取組みによりシンガポールでの知名度向上や輸出促進・販路拡大がさらに活発化していくことが期待されます。

（松田所長補佐 長崎県派遣）