

## シンガポールで県産食材をPR! ～ 鹿児島県産食材を活用した料理フェアを開催 ～

シンガポール事務所

鹿児島県は2015年2月12日（木）～14日（土）にかけて、鹿児島県産食材を活用したイタリアン料理フェアやメディアレセプション、現地の西洋料理店向けのメニュー提案会を実施し、県産品の販路拡大及び観光PRを図りました。

### 1 県産食材を活用した料理で現地へPR!

#### (1) メニュー提案会

2月12日、現地のイタリアンやフレンチなど西洋料理店で活躍するシェフに対して、鹿児島県産食材を活用した料理メニューのレシピ等を教示する提案会を実施しました。



熱心に耳を傾ける参加者

現地のシェフによれば、食材調達に時間がかかるため、手元に届くときには理想の状態にないものが多いようです。シンガポールは農地がほとんどなく食料供給の大半は周辺国等からの輸入に依存しており、遠距離からの輸送になるほど輸送や保存の方法に課題があります。

同会では、これら食材の活かし方や保存方法に関するレクチャーとともに、鹿児島県産の食材や食品を利用したメニュー提案が行われ、参加者は実際に作る料理をイメージされながら、熱心に聞き入っていました。

同会では、これら食材の活かし方や保存方法に関するレクチャーとともに、鹿児島県産の食材や食品を利用したメニュー提案が行われ、参加者は実際に作る料理をイメージされながら、熱心に聞き入っていました。

#### (2) メディアレセプション

2月13日、県産食材を活用した料理メニューの提供を通じ、県産食材の認知度向上、ブランディングを図るため、メディア関係者向けにレセプションを実施しました。



県産食材を活用した料理を楽しむ出席者

流行の仕掛け人となる現地のメディアやTVタレント、ライター、ブロガーなど30名ほどが出席し、県産食材を活用した料理に舌鼓を打ちました。当イベントを通して鹿児島県への関心を示す来場者も多く、質の良さを口にするとともに、「一度鹿児島県へ足を運びたい」、「実際に生産の現場を見てみたい」といった声が聞かれました。

#### (3) イタリアン料理フェア

2月13日から14日の2日間限定で、鹿児島県産食材を使用した特別メニューを提供し、県産食材のPR及び認知度向上を図りました。

今回メニューに使用された県産食材・食品は、鹿児島和牛、かごしま黒豚、ブリ、鰹出汁、黒酢、緑茶、焼酎など多岐に渡りました。各食材・食品を使用した料理は現地消費者からも好評であり、鹿児島県が有する豊富な「食」から、鹿児島県への興味を惹き付けました。



県産食材を使用したメニュー

## ○今後の展開について

元々、シンガポールではサラダのような素材の味を楽しむ文化があまり根付いていないという話を聞きますが、近年は数多くの日本料理店や西洋料理店ができ、また、富裕層をはじめ多くの方々が日本をはじめ世界各国を訪れています。それに伴い、本物の素材やそれらを活用した料理を求める方が増えてきています。

一方で、日本の食材や食品が良質であることは既に現地で認知されていますが、現在は日本各地から多くのブランド食材が出てきており、それぞれの違いが認識されるまでには至っていません。各県産の食材・食品について、「なぜ優れているのか」、「どのくらい手間をかけているのか」、そのようなストーリーも併せて伝えていくことは、その食材や食品への認知を高め、さらに地域へのファンを増やすきっかけになるかもしれません。

(三原所長補佐 鹿児島県派遣)

