

日本産水産物・水産加工品 PR セミナー・商談会 IN ダナンのご報告

全国水産加工業協同組合連合会 業務部業務課 星 諒

水産物・水産加工品輸出拡大協議会（事務局：一般社団法人大日本水産会）は、2019年11月15日（金）にベトナム・ダナン市内にあるキッチンスタジオ「チュンタム・フングップ・アーアウ」にて「日本産水産物・水産加工品 PR セミナー・商談会」を実施した。日本からの出張者は、全国水産加工業協同組合連合会（以下全水加工連）より中山代表理事長、相馬業務部長、星、日本水産缶詰輸出水産業組合（以下缶詰組合）より小磯参事、商談者として勝木食品工業(株)の森澤氏、企画運営委託先の(株)縁屋より中原社長の計7名であった。

1. ダナンについて

ダナンはベトナムの首都ハノイと経済の中心都市ホーチミンシティの中間地点に位置している。人口は約110万人を擁し、全国平均を上回るスピードで人口増加が続いている。経済の面において、前述2都市に次ぐ3番目の規模であり、ベトナム中部地区の中心都市である。近年ではリゾート地として急激な観光都市化および観光客数の増加が続いている。

2. セミナー実施の目的

ダナンは、投資等を受け急激に産業および観光都市化が進む一方、水産物の受け入れ港としても発展している。日本からの水産物輸入水揚港として、ホーチミンやハイフォンに並んで多く、大口バイヤーの拠点

になっている。また、南北に長いベトナム中心にあることなどから、物流・商流面のメリットもある。若年層比率が世界的にみても高水準であり、今後国民の胃袋が増大していく期待度が高い。この理由により、日本産水産物・水産加工品の情報拡散および輸出消費拡大を狙い、セミナーを実施することとした。



会場「チュンタム・フングップ・アーアウ」

3. セミナー概略

14時より受付を開始、14時半よりセミナーを開始した。輸入・卸し、レストラン、ホテル、小売りなど21社の仕入れ担当やシェフなど計41名の招待者が集まった。

まず、全国水産加工業協同組合連合会・中山代表理事長が挨拶にたち、①セミナーおよび商談会への来場感謝、②高品質な日本産水産物・水産加工品を紹介するためにやってきた、③日本の高品質な水産物をたくさん食べて頂けるようご来場様のお力にてベトナムの皆様に発信して頂きたい、

④ベトナムの皆様へ、日本の水産物を食べて頂くためのご意見を頂きたい、とお願いしました。



全水加工連・中山会長による開会挨拶

次に、日本産水産物・水産加工品の紹介およびPRとして、小磯参事より「ダナンの皆様へ～日本産水産缶詰製品でお手軽に和食をどうぞ～」および相馬部長より「日本の水産加工品」と題してセミナーを実施した。



水産缶詰組合・小磯参事によるPR

主な概要は、①日本産水産物・水産加工品の紹介、②日本ではどのようにして水産物・水産加工品を食べているのか、③高品質な日本産水産物・水産加工品はどのような技術で製造されているのか、④ぜひベトナムの皆様へ日本産水産物・水産加工品をたくさん味わって頂きたい、といった内

容。特に、缶詰製品は保存料を一切使用していないにも関わらず3年間の保存が可能であること、その製造方法を説明した際には、大きな驚きとともに関心を集めていた。



全水加工連・相馬部長によるPR

4. ライブキッチンについて

新たな試みとして実際の調理場に来場者を入場させ、調理実演・食べ方提案を行う「ライブキッチン」を実施した。今回は、講師シェフのグエン・ヴァン・ラップ氏およびアシスタントシェフ2名に調理をお願いした。



講師シェフのグエン・ヴァン・ラップ氏

メニューは、現在ベトナム国内でも入手可能な日本産ぶり・ほたて・サバを中心に、現地食材を用いた創作和食として7品

を調理頂いた。メニューは下記の通りである。①ぶりのベトナム風サラダ、②ぶりの刺身、③サバの青胡椒入りココナッツ煮込み、④ホタテハーフシェルのソテー、⑤ベビーホタテとシログワイのお粥、⑥二種のベビーホタテ（ソテー・生食）、⑦鯖の味噌煮缶と土鍋炊きココナッツライス。



サバの青胡椒入りココナッツ煮込み

講師のグエンシェフは、ベトナム国内で料理番組に出演した経験があり、知名度が高い様で、来場者は、手際よく調理が進んでいく様子を大変熱心に見たり、動画撮影をしたりしていた。さらに、日本の魚が高品質であることは理解していたが、和食以外でどのような食べ方をすれば良いのかまでは分からなかったため、とても勉強になったとの謝意も多く頂き、大盛況であった。



ライブキッチンに見入る来場者

5. 試食商談会について

ライブキッチンにて調理した7メニューの試食とともに、現地運営委託先のTEN Group 社員の通訳により商談を実施した。現地風に味付けをした創作和食料理であったため、来場者からはとても食べやすいと好評で、用意した試食は完食となった。来場者からの問合せも多く、日本から出張した講演・商談者は試食商談の際に日本産水産物・水産加工品の消費拡大を訴えた。今回提案した日本産水産物・水産加工品アイテムは、①冷凍ぶりフィレー②冷凍ベビーホタテ③冷凍ホタテ片貝（加熱用）④冷凍サバR⑤サバ味噌煮缶⑥スモークサーモン⑦冷凍ぶりステーキカットなど11品目であったが、どの商品も好評で、アンケート結果で確認すると①ぶり、②ホタテ、③サバ商品の順に関心を集めている。



試食を行う来場者

6. 終わりに

近年先進国が低成長時代に突入する中、ベトナムは過去5年間にて6%以上の成長を維持している。所得・経済拡大に伴い、食品の安全および健康、高品質に関心が向いている。結果、和食が一番好きな外国料理に挙げられ、日本食定着の好機が訪れて

いる。今後も日本産水産物・水産加工品の健康機能性や高品質、調理法等の PR・提案を続け、メイドインジャパンブランドの構築につながることに尽力したい。