

## シンガポール日本産フグ調理実習会・商談会 2023 レポート

### 【活動概要】

日程: 2023年10月16日～18日 3日間(調理実習2日間、商談会1日間)

主催: 国際ふぐ協会

目的: シンガポールでは、これまでの筋肉部位に加え、前年(2022年)9月より、養殖フグの白子、皮、ヒレの輸入が解禁されたことから、これらを使用したフグ調理の実演・実習、商談を行う。

成果: 調理実習では25名のシェフが参加し刺身からヒレ酒の作り方まで実演・実習を行った。商談会ではシンガポールサプライヤー、レストランシェフ・関係者等多くの参加が得られた。

### 【活動内容】

#### 1. 目的:

我が国には、輸出重点品目以外にも多彩な水産物があり、フグは2000年以上続く日本古来の食文化である。ただし、海外からは毒魚であるため、各種規制等もあり、輸出のハードルが高い。

そんな中、シンガポールは昨年(2022年)9月より養殖フグの白子、皮、ヒレの輸入が解禁され、少しずつフグを扱うレストランが増えてきた。春節に中華レストランでも生魚を食べる「イーサン」ではサーモンからフグを使用するレストランも見えはじめてきた。また現地の和食、中華レストランでは1人250SGD以上の「シェフの OMAKASE コース」が大人気である。高級フグの客層にぴったりなのだが、フグの調理を見せながら提供する OMAKASE にはフグ刺身を経験したことがないシェフが多いことが判明した。

OMAKASE コースを扱うようなファインダイニングレストランではシェフが仕入れの実権を握っている。フグの調理こそ未経験だが、料理人はコツさえ教えればすぐに上達することができる。またフグ調理を取得した職人は必ずユーザーに対して技術を見せたいため、フグを取り扱うようになる。結果、レストランでの日本産フグの販路拡大に大きく寄与すると考える。そこで、日本産フグに興味があり、取り扱いたいレストランに絞って、レストランオーナーやシェフに調理教室の受講を募集し、後日注文がスムーズに流れるため商社サプライヤー経由で申し込みができるように組み立てする。シンガポールでクッキングスタジオを2日間に分けてレンタルし、日本のフグ職人からミガキフグを購入してからのフグの料理方法(刺身、皮、鍋等)をレクチャーし、OMAKASE コースにフグの使用を促進する。参加できなかったシェフには後日商社と同行営業を行い、事前に収録した動画やフグサンプルを配る。さらに別途、春節をターゲットに「日本産フグイーサン」を全面的に押し出したプロモーションを実施する。日本食レストランだけでなく、中華、洋食のレストランにもフグ＝「福」イーサンとして縁起物としてのフグの使用を促す絶好の機会と考える。

日本から海外へ食材を輸出することが通常ではあるが、本事業は料理技術を習得させることでレストランでのフグ料理のメニュー化、独自のフグメニューの開発など、継続的に日本産フグの使用を促すものである。また日本のフグ食文化とシンガポールで生食を食べる風習「イーサン」を融

合したプロモーションを行うことにより、現地にフグ食文化を根付かせることを目的としたプロモーションである。

## 2. 日本産フグ調理実習

日時: 2023/10/16~2023/10/17 13時~17時

場所: Let's Yori Korean Cooking Class

6a Shenton Way Downtown Gallery,#03-02 Singapore 068815



講師: 日本人講師3名

(吉田水産吉田福太郎社長、永野商店大塚竜二、玄品シンガポール濱田太郎店長)

準備:

・今回は初めてシンガポールでの調理実習ということで、会場探しから、調理食材の備品はもちろんのこと、良いコンディションで材料を準備する必要があったため、玄品シンガポール店をお借りして、食材の冷凍保管から解凍を行いました。

・また厚労省経由で要望していた、フグの輸入の際に2週間保留されるシンガポール食品庁SFAのインスペクション検査について再度改善を申し入れた際に、今後フグの輸入の際はサンプリング&即日リリースに変更するとの連絡があり、SFAよりそのことを広く告知するように依頼されたので、在シンガポール日本国大使館や厚労省、水産庁、各商社にも共有しました。

1日目: 参加者10名

・国際ふぐ協会としての挨拶後に日本産フグのセミナーを行いました。世界のフグ、日本近海のフグ、日本産フグ食の歴史、シンガポールで輸入可能なフグの種類や部位などを説明しました。シンガポール周辺にはとても毒性の強いフグがいるので、日本でライセンスもった処理師が安全に除毒したものだけを仕入れること、また輸入の際に添付するCERTIFICATEは日本政府が発行する証明書で、産地や養殖場まで書いているので、仕入れる際にはコピーをもらっておくようにアドバイスしました。というのも彼らが将来フグを仕入れて提供する場合、日本産フグの安全性のことをお客様に説明して欲しいからです。皆さん真剣に聞いていました。

・調理実習にてフグの身、皮、アラ、ヒレ、白子、乾燥したヒレ、焼いたヒレを各自に渡しました。日本式になりますが、手やまな板の洗浄、ペーパーの使い方も指導しました。そして、フグ刺身、フグ皮、ふぐ唐揚げ、ふぐちり、ふぐ雑炊、ふぐ焼き白子、ふぐヒレ酒の作り方を料理毎に講師が実演しながら丁寧に説明し、各自調理を行うやり方を繰り返しました。

・参加者は全てローカルのシェフで、マイ包丁(刺身、出刃)を2種類持ってこられており、主に和食料理店で働かれている方々でした。3枚卸や皮すきまではとても上手にできましたが、刺身となると話は別で、最初はぎこちない包丁さばきでした。

各講師は1人ずつ手取り足取り、コーチングして、実演しながら最後の方はかなり上達したようです。シェフの中には身を一度に全部スライスして、盛付けに時間をかけて工夫されている方もいました。日本人にはない調理の発想で驚きました。

・私に関心をしたのは誰1人集中力が途切れることなく、取り込んでいることです。彼らの真剣な目を見ていて日本産フグの伝道師になってくれると確信しました。

・受講証明書を1人ずつお渡し、記念写真をとりました。みなさん大変喜んでくれました。

・JETRO 映像班が撮影に来ていただきました。





2日目:参加者15名

・2日目はローカルシェフと日本人のシェフが参加しました。調理実習は同じ流れでセミナーから刺身～ヒレ酒の作り方までを説明し調理実習を行い、最後に受講証明書を渡しました。

2日目はトラブルも少なく、ソムリエ経験者もいて、ヒレ酒に合う日本酒の種類などについてディスカッションしました。白ワインにもあうのではないかと言われたので、試してみたいと思いました。

アンケート結果:

・2日間のアンケート内容は下記の通りです。

1. 授業はどうでしたか？ 期待通り 100%
2. どの料理が良かったですか？ 刺身 30%、鍋、唐揚げ 18%、皮湯引き 8%
3. ほかに要望はありますか？ 完璧だった 73%、除毒のレッスン 27%
4. ふぐの取扱いはありますか？ 検討中 65%、取り扱い中 29%
5. この技術で日本のふぐに挑戦したいか？ 必ずやりたい 68% 機会があればやりたい 32%

期待した通りの結果に満足しました。後日、参加したローカルの日本食レストランからはサプライヤーの指示と見積もり、サンプルの要望があり、取引進行中です。

・時事通信社が取材にこられ、2023年10月19日付 時事速報 シンガポール版に調理実習等の記事が掲載されました。



その他:

3日間の空き時間を利用して、今回参加できなかったレストランにサンプルと調理動画の QR コードが記載された資料を届けに行きました。

日本食レストランがこの数年で急増して、3000店になったことで、どちらの店舗も人手不足が深刻のようです。今回弟子を参加させたかったのだが、予約がいっぱいで断念したとのこと。サンプルと資料を渡すと喜ばれ、フグのメニュー化を検討するとのことでした。

フグは仕入れに面倒な手続きがあるとの認識だったので購入していないといわれたレストランもありましたが、現在は改善されたことを説明しました。SFAが行っているサンプリングやインスペクションによる影響でサプライヤーからこのように説明をされているレストランが結構多いようでした。

次回はプロモーションを案内する際にフグの取扱い方法や SFA インビテーションなどを簡単にまとめた資料の作成が必要と思いました。



### 3. 日本産フグ商談会

日時:2023年10月18日

場所:GENPIN SINGAPORE

32 Maxwell Road #01-06 SINGAPORE 069115

参加者:シンガポールサプライヤー、レストランシェフ、レストラン関係者、メディア等

概要:日本産フグの販路拡大を目的に、春節シーズンに向けて、フグ=「福」イーサン等にフグを使用したメニュー拡充のために商談会を行った。日本からはフグメーカー6社からの商品リストを配布し実物サンプルを展示して商談を行った。

- ・予約締め切り後にも参加者が増えてテーブルを7つに拡張して対応しました。
- ・在シンガポール日本国大使館にもご参加いただき来賓のご挨拶をいただきました。
- ・各社フグ10アイテムのリストを配布し、現物サンプルを展示して全員に見て触って、商談してもらいました。当初は予定していたが、渡航参加できなかったメーカーの商品も展示しました。
- ・バイヤーやシェフからはもう一回り小さいフグ刺身はできるか?など、具体的な要望がありましたので、メーカーと調整中です。
- ・ご試食としてフグ刺し、フグ皮、フグ唐揚げ、フグ寿司、フグ鍋をご試食いただきました。
- ・ローカルシェフからはフグ刺身は味が薄いので炙って厚みを出して提供したいとの意見がありすぐにサンプルの手配をさせました。また、商品を購入するためすぐサプライヤーを紹介して欲しいとの要望もあり、その場に参加していた商社を紹介し、見積もりを送る手配をしました。とても良い感触です。

・アンケート内容は下記の通りです。

1. 試食の料理はどうか? 美味しい 100%
2. どの料理が美味しかった? 唐揚げ 32%、刺身 25%、白子 16%、鍋、皮 11%
3. ふぐの取扱いはありますか? 検討中 44%、取り扱い中 38%
4. フグは人気となるか? 将来なると思う 71%、なると思う 29%
5. さらに人気にするためには イベントで周知 35%、メニュー開発 35%、低価格 19%



#### 4. 所感

・今回初めてシンガポールでローカルシェフにフグの調理技術の講習会を開催できたこと、とても良かったと思っています。

理由は全員とても真剣に取り組んでいたこと、ミガキフグの仕入れについても問い合わせが多く、メニュー化を検討し、日本産フグの輸出拡大に確実につながることです。

・後日、噂を聞いたバイヤーやシェフから次回フグの調理実習会があれば是非参加したいと連絡が複数件あったことも嬉しいことですが、日本産フグを広めていくためには日本食レストランだけでなく、中華も含めてもっと広く周知する方法を検討する必要があると思いました。

・空き時間に参加できなかったレストランに伺った際に、現地では人手不足が深刻なこと、フグの Ready-to-Eat 製品を提供して欲しいと要望されたことが印象に残りました。

・商談会では申し込みが多く、会場に入りきれず直前での予約もキャンセルするなど調整に苦労しました。開催時期が春節までのメニュー検討に間に合うため、皆さん積極的でした。タイミングは良かったようです。

・調理実習でも商談会でも除毒されたミガキフグであればシンガポールで調理することは可能だと説明したら、意外にも知らない人が多くて驚きました。フグの免許を持っていないとフグの調理はできないと思っている人が多かったので、次回はもっとアピールする必要があると感じました。

・余談ではありますが、会場を提供いただいた玄品シンガポール店も昨年9月の解禁以来、フグ料理に特化して売り上げと利益が、かなり伸びたとのことで、現地に日本産フグが確実に浸透してきています。ただ、まだ多くの方がフグを食べたことがないので、一般の人たちに日本産フグを食べると、どのようなメリットがあるのか？そこをもっとアピールする必要があると感じました。

・今回弟子を参加させた有名レストランのオーナーからはシンガポールでフグをもっと広めるためには、日本産フグの料理技術コンテストをやってチャンピオンを決めるのがよいと提案されました。シンガポールには世界でも有名なシェフが多く存在しているので、和洋折衷にこだわりなく、彼らのフグの創作メニューをつくって評価すれば、マスコミや一般の方にも注目が集まり、一気にフグの認知度が高まるとのことです。とてもよいアイデアだと思いました。

以上