

香 港

香港で「かごしまフェア」開催

霧島高原ロイヤルポーク社が、香港で「かごしま黒豚を食する会」を開催

香港・鹿児島線 運休



鹿児島県香港駐在員 吹留 誠吾

香港で「かごしまフェア」開催

県や社団法人鹿児島県特産品協会は、2月22日(日)～28日(土)までの7日間、香港の高級スーパー「シティースーパー」で、また2月25日(水)～3月3日(火)までのこちらも7日間、同じく「APITA」で、かごしま野菜フェアを開催した。

シティースーパーでのかごしまフェアは、平成19年1月には県知事や県経済連会長、県漁連会長などが来港しトップセールスを行うなど、この時期、同スーパーの恒例となりつつある。ご存じの方も多いと思うが、同スーパーでは、芋・麦・黒糖などの焼酎、かごしま黒豚の加工品、緑茶、ミネラルウォーター、味噌、薩摩揚げなどかなりの数の鹿児島県産品がすでに定番商品として販売されている。今回のフェアは、そういった定番商品のさらなる販売促進と、併せて、国内で人気が高まっている安納イモ、鹿児島県が推奨している水産物ブランド認定制度「かごしまのさかな」にも認定されている「垂水カンパチ」など、今回新たな出展品となった商品の、定番化に向けた取り組みとして行われた。



フェア風景

期間中は、出品企業の関係者も鹿児島から来港し、試食宣伝販売が行われた。昨年度のフェアに続き、出展・来港した農事組合法人 南州農場の二見俊一氏は、「定番化されている商品とは別に、3種類の新しいかごしま黒豚加工品を出品したが、うち1種類は初日のうちに完売。定番化に向けてPRすることができた」と好感触。同じく同社の江口 浩明 営業部長も「実際にフェアに参加し試食販売をすると、日本人とは違った嗜好も発見でき、今後の販売戦略を考えるのにたいへん参考になった」とのこと。

また、自然な甘さが東京のデパ地下でも人気が高い種子島産安納イモなどの試食販売を行った鹿児島県 農政部の上(かみ)一成 かがしまブランド対策監は「試食販売での反応は極めて良かったが、日本の他県産のさつまいもが既にかなり香港には入ってきているので、今後は鹿児島産の良さを分かってもらえる取り組みが必要と感じた」と語った。

今回のフェアでは、スーパー側が、出展品となった黒豚精肉や黒豚加工品を利用した料理(豚汁や黒豚ソーセージを使ったスープ、かんぱちカルパッチョなど)のレシピ(中国語、英語、日本語で書かれたもの)を準備し、商品と併せてPR。となく、「どのように料理すればいいのかわからない」という現地の人々のニーズにも応えようとした取り組みがみられた。フェアそのものの賑わいより、「フェアはあくまで、定番商品の販売促進と、これからの定番化へ向けた取り組みの場」であることを重要視している同スーパーの取り組みは、本県にとってもとてもありがたいものである。

今回のフェアに「養殖カンパチ」を出展した垂水市漁業協同組合は、フェアでの試食宣伝販売に加

え、香港の水産物輸入業者やレストラン関係者を訪問しての商談を独自で実施。昨年11月には、アラブ首長国連邦のドバイにも出向き、市場調査やレストラン関係者等との商談を行っており、本年度2回目の海外への売り込みとして、香港を選択。今回のフェアとのタイアップで関係者が来港した。

同漁協の関係者と一緒に、商談に参加した鹿児島県大隅地域振興局林務水産課の和田実技術主査によると「フェでの試食販売での反応や商談相手からの意見を聞いて香港市場は開拓の余地があることを実感できた。今後は価格面での折り合いが課題となってくる」とのことだった。

霧島高原ロイヤルポーク社が、香港で「かごしま黒豚を食する会」を開催

霧島市に本社がある有限会社霧島高原ロイヤルポークは、2月26日、27日の2日間、香港の日仏料理レストラン「san san trois」で、香港のレストラン関係者など約70名を招待し、かごしま黒豚の試食会を開催した。



大勢の参加者で賑わう試食会

同社は、昨年9月3日に、県や貿易協会により香港日本人倶楽部で開催された「鹿児島食品商談会」への参加をきっかけに、香港への輸出の取り組みを開始。元々国内では、直営するレストラン「黒豚の館」が全国的に知名度を高めつつあり、また、昨夏には、香港のテレビ局や雑誌などでも紹介されるなどしていたが、それまでは輸出への取り組みを積極的に進めていたわけではなく、同商談会への参加をスタートに、同社の平邦範社長自らが月に一度は足を運ぶなど、香港での積極的な販路開拓を進めている。

同社は9月の商談会参加後に引き合いのあった2社とすでに70キロほどの取引を行っていたが、

今回の試食会は、さらなる販路拡大を図るために、香港で同社黒豚の輸入を手がける「Quality Food Express Ltd」と共同で開催した。

実は、(有)霧島高原ロイヤルポーク社を含む鹿児島県の企業グループによる「黒豚生産を中心とした観光展開と農業環境改善による地域活性化」の取り組みは、平成20年度の九州経済産業局と九州農政局による「農商工連携支援事業」の認定を受けており、今回の試食会は、本事業の一環としての開催でもあった。民間企業が独自で試食会を開催するのは、商談会や物産展の開催が1年間で30回を超える(本年度)ここ香港でも珍しいことである。

開催両日は、招待されたレストラン、マスコミ関係者が、しゃぶしゃぶやローストポーク、豚汁、ハンバーグなど、主催者側が「メニューの提案も含めて考えた」という10種類もの黒豚メニューを試食。参加した日本料理レストラン関係者は、「これまでもかごしまの黒豚は食べたことはあるが、今日の黒豚は柔らかさや味がかなり違うように感じた。」「今回のように多くのメニューで食べたのも初めてメニューの参考にもなった」と語った。

開催を終えた平社長は「今回のフェアをさらなるステップアップとして、あせらず、あきらめずに、腰を据えて香港との取引に取り組んでいきたい」と語った。

香港・鹿児島線 運休

皆様ご存じの通り、昨年4月28日に就航した香港エクスプレス航空の香港～鹿児島定期航空路線が3月28日をもって運休となった。週3便でスタートした就航当初は搭乗率が50%を割るなど厳しい状況が続いていたが、週2便体制になった昨年9月以降は、9月60%、10月64%と伸び、今年に入って1月の数字は過去最高の69%という搭乗率を記録していた。また、課題と言われてきた「鹿児島から香港へのお客様」も、官民挙げての努力により、少しずつ伸びてきており、さあこれから、という矢先の航空会社の突然の決定であった。

搭乗率の数字だけみると、他の国際2路線(ソウル・上海)と比較しても、それほど見劣りするものではなく、最後はやはり就航している航空会

社の体力の問題だったように思われる。百年に一度と言われる経済不況に加え、アメリカドルと連動する香港ドルに対しての円高などによる観光需要の低迷が、これからなんとか路線を拡大しシェアを広げていこうという努力の渦中にあった同社を直撃してしまったのは、本県にとっても不運であったといえよう。鹿児島線と同じ時期にスタートした同社の日本線（広島、岡山、名古屋など）のうち、本稿を執筆している09年3月現在で継続されているのは沖縄線のみとなり、その後スタートした北海道千歳線と併せても2路線のみとなっていることからみても、運休の理由は鹿児島だけの特殊事情ではない、と言えるのではないだろうか。

運休はもちろん残念ではあるが、この11ヶ月の間、5年半振りの香港線復活で、多くの香港人、鹿児島県民の皆様に、両地間の本当の距離（近さ）を実感してもらえたことを前向きにとらえたいと思う。香港と鹿児島の、文化・人材の交流の活発さは、自治体レベルでいえば全国に誇れるものであることはまちがいない。実際、その交流実績を国が認め、昨年7月に日本国政府、中国政府間で行われた「21世紀東アジア青少年大交流計画」の訪問先の一つに鹿児島が選ばれ、香港やマカオの高校生約50名が鹿児島でホームステイ、鹿児島の高中生との交流を行うなどした。

ただ、直行定期便が飛んでないこと、福岡経由や東京経由でなければ鹿児島（香港）に行けないことが当たり前になると、「交流はしているけど、鹿児島（香港）は近くて遠い所」となる。そういった意味では、11ヶ月とはいえ5年半ぶりに直行定期便が復活し、両地間の本当の距離を経験した人がまた増えたことは、今後の交流、或いは香港線再運航に向けた取り組みにおいても、きっとプラスになると思う。

県庁だけでなく、鹿児島の県民や経済界、また香港市民、香港旅行社などからも、「やっぱり香港～鹿児島線はあった方がいいよ」という声が増え、航空会社に届いていけば、経営が立て直された時にきっと、まずは最初に昔飛んだ鹿児島を思い出してくれるのではないだろうか。

最後に

香港駐在員担当次回（6月）号より、本欄は、新しい鹿児島県香港駐在員「川村 和彦（かわむら かずひこ）」が担当します。3年間、お付き合いいただいた皆様、本当にありがとうございます。

今後とも、香港事務所のご利用、よろしく願います。

【鹿児島県香港事務所のご案内】

住 所：c/o JETRO HONG KONG, Room 4001, 40/F., Hopewell Centre, 183 Queen's Road East, Wanchai, HONG KONG

電 話：852-2877-1696 F A X：852-2918-0123 E-mail：kpg@hk.ntt.net

このコーナーでは、鹿児島県の海外駐在員や海外派遣職員の方々のご協力をいただき、毎月海外からのフレッシュなレポートを掲載しています。

レポートに関するみなさまからのご意見・ご質問・ご要望等をおまちしております！