## 上海外食事業者等の日本研修・産地見学交流会

2012 年 11 月 26 日～ 12 月 1 日　　長崎、京都

上海の外食産業は、一昨年の原発事故や昨秋から続く日中領土問題等の煽りを受け、一部の日本食レストランや日本食品・食材等の販売に影響が出たものの、日本食に対する需要は依然として活発である。

特に日本食を主力メニューとして展開する現地経営者による日本スタイルの居酒屋・回転寿司・焼肉等は好調で、日本の外食企業の出店意欲を後押ししている。

今回の研修は、旺盛な上海の消費市場の中心にあってまさに中国・上海の外食産業を牽引する上海市餐飲割烹産業協会の沈思明会長を団長に、レストラン経営者、調理責任者、ディスリビューター、上海最大の調理師学校で中国全土に多くのフードサービス関連人材を輩出する上海中華職業学校の教師、マスコミ関係者等 15 名が来日した。一行は長崎と京都を訪問し、産地及び食品メーカーの見学、メニュー研修、生産者との商談交流等を精力的に行った。

（左）上海餐飲割烹産業協会の沈会長（前列中央）を団長とした外食訪日団の記念撮影。後ろは中国での販売実績を徐々に伸ばしつつある長崎県の代表的企業、チョーコー醤油本社。

（右）ANA クラウンプラザホテル長崎の川内浩二和食料理長により、長崎県の代表的水産物であり上海での評価が高いハマチや甘鯛等を活用した料理が実演された。

（上）長崎を代表する老舗カステラメーカーの杉谷本舗では商談も行われた。写真は、長崎の伝統料理である卓袱（しっぽく）料理にも使われる梅を使った青梅カステラ。同社は他にも様々なオリジナル商品を開発している。

（下）雲仙きのこ本舗のなめこ栽培工場。同社はえのき茸、椎茸、舞茸、エリンギ等多種の茸（きのこ）を栽培し販売するほか、茸を使った加工品（ご飯、汁物、おかず、麺類等）の製造・販売も手掛ける。

（左）こしのある島原手延べ素麺の工場訪問（株式会社ふるせ）。楽しそうに麺を伸ばしている上海からの参加者たち。昔ながらの手延べ素麺の製造体験は、母国の伝統的な麺作りを思い出させたかもしれない。

（右）南島原市のハマチ養殖場視察。現在、長崎県産のハマチは、対中国向け輸出品目として欠かせない重要な商品の一つとなっている。

（左）島原半島を中心に、現在120名の組合員を抱える「ながさき南部生産組合」のイチゴ生産施設。その粒の大きさに研修参加者も大きな関心を抱いた。同生産組合はイチゴの荷傷み防止効果と通気性を考慮したパッケージ等も開発し、輸出強化を図っている。

（右と下）京都では、旬の松葉蟹（まつばがに）を使った美濃吉本店竹茂楼のオリジナルメニュー「柚子釜焼き」の調理実演を見学し、和食・懐石メニューの構成等についても学んだ（京都・美濃吉本店竹茂楼）。

（下）長崎県雲仙市で行われた商談会。身を乗り出して出展者と商品取引の話をする参加者たち。