

日販連通信

第 60 号
2012 年 11 月 8 日 発行

発行者：日本販売農業協同組合連合会
中塚 敏春

住所：〒151-0053
東京都渋谷区代々木2-5-5
新宿農協会館

電話：03-3375-6399 Fax：03-3375-6637

Eメール：info-agricoop@pearl.ocn.ne.jp

「自分たちが作った米です」

後継者が香港で直接営業

庄内みどり農協遊佐町共同開発米部会



味珍味有限公司の Dennis 社長(中央)に「どまんなか」の贈呈式。その右は尾形団長。

11月5日、6日の両日、山形県庄内みどり農協の遊佐町共同開発米部会の代表12名が香港のデパート、レストランに「どまんなか」という品種の米の営業を行いました。同農協の24年産米はすでに30トン成約されています。

ます。今回は輸出の安定的定着と拡大をめざして、若い後継者が香港市内で直接に営業を行いました。

日本料理店「大阪」では曾マネージャーが店頭で「どまんなか」の袋を展示して、「今日一日、お客さんに『どまんなか』の寿司や定食をメニューにして出しています」と試食デーを設定してくれていました。現場の料理長も意見交換に参加して、「どまんなかは寿司には大変向いているし、とてもおいしい。しかし、カリフォルニアのコシヒカリに比べると歩留まりが悪い」と感想を述べました。参加者は「どまんなか」で作った様々な定食や寿司を試食しながら、炊き方の違いなどについて意見交換しました。



日本料理店大阪の曾マネージャー(左)と試食



大阪の料理長と米の違いについて意見交換



APITA の「はえぬき」フェア



高級料理店松菱での試食会

香港のデパート APITA ではすでに輸出している「はえぬき」の店頭フェアを開催。お客さんに試食を出して反応を聞きました。

高級和食料理店「松菱」では、鉄板焼きに「どまんなか」の白飯での試食会を開催しました。「寿司飯にしてもこはんでもとてもおいしい。松菱では30年以上この地で営業していて、95年頃から日本米を採用してきた。香港人が7割で各国のビジネス客も訪れている。おいしいごはんを出したいので水の分量、炊き方などについてアドバイスが欲しい」と語っていました。鉄板焼きの料理をしてくれたシェフは「初めて『どまんなか』で炒飯を作ったが、少しべたつく感じがした。炊き方に工夫がいるのではないかと感想を語りました。

6日夜にはデパートのYATAの社員のみなさんと交流会を開催しました。すでに何回も日本を訪れている生鮮部門の責任者のJACKさんは「是非遊佐町を訪問し、田植えを体験したい」と訪日の期待を語ってくれました。米担当のKENさんは「香港市民が日本のどの米を選択するかはパッケージデザイン、味、価格です。せっかくこれらが良くて一般家庭ではタイ米の炊き方なので『どまんなか』の良さは伝わらない」と日本の米の普及の難しさについて語ってくれました。

共同開発米部会事務局の小野寺さんは「今回若い後継者が香港の売り場や料理店の現場の生の声を聞くことが出来て、輸出についての共通認識が出来たことは大きな収穫でした。今後改善すべき点など新たな課題も見つかりました。若い生産者が末永く輸出に取り組める出発点になりました」と今回の取り組みについての感想を述べていました。

みなさまのご意見・ご感想をお待ちしております。 アドレス: info-agricoop@pearl.ocn.ne.jp