2012.11.1 日農

日本産 注目集める

パリ国際食品見本市 ワサビ、ユズなど人気

欧州最大規模のプロ用品見本市の一つで、フランス企業が主催する「SIAL（国際食品見本市）2012」が21～25日、パリ郊外で開かれた。日本の食品は今年、本ワサビと、日本から初輸入された生ユズが注目を集めた。日本食ブームの中、日本産食材を求める本物志向も強まってきた。

見本市の開催は2年に1度で、昨年は100カ国、5900社が出展し、14万人が来場。今年は15万人が来場した。日本企業は今年、主に日本貿易振興機構（ジェトロ）が主催する日本パビリオンに集まり、13都県から17の企業・団体が参加した。今回の特徴は米、みそ、しょうゆ、茶、ワサビなど、伝統的な日本食品が多かったことだ。

生ユズに注目が集まった食品展示会（パリ市郊外で）

他国産では満足できない

特に人気が高かったのはワサビだ。静岡県の田丸屋本店は「すしブームだが、自国のすしが日本で食べたすしと違うと感じる人が増えてきた。理由は、日本では西洋ワサビではなく本ワサビを使っているからだ」と説明。群馬県の三和食品は「すしチェーンで、中国産のホースラディッシュ（西洋ワサビ）に満足できない傾向が出てきた。フランスのすしチェーンは全社が来た」と手応えを話した。しょうゆとワサビのブースには、フランス最高職人の称号を持つシェフも商談に来た。

海外リポート

もう一つは、SIALで初めて紹介された日本直輸入の生ユズ。日本パビリオンではなく、フランスの輸入会社「ニシキドリマーケット」のブースで高知県が紹介した。ユズはフランスのレストラン関係者の間で果汁やゆずこしょうに人気がある。「本物のユズを使いたい」との声はあったが、欧州連合（EU）が設ける病害虫・農薬規制の問題で、輸入は不可能といわれてきた。

しかし、同社の社長、オリヴィエ・ドレンヌさんや高知県などが協力し、同県北川村の農家が輸出用ユズを栽培。初収穫したものをSIALに空輸した。「フランス産もあるが、日本産ほど香りがなく、酸味が強い」とドレンヌさん。今年は3トンの輸出を予定しており、フランス料理界にとって朗報だという。

成熟し続ける日本食ブーム

日本パビリオンには、政府の国家戦略室が5月に発表した「國酒（こくしゅ）を楽しもう」プロジェクトの一環で、日本酒、焼酎、梅酒などをPRするブースも設けられた。フルーティーな吟醸タイプが人気を集めた。

長野県のみそ製造業、宮坂醸造は「みその種類の違いを知りたい、調味料に使いたいという人が増えた」と、来場者の意識の高まりを強調した。初出展した創業324年の老舗、茨城県の柴沼醤油販売は「木おけで熟成させた生しょうゆは香りなどが違うことを分かってもらえた。しょうゆにグレードがあることが理解されたようで、海外での和食文化の成熟を感じた」と話した。

（パリ羽生のり子）