

岩手県の山・海・里の恵みをマレーシアで ～「AEON マレーシア いわてフェア」の開催～

シンガポール事務所

2012 年（平成 24 年）12 月 26 日（水）から 2013 年（平成 25 年）1 月 6 日（日）の 12 日間にわたり、AEON マレーシアの 3 店舗（ペタリンジャヤ市の①バンダウタマ店並びにクアラルンプール市の②ミッドバレー店及び③タマンマリリ店）において、「いわてフェア」が開催されました。



1 フェアの様子～他自治体に先駆けてマレーシアで販売活動促進～

当フェアは 2007 年（平成 19 年）から毎年開催されており、今回で第 6 回の開催となりました。

以前、マレーシアでは、岩手県ブランドがあまり確立されていない状況でしたが、第 1 回の開催時において実施した同県知事によるトップセールスを契機に、当フェア等を通じた有望な海外マーケットの一つとして期待されてきており、先行利益を獲得するため、同県は他都道府県に先駆けた現地での販売活動促進を展開してきました。



各会場に掲げられたのぼりと看板

今回、CLAIR シンガポール事務所では、当フェア開催期間中のうちの8日間（2012年（平成24年）12月26日（水）～2013年（平成25年）1月2日（水））、主にバンダウタマ店及びミッドバレー店において、当フェアにおける岩手県産品の試食、実演販売及びPR活動等の支援を行いました。

(1) 来場者の状況～家族連れ・シニア世代夫婦が特に多く来場～

12月26日（水）午前10時、フェアが開始されました。

当初、前日25日（火）のChristmas day（マレーシアの祝日）と太陽暦の正月との間の期間及び平日ということもあり、客足は若干まばらの状況でしたが、各平日においては夕方・夜に向けて、そして日を追うごとに、徐々に来場者が増えていきました。

特に、12月29日（土）及び30日（日）は、正月前の土日ということもあり、バンダウタマ店及びミッドバレー店とも、主に家族（親子）連れ、シニア世代の夫婦といった形態の来場者が特に多く見られました。

現地のマレーシア人（主に中華系）はもちろんのこと、近年増加しつつある、定年退職後のセカンドライフをマレーシアで送る日本人夫婦の姿も見られ、「毎年の開催を楽しみにしている。」「通常販売していない日本の地方特産品が購入できうれしい。」といった声も聞かれました。



海産物（ほたて）の試食をする来場者

(2) 人気のあった岩手県の特産品・フェアの様子等

今回のフェアで販売された主な商品は以下のとおりです。

○ 農水産物一次産品

ボイルほたて、さんま、ほっけ、いか、毛ガニ、ずわいがに、塩蔵わかめ、オキアミ、りんご（サンふじ・王林・シナノゴールド）、県産米（ひとめぼれ）



ボイルほたて

○ 加工食品

納豆、お煮しめ、油揚げ、厚揚げ、鮭フレーク、がんもどき、たい焼き、今川焼、丸だんご、芋ようかん、おはぎ、がんづき（蒸しケーキ）、ジュース（山ぶどう・りんご・洋なし）、だし昆布、麩、のり、煮干し、切り餅、そば、うどん、そうめん、盛岡冷麺、味噌、南部せんべい、米せんべい類



盛岡冷麺

マレーシアにおいて人気のあった商品、売れ行きにおいて特徴の見られた商品は以下のとおりでした。

ア リんご ～日本産のりんごは東南アジアで大人気！～

中国、台湾及び他の東南アジア諸国と同様、日本産のりんごは特に人気のある商品でした。

最も人気のあった品種は「シナノゴールド」でした。販売した品種のうち、通常日本で最も人気のあるものは若干酸味が強く、果肉が硬めの「サンふじ」ですが、マレーシアでは「シナノゴールド」のシャキシャキとした食感と、甘さ・酸っぱさが程よくマッチしている風味が大変受け入れられていました。



シナノゴールド販売風景（手前の黄色のりんご）

イ ボイルほたて ～旧正月で使われる「ほたて」は大人気！～

マレーシアでは旧正月（2013 年は 2 月第 3 週）の料理として、ほたてを使った料理が多く作られることもあり、特に中華系の来場者が足を止め、商品をチェックのうえ購入していました。

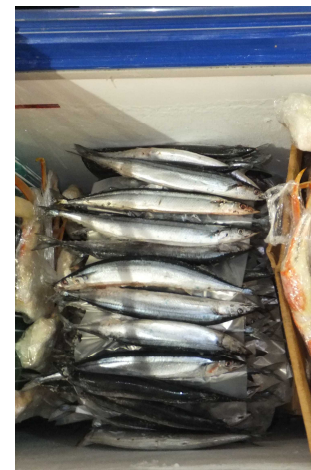
筆者の住むシンガポールでは、旧正月の料理には特にあわびが多く使用されます。東南アジア諸国に住む中華系の人々（華僑）の間でも、国により正月料理に使う素材が異なるということを実感しましたが、「マレーシアであわびよりもほたてが多く使われる理由としては、嗜好・伝統だけでなく、両素材の価格差・シンガポールとの国民所得の差もひとつにある。」（販売を担当していた中華系マレーシア人談）とのことでした。

ウ さんま～賭けにでた「さんまの試食」が大成功！～

日本人にとっては秋冬の味覚として一般的なさんまですが、マレーシアではあまり知られていない・食べられていない魚です。

当然のことながら、馴染みのない魚であるため、フェア開催 3 日目まではなかなか売れ行きがよくなかったものの、4 日目に焼さんまの試食を開始したところ、脂の乗ったさんまの美味しさが受け入れられ、1 人で 10 本ほど購入する方も現れました。

実はこの試食、一つの賭けでもありました。さんまの焼ける香り（におい）は、日本人にとっては非常に香ばしく、食欲をそそるものですが、マレーシア人にとっては生臭いものになるのではないかと、という懸念があったからです。



当初売れ行きが鈍かったさんま

しかしながら、この懸念は取越し苦労となり、香りにつられ多くの来場者が試食にやってきました。

なお、試食品調理の際、筆者は「日本人にとってベストなさんまの焼き方・食べ方は、基本的に塩焼きなので、そうしてほしい。」旨を担当の現地スタッフに伝えたところ、彼女は「だし醤油で味付け・グリルした方がマレーシア人には絶対に受ける。」とのことで、だし醤油の照り焼き風にて調理を行っていました。改めて、日本・マレーシア間の味覚の相違・文化の違いを感じたところです。

2 フェア開催における今後の課題

今年で6回目の開催となり、また年末の恒例となっているため、すでに当フェアの「リピーター」となっている方々をはじめとした、多くのお客様が来場されました。

また、近年、マレーシアにおける日本食の人気及び普及も手伝い、初歩的なものではなく、一歩入り込んだ内容の質問等を受けることもありました。

少しずつ日本の地域特産品・岩手県産品が浸透していることを感じるものの、下記においては、今回のいわてフェアにおいて筆者が気付いたこと及び今後の課題について述べてみたいと思います。

(1) 岩手県の位置・特色が一目でわかるポスター、張り紙又は1枚もののチラシを置くこと。

多くの来場者の意識は「日本の物産展が開催されている(ので来た)」というものがほとんどであり、特に「岩手県」という意識をもって来場する方は正直なところあまり多くはない様子でした。

例えば、来場者からは下記のような質問も少なからず受けました。

- 今日の物産展は北海道のものか。(⇒会場各所には「IWATE FAIR」と記載された看板も多く設置されていたが。)
- What is 'IWATE'? (「岩手って何?」⇒岩手県の名前が地名として認識されていない。)
- 岩手県はどこにあるのか。北海道・東京とどのくらい離れているのか。寒いところなのか。

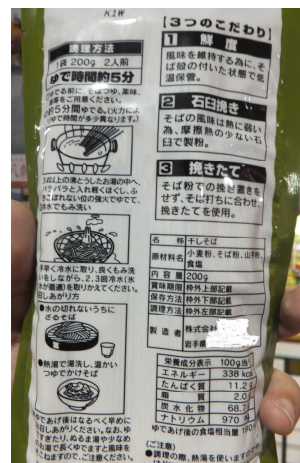
お客様へ、まず来場後すぐに「岩手県は日本の北方に位置し、寒冷な気候と豊富な農林水産物・食品素材を有する県」といった情報を与える取組が必要なのではないでしょうか。

(2) 小型のチラシ型英文(又は現地語の)レシピを用意すること

今回のフェアでは、そば・冷麺などの麺類、だし醤油、とろろ昆布、煮干しなどの売れ行きはあまり芳しいものではありませんでした。

というのも、これは当たり前のことであると考えられます。なぜなら、日本人にとってはごく当たり前かつ簡単なこれら素材調理方法・使用方法が、マレーシア人には理解できないからであり、調理方法等がわからないものを購入するはずがないからです。

※ 袋には簡易図及び調理・使用方法が記載されているものの、日本語で書かれており、例えばそばなどの「5分茹でて、その後冷水でしめる（洗う）」といった調理方法を、マレーシア人が理解することは困難であると思われました。



ある麺類商品の包装裏面

英文レシピを用意し、調理（使用）方法が分かれば、「購入しよう」というモチベーションが生じるだけでなく、麺類などは単品販売ではなく、つゆに使う「だし醤油」、具材として使用できる「油揚げ」「切り餅」等も併せて販売することで売れるといった相乗効果も見込めるのではないのでしょうか。

(3) 継続的な流通経路を構築すること

今回のフェアのようないわゆる物産展事業については、岩手県の特産品を PR・販売しつつも、その販路を築くことができなければ、単なる一過性のイベント・「打ち上げ花火」で終わってしまいます。例えば、フェア（物産展）の開催だけでなく、マレーシア国内のバイヤー等を集めた商談会を同時に設け、販路拡大・流通経路の拡大といった事業構成にする等、フェア後における継続的な繋がりを築いていく取組も必要なのではないでしょうか。

《参考： 開催概要》

(1) 期間	2012 年（平成 24 年）12 月 26 日（水）から 2013 年（平成 25 年）1 月 6 日（日）までの 12 日間
(2) 場所	<p>AEON マレーシアの下記 3 店舗</p> <p>ア バンダウタマ（AEON Bandar Utama）店 ※ 当フェアの基幹店 住所： No. 1, Lebuhr Bandar Utama Bandar Utama Damansara 47800 Petaling Jaya, Selangor</p> <p>イ ミッドバレー（AEON Mid Valley）店 住所： Unit AT3 Mid Valley Megamall Mid Valley City Lingkaran Syed Putra 59200 Kuala Lumpur</p> <div data-bbox="1050 1675 1401 1937" style="text-align: right;"> </div> <p style="text-align: right;">AEON バンダウタマ店外観</p>

	ウ タマンマルリ (AEON Taman Maluri Shopping Centre) 店 住所 : Jalan Jejaka, Taman Maluri Cheras 55100, Kuala Lumpur
(3) 主 催	岩手県及びいわて農林水産物輸出促進協議会

(吉田所長補佐 岩手県派遣)

