

世界最大の食品見本市 SIAL

パリ事務所

大統領も訪れる一大イベント

2014 年 10 月 19 日（日）から 23 日（木）まで、パリ近郊のノールヴィルパント展示会会場にて、食品見本市 SIAL2014 が開催されました。SIAL (Salon International de l'Agroalimentaire) は世界最大規模の食品見本市として知られ、2 年に 1 回の頻度で開催されています。50 回目を迎える今回は、105 の国と地域から約 6,300 団体の出展があり、5 日間の来場者は 15 万人に上りました。会期中には、オランダ大統領やヴァルス首相も視察に訪れるなど、フランスを代表する見本市のひとつとなっています。

世界中からの来場者と商談

日本からもジェットロがジャパン・パビリオンを設置し、35 団体がブースを出展。自治体では、京都府、徳島県、福岡市、長崎県が地域製品の販路拡大をめざし、プロモーションと商談を行いました。

クレアパリ事務所では、長崎県ブースの出展について、通訳のあっせんや配送荷物の一時保管などの支援を行いました。長崎県は、7 月の JAPAN EXPO に引き続いて、県産品のうどん、そうめんの販路拡大を図るためにブースで試食を行い、234 件の商談を実施。業種は卸売から飲食店までさまざま、フランスはもちろんヨーロッパの他の国々やアジア、アメリカの企業もブースを訪れ、そのうち数件は成約見込みとなっているとのことです。

会期中を通して、ジャパン・パビリオンは常に来場者の流れが絶えず、他の地域のブースと比較して活気があったように見受けられました。これは、各出展団体が積極的に PR する姿勢を打ち出していたことに加えて、フランスにおける和食人気の高まりの表れと考えられるでしょう。



長崎県はうどん・そうめんの試食と商談を実施



ゆず・かぼすなどを中心に PR した徳島県

人目を惹く料理のデモンストレーション

世界各地から多種多様な団体が参加する SIAL では、PR の方法も実にバラエティ豊かです。ジャパン・パビリオンの近くに位置していた韓国やタイのブースでは、フランス人シェフによる各国の食材を用いた料理のデモンストレーションを実施。シェフの動きは見た目も鮮やかで、見たことがない食材からどのような料理が出来るのかと興味津々な来場者が、多数足を止めて見入っていました。

SIAL では、出展エリアが地域ごとに振り分けられており、日本や韓国が出展したホールでは、フィリピンやマレーシアなどアジアの他の国々もブースを設けていました。しかし、中国だけは単独でひとつのホールを使用するという規格外の規模で出展しており、中華料理に関する市場規模の大きさを実感しました。このほか、地元フランスをはじめとするヨーロッパの国々やアフリカ、南北アメリカ、オーストラリアなど世界中のあらゆる地域から出展があり、会場はまさに食の万国博覧会とも言うべき華やかな様子でした。



韓国ブースでの料理実演の様子



10万㎡の広さの会場に世界各地の食材が並ぶ

ヨーロッパにおける日本食品の可能性

昨年、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことから明らかなように、日本の食文化は世界から特別な価値のあるものとして認められています。ヨーロッパにおいても日本の食材の質の高さは知られており、とくに食に対する関心の高いフランスでは、シェフたちが新たな食材として、日本の農水産物を使用することが増えています。最近では、ワサビやユズなどがテレビの料理番組でも当たり前のように使われており、スーパーなどの小売店で見かける機会も多くなってきました。

アジア諸国と比べて地理的に遠いことから、ヨーロッパにおける食品の販路拡大やインバウンド誘致に取り組む自治体は、まだまだ少ないのが現状です。しかし、市場規模や日本文化への関心の高さを鑑みると、ヨーロッパにも大きな可能性が眠っていると考えられます。今後もクレアパリでは、地域産品の新たな販路を求めてヨーロッパを目指す自治体への支援を行っていきたいと考えております。どうぞお気軽にご相談ください。

【SIAL2014 の概要】

会期	2014 年 10 月 19 日 (日) ~23 日(木)
会場	パリ近郊ノールヴィルパント展示会会場 (使用面積: 約 10 万㎡)
対象	ビジネス関係者
入場料	当日券 85€ (1 日のみ有効) / 前売券 90€ (5 日間有効)
出展者数	6,300 団体 (主催者発表)
入場者数	15 万人以上 (主催者発表)

(谷崎所長補佐 熊本市派遣)

