

contents

ジェトロ山口

釜山派遣レポート

海外ビジネスサポーター

発行 (一財) 山口県国際総合センター
山口県日中経済交流促進協会
日本貿易振興機構(ジェトロ) 山口貿易情報センター

内容についてご意見、ご質問があれば、下記までお問い合わせ下さい。
(一財) 山口県国際総合センター
山口県下関市豊前田町3-3-1
TEL083(231)5778 FAX083(231)5787

メッセ海外通信 INTERNATIONAL NEWS KAIKYO MESSE SHIMONOSEKI

(一財) 山口県国際総合センター・山口県日中経済交流促進協会・日本貿易振興機構(ジェトロ)山口貿易情報センター

MESSE

シンガポール向け食材テストマーケティング

下関市およびジェトロ山口は2021年1月～2月にかけて、「下関・山口産食材テストマーケティングinシンガポール」を実施しました。同テストマーケティングは、下関・山口産食材の即日輸送実証実験とシンガポール協力レストランのシェフによる即日輸送の食材に係る評価フィードバックから構成され、食材選定や物流面などでの改善を図り、通常取引につなげることを目的としています。今回の取組みとともに浮かび上がった課題をご紹介します。

■テストマーケティングの経緯について■

シンガポール向け鮮魚等の即日輸送実証実験を始めるきっかけは、2019年9月まで遡ります。シンガポールからGoodvibes International社代表兼食材バイヤーの新谷氏を招へいし、下関で商談会を行いました。その際、新谷氏と下関漁港と萩漁港を視察し、下関・萩産の鮮魚のポテンシャルに気付いて頂いたことから始まります。

2019年11月には、2017年に出会ったNaked Finn社のオーナー兼バイヤーのケン・ルーン氏の協力を得て、同氏の経営するレストラン、Naked Finnで「山口県・下関市食材輸出商談会inシンガポール」を開催しました。シンガポールの高級レストラン関係者や現地バイヤーを招き、下関を中心とした山口の鮮魚や和牛、日本酒等を紹介しました。この時、山口県・下関市食材のシンガポールでの輸入者になってくれたのが、Ken氏と提携している新谷氏でした。

下関とシンガポールでの商談会を経て、新谷氏を通じた下関・山口産の鮮魚、水産加工品の実際の取引につながりました。鮮魚では、甘鯛、クエなどの評価が高いと聞き、順調な滑り出しに見えました。しかし、2020年に入り、新型コロナウイルスの影響によって、せっかくシンガポール向けに構築した商流が途絶えてしまう事例が出てきます。そこで、商流の再構築を主な目的とし、下関市との連携によって、鮮魚を中心としたシンガポール向けテストマーケティングを計画します。2020年3月後半以降、

コロナ禍の影響で日本からシンガポールへの直行便が減便となり、鮮魚の調達が難しくなっているという話をシンガポールのバイヤーから聞いていました。そのような状況だからこそ、鮮度にこだわる即日輸送実証実験を含むテストマーケティングの取組みに意味があると考えました。ただし、計画から実施に至るまでには時間を要しました。

シンガポール国内における新型コロナウイルス対策の推移や現地飲食店の近況を先に紹介します。

■シンガポールのコロナ対策の状況■

シンガポールでは、2020年4月7日～6月1日までの必須サービスを除く職場封鎖、部分的ロックダウンにあたる「サーキットブレーカー」を実施しました。その解除後、経済・社会活動制限の段階的な緩和措置（フェーズ1～3）が導入されました。

2020年12月28日には、最終段階のフェーズ3に移行されたことで、グループ活動や店内飲食の人数上限も、フェーズ2の最大5人から8人へと引き上げられました。国民や企業の感染対策への努力により、市中感染が低水準を維持していること、PCR検査体制も十分に整っていること、感染接触追跡アプリ「トレストゥギャザー」の普及率が国民全体の約65%に上ったことから、フェーズ3へのさらなる緩和踏み切りとなりました。

2020年の年末から、医療従事者や老人介護施設職員、都市高速鉄道(MRT)やバスの運転手など陸上交通機関従事者らを優先してのワクチン接種も開始されており、2021年1月27日から高齢者への接種も始まっています。

■飲食店によるコロナウイルス安全対策■

フェーズ1(2020年6月2日～)ではデリバリーとテイクアウトのみに限られていた飲食店も、フェーズ2(2020年6月19日～)で店内での食事が認められて以降、各店舗が営業再開にあたってコロナウイルス対策を講じてきました。他の顧客同士が店内において座席間で接触しないように、事前予約も多く導入されました。また、シンガポール政府から義務付けられている、対人距離1メートルのセーフディスタンスを確保するために店内の座席数は減らされています。その結果、パンデミック発生の一年前に比べて予約数は増加し、2020年12月には飲食店の予約が急増しました。レストラン予約サイト「Chope Singapore」のデータによると、2020年12月の予約数は前年の2019年12月比で41%増加しています。

8人を上限としたグループでの飲食が可能となったフェーズ3移行後、新年2月には旧正月を迎えます。人々が盛大に祝う旧正月の期間に高まるコミュニティでの感染リスク防止のための新たな対策が求められています。

毎年旧正月を祝う際、中華系の人々の間では、円卓を囲んで「魚生(Yusheng)」と呼ばれる正月料理を前に、縁起を担ぐための「ローヘイ」の儀式が行われます。今年の旧正月ではローヘイの際にもマスクの着用が義務付けられ、“恭喜发财”(お金持ちになりますように)、“万事如意”(万事思い通りになりますように)などの祝い言葉の発生も禁じられることになっています。

■コロナ禍が招いた外食への反動需要■

シンガポールの外食産業は新型コロナウイルス感染症によって特に大きな打撃を受け、一時の景気後退、封鎖措置や外食制限などの影響で、2020年末には第3四半期において前年比約30%の損失が報告されました。しかし、サーキットブレーカーを経て、店内飲食の際の安全管理措置が徹底実施されていることもあり、外食産業は売上を立て直しつつあります。

外食産業の景気底上げの要因として、大人数での店内飲食が可能となったフェーズ3への移行に加えて、通常であれば、海外旅行などに消費されるレジャー費用がコロナ禍による出国制限で、飲食など国内消費に向かったことにもよります。

特に高級レストランを中心に、もてなしサービスや贅沢消費を求める富裕層からの予約が盛況で、2020年4月～6月のサーキットブレーカーにより店内飲食が禁止されていた「繰越需要」が顕在化し、年末の休暇シーズン以降、満席が相次いでいる飲食店も見られています。

■テストマーケティングの実施に向けて■

シンガポール向けテストマーケティングは、即日輸送の実証実験を土台として計画しました。即日輸送実証実験は、当日に下関漁港、萩漁港で水揚げされた鮮魚等を取りまとめ、その日に福岡空港経由でシンガポールに輸送し、シンガポールのレストランに届ける実証実験です。産地直送の鮮度の高い鮮魚等を当日中にシンガポールのレストランに届けるとともに、レストラン側から輸送した食材について後日評価のフィードバックを得ることとセットで組立てていました。それが、コロナ禍によって大幅なスケジュールの見直しを迫られます。

福岡空港では、シンガポール行き直行便は新型コロナウイルス感染拡大前に毎日1便で運行

していましたが、感染拡大後に運行取止めとなり、2020年11月まで運休していました。そのため、即日輸送実証実験は当初予定の10月よりも大幅に遅れました。しかし、シンガポールでの経済・社会活動制限の段階的緩和が進み、11月には福岡空港発シンガポール行き直行便が週1便だけ再開したことから実施に向けた機運が高まります。シンガポール向け直行便が再開しない限り、即日輸送ができないため、再開を機に実証実験の準備を急ピッチで進めることになりました。

まず、シンガポールでテストマーケティングに協力してもらえるレストランを探しました。レストランの選定に当たっては、下関市に協力を依頼し、2018年に下関市事業で下関に招へいたTeppei Japanese Restaurant の山下オーナー、Terra Tokyo Italianの中原シェフに協力頂くことになりました。続いて、先述のNaked FinnのKenオーナー、新たにNishikane(西かね)の西シェフにも協力を呼びかけ、参加頂く4店舗が揃います。4店舗に鮮魚などの食材サンプルを提供し、各シェフより食材の鮮度、味などの面から評価を受ける段取りを整えました。

次に取組んだのが、①輸送ルートの構築、②シンガポールレストランが希望する食材の調整です。輸送面では、下関市内のグローロジスティクス社に萩漁港、唐戸市場での集荷から福岡空港までの輸送、先述のGoodvibes International社にシンガポール国内での配送を相談しました(図1参照)。

■即日輸送のための輸送ルートの構築■

今回、全く新しい輸送ルートになるため、ルート構築は簡単ではありませんでした。輸送ルートは萩漁港を出発し、唐戸市場を経て、福岡空港に向かうものです。ここで課題となるのが、①萩から福岡空港までの輸送時間、②輸送

までに鮮魚を競り、下処理し、輸送用に梱包するところまでの準備時間です。

① 福岡空港からのシンガポール便は週1便、出発時間は10:55です。ただし、輸出する食材を運ぶ場合は、3時間以上前に福岡空港の指定倉庫に運ぶ必要があります。萩から下関まで約1時間半、そして下関から福岡空港まで約1時半として、輸送時間だけで約3時間が必要です。さらに食材の集荷・荷積み、積み降ろしを行う時間も必要です。そのような制約があるなかで、輸送ルートを組み立てました。

② 鮮魚の仲卸企業が出荷までに下処理・梱包などの必要な時間を確保することについても課題が山積みです。まず、競りの時間によって異なります。下関漁港では午前1時過ぎに始まり、萩漁港では冬期だと午前3時頃から始まります。下関では下処理に時間が必要だったため、下関・萩間の時間差を利用しつつ、萩漁港から輸送を開始するルートにしました。

続いて、競った魚種を下処理し、梱包する時間の確保です。魚種によっては、活魚としてそのまま輸送することもあります。レストランの要望に合わせて下処理する必要があります。例えば、下処理には鮮度を保つための神経締めや袋に魚を入れて空気を抜く作業、水分を吸収する吸水紙による包装などが含まれます。これらの作業は1匹ずつ必要な作業であり、非常に工数のかかるものです。そうした工数と出荷時間を考えて仲卸企業に調整して頂きました。

このように輸送時間、出荷までの準備時間を確認しながら、今回の実証実験のルートを構築しました。

■現地レストランが欲しい食材とは？■

シンガポールのレストランとの関係では、今

回の実証実験で輸送を希望する食材を予め確認する必要がありました。下関・萩では、数多くの魚が獲れますが、現地側が欲しい食材を提供しなければ、食材が無駄になってしまいます。今回の実証実験に当り、食材を送る量にも限りがありました。そのために受け手のレストラン、送り手の仲卸企業の両者とそれぞれと調整が必要でした。

シンガポールのレストラン側は、日本食料理店、ミシュランの星付きのイタリアンレストラン、現地シーフードレストランなどを選び、それぞれの分野から評価を得るようにしました。そのため、後述しますが、レストラン側の関心や期待もバラバラでした。また、現地レストランでも下関や萩の鮮魚等の情報を十分に持っていませんでした。そこで、鮮魚の説明を英語で記載した特設のイベントサイト（ウェブページ）の作成や冬の時期にとれる魚のリストアップを行い、レストラン側に関心のある魚種を選定してもらうことにしました。先にレストランのシェフからヒアリングした内容を取りまとめ、仲卸企業の方にシェフのニーズの高い魚種を伝えつつ、輸送する魚種の擦り合わせを行います。

シンガポールのシェフからは、「シンガポールでは見ない、または他の漁港では取れない魚が欲しい」、「脂ののった魚が欲しい」という意見がありました。特に関心が高かったのどぐろ、アマダイ、クエ、サワラなどを中心とした食材と仲卸の方が提案したい一部の食材を併せて輸出することを計画しました。

■即日輸送実証実験当日の様子■

気象条件や準備状況を考慮し、即日輸送の実施日は、1月21日（木）の福岡空港10：55発の便に合わせて実施することとなりました。

当日は、深夜3:00から着々と準備が始まりました。萩漁港での競りが行われ、萩側で実証実

験に参加された内八の内田専務には食材を通常より急いで梱包頂き、3:45には萩漁港を出発。予定より早く出発することができたため、5:00には下関に輸送車が到着しました。しかし、ここでトラブルが発生します。福岡空港発シンガポール行きの便への荷物受け渡し時間が当初予定していた7：30よりも30分早い7：00であったことが発覚します。今回、下関側で参加されたうお華の田崎社長には、急いで下処理・梱包頂くことになりました。そのため、一部商品が届けられない事態になりました。こうした思いがけない出来事や時間制約下での準備は、今後の当日便フライトを用いた輸送でも想定され、魚種の量や輸送ルートの混雑具合によって更に影響を受けうることを認識しました。

急ピッチで梱包と荷積みを行ったため、福岡空港の指定倉庫に7:00着という予定時刻になんとか間に合うことができました（図2参照）。

■レストラン側の評価と課題■

福岡を出発した食材は16:00前にシンガポールに到着しました。その後通関を経て、20:00～21:00頃にはシンガポールの各レストランに配送することができました。届いた食材の写真をレストラン側から送って頂き、鮮度の良さを確認。翌日以降に1週間後を目安として仲卸企業・下関市・ジェトロ山口で現地レストランのシェフに今回の食材のレビューをいただく時間を設けました。

全体の評価で良かった点として、①食材そのものの鮮度、②のどぐろ、アマダイ等では脂の乗り具合が高い評価を受けました。即日輸送であるため、鮮度は当然高く、地方漁港から豊洲経由でシンガポールに輸送する場合と比べると、少なくとも2日早まります。そのため、特に活きたまま届けられた活魚に対して高評価を得ました。レストラン側からは、日本から活きた魚

をシンガポールで見ることではなく、「届いた食材をそのままお客様に見せたところ、すごく驚いており、そのまま食材を調理して、提供したところ、お客様からの評価が高かった。」との声を頂きました。

また、脂ののりについてものどぐろ、アマダイ、クエ、サワラについて高評価でした。各店舗によって料理のスタイルが異なるため、すべての食材が料理とマッチするわけではありませんが、イタリアンではカルパッチョやパスタ、日本食では刺身や煮つけにしたところ、評判が良かったとのフィードバックもありました。一方で、今後の改善点として、①各店舗に応じた下処理や梱包の仕方、②店舗への配送時間という課題が浮き彫りになりました。

下処理については各レストランによって異なりますが、シェフとしては下処理や仕込みの時間をできるだけ減らしたいという要望もありました。そのまま提供できる貝類はあまり問題なく、活魚以外の食材はシェフと仲卸企業が密に

連携をとることによって、メニューに沿った下処理ができると有難いとのことでした。

また、店舗の配送時間も店舗によって要望が異なります。活魚を使いたい店舗では、即日輸送された魚をその場でお客様にみせながら調理するパフォーマンスができると評価するレストランもありました。しかし、一方で営業時間と重なるため、翌日の仕込み時間に合うように配送時間を調整して欲しいというレストランもありました。

このように、レストラン店舗ごととのコミュニケーションやきめ細やかな対応が必要になってくることが判明しました。ジェットロ山口では、今後も関係者と連携のもと、輸送面の課題に加え、レストラン・シェフからのアドバイスをふまえて改善点を克服しつつ、シンガポール向けの商流拡大に努めて参ります。

(まとめ：ジェットロ山口 藤原雅樹 阿部眞弘 関戸絵理香)

図1：

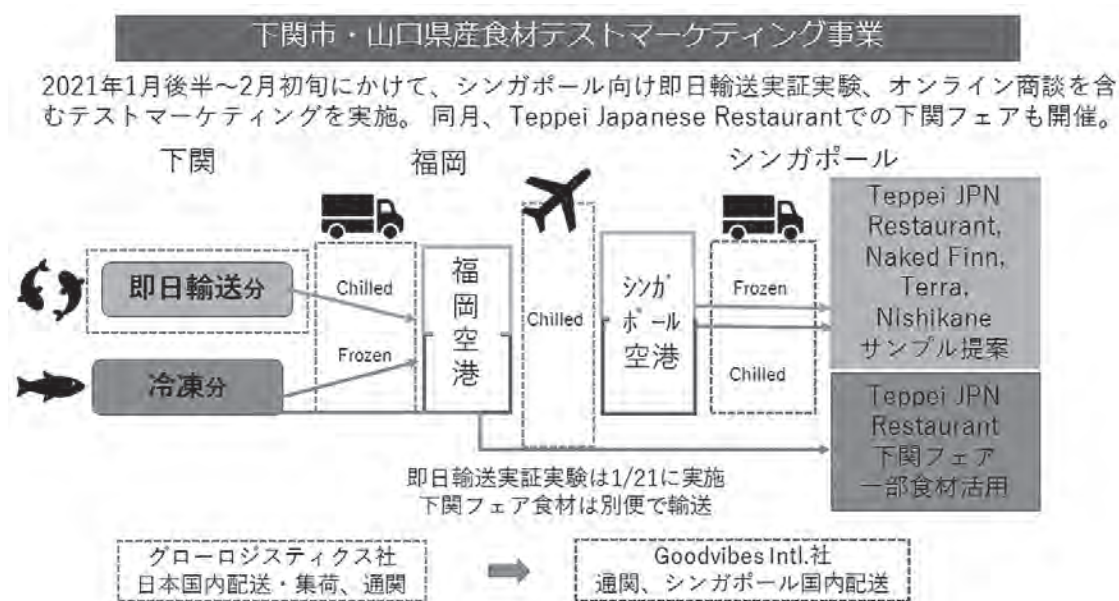
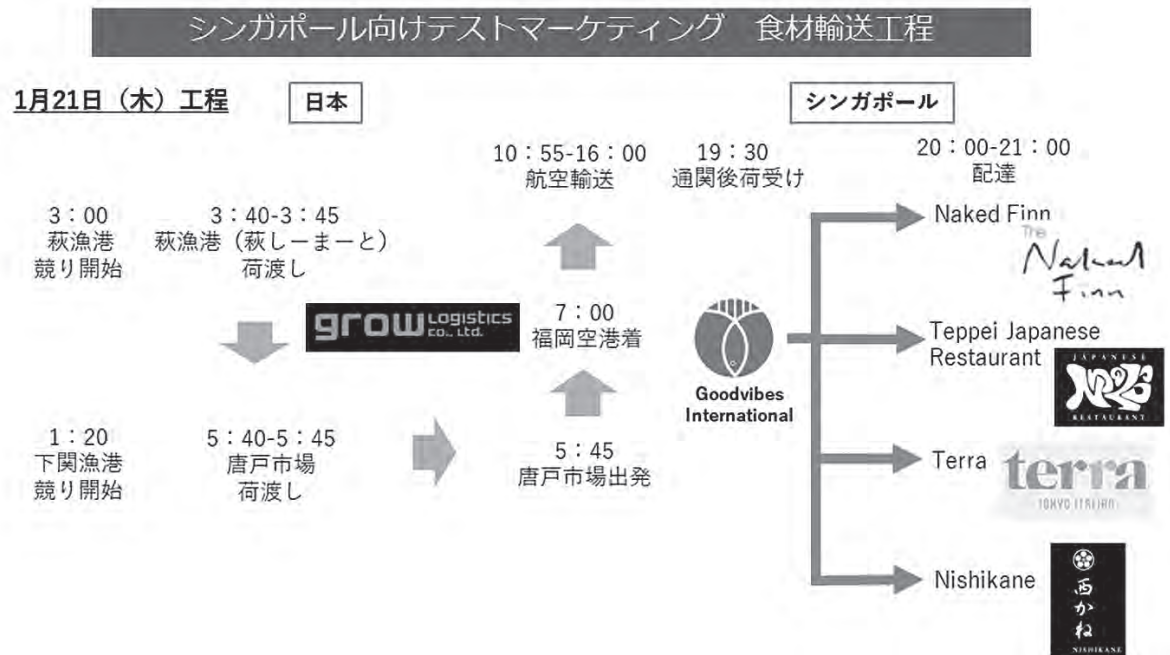


図2：



釜山派遣レポート

下関市総合政策部国際課
(釜山広域市派遣職員)

渡 邊 繁

～コロナ渦の韓国渡航及び隔離生活について～

アンニョンハセヨ！1月から派遣職員として釜山広域市へ赴任しました渡邊と申します。赴任中、韓国や釜山市のいろいろな情報をお届けしようと思いますので、これからよろしくお願いします。

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の影響により、赴任が延期となっていました。2021年1月7日ようやく韓国へ入国することが出来ました。

今回は、私が体験したコロナ渦での渡韓から現地での隔離をレポートします。

まず、渡韓時の飛行機ですが、機内には、一般の旅行者は渡航制限のため、定員100席の内10人も座っていませんでした。また、客室乗務員は、防護服、マスクによる感染対策を講じており、少し緊迫感がありました。

入国の手順ですが、仁川国際空港に到着し、飛行機を降りてからまず最初に検温、そして機内で記入した健康状態質問書と特別検疫申告書（韓国語または英語）を提出します。次にスマートフォンに専用の隔離アプリをインストールし、個別にアプリの作動確認と使い方の説明を受けます。入国者は韓国内で繋がる電話番号が必要なので、私は渡韓する前に韓国内で使えるSIMカードを準備しておきました。入国審査は通常時と変わらず、パスポートとビザの確認と指紋の登録でしたが、飛行機を降りて空港を出るまでに約2時間かかりました。

やっとの思いで入国したのですが、空港からの移動もひと苦労でした。私の場合、KTX（韓国の新幹線）に乗車し、仁川から釜山に移動しなければなりません。空港の到着出口でスタッフに行き先を伝え、外国人専用車両の発着する光明駅行きのシャトルバスに誘導してくれました。KTXでは外国人専用車両に乗車するのですが、私が乗車した車両はなんと満席でした。釜山駅に到着すると、スタッフに誘導され釜山駅を出たところでPCR検査を受け、釜山市が用意した特別輸送車両（ドゥリバル）に乗車し、宿舎まで移動しました。

なんとか無事に宿舎に到着したのですが、次に待ち受けるのは2週間の隔離生活です。隔離期間中は、スマートフォンの隔離アプリで体温と健康状況を居住地の区役所に毎日数回の報告義務があり、報告を怠ると区役所の職員から連絡があるそうです。隔離後2日目には、区役所からPCR検査の結果と韓国政府からの隔離期間中の支援物資が届きました。支援物資の内容は、体温計、マスク、ゴミ袋、食料品（インスタント類）でした。隔離中は外出できませんでしたが、支援物資の食料品の他、釜山市や福岡市の職員の皆さんから差し入れをいただいて、学生時代以来の自炊で怖々と料理をして過ごしました。特に不便を感じることもなく隔離期間は過ぎ、終了前日に宿舎近くの保健所で最後のPCR検査を受け、陰性と判明しましたので無事に隔離は終了しました。

私は韓国語が初心者レベルなので所々聞き取れないことがあったり、事前に情報収集していた内容と違うこともあったりして、緊張の連続であったと同時に、とても貴重な体験でもありました。韓国の外国人への防疫対策についても、仁川空港から宿舎まで一般市民と接触することはなく、入国対策

や隔離期間中の区役所の管理・支援がとてもしっかりしていると感じました。

韓国への渡航はコロナウイルス感染拡大防止のため制限が続いていますので、入国の際の参考としていただければと思います。今回の渡韓で徹底した検査と隔離を行うK防疫の一端を垣間見ることができました。



① 釜山駅でのPCR検査



② 釜山駅での誘導



③ 特別輸送車両（ドゥリバル）



④ 支援物資