

contents
ジェトロ山口
釜山派遣レポート
YMFGアジアニュース

発行 (一財) 山口県国際総合センター

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・日本貿易振興機構(ジェトロ)山口貿易情報センター

MESSE

～日本のモノづくりの精神を海外のバイヤーに伝えたい!～ 米国・香港・オーストラリアのバイヤーを中国地域5県に招へいしました

「日本のものづくりは衰退している」「後継者不足が深刻だ」。こういったニュースを耳にする機会も多い昨今ですが、たとえその母数が減ろうとも、日本にはまだまだCraftsmanship“ものづくりの精神”が宿っていると感じます。

たとえば山口県といえば萩焼が有名ですが、いわゆる伝統的なデザインや職人技が光る一品物もあれば、クラシカルとモダンが融合した現代的なデザインもありと、伝統と時代のニーズをうまく取り入れたものづくりが絶え間なく行われています。

一方で、国内市場の更なる縮小がものづくり産業に与える影響もまた絶大であり、商品の魅力や思いを理解してもらいながら、海外に販路を見出そうとされる事業者も多くいらっしゃいます。ジェトロはこういった事業者のご支援として、今年8月、中国地域5県に所在する日本企業を対象に海外バイヤーとの商談会を実施しました。

■中国地域5県×ライフスタイル分野

中国地域は、その豊かな自然環境が持つ良質な木材、土、鉄といった原料の産地だったこともあり、多くの伝統産品が存在する地域です。このことから古くからクラフトマンシップが根付き、それを現代のライフスタイルやデザインに生かそうとする取り組みが盛んにおこなわれています。

なにかと都道府県単位での取り組みが多い現状ではあるものの、やはり近接する都道府県や地域同士、広域で共通して持つ特色や魅力というのは意外と多いものです。今回ジェトロは、“中国地域”ならではのものづくりの特色を打ち出していくという観点から、中国地域5県（山口、広島、岡山、鳥取、島根）の広域連携プロジェクトとして、広島にてライフスタイル分野の商談会を行いました。

今回ご参加いただいた企業の商品は、一言でライフスタイルといっても実に様々で、食器・漆器からインテリアの小物、アクセサリ、スキンケア、ファッション関連、アウトドア用品など、多岐にわたります。皆さんそれぞれに思いやストーリーがあり、またどの商品もキラリと光る技術やデザインが詰まった、つい手に取ってみたいくなる素敵な商品ばかりです（実際にご参加いただいた企業様については、ジェトロHPにて公開しております）*1。

今回商談相手となる海外バイヤーについては、米国・香港・オーストラリアから計5社を日本にお呼びしました。セレクトショップなどの実店舗、あるいはECサイト（またはその両方）とバイヤーごとに販売経路や主たる商品ジャンルは様々ですが、どのバイヤーも「日本のモノづくりの技術や思い、デザインが詰まった商品」に高い関心をお持ちのバイヤーです。実際の商談では、商品の概要や価格・取引条件ももちろんですが、商品にどんな思いやストーリーが込められているのかといったことについても熱心に質問されており、また実際に複数の日本企業との成約につながっています。

¹ 「Craftsmanship 中国地域産品の海外販路開拓支援プロジェクト（ライフスタイル用品）」参加企業決定（ジェトロHPより）

https://www.jetro.go.jp/jetro/japan/yamaguchi/info/craftsmanship_20250618.html

■Craftsmanship

中国地域産品の海外販路開拓支援プログラム

では今回のプログラム（「Craftsmanship 中国地域産品の海外販路開拓支援プロジェクト」）について、もう少し詳しくご紹介したいと思います。

①事前準備セミナー（7/24開催）

海外バイヤーとの商談に向け、まずはその事

前準備としてオンラインセミナーを開催しました。

国内市場の縮小に伴い海外に目を向ける日本企業はますます増えてきていますが、実際に海外バイヤーと商談となると、国内の商談とは言語も勝手も違うため、ハードルが高いと感じられるのも当然かと思えます。一方で今回ご参加いただいた日本企業すべてが輸出に慣れている企業かという点、決してそうではなく、むしろ「海外バイヤーとの商談は初めて」という方も一定数いらっしゃいました。そういった新たに輸出に挑戦される企業のサポートとして、商談の基礎知識や輸出のノウハウ、また今回商談相手となる米国・香港・オーストラリアそれぞれの市場解説を盛り込んだセミナーを開催しました。結果的には輸出経験済みの企業を含め、多くの日本企業にご参加いただきました。

また今回はオンラインセミナーでしたが、個別でのご相談も大歓迎です。「ある程度のレベルでないと相談できない…」と迷われる必要は全くありませんので、海外にご関心をお持ちの方は、ぜひお気軽にジェットロ各事務所にご相談ください。

②バイヤー商談会 (8/28~9/2)

8月末、約1週間にかけて海外バイヤー5社を中国地域に招へいし、日本企業32社と約50件の商談を実施しました。

まず初日(8/28)には、バイヤーの紹介と日本企業との交流会も兼ね、広島駅直結の会場*2にて展示商談会を実施しました。日本企業は会場内の展示スペースに商品を展示。バイヤーは展示された商品を実際に手に取りながら、日本企業による説明を熱心に聞かれています。

また、バイヤー側がもう少し詳しく話を聞きたいという商品については、会場内の商談スペースで日本企業とフリー商談を行うなど、オンラインで何でもできてしまう時代だからこそ、

「直接手に取り、見て、触るからこそ伝わる良さ」が活きた商談会となりました。



バイヤーの自己紹介に耳を傾ける日本企業(ジェットロ撮影)



会場内スペースにて、各社展示を行う(ジェットロ撮影)

翌日(8/29)は、広島国際会議場にてバイヤーが専用ブースに常駐する形式で、事前マッチングに基づき商談を実施しました。

日本企業は持参した会社資料やパンフレット、サンプル等を使いながら、商品のPRを行いました。それに対しバイヤーは、自国の商習慣も踏まえながら、取り扱う商品ジャンルや価格帯、顧客層などの説明から、取引可能性がある場合は、輸送方法や価格など具体的な取引条件の確認を行っていました。また各商談には通訳とジェットロ職員が同席し、それぞれサポートをさせていただきました。

そして翌週（8/30～9/2）は、各バイヤーが特に強い関心を持った日本企業を直接訪問し、工房・アトリエや作業工程を実際に見学するという、産地視察型の商談を実施しました。実際にその商品が作られている現場や土地、人に触れることの効果はやはり絶大で、モノづくりのストーリーや思いも含め商品の魅力がより一層バイヤーに伝わったことで、実際にその場で成約につながるケースもありました（こちらの商談についても、通訳とジェットロ職員が同席）。

今回の一連の商談会では約50件の商談を行いました。成約や成約見込みに至った商談もあれば、バイヤーが求める取引条件に合致しないなど様々な理由から成約に至らなかった商談も多くあります。しかし海外バイヤーに直接商品を見せながら商談することで、海外バイヤーの目には商品がどう映えるのか、バイヤーは何を重視しているのかなど、今後の商談につながるフィードバックを得られたことは、貴重な機会だったと話される企業もいらっしゃいました。

■海外市場を見据えた商品改良へ

また海外バイヤーとの商談とは別に、本プロジェクト初の取り組みとして、海外向けに商品改良の意欲がある企業に対し、米国現地のデザイナー学校とのコラボを通じた、商品改良支援を実施することとなりました。明確に“海外市場”をターゲットにした改良として、中国地域の工芸品・ライフスタイル分野の事業者の商品に、将来有望な米国現地の若手デザイナーの最新の感性を取り入れ、米国や海外市場で輝く商品の創出につなげるものです。若手デザイナー

² miobyDOTS：広島・瀬戸内・世界の未来をつなぐ共創拠点として、広島新駅ビル「minamoa」3Fにオープン。

<https://dots4bw.co.jp/produce/2024/90/>

による既存製品や現地市場の分析から、参加企業とのディスカッションを基に、米国ないし海外市場進出のための商品改良アイデアや、マーケティングアイデアを提供します。

こちらについては2025年12月～2026年3月での実施を予定しておりますので、詳細については後日、皆様にお知らせできればと思います。

■まとめ

今回は、ジェットロにて実施した中国地域5県（山口、広島、岡山、鳥取、島根）の広域連携プロジェクトについてご紹介しました。今回本プログラムにご参加された日本企業は約35社にのぼりますが、それぞれ扱う商品や海外展開にかけの思いやストーリーも様々です。しかし、どの企業も「自社の商品の良さを理解してもらったうえで取引したい」という思いは共通で、今回は海外バイヤーに直接商品を見てもらう機会を設けたことで、より商品の魅力が伝わる商談会になったと感じています。実際に海外バイヤーからは、「事前に見た写真やウェブサイトの情報よりも、実物を見てその良さを初めて実感できた」^{*3}とのコメントもありました。

また海外に関心はあっても、何から始めればいいのかわからない、海外バイヤーと接触する機会がないなどといったお声もよく耳にします。そういった方には、たとえば本プログラムのような、ジェットロのサポートが受けられる商談会にまずはご参加いただくのも効果的かと思えます。最初から完璧な準備ができている必要はなく、むしろこういった商談会にご参加いただきながら、海外のニーズを知る・並行して海外展開の準備を進めていかれるというのも一つの手だと思いますので、ぜひ皆さま積極的にジェットロをご利用いただけましたら幸いです。

(TEL:083-231-5022)

(まとめ：ジェットロ山口 秋野)

³「ジェトロ、米国・香港・オーストラリアの
ライフスタイル関連バイヤーを中国地域5県に
招聘」（ジェトロHPより）

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2025/09/0fef7060b7111822.html>



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)

原 田 亜太留

国際海事展「KORMARINE2025」の会場から

皆様、こんにちは。釜山広域市派遣職員の前田です。

10月21日から24日にかけて、韓国の産業通商資源部や釜山広域市ら複数の主催で、世界有数の海事展示会であるKORMARINE2025が釜山広域市海雲台区にあるBEXCOにて開催されました。本展示会は2年に一度開催され、延べ面積は約40,000㎡、40カ国900社1,900ブース（2023年実績）の出展がある大規模な内容です。BEXCOは大きく分けて2つの展示場がありますが、その両方を使用して行われました。

釜山は日本に近いという地理的条件もあり、古来より日本との交易の拠点となっている都市です。対馬まで約50kmしか離れておらず、気象条件の良い日は肉眼でも確認でき、下関市や福岡市とは直線距離で約200kmという場所に位置しています。また、釜山港は世界第7位のコンテナ取扱量を誇る国際貿易港であることから、本展示会では、造船関係の企業を中心に多くのブースが出展されていました。展示会での取扱商品も様々で、大型船の組み立てを行う企業、大型エンジンを製造する企業、手のひらサイズのギアなど比較的小さな部品を製作する企業など、本当に多種多様な展示が一堂にされている様子が壮観でした。

日本の企業は、「JAPAN PAVILION」と銘打たれたエリアを中心にブースが配置され、活躍している様子を見ることができました。ここでは、推進スクリューに繋ぐ減速機、各種装置を制御するための計器類、小型船舶に用いるエンジンに使用する部品などが展示されていました。

他の諸外国では、コンテナ取扱量が上位の港を多く抱える中国企業の出展が大変多かったことが印象的でした。中国は新規造船の竣工量で総トン数、隻数ともに世界一です。また、イギリスやドイツ、ノルウェーなどヨーロッパの企業からの出展も多く見られました。国際展示会にふさわしく多様な人種の方々がいる様子を会場で目の当たりにし、展示会全体を通して、開催規模もさることながら、船舶には本当に多くの部品が必要であることを実感しました。

古くから船は、大量輸送手段として世界中で多くの人々に利用されてきましたが、それは現代でも変わっていません。国際港湾都市としての「釜山」が、世界の中でこれからも重要な立ち位置であり続けるといふ姿勢を感じさせる展示会でした。



JAPAN PAVILIONの様子



技術革新についての説明ブース

YMFGアジアニュース

山口銀行大連支店
田村卓也～中国進出企業インタビュー～
中国における日本食のポテンシャルについて

1. はじめに

石川育夫さんは、大連で懐石料理店「温石」の料理長と大連日本調理師会の会長を務めています。2014年に北京の「なだ万」から請われて中国へ進出。2019年から4年ほど名古屋に帰られた後、2023年4月より現在の温石に勤務されています。そんな石川さんに今回の日本産水産物の輸入再開についてお考えを伺いました。



温石料理長 石川育夫さん

2. インタビュー内容

Q 現在のお店や大連日本調理師会について

大連はとても親日的な街で、中国国内で最も日本語人材が多い地域です。日本食の人気も高く、居酒屋や鰻専門店、トンカツ専門店、寿司、ラーメン店等、数多くの日本食レストランがあります。そういった環境下、温石は高級料亭の位置付けにあり、法人の接待や中国人富裕層のご利用が多くあります。平均単価も比較的高いのですが、多くの方にご愛顧いただいております。

大連日本調理師会は会員数が27名で、日本人調理師を始め日本食にまつわる業界関係者の方が会員です。業界の情報交換や食育活動を通して日本食の普及活動を行っています。これら活動は2024年3月には在瀋陽日本国総領事館大連領事事務所より「在外公館長表彰状」を頂くなど、一定の評価を受けております。

Q日本食の人気具合

中国では、主に大都市に日本料理店が集中していますが、近年では地方都市にも徐々に広がりを見せています。大都市では高級店や専門店が多く、地方都市では大衆向けの店舗が増えており、地域間で異なる発展の様相が見受けられます。

大連は海産物が豊富な港町であり、日本食に適した新鮮な海産物が容易に手に入ります。多くの日本料理店は、地元の新鮮な食材を活用して本格的な日本料理を提供しています。中国・大連には日本料理店が数多く存在し、消費者は様々なスタイルの日本料理を楽しむことができます。日本料理の特徴の一つがあっさりとした味付けとバランスのとれた食事構成で、健康意識の高まりに消費者は日本食を選ぶ傾向にあります。

Q 中国の輸入停止期間中の対応は

日本からは主にシマアジやブリ、マグロ、ホタテといった商材が長崎から空輸により輸入されてきました。2023年8月、東京電力福島第一原子力発電所の処理水放出開始以降、これらの食材は輸入禁止となりました。大連は水産物が豊富な地域であることから、代替品を比較的容易に探すことができました。マグロはスペインやアメリカ・ボストンから輸入で代替しました。これらのマグロは日本産に比べてサイズは大きいのですが、味や品質面で劣る面があり、調理法を工夫する等して対応しました。

Q 日本水産物の輸入再開について

日本産水産物は二か国間で輸入再開に向けた協議が行われ進展を遂げていますが、期待と不安が入り混じる状態です。調理人であれば、日本産水産物を使用した高品質な料理が提供できるようになれば、顧客にもきっと満足してもらえらると思うかもしれません。一方で経営側からすると、物流コストと検疫要求による煩雑さ、再び停止になるのではないかと不安があります。価格帯の安い料理店であれば、再開しても日本産食材に切り替えるとは言い切れません。



(マグロ解体ショーと手巻き寿司教室)

Q大連日本調理師会についてお伺いできますか？

中国・大連で料理人に限らず和食に関心のある方達と共に文化の向上を目指しイベントを行っています。日本から来る日本人調理師や起業家のサポートも行っています。調理師会にとって、日本産水産物輸入再開は期待と歓迎しかありません。日本の食文化を大連から中国の皆様へ伝える者としては、日本の高品質な食材の良さを多くの方に広めたいと思います。大連日本調理師会では、今後も日本料理を通じて地域社会とのつながりを深めるイベントを継続していく方針であり、活動に賛同し協力する会員を随時募集しています。※大連日本調理師会の連絡先：msr@katsunuma.com.cn

3. その他現地でのヒアリング状況（筆者及び大連支店行員による）

現在、日本食で使われている水産物は、日本以外の国からの輸入で賄われています。日本産水産物の再開は前向きにとらわれている反面で、政治的リスクやコスト、納期等の問題を内包していることから、そこまで期待をしていない面もあるようです。地元の水産卸売業者は禁輸期間中に代替品での

商流が確立されてしまったこともあり、日本からしか手に入らないような希少な食材（高級ホタテ等）であれば、コストをかけてでも日本から輸入したいと考えているようです。

4. 終わりに

中国では日本食の普及によりかつては生魚を食べなかった中国人も寿司や刺身を好んで食すようになりました。これは中国4000年の歴史の中でも大きなインパクトを与えたといっても過言ではありません。日本食は中国において単なる“異国料理”の地位を超え、高品質・健康・体験価値を提供するエスニック市場の一翼を担う存在へと進化しています。今夏には大連に「はま寿司」が新規に出店します。回転寿司はエンターテインメント性もある日本料理であり、老若男女に人気があり、多くの中国人に受け入れられています。食は国境を越えて文化交流の貴重な架け橋です。今後も日本食を通して二国間の関係が発展することを期待します。

山口FGでは、様々な中国ビジネスに関するサポートを承っております。中国でのビジネスに興味のある事業者様は最寄りの営業店行員にお気軽にお問い合わせいただければ幸いです。

参考文献

- ・ Whenever大連2025年6月号（No.231）
- ・ 在瀋陽日本国総領事館大連事務所HP
(https://www.dalian.cn.emb-japan.go.jp/itpr_ja/11_000001_00775.html)

