

# 豪でユズの香りに驚き

## 賞味会に130人招く

国内外を問わず地産外産を進めている県は、新たな海外市場としてオーストラリアを選び、2月27日夜、メルボルンでユズを中心とした賞味会を開いた。シェフやメディア関係者ら約130人を招き、県産のユズやウナギを使った料理、酒などを売り込んだ。

県シンガポール事務所が昨年9月、食品販路開拓経済ミッションを実施。オーストラリアの二大都市、シドニーとメルボルンで市場調査や商談会などを行った。11月には現地シェフら3人を本

## 県がウナギ、酒もPR



県に招いてユズ収穫を体験してもらい、県産ユズの販路拡大へ布石を打ってきた。

賞味会はメルボルン市十うなぎ(同郡四万十)。

県産ユズを売り込んだ賞味会(オーストラリア・メルボルン市)が参加した。持ち込んだユズ果汁やウナギなどを使い、日豪4人のシェフが17種類の創作料理を提案した。

同行した県シンガポール事務所の揚田徹副所長によると、同国内には大分県と香川県から「塩入り」のユズ果汁が常温コンテナで輸入されているが、冷凍で輸送される「塩なし」は初。日本人シェフが来場客に、塩入りと塩なしの味を確かめてもらうなどしながら品質の違いをアピールし、「高知YUZU」を売り込んだ。

揚田副所長は「ユズ自体は知られていたが、来場客は香りや味の違いに驚いていた。日本製のラム酒もすこく好評だった」と手応えを話している。

(浅田美由紀)

## 米にユズ輸出拡大を

### 県 ロスで3カ月試販計画

フランスなどへのユズ輸出促進に取り組んできた県は2014年度、先。県は輸出拡大のため米国で賞味会やテスト販売を実施し、さらなる販路開拓に挑む。28日の県議会2月定例会の一般質問で、中沢一真産業振興推進部長は「米国は所得水準が高く、かんきつになじみのある国。またまだ輸出拡大の余地がある」と答弁した。

#### (一面参照)

県地産地消・外商課に業や製造販売業者など業よると、県産ユズの青果、果汁など加工品の12年間の輸出額は約9100万円で、中でも県が商社と連携して販路開拓に取り組んだフランスでは、前年比約1.7倍の360万円で伸びた。

(池一宏)