

N0.4 本県産イチゴ今季初上陸 ~大好評、春節の食卓彩る~ (令和3年2月23日)

旧暦の元日から1月15日の元宵節（げんしようせつ）までの15日間(今年は2月12日～26日)を春節といい、日本のお正月と同様に家族が集まり、山海の幸をふんだんに使った「盆菜（ブンチョイ）」や春節に食べられるお餅である「年糕（ニンゴウ）」などに舌鼓を打つ。

今年は新型コロナウイルスの防疫措置のため、年越しのビクトリアハーバーの花火大会が中止になり、自宅を飾る花を購入する花市が一部縮小されるなど、平時の様相とは異なってはいるが、香港で最も盛り上がる季節行事の一つである。

縁起が良いとされる赤色や黄金色に装飾された市内には、鮮やかな色の商品が店頭に並び、道行く人々の目を楽しませるとともに贈答用としても人気である。

この時期に合わせ、高級スーパーや日系スーパーのみならず、香港市民に身近な生鮮市場まで、至るところで九州産を中心に日本各地の赤く色鮮やかなイチゴが販売されており、春節の食卓を彩っている。

2月11日には、世界各地のフルーツが集まる油麻地（ヤウマーテイ）のフルーツマーケットに本県産イチゴが初上陸した。極めて大粒かつジューシーで上品な味わいの「スカイベリー」と、甘みと酸味のバランスがよく、そのまま食べてもスイーツの素材としても万能な「とちおとめ」が登場した。

販売店の方に伺ったところ大変人気があり、初回入荷分は店頭に並べて1時間足らずで完売したこと。香港の方々からは「柔らかくてとても甘い」「香りが強くとてもジューシー」といった感想が聞かれ、大変好評だった。

また、当事務所にも、本県産イチゴの引き合いに関する問い合わせが来ており、その人気の高さが感じられる。

本県産イチゴは、香港に広く流通している九州勢と比較すると、産地からの距離や放射性物質検査が必要であることなど、輸出に障壁があることは否めない。

しかし収穫量が52年連続日本一である実績に加え、その食味や大きさなどの特長をアピールすれば、さらに可能性は広がるのではと感じている。多くの香港の方々に、本県産イチゴを味わっていただきたい。

(県香港事務所長 鈴木憲典)



【写真】店頭に並んだ本県産イチゴなど