

No 1：県産米「とちぎの星」PR（令和6年4月23日）

香港で食べられる米は、タイやベトナムで生産されている長粒種と呼ばれる細長い品種が主流である。香港輸出支援プラットフォームが3月に発表した「香港への農林水産物・食品の輸出に関するカントリーレポート（コメ・米粉）」によると、香港における米の輸入数量・金額ともに、約8割がタイ産とベトナム産で占められている。

一方で、短粒種である日本産米の輸入量も年々増えている。主に日本食レストランや回転寿司チェーン店、日本風おむすびチェーン店などで使用されるほか、日系や地場系のスーパーでも購入できるなど、香港の食生活に溶け込んでいると感じる。

こうした中、栃木県産米を香港の方に味わってもらおうと、2月から3月にかけて飲食店や小売店で県産米「とちぎの星」のプロモーションを実施した。

飲食店については、中心部の金融街セントラル（中環）の高級料理店や九竜地区の繁華街モンコック（旺角）の人気日本居酒屋で、全てのご飯もののメニューにとちぎの星を使用してもらった。飲食店のシェフや顧客からは、「甘みや香りがどちらも高水準」「コシヒカリやななつぼしと遜色ない味」「栃木にもおいしいお米があることを初めて知った」といった評価を頂いた。またプロモーション期間中は栃木県産酒も取り扱ってもらうとともに、観光ポスターやパンフレットも設置させていただくなど、総合的に栃木県をPRした。

小売店については、日本産品を取り扱う店舗で、1kgと2kgの真空パックで販売した。販売直後から追加発注を依頼してきた店舗もあり、売れ行きは上々だったようだ。

さらにとちぎの星を実際にたいて食卓に並べた動画を KOL（世の中に影響力のある人物）にInstagramで配信してもらったり、とちぎの星を使用している飲食店の情報を香港におけるとちぎアンバサダーに情報発信してもらうなど、多方向からプロモーションを展開した。

今回取り扱った米の量はそれほど多くはないが、プロモーションをきっかけにとちぎの星を香港の方々知ってもらい、少しずつでも香港への栃木県産米の輸出量が増えていくことを期待したい。



【居酒屋で提供されたメニューと、とちぎの星
=3月、香港・モンコック】

（県香港事務所長 卯木啓之）