

## 116 No. 14: 露製アイスクリーム人気 - 中国輸出で 18.5 億円創出 - (平成 29 年 12 月 26 日)

ロシア税関の統計によると、今年上半期のロシア製アイスクリームの対中国輸出量は前年同期比 17.5%増の 640 トンに上り、総額 1700 万ドル（約 18 億 5900 万円）の経済収入を創出したという。昨年、中国・浙江省杭州市で開催された主要 20 カ国・地域（G20）首脳会議に、ロシアのプーチン大統領が手土産に持ってきたアイスクリームが中国で大きな話題となり、ロシア製アイスクリームの人気が一層高まっている。

確かに、ロシア製のアイスクリームはおいしい。甘すぎず、さっぱりしていて濃厚。そんなアイスクリームがロシア人は大好きだ。特に冬、氷点下の中、屋外で食べるアイスクリームが特別おいしいという。寒くて溶けないところもよいのだとか。

日本では、アイスクリーム・シャーベットの消費量全国 1 位は石川県で、2 位は富山県。冬は雪が積もり、寒さが厳しい北陸の地で、なぜアイスクリームがたくさん食べられているのか。これには科学的な理由がある。

一般的に、アイスクリームは気温が 22～23 度を超えるとよりおいしく感じ、25 度前後でおいしさがピークになると言われている。そして、金沢の 7 月、8 月の平均気温は 25～27 度。冬の場合、暖房で暖かくなった部屋の室温が概ね 24 度前後。アイスクリームをおいしく食べるためにちょうどよい温度なのである。

逆に、気温が 30 度を超えると、人の体は産熱を抑えるために低脂肪・低カロリーのを好むようになり、氷菓やかき氷を欲するようになる。アイスクリーム・シャーベットの消費量ワースト 1 位が沖縄県というのも納得だ。

こうした中、12 月 6 日に日本国在香港総領事館主催による「天皇誕生日祝賀レセプション」が「アイランドシャングリ・ラ」ホテルで開催された。香港の政府関係者、各国総領事館関係者、ビジネス関係者、教育・文化関係者、報道機関など約 700 人が一堂に会して天皇誕生日を祝うもので、毎年開かれている。

最近ではホテルが提供するビュッフェよりも、日本各地の名産品を提供する自治体ブースに人気が集まっているようだ。

栃木県は惣誉酒造（市貝町）の地酒と、フタバ食品（宇都宮市）のアイスクリームを提供した。香港人も欧米人も日本人も、多くの方が惣誉のまるやかな味わいに酔いしれ、デザートのもりもりで用意したアイスクリームは、オープニングのあいさつ終了後、あっという間になくなってしまうほどの人気だった。

ちなみに、栃木県のアイスクリーム・シャーベットの消費量は、石川県、富山県に次いで全国 3 位。こたつで温まりながら冷たいアイスクリームを食べるといのは、冬にしかできないぜいたくといえるだろう。

毛塚 隆弘(けづか たかひろ)

栃木県香港事務所所長。

1993 年県庁入庁。産業政策課、国際課などを経て日本貿易振興機構（ジェトロ）に出向。2017 年 4 月から現職。栃木市出身。



【天皇誕生日祝賀レセプションの様子】