



知事コラム

佐竹敬久のさあ、やるど！

お国から様々

今年も暮れようとしています、海外からのインバウンド誘客強化や県産品のトップセールス等で今年行った海外での強く記憶に残る話題を少し記させていただきます。

今では人口減少や高齢化に伴い国内マーケットが減退傾向のなかで、海外へ活路を求める時代となり、各自治体ともに海外へのトップセールス合戦は当たり前、しかも何年か前には韓国日帰りなど、忙しい合間を縫っての出張は過密スケジュールで体力勝負です。

8月下旬に、日本企業が多く進出し、経済発展著しい中国の大連市に今後のインバウンド誘客や経済交流の拡大のため訪問し、大連市の幹部と夕食を共にした時のことです。

何と食卓には「セミの唐揚げ」が出ており、酒を飲む時に食べると肝臓に良いということ、我が方の職員は誰も口に作る気配がなく、食の好奇心旺盛の自分は思い切って口に、なんと唐揚げでも「生揚げ状態」、「ベチャッ」とした食感、何食わぬ顔で3匹ほど口にしたら、大連市の幹部曰く「日本人で食べる人あまり見たことありませんね」。

次に11月上旬に、経済発展著しく親日国のマレーシアに行きました。

マレーシアはイスラム国家で、イスラム系人口全体が世界で増え続けているなか、今後のインバウンド誘客や経済交流においても、独特のイスラム系のルールを覚えておくことは必須で、県内の経済界若手の皆さんと一緒に行了きました。

中近東ほど戒律は厳しくはないものの、イスラム教徒は豚肉は口にしませんし、またマレーシアには牛肉を口にしないインド系ヒンズー教徒も多いことから、動物性の食物は魚と鶏肉が中心です。

ホテルのレストランも鶏肉料理に限られ、ハム・ソーセージは魚肉、魚料理はスパイスが効いて美味しいのですが、肉類大好き人間の自分にとっては、いささか物足りず。

返りの空港の通関後、日本料理のレストランを探し当て、メニューには「カツ定食、カツ丼」の写真が、トンカツ食べるぞと、さっそく注文したら、やはり鶏カツでした。

途中、秋田牛フェアや観光物産展、東京オリンピック・パラリンピックの県内合宿の協定締結などでタイに寄りましたが、世界的に有名な高級フレンチ店がタイ・バンコクに出店し、そこでは秋田牛と秋田清酒を取り扱って頂くことができました。

フランス料理は料理別に異なるワインを、それに合ったワイングラスで飲むのがセオリー、何とフルコースでは、前菜からメインディッシュまで、それぞれの料理に合った異なる5銘柄の秋田銘酒を異なるグラスでお出しするとのことでした。

秋田の酒はフランスワインに負けないとも言われ、何でもよしの単なる飲み助の私も、今度は料理に合わせて酒を選ぼうかなと、大変に勉強になる今年の海外出張でした。