

(件名) ウラジオストクにおけるＪＡ東川による東川米ＰＲイベントについて

ＪＥＴＲＯの補助事業である地域団体商標海外展開支援事業を活用してウラジオストクで実施された東川米の試食イベントについてレポートします。

(1) 東川米をウラジオストクに初出荷

ウラジオストクでは日本食が人気で、自宅で日本食を楽しむ家庭があり、また、市内には日本食を扱うレストランも多く見られます。しかし、家庭やレストランで使用される米の多くは、安価なロシア産や中国産です。そのような中、輸出を通じて東川米のブランド力の向上を図ることを目的として、ＪＡ東川は 2019 年秋から 2 回に分けて、当地の「炭火居酒屋炎ウラジオストク店」に東川米の「ななつぼし」を約 2 トン出荷しました。東川米のロシアへの輸出は、2018 年のユジノサハリンスクに続いて 2 例目です。

(2) 極東連邦大学と「炭火居酒屋炎」の 2 箇所における試食イベントについて

2019 年 12 月 20 日、21 日には、東川米の認知度と消費拡大を目的として、極東連邦大学と「炭火居酒屋炎ウラジオストク店」で、東川米とロシア食材を合わせた料理である「ひがしかわボール」の試食イベントが行われました。「ひがしかわボール」の見た目はおにぎりに似ており、同イベントではチーズおかか、照り焼きチキン、鮭、ごま塩の 4 種類の味を参加者に振舞った後、好きな味や東川米の食味評価、販売価格等についてのアンケートを行いました。2 箇所合わせて 96 名の参加があり、どちらの会場でも試食は好評で、準備した料理は最終的に完食したようです。

最も美味しいと人気があったのはチーズおかかで、ロシア人の好みに合うことが分かりました。また、希望価格は 1 つ当たり 100 ルーブル（約 170 円）以下という回答が最多となりました。参加者の多くは月に 2～3 回米を食べる機会があり、日本産の米を食べたことがある人は全体の 4 割程度でしたが、ブランド米としての東川米は余り知られていませんでした。ＪＡ東川は、好評となった今回の試食イベントの結果を基に、ブランドの普及や「炭火居酒屋炎ウラジオストク店」での「ひがしかわボール」のメニュー化の実現に注力しつつ、今後はモスクワでの展開も視野に入れて、ロシアへの米輸出事業をより活発化させていくとのことでした。

日本食の人気がある当地において、このような活動が活発に行われることで、道産米の認知や普及が進み、新たなファンを獲得し、今後の米をはじめとする道産農産物のロシアへの輸出拡大にもつながることが期待されます。



(極東連邦大学での様子)



(「炭火居酒屋炎ウラジオストク店」での様子)