

今回のテーマ

今後香港で流行しそうな日本産食材と日本食の紹介

※本レポートでは2023年2月2日の為替レートを使用

香港は2020年まで連続16年間、日本にとっての最大の農林水産物輸出先でした。香港人は日本のことが大好きで、年に何回も日本へ旅行したり、和食を食べたり、また家で日本産食材を使って料理を作ったりしている人が多いです。小売店舗では日本から輸入されてきた冷凍や新鮮な水産物、お肉、野菜や果物、お酒などが販売され、レストランでも、日本各地からの旬の食材を使って、美味しい料理を提供しています。今回は、今後香港で流行しそうな日本産食材と日本食をお伝えします。



筆者撮影

納豆

納豆はタンパク質など大豆の栄養成分が多いですが、さらに、発酵によりビタミンB2も多く生成され、栄養的に優れた食品です。納豆菌によってつくられる各種の生理機能をもつ成分も注目されています。

元々、納豆は匂いと味が広く受け入れられる食材ではありませんが、近年香港では消費者はさらに健康に気を遣うようになり、健康食品の消費意欲が高まってきました。その結果、健康食品市場は伸びており、栄養価が高いと言われる納豆も購入する人が増えてきました。

最近では日系スーパーだけでなく、ローカルのスーパーでも販売されるようになり、しかも香港で買える納豆の種類もどんどん増えてきました。定番でクセのない味わいの「黄大豆」の他、希少性が高く、甘みの強い「青大豆」、納豆特有の匂いが少なく適度な歯応えが特徴の「黒豆」などもあります。さらに、日本のスーパーなどで一般的に流通している発泡スチロール入りの納豆や昔ながらの製法で発酵させた「わら納豆」も販売されています。

なお、小売だけではなく、納豆を使った料理を提供するレストランも増えてきました。例えばお寿司屋では「納豆巻き」、居酒屋では「イカ納豆」、「マグロ納豆」や「納豆海鮮丼」などの料理をよく見かけます。



日系スーパーでは常に10種類以上の納豆が販売されている（筆者撮影）



納豆入りの海鮮丼（筆者撮影）

蒟蒻（こんにやく）

こんにやくは、カロリーがほとんどなく食物繊維が豊富なので、昔から整腸作用があり、便秘解消になることが知られています。現代人の悩みである肥満や生活習慣病の予防・改善などに役立つことも明らかになっています。

こんにやくは無味無臭で形も自在なので、様々な料理に取り入れることが出来ます。こんにやくは血糖値を上げるブドウ糖を含んでおらず、かつ、低カロリーで食べ応えがあることから、糖尿病のリスクファクターである過食によるカロリーの摂り過ぎや肥満を未然に防ぐ効果もあります。また、弾力性と歯ごたえのあるプリプリとした食感からよく噛んで食べるので、脳の視床下部にある「満腹中枢」が刺激され、腹八分目の食事で満足感が得られ、食べ過ぎを防ぎます。

近年香港人は健康に気を遣うようになり、自分の健康のために、体に良い食べ物を日頃のダイエットに導入しています。そのニーズに応じるため、雑誌やネットでは様々なこんにやくを使ったレシピが紹介されており、レストランでもこんにやくを使った料理を提供しています。さらにスーパーではこんにやく製品をたくさん扱っています。例えば富裕層向けのスーパーである「City'super」は一般的なこんにやく麺だけではなく、豆乳や生のほうれん草をたっぷり練り込んだこんにやく麺やこんにやくご飯を販売しています。



上：こんにやく麺だけでもいろいろな種類がある 下：麺以外、他のこんにやく製品も扱っている（筆者撮影）



鶏卵



上下：高級スーパーだけではなく、ローカルスーパーでも日本産鶏卵を販売している（筆者撮影）



農林水産物貿易統計の発表によると、2022年1～6月の鶏卵輸出量については、14,297トン（前年比144%）で、香港向けは13,779トン（前年比141%）となり、主要輸出先となりました。

「日本の卵は生で食べても安全」という高品質なイメージがあること、従来の輸入先である中国、マレーシア、タイなどからの輸入が減少したこと、新型コロナウイルス感染症により外出せずに家の中での生活がメインとなったことが消費が伸びた理由と見られます。

一般の民間企業だけではなく、非営利団体や政府機関も日本産鶏卵のさらなる消費拡大のために、香港で色々なPRをしています。例えば、ローカルの喫茶店は日本産のプレミアム鶏卵を使用したフェアを開催し、日本産鶏卵の魅力を消費者に紹介したり、人気のローカルベーカリーで日本産の卵を使った総菜パンを販売したりしました。

一方、小売でも日本産鶏卵の提供が増えてきました。コロナの前では、日系のスーパーしか日本産鶏卵を置いてありませんでしたが、現在は「Wellcome（恵康）」などのローカルスーパーでも日本産鶏卵を扱っています。しかも、種類も非常に豊富です。例えば、山口県の「新紀元卵 暁」や大分県産の「蘭王たまご」、兵庫県の「夢王」は香港内でよく見かける日本産鶏卵のブランドです。

香港人の健康意識は今後も向上すると見られますので、高品質なイメージがある日本産鶏卵は人気が続くと思います。

果物

日本産果物は品質や味が世界各国で評価されており、香港でも人気があります。日本の果物の2大輸出先は台湾と香港で、輸出総額で見ると、台湾が香港を上回っていますが、詳細を見ると、台湾への輸出はりんごが輸出総額の大半を占めています。一方で、香港へは様々な種類の日本産の果物が万遍なく輸出されていることが分かります。2021年、香港への輸出が多かったフルーツは金額の多い順に、りんご35.0億円、いちご29.4億円、ぶどう21.1億円、桃17.2億円、メロン9.3億円、なし6.6億円、みかん4.4億円、柿2.3億円でした。なかでも、いちご、桃、メロン、なし、みかん、柿は、世界の中で香港が一番のお得意先となっています。

今まで、香港人が日本産の果物を購入する目的は、ほとんどの場合は自宅用でしたが、近年日本産の果物をビジネスの取引先や友人にプレゼントするケースも多くなってきました。スーパーや小売店では日本産フルーツギフトセットや果物詰め合わせの販売が増えてきました。

香港では日本のお中元やお歳暮のコンセプトはないですが、春節、中秋節とクリスマスに知り合いに贈り物をあげることがあります。例えば中秋節では月餅を贈ることが多いですが、月餅は茹でたアヒルの卵の黄身や小豆餡、ハスの実の餡などを入れているので、不健康と思われる場合もあります。そんな時、月餅の代わりに、日本産果物を贈ることが考えられます。



上下：香港内のスーパーでは日本各地の果物を販売している（筆者撮影）



牛乳



上下：日系スーパーだけでなく、ローカルスーパーでも日本産牛乳を販売している（筆者撮影）



農林水産物貿易統計の発表によると、2021年の牛乳・乳製品の輸出額は244億円となり、過去最高を記録しました。輸出額の約9割がアジア向けで、そのうち香港向けは42.8億円（8,416トン）と、全体の17.6%でした。

香港では日本産牛乳や乳製品をよく見かけます。特に牛乳は日系のスーパーだけではなく、ローカルのスーパーでも扱っています。しかも値段は香港産のものと同様です。

香港人が日本産牛乳を選ぶ理由として、まずは安全安心ということです。日本産食材は常に安心して食べられるというイメージがありますので、日本産の牛乳もそのような感じを消費者に与えていると思います。そして、日本産牛乳は脂肪分の割合が高く、コクがあるのがその魅力です。

日本産牛乳は牛乳の栄養分のひとつである脂肪分の割合をパッケージ上に表示したものが多く、例えば「北海道特選3.6牛乳」や「富良野特選3.7牛乳」などです。消費者はその数字を見れば、牛乳が濃厚で美味しいと連想できます。また、多くの「茶餐廳（チャーチャーンテン、喫茶、軽食を兼ねた一般向けの飲食店）」ではその濃厚な牛乳を使って、卵焼きを作ることを売りとするところもあるので、日本産牛乳が香港で人気であることが分かります。

焼き鳥



上下：手羽先などの定番ものだけではなく、鳥の臓物が好きな人もたくさんいる
（筆者撮影）



明治時代に入ると、焼き鳥の屋台が日本で登場し、高度経済成長時代の昭和30年代にアメリカから安価なプロイラーが入ってくるようになると、焼き鳥は大衆料理として一気に日本中に浸透していきました。

香港人は香ばしい食べ物が好きですし、ビールや日本酒を飲みながら、美味しい焼き鳥を食べることもストレス発散の一つなので、香港でも焼き鳥屋がたくさんあります。お店も一般消費者向けのローカル焼き鳥屋から食通や富裕層向け、日本人の料理長が仕切った本格的な焼き鳥屋があります。提供するメニューは似たようなものかもしれませんが、それぞれの値段は大きく違います。夜一人当たりの単価はローカルのお店だと200香港ドル（約3,300円）から、高級焼き鳥店だと単価が約600香港ドル（約9,900円）になるところまであります。ちなみに、東京の恵比寿や銀座の焼き鳥店を出している「希鳥」の海外一号店が昨年6月に中環（セントラル）でオープンしましたが、提供するおまかせコースメニューはなんと1,000香港ドル（約16,000円）で、日本の本店の倍くらいの値段になります。

ところで、「焼き鳥」は鳥肉にタレや塩などをつけてあぶり焼いたもので、「やきとり」は鳥肉、鳥・牛・豚などの臓物を串焼きしたものを言うそうです。香港人は欲張りで、一回の食事で色々なものを食べたいので、今までは「やきとり」店が多かったかもしれませんが、「専門店」というコンセプトが流行っている昨今、「焼き鳥」店もたくさんオープンしました。

うなぎ料理

日本のネットリサーチ会社が日本の消費者に好きな和食のメニューを聞いたところ、上位は「寿司」、「刺身」、「天ぷら」と「うどん、そば」で、男性では「うなぎ」の比率が高かったことが分かります。実は香港でも「うなぎ」が好きな消費者がたくさんいます。私もよく友達に「香港はどこで美味しいうなぎ丼が食べられますか」と聞かれます。

日本では暑い時期を乗り切るために、栄養価の高いうなぎを食べていて、特に土用の丑の日にうなぎを食べる習慣がありますが、香港では土用の丑の日の概念がないですし、暑い時期にうなぎを食べる傾向もありません。香港人は自分の好きなタイミングでうなぎを食べています。

従来、香港で食べられるうなぎはうなぎ丼が一番多くて、食べられる場所も一般の和食料理店になりますが、二、三年前からうなぎの専門店が続々と出てきました。しかもうなぎ丼やう巻きなど定番料理だけではなく、うなぎの白焼、うなぎの蒲焼、なぎ肝の串焼きなど香港ではまだ珍しいメニューも提供しています。



上下：うなぎを使った料理が人気（筆者撮影）



すき焼き

以前のレポートでも書きましたが、香港人は欲張りで、お鍋にたくさんの具材を入れる傾向があるので、日本風のしゃぶしゃぶのように具材が限られているものは物足りないと感じる人もいます。また、中華料理でも火鍋料理がありますので、わざわざ日本料理店でしゃぶしゃぶを食べる必要が感じられないことがあります。しかし香港ですき焼きを探している消費者は実際はたくさんいると思います。

しゃぶしゃぶは昆布などで出汁をとったあっさり系の割り下の中で牛肉を泳がすように浸しながらサッと加熱して食べるものであるのに対して、すき焼きの割り下は醤油、みりん、酒などがベースのこってりとした味わいです。香港人は香ばしい物を好むので、しっかり味がしみ込んだ濃厚なお肉を卵と絡ませて、口の中でとろける舌触りがたまらないと感じる香港人も少なくないと思います。

以前は香港ですき焼きが食べたい場合、日本料理店でしか食べられませんでした。6年前からようやく香港ですき焼き専門店が出てきました。なお、この数年間、すき焼き専門店の数も増えてきて、現在日本食激戦区と言われている香港には5軒ほどのすき焼き専門店があります。しかも、お店の数もこれから増えて行くと思います。



すき焼き専門店が続々オープン（出所：<http://sukiyakimori.com.hk/>）



ローカルスタッフも丁寧にすき焼きを焼いて（筆者撮影）



日本産和牛と日本産鶏卵のコンビネーションがピッタリ（筆者撮影）

【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
海外フィールドマーケター（香港）

チャン・ドミニク・ゲリー（Dominic Gary Chan）

2003年～2007年日本での留学・就職経験後、香港駐在日本人向けのフリーペーパーや訪日観光のフリーペーパーの発行と運営を行う。現在は主に飲食店の宣伝サポートや在香港日本人コミュニティ向けに情報発信を行う。香港の日本語情報誌（食品業界を含む）の営業および編集長兼社長としての経験から、現地飲食関係に幅広いネットワークを持つ。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェットロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェットロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。