

『FOODEX JAPAN 2019台湾パビリオン記者発表会』当日レポート

過去最大規模となる計142社による“SNS映え”をテーマにした食品が集結 ～2019年注目の台湾フードは“穀物のルビー”とよばれるスーパーフード「台湾キヌア」～

中華民国對外貿易發展協會（本部：台湾台北市、会長：黄 志芳、以下：TAITRA）は、3月5日（火）から4日間にわたり幕張メッセにて開催中のアジア最大級の食品・飲料専門展示会『FOODEX JAPAN 2019（第44回国際食品・飲料展）』に、過去最大規模となる計142社の台湾業者による“ばえる、台湾フーズ。”をテーマにした様々な台湾農産食品が味わえる台湾パビリオンを出展しました。その出展に伴い、『FOODEX JAPAN 2019 台湾パビリオン記者発表会』を実施しました。



『FOODEX JAPAN 2019 台湾パビリオン』は、Hall 4にて設置され、『FOODEX JAPAN 2019（第44回国際食品・飲料展）』全体で3番目に大きい規模となるパビリオンです。マンゴーやパイナップルなどの台湾を代表する熱帯野菜・果物、水産品、蘭を展示する台湾農産品イメージエリアや、台湾で人気の洋菓子やスイーツの製作実演と試食が楽しめるベーカリーイメージ館などを用意しました。

その出展に伴う記者発表会では、TAITRA黄志芳董事長、駐日代表謝長廷大使、台湾国内5県の代表に加えて、料理研究家の井澤由美子さん・台湾ベーカリーを手掛ける鄒致誠シェフが登壇。冒頭の挨拶では、黄志芳董事長は「FOODEX JAPANは今年で44回目の開催となりますが、毎年台湾パビリオンは出展しており、これは日台の密接な関係を証明しております。味覚や視覚を通して、台湾を代表する食品を日本の皆様にアピールしたいです。」とコメントし、近年特に台湾フードが人気を集めている日本への期待感の高まりが伺えました。さらに台湾国内5県おの各代表はそれぞれ「高雄市は、安心・安全かつ、心を込めて食品をご提供しております。」「屏東県は、水産と畜産がとても盛んです。是非お越しください。」などとコメントし、台湾産食材の魅力をアピールしました。

特別ゲストによる対談では、2019年注目の台湾フードとして『台湾キヌア』を紹介。『台湾キヌア』は、古くから台湾国内の先住民族により栽培されており、穂が出てくると、赤、オレンジなど鮮やかに色づくことから、『穀物界のルビー』呼ばれています。鄒致誠シェフは、「『台湾キヌア』は、高い栄養価はもちろん、色味が非常に鮮やかなインスタ映えするスーパーフードとして、台湾国内で大きな注目を集めています。白米と一緒に炊く食べ方が特に流行しており、台湾と同じように日本でも流行してほしいです！」とコメントし、『台湾キヌア』が国内でトレンド食材として注目されている様子が伺えました。井澤由美子さんは、「台湾キヌアは見た目が色鮮やかで目を引くことに加えて、とてもヘルシーで効能も高いため、女性からの人気期待できると思います。」と述べ、『台湾キヌア』が今後日本でも流行する可能性を感じていました。また、当日のご試食用商品として、国内外で数多くの賞を受賞する鄒致誠シェフによる台湾式ベーカリー『紅藜香蕉酥』と『火龍果磅蛋糕』、井澤由美子さんによるオリジナルメニュー『台湾キヌアと桜海老の散らし寿司』をご提供。当日の来場者からは、「バナナやドラゴンフルーツなど台湾フルーツの甘みを感じられる」、「台湾キヌアの食感が酢飯とマッチしており、自宅でも作ってみたい」といった声が挙げられました。



台湾ベーカリーを手掛ける 鄒致誠シェフコメント

『台湾式ベーカリー』は、台湾ならではの中華と西洋をミックスした手法が特徴のパンや焼き菓子です。今回は、ドラゴンフルーツやバナナをたっぷり使用した『紅藜香蕉酥』と『火龍果磅蛋糕』の2種類を提供し、熱帯野菜・果物のパラダイスとしての台湾の多様性を表現しました。また、『紅藜香蕉酥』は、現在台湾でブームとなりつつある『台湾キヌア』を使用しています。『台湾キヌア』は、通常のキヌアよりも鮮やかな色味がインスタ映えすること、食物繊維やアミノ酸を豊富に含んでいることから、現代人の食生活に最適なスーパーフードとして人気を集めています。台湾式ベーカリーだけでなく、サラダやスープなど様々な料理に活用されています。このイベントを契機として、日本でもより多くの人々に台湾フードをお楽しみいただければと思っています。



料理研究家 井澤由美子さんコメント

台湾料理は、日本でも近年流行しているタピオカを始め、生薬でもある茎を煮出して作られる仙草ゼリーなど、身体に優しいスイーツやお料理がたくさんあり、昔からとても大好きです。今回は、栄養価の高いスーパーフードとして台湾でも人気を集めている『台湾キヌア』を使用したメニューを考案しました。『台湾キヌア』は、普通のキヌアよりも鉄分が豊富で女性に嬉しい効果がある点が特に気に入っています。雑穀米とあわせて炊いたり、コロッケや煮物と混ぜてお肉の代わりに活用するのもおすすめです。今回のメニューは、台湾キヌアに日本テイストを加えている点や美容や健康に良い組み合わせである点がポイントです。当日ご試食された方からは、「日本を代表する食材と台湾を代表する食材の組み合わせが素晴らしい。」、「とてもさわやかな口当たりで、スイーツのイメージの強いタピオカの新しい味わいを発見できた。」など好評をいただきました。今後も、魅力的な台湾の食材を、発酵食と薬膳を組み合わせたオリジナルのメソッドに活用し、体を元気にするレシピを提案していきたいです。



TAITRA 黄志芳董事長コメント

就任以来、特に対日貿易に力を入れて取り組んでおり、台湾フードの魅力を広く日本の皆様に広めることを目指してまいりました。近年日本では、2018年ブームとなったタピオカドリンクをはじめとして、台湾フードを多くの方に注目していただきとてもうれしく思います。今年は、“ばえる、台湾フーズ”をテーマに、過去最大となる142社に参加していただきました。台湾の対日輸出主力製品である蘭・果物・野菜・水産品はもちろん、台湾内で人気を集めている「台湾式ベーカリー」やスーパーフードの『台湾キヌア』の魅力を少しでも日本の皆様にお伝えしたいです。



料理研究家 井澤由美子さん考案メニュー

料理名：台湾キヌアと桜海老の散らし寿司（タピオカと金針菜の甘酢漬け入り）

材料：台湾紅キヌア、もち米、黒米もち米、うめ麴、タピオカ、甘酢、乾燥金針菜、桜エビ、ごま油、山椒油、しそ、菊の花

手順：①もち米、黒米もち米を炊く。炊いた後、うめ麴（甘酢）を混ぜる。②タピオカを水に戻して茹で、ザルに上げて冷水で冷まし、甘酢に漬ける。乾燥した金針菜を水に戻し、甘酢に漬ける。③桜エビをごま油と山椒油で炒る。しそを刻み、菊の花と盛り付ける。



台湾キヌアとは

『台湾キヌア』は、古くから台湾国内の先住民族により栽培されており、穂が出てくると、赤、オレンジなど鮮やかに色づくことから、『穀物界のルビー』と呼ばれています。近年では、その高い栄養価から美容と健康に効果を発揮するスーパーフードとして、NASAの宇宙食に使用されたり、お米やサラダに混ぜて家庭で楽しめる袋入りの家庭用商品としての販売や、ベジタリアン向けのレストランでの提供など、台湾国内で大きな注目を集めています。