

## 漁港に向かう訪日「フーディーズ」 魚さばき体験魅了

2018年1月15日 6:30 [有料会員限定]

訪日外国人が各地の漁港に相次ぎ出沒している。地元客らに混じって地場の旬の海鮮を味わったり、包丁で実際に魚をさばいたり。東京の築地市場とは違った食の体験が楽しめることが魅力だ。食にこだわる訪日客は「フーディーズ」とも呼ばれ、多少のアクセスの悪さをもものともせず、美食を求めて、全国各地に広がろうとしている。

### ■ハマチをさばいて刺し身、ムニエルに

羽田空港から空路で約1時間半、大阪駅から特急で2時間半かかる鳥取。2017年12月の週末、カニ目当ての観光客も多い鳥取港の海鮮市場「かろいち」の一角で、13人の外国人観光客のグループがはしゃいでいた。

地元の漁協関係者が先生役となり、通訳を通じて包丁を使った魚さばきを実演。参加者は目の前に置かれたハマチに悪戦苦闘しながら、2時間ほどかけてさばき、最後は刺し身やムニエルにして味わった。中国人の30歳代女性は「プロから魚についていろいろ学べてよかった」といい、シンガポール人の30歳代女性も「自分で魚さばきができるなんて。すごい体験だった」と満足げだ。



訪日外国人は魚さばき体験に興奮気味(鳥取市)

関西国際空港にほど近い、忠岡漁港（大阪府忠岡町）。イタリアから来た20代女性は初めて乗ったという漁船に大興奮。下船して向かった岸和田漁港ではガッチョという白身魚の天ぷらを味わった。「日本に来て一番楽しかった」。

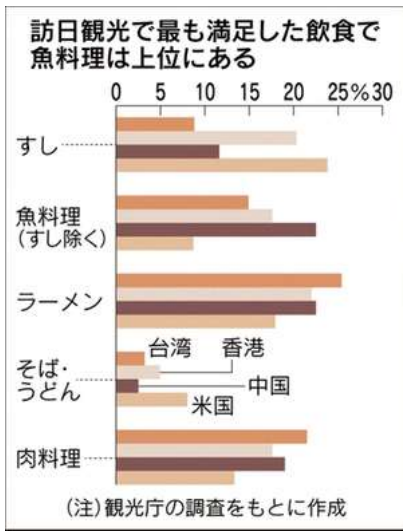
神奈川県三浦市の三崎港も年々、名物のマグロ料理を目当ての外国人客が増えている。広島市の広島港では地元産のカキを炭で焼いたりしてその場で提供したりする「ひろしまみなとマルシェ」を月2回開き、毎回数十人規模の外国人が訪れる。インバウンドの間では、北海道の函館港、富山県の氷見漁港、和歌山県の勝浦漁港などの人気も高い。

### ■ネット情報充実し、動線ができた

郊外や地方の漁港に足を伸ばす訪日客が目立つようになってきた背景について、インバウンド消費に詳しいコンサルタントのルース・マリー・ジャーマンさんは「ネット情報の充実が大きい。もともと大都市以外に行きたいというニーズはあったが、ここにきて動画を含めて情報量が格段に増え、地方への動線ができてきた」と指摘する。民泊仲介サイト「エアビーアンドビー」に登録する地方の物件の増加もこうした傾向を後押ししているという。

もともとインバウンドにとって、食は日本観光で最も楽しみにしているものの1つ。中でもすしや魚料理の人氣は高く、観光庁の調査では、最も満足した飲食は米国人はすし、中国人は魚料理だった。

博報堂DYグループの企画会社、ワンダートランクの岡本岳大共同代表は「フーディーズと呼ばれるグルメを目的とした観光客は世界各地に多く存在し、食をテーマにした旅行のポテンシャルは大きい」と話す。



こうした流れに乗ろうと、企業も動き出しており、ANAグループでは各自治体と連携しながら食など地元の食材や観光源を生かして地方都市へ外国人観光客を誘客する取り組みを始めた。セリの見学などに取り組む漁港がある一方、業務の妨げになることを懸念して閉鎖的な漁港も少なくないのが現状だ。ただフィーディストの心をくすぐる体験や取り組み次第では、東京・築地一極集中から地方の漁港へというインバウンドの流れは一層広がる可能性がある。

(企業報道部 志賀優一)