

令和4年度 第五回「食を通じた地域のプロモーション・交流事業」を 福岡県北九州市で開催しました！

令和4年度第五回目は、ABC Cooking Studio Worldwide Limited (以下「海外ABC社」という)の香港スタジオにおいて、香港スタジオの生徒及び中国(香港)に対して訴求力の高いインフルエンサーをお呼びし、北九州市をPRする「食体験イベント」を実施しました。

本来であれば、海外ABC社の生徒を日本に招いてツアーを行うところでしたが、新型コロナウイルス感染症による「入国制限・行動制限」の影響を鑑み、料理体験を通じて参加者に北九州市の「食」を体感していただくと共に、観光情報の提供を行うなど地域の魅力を発信するイベント形式としました。

本イベントでは、北九州市の名物である「かしわめし」の料理体験を行いました。「かしわめし」は炊き込みご飯の調理法もありますが、今回は、鶏の出汁で炊き込んだ米飯の上に、甘辛く煮た鶏肉・錦糸卵・海苔を斜めの線を描くように盛り付ける、古くから駅弁としても愛されているスタイルで調理しました。

<概要>

- ・日 時 2023年3月6日(月) 12:00~13:35 (日本時間 13:00~14:35)
- ・場 所 香港太古城 Cityplaza スタジオ
(住所: Shop 148, Cityplaza, 18 Taikoo Shing Road, Taikoo Shing)
- ・参加者数 16名(生徒12名、インフルエンサー4名)
- ・料理内容 北九州市名物かしわめし

<イベントの様子>

北九州市の紹介

パワーポイント及び動画を用いて、北九州市の名所や名物について紹介しました。



香港太古城 Cityplaza スタジオの様子



北九州市観光課 福山係長
(北九州市の料亭「三笠屋」から中継)

料理体験

北九州市出身・香港在住の本山太一郎シェフが講師として当イベントに参加しました。本山シェフから錦糸卵の切り方や鶏そぼろの調理の説明があると、生徒は本山シェフの調理の様子を写真や動画に収めながら熱心に聞いていました。その後、手順通りに料理体験を行いました。



本山太一郎 シェフ



料理体験の様子

試食

「かしわめし」は冷めてから食べる方が美味しいことから、生徒やインフルエンサーには少量を試食してもらい、残りは自宅で味わっていただきました。

また、試食中には本山シェフから北九州市のブランド魚である「藍の鱒」や、「関門海峡たこ」がふるまわれ、北九州市の地酒である皿倉（純米吟醸）とともにご賞味いただきました。





試食の様子



本山太一朗シェフのふるまい (藍の鱈、関門海峡たこ)

産地中継

北九州市の老舗料亭「三笠屋」から、北九州市の地産料理を紹介いただきました。ヒラメやイカの造り、タコの炊き込みご飯、サワラのたたきや桜蒸し、牡蠣グラタンなど、豪華な海鮮メニューが並び、最後には料理に合う日本酒のPRもありました。

本山シェフの父でもある「三笠屋」店主の明るいお人柄もあり、北九州市は海鮮が新鮮で豊富である、ということを実感できる中継となりました。北九州市の名物を味わうだけでなく、地元の人と交流し、北九州市ならではの魅力に触れてみたいような内容を発信することができました。



北九州市の料亭「三笠屋」からの中継の様子



北九州市の地産料理

レクリエーション

北九州市にまつわるクイズを実施しました。皆さん積極的にクイズに参加され、クイズの正解者には景品として、江戸時代から続く伝統的な織物「小倉織」のリボンバッグが贈呈されました。また、参加者全員には「ネジチョコ」、「門司港焼きカレー（レトルト）」、「金平糖」など、北九州市の銘菓や名物がお土産として配られました。



クイズに参加する様子



お土産



小倉織リボンバッグ

<担当者所感>

今回のイベントでは、北九州市について学びながらご当地名物を調理することで、参加者たちの北九州市への訪問意欲向上に繋げることができたと感じています。名物でありながら個人でも調理しやすい「かしわめし」を家庭で再現する度に、北九州市を思い出していただけると期待しています。

また、本山シェフが出演したことにより調理にパフォーマンス性が加わったこと、本山シェフの御実家でもある老舗料亭「三笠屋」で北九州市の地産料理が紹介されたことにより、イベントとしての一体感が生まれました。

その結果、「かしわめし」だけでなく、北九州市の四季折々の上質な海の幸の魅力を伝えることができたイベントとなりました。クリアとして初めての実施形式でしたが、調理やレクリエーションを楽しむ生徒の様子を見ると、効果的に実施できたのではないかと感じています。

イベント後には、参加した4人のインフルエンサーがそれぞれのSNSで体験内容を発信しています。SNSからの情報取得のほか、参加した生徒からの口コミも相まって、将来的なインバウンド誘客促進や、食の海外販路開拓に繋がるものと期待しています。



イベント終了時の様子

<参考①> イベントタイムテーブル

香港時間 ※実績	内容
12:15～12:25	北九州市の紹介 (プレゼンテーション)
12:25～13:20	かしわめしの調理、シェフ・本山太一朗シェフのふるまい
13:20～13:30	試食
13:30～13:40	北九州市とスタジオとの中継
13:40～13:50	レクリエーション

<参考②> インフルエンサー

- 1) Coins <https://www.instagram.com/coinsb/>
- 2) Kristin <https://www.instagram.com/handsupforfood/>
- 3) Josephine <https://www.instagram.com/josephinejim/>
- 4) 和泉素行 <https://www.facebook.com/hongkongsoko/>

<参考③> 参加者アンケート結果

北九州市の観光地やグルメについてアンケートを行いました。結果は[こちら](#)からご覧いただけます。