

イタリア ミラノ視察レポート

# イタリアとの ビジネス交流を進めるために

「ミラノを訪問して」

福井商工会議所 理事・事務局長 高見和宏

禅と精進料理で福井をアピール

10月末、福井県主催のミラノ万博観光PRと福井の食と工芸商談会に参加した。

「食」がテーマのミラノ万博には150カ国が参加しており、各国パビリオンでは創造あふれる展示が披露されていた。中でも日本館の人気はトップクラス。入場9時間待ちになったこともあったそう

だ。全会期中の日本館来館者数は22.8万人、これは入場者全体の1割が訪れた計算で



万博日本館にて熱気あふれる福井プロモーション

ある。イタリアでは空前の日本食ブームで、ミラノ市ではピッツェリアの数より日本食レストランの方が多いと言われるほどだ。しかし、市内に約250店あるうちの9割以上は中国系で、日本人経営は7店ほど。まだまだ少ない状況で、本物を求めるニーズも多く、今後の市場性は高いと見られている。

さて、この万博日本館で、福井県は「禅（ZEN）」と精進料理の「福井」をメインに、永平寺の座禅体験やおぼろ昆布かき実演など他県と差別化したコンセプトでPRを行い、期間中1万8千人が訪れた。県産コシヒカリのおにぎりや地酒も振る舞われ、来館者からは「ポーノ、ポーノ（おいしい）」と歓声も上がっていた。  
食は文化であり、地域の風土

も合わせてどう打ち出すが重要。「禅」に込められた倫理観、厳かさとともに福井が持つ「あたたかさ」は十分伝わったのではないだろうか。

イタリアからの観光誘客は  
若い世代向けがカギ

福井が課題とする観光政策面で有識者と意見交換も行った。イタリアは観光資源に恵まれていたため、あまり観光政策に力を入れてこなくても成り立っていたが、今後は客数の増加に加え、消費額増加への対策を必要としているようである。

一方、イタリア人が日本を旅行する際に求めるのは、美しい景色、温泉、伝統工芸。そして欠かせないのは「和食」とのこと。これまでに「和食」・「寿司」・「天ぷら」というイメージが強かったようだが、今回の万博では「バーチャルレストランシアター」で日本の様々な「和食」を知ったイタリア人も多いようだ。今後のターゲットは、日本のアニメ文化に触れて育ったイタリアの若い世代をどう引き付けるかが課題だと助言もあった。

ビジネス交流の推進に向けて

福井県としては万博を契機に今後、イタリアへの販路開拓、来福する観光客増が課題。ミ



レストラン、バイヤー、旅行関係者へのプレゼンと交流

ラノ市内で開催した「ふくいの食と工芸の商談会」では、レストランやセレクトショップバイヤー、旅行ガイドやwebクリエイターなど約100名を集め、本県のプロモーションを大々的に行った。それぞれに商品や本県への関心には手応えを感じるものの、競合ひしめく国際都市ミラノで福井をもっと売っていくためには、さらなる調査研究が必要である。そのためにも継続的な交流、ネットワークづくりが必要であり、今回の訪問で現地ミラノ商工会議所とも懇談し、次年度もビジネスミツシヨンの派遣など交流を進めていくことも約束した。