

山形県ハルビン事務所だより

平成28年8月号

第27回中国ハルビン国際経済貿易商談会開催！

～ 多くの中国人が山形県ブースを訪問 ～

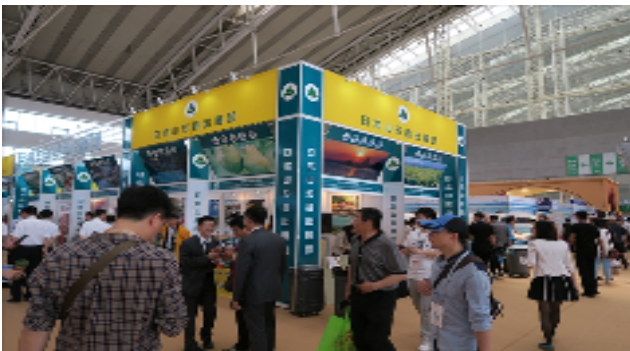
6月15日～19日の日程で、第27回中国ハルビン国際経済貿易商談会及び第4回中国国際新素材産業博覧会がハルビンで開催されました。会期中には102の国・地域より約20万人が訪れ盛況を博しました。

山形県では、参加出展企業を募集し山形県出展団として1996年(第7回開催時)から毎年参加しており、21回目の参加となる今年は12社・団体が出展しました。これは、新潟県や北海道などが出展している日本ブースの中では最多の出展規模になります。

外国企業の出展ブースは、昨年と同様にメイン会場のA館に割り当てられ、その中でも山形県ブースはA館のメイン通り沿いという来場者が一番多い目立つ場所に配置され、多くの中国人が来場し関心を集めました。

山形県の出展品は、日本酒、梅酒、醤油・味噌などの調味料、そば、うどん、つや姫などの食品の他に、けん玉、笹野一刀彫、畳などの工芸品も展示し、即売も行いました。その他、水田ほ場整備システムの展示、プロペラ、塩蔵山菜水煮用製剤、産業配管用閉塞防止パイプブレーター、アクアリウムろ過材など多種多様な商品を出展しました。食品などの県産品だけでなく、水田ほ場整備システム、アクアリウムろ過材なども来場者の関心を集め、何度も現地のテレビやラジオ局などマスコミからの取材を受けました。

今回のハルビン国際経済貿易商談会は来年度開催(日程未定)となりますが、中国市場への販路開拓などに興味がありましたら、是非ご連絡ください。



※メイン通りに面した山形県出展団ブース



※県産品の展示即売も実施した。

一生を決める高考！

中国では、6月7日～9日の日程で高考(普通高等学校招生全国统一考試)が行われました。高考とは日本でいう大学入試センター試験にあたります。中国では大学毎の2次試験・専門試験が無いので、高考の結果によって大学の合否が決定します。

日本以上の学歴社会である中国では、この高考の結果により入学できる大学が決まり、良い大学ほど就職も有利になるとのことです。1回の試験により自分の一生が決まってしまう、一生の中で一大事とすることで「一考定終生」とも言われます。

試験日の会場周辺は見送りの親などでごった返すため、警察が総動員し交通整理などを行います。試験期間中はほぼ全ての警察が会場周辺の

～ 日本以上に大学試験は白熱します ～

整理にあたるため、一般の道路などの交通整理の人がいなくなり渋滞になることもあります。

今年の黒龍江省では約18万人(文系：7万人、理系：11万人)が受験したとのこと。



※大学入り口に集まる受験生の家族たち

距離は新潟空港から 2 時間 15 分でも、通信手段の発達により、事務所はいつも県民のそばにいます！

山形県ハルビン事務所だより

中国各地で山形県を PR ！！

～ 山形県の知名度 UP を目指しています ～

4 月 15 日に北京市の日本国大使公邸にて「Enjoy Nippon！」が開催されました。このイベントには日本、中国の政府・企業関係者、各国大使館、報道関係者など 1,200 人以上が参加し、公邸イベントでは過去最高数を記録しました。ハルビン事務所からも職員が参加し、県産品展示と観光パンフレットを使い山形県の PR 活動を行いました。また、会場内で提供された料理に使われたお米は全て全農北京代表処より提供された「つや姫」が使われました。

来場者の中には、山形県に旅行に行った経験がある人が見られ、全員が山形県で一番印象に残っているのは樹氷とのことです。また、展示県産品の中ではつや姫への関心が非常に高く、北京だとどこで購入できるのかという問合せが多く寄せられました。



※北京大使館の山形県ブース

また、翌日からは天津市のスーパー「易疆通保税商品展銷中心（EJT）」で山形県産品プロモーションを実施しました。県産品では特に調味料や日本酒が関心を集めました。ただ、山形県の日本酒の銘柄を知っている人はなかなかおらず、中国での山形県の知名度 UP に努める必要があると感じました。

今後もハルビン事務所では中国各地のイベント等に参加し、積極的に山形県の PR 活動を行い、山形県の知名度 UP につなげていきたいと思えます。

また、各イベントでは PR の他に山形県産品の販路拡大にも努めています。こちらにもご興味ありましたら是非ご相談ください。



※EJT の日本酒販売コーナー

おすすめのハルビン料理！

ハルビンの有名なお土産品としてハルビンソーセージ（紅腸）があります。ハルビンソーセージは全国的に有名で、観光で訪れた中国人などもお土産としてよく買っていきます。また、町の至る所でソーセージを販売しているのを見かけますが、「秋林公司」と「哈肉联」のソーセージが特に美味しく有名です。

時間をかけて薫製する伝統的な製法によって作られたソーセージは肉の香りが良く、ニンニクで味つけされて酒の肴としても最適です。

～ ハルビンソーセージ(紅腸) ～

ただし、肉類は日本への持ち込みができないので、皆さん、是非ハルビンを訪れて直接味わってみてください！！



※多くの種類のあるハルビンソーセージ