

チリ産レモンが日本の夏を爽やかに演出 チリ果物輸出協会がプロモーションイベント開催

チリ柑橘類委員会は7月25日（木）、今が旬で日本の夏を爽やかに彩るチリ産レモンの消費を促し、その品質と特性について認識を高める目的で、報道関係者および業界関係者を対象に東京でプロモーションイベントを開催しました。チリ柑橘類委員会は、チリ果物輸出協会（現名称：Frutas de Chile/ 旧名称：ASOEX）内の組織です。

冒頭の挨拶で同協会のイバン・マランビオ会長は「私自身が日本を訪れるのは今回が初めてですが、チリの果物業界にとって日本市場がこれほど一貫して揺るぎない貿易相手国となっている主な要因をより深く理解したいと思っています」と述べました。

2023年9月から2024年7月に、チリは世界に230万トンの生鮮果実を輸出しており、そのうち71.4万トン以上がアジアに輸出され、総輸出量の31%を占めています。また、同期間に全世界に5.1万トンの生鮮レモンを輸出しており、そのうち23%が日本向けであり、日本はチリ産生鮮レモンの輸出先として米国に次いで2番目に重要な市場となっています。

イベントでは駐日チリ大使館レイス・アルベルト・パルマ公使がチリの多様な気候帯について説明し、農業や果樹栽培の発展に理想的な地中海性気候を強調しました。アタカマ砂漠、アンデス山脈、パタゴニア地方、太平洋に囲まれた地理的条件のおかげで、チリは世界有数の食品輸出国となっています。「チリの輸出食品は日本の食品安全と品質の要件を満たしています。チリ産レモンは日本市場において特に重要なため、今回のような活動を通じてチリとそのレモンの地位をさらに強化することを目指しています。」

続いてチリ柑橘類委員会モンセラート・バレンズエラ常任理事が下記のように述べました。「チリ産レモンの最大の利点は日本の夏に旬を迎えることです。チリの高品質な柑橘類は、爽やかなレモンの需要が高まる6月中旬から10月まで出回り、この時期の日本の生鮮レモンの総輸入量の70%以上をチリ産が占めています。」

次に、会場となったストリングスホテル東京インターコンチネンタル（東京・品川）の総料理長、オリヴィエ・ロドリゲス氏がチリ産レモンの万能性や特徴について「中型サイズで果汁を多く含み、種が少なく皮が薄いのが特徴です」と説明しました。続いてチリ産レモンの汎用性を紹介するため、チリ産レモンを使った様々な料理、デザート、ドリンクが提供されました。（詳細は次ページ参照）

業界関係者に向けて開催されたワークショップでは、モンセラート・バレンズエラ常任理事が、日本への輸出国別生鮮レモンの月間供給量や2024年のチリ産レモンの輸出予測を発表し「今シーズンはチリ産レモンの世界への輸出货量は若干増加すると予測しています。果実の品質や色づきも良く市場の動きと反応も全般的に良好です」と述べました。

チリ果物輸出協会は、このようなプロモーションを通して、安全で高品質なチリ産レモンをより多くの日本の消費者に訴求し、さらなる消費拡大を図っていく方針です。

チリ産レモンのデータ：チリ柑橘類委員会は、チリ果物輸出協会（Frutas de Chile）内の委員会で、同メンバーはチリの柑橘類の生産者/輸出業者の73%を占めています。チリの2023年のレモンの総輸出量は67,544トンド、日本はアジア最大の貿易相手国であり、2023年の対日輸出货量は17,028トン、2023年6月～10月の日本の生鮮レモンの総輸入量の70%以上をチリ産が占めています。

チリ産レモン プロモーションイベント 特別メニュー

冷製タパス

レモンドレッシングで味付けしたサーモンタルタルと黄色ズッキーニとフォカッチャのトースト



トムヤムクンのパンナコッタ レモン風味



温製タパス

レモンクラストをのせた帆立貝のロースト ポワローのアラクレーム チリ産レモン&ヴァニラクリームソース



煮込んだ鶏肉と砂糖漬けのレモン、チリ産レモンとバーベナのソースを詰めたラビオリ



デザート

チリ産レモンとハニーシロップの“あんみつ”



* 上述の特別メニュー以外にもチリ産レモンをふんだんに使った数々の料理やデザート、ドリンクが提供されました。

チリ・フレッシュフルーツキャンペーン事務局 (株)旭エージェンシー内

E-mail : uneme@asahi-ag.co.jp