

【こおりやま広域圏農産物等輸出創出事業】

## 郡山産鯉の真空急速冷凍実験成功！

～ベトナムホーチミン市の

現地バイヤー向け試食会で好評を得ました～



ターゲット 2.3

2023年12月19日

郡山市農林部  
園芸畜産振興課  
課長 植木 一雄

TEL：924-3768

SDGs ターゲット 2.3 「小規模食料生産者の農業生産性及び所得を倍増させる」

この度こおりやま広域圏農産物等輸出創出事業の一つとして、12月7日（木）にホーチミン市内の日系レストラン「YAKUZEN」にて現地レストラン・小売店等のバイヤーを対象にした試食会「こおりやま鯉・健康食まつり」を開催しました。

イベントでは、今回初めて真空急速冷凍実験を行い輸送した鯉を活用した「刺身」や「カルパッチョ」、ベトナム人向けに味付けした「鯉こく」をはじめ、「うねめ牛のステーキ」、「あまざけカクテル」、「日本酒」、「ウイスキー」、「菓子類」など 15事業者の商品を活用したメニューを振舞いました。

複数の来場者から事業者に対し、取扱いに向けた商談希望が寄せられていることから、今後、アンケート結果などを各事業者にフィードバックし、郡山産鯉をはじめとした広域圏産品の本格輸出に向け営業活動等の支援を実施してまいります。

### 「こおりやま鯉・健康食まつり」について

開催場所	ホーチミン市内の日系レストラン「YAKUZEN」( <a href="https://yakuzen.vn/">https://yakuzen.vn/</a> )
開催日時	12月7日（木）15：00～16：30
来場者	54名（現地レストラン関係者、ディストリビューター、食品関連商社など）
参加者の声	<ul style="list-style-type: none"> <li>・鯉は競合他社のどこも持っていない商品であるため、取扱いに向けて生産量や価格を正確に知りたい。（日系和食店バイヤー）</li> <li>・真空冷凍により鯉のドリップを回避する技術が素晴らしい。（日系和食店バイヤー）</li> <li>・すべてのメニューがおいしい。そのまま店舗で出したいレベル。（現地カフェ関係者）</li> <li>・あんみつは現地の「チェー」に似ており、高級感があり絶品（現地飲食店バイヤー）</li> </ul>



賑わいを見せる会場の様子



ベトナム人来場者の試食の様子



2024（令和6）年に郡山市は市制施行100周年を迎えます！！

ひらけ 未来へ こおりやま



うねめ牛のパネルを読み込む来場者



鯉のカルパッチョ

### 郡山産鯉の真空急速冷凍実験について

令和 4 年度事業において、ベトナム向け郡山産鯉輸出可能性調査を実施したところ、現地バイヤーより高い関心を得たことから、今年度、「海外でも刺身で食べられる鯉」を目指し、市内養鯉業者「有限会社廣瀬養鯉場」と真空急速冷凍設備を整えている市内飲食店経営「株式会社フードビジネスジャパン」に協力いただき、今回初めて海外において鯉を生食で提供することに成功しました。

日常的に鯉料理が食されているベトナムにおいては、現地養殖されているものでも泥臭さが残るため基本的に熱を加えて食されることが多いとのことですが、当日「刺身」や「カルパッチョ」を試食した参加者からは「郡山の鯉は臭みがなく身が引き締まっておいしい。」「ベトナムでこれほどおいしい鯉が食べられるとは驚きだ。」など高い評価をいただきました。

### 有限会社 廣瀬養鯉場 会社概要



昭和 24 年（1949）4 月より郡山市大槻町の美女池にて「廣瀬養鯉場」として鯉の養殖を開始。平成 27 年（2015）廣瀬一臣代表就任。「採卵から加工まで」を一貫生産することをモットーとし、鯉の持ち味を生かした加工品には多くのファンがいる。

### 株式会社フードビジネスジャパン 会社概要 (<https://foodbusinessj.com>)

市内で和食料理店「和・郡山すが波」、鮮魚店「Sakanayadappe」を運営している。今回、「Sakanayadappe」で導入している真空急速冷凍設備を活用し、鯉の真空急速冷凍実験を行った。

### こおりやま広域圏農産物等輸出創出事業

郡山市は、日本貿易振興機構 福島貿易情報センター（ジェトロ福島）と共同で、郡山市及び近隣 16 市町村で形成する「こおりやま広域連携中枢都市圏（こおりやま広域圏）」の農産物や地域産品の輸出創出・拡大による地域経済の活性化を目的として、令和元年度（2019 年度）よりベトナム等を対象とした「こおりやま広域圏農産物等輸出創出事業」に取り組んでいます。