

【海外拠点】山口銀行青島支店、山口銀行大連支店、山口銀行香港駐在員事務所
【現地駐在】HD 銀行(ベトナム・ホーチミン)



【大連支店】

～中国進出企業インタビュー～中国における日本食のポテンシャルについて

1. はじめに

石川育夫さんは、大連で懷石料理店「温石」の料理長と大連日本調理師会の会長を務めています。2014 年に北京の「なだ万」から請われて中国へ進出。2019 年から 4 年ほど名古屋に帰られた後、2023 年 4 月より現在の温石に勤務されています。そんな石川さんに今回の日本産水産物の輸入再開についてお考えを伺いました。



温石料理長 石川育夫さん

2. インタビュー内容

Q 現在のお店や大連日本調理師会について

大連はとても親日的な街で、中国国内で最も日本語人材が多い地域です。日本食の人気も高く、居酒屋や鰻専門店、トンカツ専門店、寿司、ラーメン店等、数多くの日本食レストランがあります。そういった環境下、温石は高級料亭の位置付けにあり、法人の接待や中国人富裕層のご利用が多くあります。平均単価も比較的高いのですが、多くの方にご愛顧いただいております。

大連日本調理師会は会員数が 27 名で、日本人調理師を始め日本食にまつわる業界関係者の方が会員です。業界の情報交換や食育活動を通して日本食の普及活動を行っています。これら活動は 2024 年 3 月には在瀋陽日本国総領事館大連領事事務所より「在外公館長表彰状」を頂くなど、一定の評価を受けております。

Q 日本食の人気具合

中国では、主に大都市に日本料理店が集中していますが、近年では地方都市にも徐々に広がりを見せています。大都市では高級店や専門店が多く、地方都市では大衆向けの店舗が増えており、地域間で異なる発展の様相が見受けられます。

大連は海産物が豊富な港町であり、日本食に適した新鮮な海産物が容易に手に入ります。多くの日本料理店は、地元の新鮮な食材を活用して本格的な日本料理を提供しています。中国・大連には日本料理店が数多く存在し、消費者は様々なスタイルの日本料理を楽しむことができます。日本料理の特徴の一つがあっさりとした味付けとバランスのとれた食事構成で、健康意識の高まりに消費者は日本食を選ぶ傾向にあります。

Q 中国の輸入停止期間中の対応は

日本からは主にシマアジやブリ、マグロ、ホタテといった商材が長崎から空輸により輸入されていました。2023 年 8 月、東京電力福島第一原子力発電所の処理水放出開始以降、これらの食材は輸入禁止となりました。大連は水産物が豊富な地域であることから、代替

品を比較的容易に探すことができました。マグロはスペインやアメリカ・ボストンから輸入で代替しました。これらのマグロは日本産に比べてサイズは大きいのですが、味や品質面で劣る面があり、調理法を工夫する等して対応しました。

Q 日本水産物の輸入再開について

日本産水産物は二か国間で輸入再開に向けた協議が行われ進展を遂げていますが、期待と不安が入り混じる状態です。調理人であれば、日本産水産物を使用した高品質な料理が提供できるようになれば、顧客にもきつと満足してもらえんと思うかもしれません。一方で経営側からすると、物流コストと検疫要求による煩雑さ、再び停止になるのではないかという不安があります。価格帯の安い料理店であれば、再開しても日本産食材に切り替えるとは言い切れません。

Q 大連日本調理師会についてお伺いできますか？

中国・大連で料理人に限らず和食に関心のある方達と共に文化の向上を目指しイベントを行っています。日本から来る日本人調理師や起業家のサポートも行っています。調理師会にとって、日本産水産物輸入再開は期待と歓迎しかありません。日本の食文化を大連から中国の皆様伝える者としては、日本の高品質な食材の良さを多くの方に広めたいと思います。大連日本調理師会では、今後も日本料理を通じて地域社会とのつながりを深めるイベントを継続していく方針であり、活動に賛同し協力する会員を随時募集しています。※大連日本調理師会の連絡先：msr@katsunuma.com.cn



(マグロ解体ショーと手巻き寿司教室)

3. その他現地でのヒアリング状況（筆者及び大連支店行員による）

現在、日本食で使われている水産物は、日本以外の国からの輸入で賄われています。日本産水産物の再開は前向きにとらわれている反面で、政治的リスクやコスト、納期等の問題を内包していることから、そこまで期待をしていない面もあるようです。地元の水産卸売業者は禁輸期間中に代替品での商流が確立されてしまったこともあり、日本からしか手に入らないような希少な食材（高級ホタテ等）であれば、コストをかけてでも日本から輸入したいと考えているようです。

4. 終わりに

中国では日本食の普及によりかつては生魚を食べなかった中国人も寿司や刺身を好んで食すようになりました。これは中国 4000 年の歴史の中でも大きなインパクトを与えたといっても過言ではありません。日本食は中国において単なる“異国料理”の地位を超え、高品質・健康・体験価値を提供するエスニック市場の一翼を担う存在へと進化しています。今夏には大連に「はま寿司」が新規に出店します。回転寿司はエンターテインメント性もある日本料理であり、老若男女に人気があり、多くの中国人に受け入れられています。食は国境を越えて文化交流の貴重な架け橋です。今後も日本食を通して二国間の関係が発展することを期待します。

山口 FG では、様々な中国ビジネスに関するサポートを承っております。中国でのビジネ

スに興味のある事業者様は最寄りの営業店行員にお気軽にお問い合わせいただければ幸いです。
(山口銀行大連支店 田村 卓也)

参考文献

- ・ Whenever 大連 2025 年 6 月号 (No. 231)
- ・ 在瀋陽日本国総領事館大連事務所 HP
(https://www.dalian.cn.emb-japan.go.jp/itpr_ja/11_000001_00775.html)