

## 今が旬！チリ産柑橘類のクッキングショーを実施 -チリ果物輸出協会およびチリ貿易振興局がチリ産フルーツを訴求-

チリ果物輸出協会（ASOEX）内のチリ柑橘類委員会とチリ貿易振興局は、7月19日(金)、日本でのレモンをはじめとするチリ産柑橘類のプロモーション強化にあたり、報道関係者を対象としたクッキングショーをランドハイアット東京にて開催し、チリ産柑橘類の素晴らしさを訴求しました。

チリは、南半球における生鮮柑橘類の主要輸出国です。その地形はユニークで、四方を天然の要害（海洋、砂漠、山岳、南極）で囲まれており、これが農作物を病虫害から守っています。また、昼夜の寒暖差が大きい地中海性気候のため、色、風味、硬度、香りが際立つ品質の高い柑橘類を生産することができます。最大のメリットは、夏に旬を迎えるため、爽やかな柑橘類の需要が高まる6月中旬～10月にかけて日本市場に品質の良い状態のものが出回ることです。また、チリは、26の貿易協定により世界に広範囲のネットワークがあり、64の市場とつながりを持っています。現在、レモンやクレメンタイン、マンダリン、ネーブルオレンジ、グレープフルーツなど30種類以上の生鮮フルーツを100カ国以上に提供しています。

本イベントには、チリ貿易振興局 日本オフィス ディレクターのハイメ・リベラ氏とチリ果物輸出協会（ASOEX） 欧州アジア担当ディレクターのシャリフ・クリスチャン・カルバハル、チリ柑橘類委員会 マネジャーのモンセラット・バレンズエラが出席。リベラ氏の挨拶の後、カルバハルとバレンズエラがチリのフルーツ産業やチリ産柑橘類の特徴、生産・輸出状況、今季の見通しについてプレゼンテーションを行い、「様々な気候や地域で育てられたチリの上質なフルーツを日本の皆さんにも知っていただきたい」コメントしました。その後、チリ人シェフ、リカルド・ゴンザレス氏がチリ産柑橘類を使用したクッキングデモンストラーションを披露し、「チリの柑橘類はとてもフルーティーなので皮も柔らかいので、どんな料理にも使える万能性を持っています」とチリ産柑橘類をアピールしました。そして、チリ産柑橘類をふんだんに使用した前菜やメイン、デザート、カクテルなどが提供されました。

チリ柑橘類委員会は、今後も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柑橘類をより多くの日本の消費者に訴求してまいります。

### 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（ASOEX: The Chilean Fruit Exporters Association）内の委員会で、そのメンバーは、チリの柑橘類の輸出業者の73%を占めています。日本はアジアの中で最大の相手国であり、財務省貿易統計によると、2018年のチリ産レモンの輸入量は18,072トンで、2018年6月～10月における日本の外国産レモンの総輸入量の76%を占めています。