

過去の日本食海外普及功労賞表彰受賞者の現況紹介

今般、第1回から第9回までの功労者表彰受賞者の方々に、受賞後の活動状況等についてアンケートにより聞き取りを行い、概要を以下によりまとめましたのでご紹介します。

1. 受賞後の活動状況を教えてください。 ～功労者表彰受賞後に参加した日本食の主なイベントなど～

【地域：アジア】

- 中国で開店した日本料理店開業記念で、本マグロ約100kg解体ショーを実施。
- 北京市内で開催される日本食材及び日本酒展示会に参加。
- 香港における日本食普及のため、毎年秋ごろに日本の各都道府県に訪問し、日本産食材などについての意見交換を実施しています。
- 香港で日本食の安全さを伝えるため「Love, Japan Food」（香港政府観光局）に参加。毎年8月の香港フードエキスポ等の機会に日本のワインや日本食を提供・PR。
- タイで毎年日本食のメニューを提案会を実施。

【地域：欧州】

- 受賞後、現地で更に日本酒を普及するための団体を英国で立ち上げ、現在も年8回のペースで日本酒を紹介するイベントを開催。
- ニュルンベルクのBiofach（オーガニック専門見本市）やベジワールドに参加したが、日本茶や抹茶がドイツ人のベジタリアン等に非常に人気があった。
- ルクセンブルクの子ども料理コンクールで日本食レシピの提供や輸入業者を対象とした日本酒試飲会の際に会場提供及びアドバイスをを行った。
- ベルギーの世界最大級の水産見本市への参加、マグロの解体ショーを実施。プレゼンにきている県産品の紹介やアシストも行っています。
- ロンドンのトップクラスの日本料理店シェフたちによるコラボディナーを開催したところ、予約制前売りチケットは早々に完売、大盛況だった。

【地域：北米・中南米】

- 受賞後、日本のTV、ラジオなど多数出演し、地方創生や企業の海外進出について講演。アメリカのホテルや総領事公邸でのイベントでも日本食を紹介。
- 寿司の知識を広めるために延べ150人ほどに講習、ワールド寿司チャレンジへの参加や日本食を学ぶために築地視察などを行った。
- ニューヨーク、サンフランシスコ、ロサンゼルスなどで開催される日本食のイベントに参加し、日本食のPRを行った。
- リオ五輪期間中、リオジャパンハウスで和食の魅力の講演や寿司を提供したほか、一汁三菜の試食の提供などを行った。
- サンパウロ日本祭りの際、現地でコーディネート業務のほか、講演を実施。

【地域：中東・アフリカ・オセアニア】

- 2011年から現在までクウェート大学の日本語クラス終業式で日本食を紹介。
- 現地の商工会議所において、日本食文化のプレゼンテーション、PRを実施。

他多数

2. これから輸出の大チャンス！？

最近、現地で入手しやすくなった日本食材について教えてください。

【地域：アジア】

(中国)

○鮪や鰹だし、調味料、日本産魚などのほか、日本産米も入ってきている。

(香港)

○日本産ワイン（2008年よりワインに対する関税が撤廃）

○香港は多くの日本産品が輸入可能です。ただ、安全安心の観点から無農薬・有機産物が最近かなり出回っている印象がある。

【地域：欧州】

(イギリス)

○ロンドンの大きなスーパーでは、ゆず、梅（梅肉ペースト）、みりん、麴、海苔、寿司米が流通している。ロンドン郊外はまだ普及しておらず、現地産のわさびやししとう、かぼちゃなどが流通しているように思われる。

○日本酒の反応はよいが、まだまだ販売されている場所が少ない。

○ゆずが日本以外のレストランでも頻繁に使われ始めている。

わさびは現地で生産が始まり、日本に比べ小ぶりだが徐々に売られている。

(オランダ)

○日本産の野菜類はほとんど入手できる。

また、茨城県の和牛や神戸牛、本わさびも入荷している。

(スイス)

○日本酒が手軽に数種類購入できるようになった。

(ドイツ)

○抹茶がここ数年でとても有名になっている。他のドリンクにミックスしたり、スイーツで使われるなど非常に人気で使い道も豊富。

(ベルギー)

○和牛や野菜は价格的に厳しい状況。

一方で、日本酒、焼酎、ビールの種類が豊富になってきた印象がある。

(ルクセンブルク)

○ぶり（かまの塩焼きなどで使われる）

和牛（和牛の大和煮などで美味しくいただける）

ゆず（シャーベットでも人気）、南瓜（タルトやブリュレでも使える）

日本酒、ゆず酒、梅酒

芽物（貝割れ、山椒など）

【地域：北米・中南米】

(アメリカ)

- 長いも（ステーキの添え物、サラダ、シェイクなどで提供がみられる）
- 寿司関係では、築地市場からの鮮魚が多く入ってきている。
- 地酒の種類が増えた。
- “Matcha Maddness”（抹茶フィーバー）と呼ばれるほど、抹茶は過去数年で非常に人気。ヘルシーなスムージーからケーキ、アイスなど何でも使える。

(ブラジル)

- 日本酒（量的にもバリエーションも増加している。)

【地域：中東・アフリカ・オセアニア】

(クウェート)

- 調味料（お好み焼きソース、焼きそばソース）
- 冷凍食品（魚類、根菜類を多く見るようになりました。日本のアイスクリームも増えてきた。)
- 乾物（ミックス海藻、ひじきなど選択肢が増えた)

3. 現地における日本食の評価について、最近の状況を教えてください。

【地域：アジア】

(中国)

- ・ これまでは、ステータスとして日本食を食べている人が多かった。今は、「美味しいから食べる」に変わりつつある。

(香港)

- ・ 日本食が国民的な食べ物になっていると言っても過言ではない状況。

【地域：欧州】

(イギリス)

- ・ 最もファッショナブルな料理の一つが日本食だが、多くのシェフは日本人ではない。
- ・ 日本酒の認知度はものすごい勢いだが、B to C 向けのアプローチがまだまだ少ない。

(オーストリア)

- ・ 日本の調味料はスーパーなどで購入できるようになっており、テレビでも日本の醤油が普通に使われているなど、料理より先に調味料が浸透している。

(オランダ)

- ・ 日本の食材は高品質で安全、信用もあるが高価格。一方で、安価な韓国の食材も出回っているため、日本食品店の経営は厳しくなりつつある。

(スイス)

- ・ 主流は寿司で、「美食」として見識度は高まっている。

(ルクセンブルク)

- ・まだまだ（レストランなどで）食べてもらう料理なので、（各家庭で）作ってもらえる料理にしていくべき。

【地域：北米・中南米】

(アメリカ)

- ・日本産の農林水産物・食品は、品質が良い、安心である、日本人が長寿、肥満が少ないことなどで信頼感がアップしている。近年ではラーメンまで健康というイメージになりつつある。
- ・サンフランシスコは大変な日本食ブームである、寿司シェフの引っ張り合いが多く、人材の育成や日本からの派遣も進めていくべき。
- ・今では、どの都市にも寿司レストランがあるように寿司トレンド、抹茶ブームなど日本食を積極的に受けて入れている状況がみられます。
- ・日本のアニメなどで出てくる食べ物（ラーメン、カレーライス、たこ焼き、駄菓子など）が若者に人気が出てきている状況がみられます。

(ブラジル)

- ・日本食ブームは健在だが、最近では低価格専門店（牛丼、ラーメン専門店など）に対する関心が高まり、新たな和食ブームになりつつある。
- ・大都市のブームが地方都市にも移りつつある状況がみられ、今後は楽しみ。