



令和2年度
日本食・食文化の魅力発信による日本產品海外需要拡大委託事業
(日本食・食文化の功労者表彰)

実施報告書

令和3年2月18日(木)
第5稿

INDEX

開催概要	全体概要	4
	関係者リスト	5.6
	日本食海外普及功労者情報	7
	日本食海外普及功労者プロフィール	8~13
	日本食海外普及功労者スピーチ動画の制作	14
	輸出に取り組む優良事業者 情報	15.16
	準備業務体制	17
	運営組織図	18
	会場アクセス	19
	会場全体図	20~22
	会場レイアウト	23
	座席図	24
協議会総会 出席者リスト	出席者リスト	26~29
	プレスリスト	30
協議会総会記録写真		32~39
協議会総会議事録		41~55
協議会総会制作物	ホームページへの掲載	57.58
	協議会総会配布物 [受付配布・席置き配布]	59
媒体掲載関連	新聞・雑誌・Web	61~63
	首相官邸報道	64
事務局関係	受賞者対応	66
	協議会会員・選考委員対応	67
	プレス関係対応	68
	事務局・運営報告	69

令和2年度
日本食・食文化の魅力発信による日本産品海外需要拡大委託事業
(日本食・食文化の功労者表彰)

開催概要

全体概要

■事業名称	令和2年度日本食・食文化の魅力発信による日本産品海外需要拡大委託事業 (日本食・食文化の功労者表彰)															
■催事名	農林水産物等輸出促進全国協議会総会 日本食海外普及功労者表彰															
■主催	農林水産省食料産業局海外市場開拓・食文化課															
■日程	令和2年12月11日(金) 16:00~17:30 ※開場:15:00															
■参加方法	招待制															
■参加者数	82名 ※農林水産物等輸出促進全国協議会の関係者、受賞者等															
■報道関係者	31社・49名															
■登壇関係者	<table><tr><td>菅 義偉</td><td>(内閣総理大臣)</td></tr><tr><td>野上 浩太郎</td><td>(農林水産大臣)</td></tr><tr><td>葉梨 康弘</td><td>(農林水産副大臣)</td></tr><tr><td>茂木 友三郎</td><td>(農林水産物等輸出促進全国協議会 会長)</td></tr><tr><td>馬場 久萬男</td><td>(公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長)</td></tr><tr><td>飯田 陽一</td><td>(経済産業省 貿易経済協力局長)</td></tr><tr><td>太田 豊彦</td><td>(農林水産省 食料産業局長)</td></tr></table>		菅 義偉	(内閣総理大臣)	野上 浩太郎	(農林水産大臣)	葉梨 康弘	(農林水産副大臣)	茂木 友三郎	(農林水産物等輸出促進全国協議会 会長)	馬場 久萬男	(公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長)	飯田 陽一	(経済産業省 貿易経済協力局長)	太田 豊彦	(農林水産省 食料産業局長)
菅 義偉	(内閣総理大臣)															
野上 浩太郎	(農林水産大臣)															
葉梨 康弘	(農林水産副大臣)															
茂木 友三郎	(農林水産物等輸出促進全国協議会 会長)															
馬場 久萬男	(公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長)															
飯田 陽一	(経済産業省 貿易経済協力局長)															
太田 豊彦	(農林水産省 食料産業局長)															
■表彰	<ul style="list-style-type: none">●日本食海外普及功労者表彰<ul style="list-style-type: none">・日本食海外普及功労者(1名)・功労者選考委員<ul style="list-style-type: none">下渡 敏治 (日本大学名誉教授)服部 幸應 (学校法人服部学園服部栄養専門学校 理事長・校長)●輸出に取り組む優良事業者<ul style="list-style-type: none">・農林水産大臣賞(4社)・食料産業局長賞(5社)・優良事業者選賞審査委員<ul style="list-style-type: none">下渡 敏治 (日本大学名誉教授)宮田 理恵 (カテナ株式会社代表取締役)															
■次第	<ol style="list-style-type: none">①農林水産物等輸出促進全国協議会会長 挨拶②農林水産大臣 挨拶③日本食海外普及功労者及び輸出に取り組む優良事業者 (大臣賞)への表彰状授与及び受賞者スピーチ④内閣総理大臣 挨拶⑤記念撮影⑥輸出に取り組む優良事業者(局長賞)への表彰状授与及び 受賞者スピーチ⑦輸出促進政策の現状と課題の報告															
■会場	ザ・キャピトルホテル東急 1F 大宴会場「鳳凰」															

関係者リスト

区分	団体名/会者名/役職/肩書き	氏名	顔写真
登壇関係者	内閣総理大臣	菅 義偉 すが よしひで	
	農林水産大臣	野上 浩太郎 のがみ こうたろう	
	農林水産副大臣	葉梨 康弘 はなし やすひろ	
	キッコーマン株式会社 取締役名誉会長 農林水産物等輸出促進全国協議会 会長	茂木 友三郎 もぎ ゆうざぶろう	
	公益財団法人 食品等流通合理化促進機構 会長	馬場 久萬男 ばば くまお	
	経済産業省 貿易経済協力局長	飯田 陽一 いいだ よういち	
	農林水産省 食料産業局長	太田 豊彦 おおた とよひこ	
日本食海外普及功労者	日本食レストラン「こてつ」経営	富田 建生 とみた けんせい	
選考委員	日本大学 名誉教授	下渡 敏治 しもわたり としはる	
	学校法人 服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長	服部 幸應 はっとり ゆきお	

関係者リスト

区分	団体名/会員名/役職/肩書き	氏名	顔写真
輸出に 取り組む 優良事業者 農林水産 大臣賞	株式会社柴沼醤油インターナショナル 代表取締役社長	柴沼 秀篤 しばぬま ひであつ	-
	株式会社築地太田 代表取締役	太田 秀彦 おおた ひでひこ	-
	株式会社ミトク 代表取締役	吉田 豊文 よしだ とよふみ	-
	東亜食品工業株式会社 代表取締役	井上 位一郎 いのうえ いいちろう	-
輸出に 取り組む 優良事業者 食料 産業局長賞	出羽桜酒造株式会社 常務取締役	那須 克彦 なす かつひこ	-
	株式会社ウォショク 代表取締役社長	宇尾野 隆 うおの たかし	-
	井村屋グループ株式会社 執行役員 海外事業戦略部長	井村 慎 いむら しん	-
	あづまフーズ株式会社 代表取締役社長	中島 隆 なかじま たかし	-
	株式会社和田萬 代表取締役	和田 武大 わだ たけひろ	-
選賞審査 委員	日本大学 名誉教授	下渡 敏治 しもわたり としはる	
	カテナ 株式会社代表取締役社長	宮田 理恵 みやた りえ	

日本食海外普及功労者情報

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
岸本 秀樹 きしもと ひでき	 54	ロシア	<ul style="list-style-type: none"> いちばんぼし ブランドシェフ ・日本食普及の親善大使
業績の内容	<p>○ロシアにおける日本食の普及</p> <ul style="list-style-type: none"> 16年にわたり、ロシア・モスクワの日本食料理店に勤務し、現地における代表的な日本人シェフとして活躍。 在ロシア日本国大使館や地方都市のイベントでは、寿司を中心に日本食のデモンストレーションや試食会などを実施。メディアの取材や料理教室、店頭販売を通して日本食・日本食文化と触れ合う機会を積極的に創出。 2019年には「日本食普及の親善大使」に任命され、モスクワにおける日本食の普及及び発展に貢献。 		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
富田 建生 とみた けんせい	 75	ネパール	<ul style="list-style-type: none"> 日本食レストラン 「こてつ」経営 ・日本食普及の親善大使
業績の内容	<p>○ネパールにおける日本食レストラン「こてつ」の経営を通じた日本食の振興</p> <ul style="list-style-type: none"> 長年、繊維製品の対日貿易に従事。ネパール移住後、カトマンズにおける日本料理の潜在需要を見出し、2006年に日本食レストラン「こてつ」を開店。 ネパールにおいて、他店では見られない高品質で高水準の日本料理を提供することに成功。 ネパール人従業員に対して、調理技術や接客手法を指導し、日本での修行機会を創出するなど、ネパールにおける日本食・食文化普及の第一人者。 		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
和久田 哲也 わくだ てつや	 61	オーストラリア	<ul style="list-style-type: none"> 「Tetsuya's (オーストラリア)」「Waku Ghin (シンガポール)」総料理長 ・日本食普及の親善大使
業績の内容	<p>○オーストラリア及びシンガポールにおける日本料理・日本産食材の普及を先導</p> <ul style="list-style-type: none"> 自身がオーナーシェフを勤める「Tetsuya's (オーストラリア)」「Waku Ghin (シンガポール)」は、ミシュランの2つ星の獲得や世界のベストレストランに何度も選ばれる名店であり、現地における日本料理の地位向上に大きく貢献。 フランスの情報誌『クーリエ・アンテルナショナル』の「世界の三大シェフ」に、アメリカ『タイム』誌の「世界に最も影響のある100人」にも選ばれるなど日本人シェフとして世界の料理界を牽引する存在として活躍。 		



＜岸本 秀樹（きしもと ひでき）＞

国、地域：ロシア
年齢：54歳
現職：「いちばんぼし」ブランドシェフ
日本食普及の親善大使

○ ロシアにおける日本食の普及

- ・16年にわたり、ロシア・モスクワの日本食料理店に勤務し、現地における代表的な日本人シェフとして活躍。
- ・在ロシア日本国大使館や地方都市のイベントでは、寿司を中心に日本食のデモンストレーションや試食会などを実施。メディアの取材や料理教室、店頭販売を通して日本食・日本食文化と触れ合う機会を積極的に創出。
- ・2019年には「日本食普及の親善大使」に任命され、モスクワにおける日本食の普及及び発展に貢献。

2004年にロシア・モスクワに渡る。日本食のレストラン「いちばんぼし」の立ち上げに関わり、1号店開店時からメニュー開発を担うなど、店の中心人物として従事する。現在モスクワ市内に3店舗を展開しており、現地における代表的な日本人シェフとして活躍している。

日本産食材が手に入りにくい現地において、本物の日本食を手軽に楽しんでいたただくことを理念に、日本産食材を積極的に取り入れた寿司、天ぷら、麺類、焼魚などの伝統的な料理に加え、日本酒、緑茶、生和菓子など、現地では「いちばんぼし」でしか味わえないメニューの提供も行う。

また、一般・プロ問わず、幅広い層に日本食・日本食文化に触れる機会を積極的に設けており、一般人を対象とした巻き寿司の料理教室を開催し、現地でのロール寿司の普及に貢献。ロシア人シェフ向けには、魚料理や味噌などの日本産食材を用いたマスタークラスを開催し、日本食・食文化の普及を担う人材の育成に尽力している。

モスクワだけでなく地方都市での日本関係のイベントの際には屋台を出店し、タコ焼きやお好み焼き、イチゴ大福などの日本食を体験できる機会を提供。また、大使館や日本企業のレセプションでは、寿司を中心とした日本料理の実演を行った。更に店舗ではロシア人に正しい寿司の食べ方を伝える工夫をし、日本食・食文化の普及に貢献した。

2019年には「日本食普及の親善大使」に任命され、現地のメディアの取材にも多数取り上げられるなど、モスクワでの日本食普及を担う中心人物である。



<Hideki Kishimoto>

Country/Region : Russia
Age : 54 years old
Current position : Brand Chef for Ichibanboshi
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

○ Improving Recognition of Japanese cuisine in Russia

- One of the leading Japanese chefs in Russia, working for a Japanese restaurant, Ichibanboshi, in Moscow for over 16 years.
- Holding demonstrations and tasting events of sushi and other Japanese dishes at the Russian Embassy and in other local cities. Proactively creating opportunities to promote Japanese cuisine and food culture through media, cooking lessons, and direct sales.
- Appointed as Japanese Cuisine Goodwill Ambassador in 2019 and contributed to the promotion and the development of Japanese cuisine in Russia.

Kishimoto moved to Moscow, Russia in 2004. He took part in the startup of the Japanese restaurant Ichibanboshi, and became engaged in the business as the main staff for menu development, etc. Currently with three restaurants in Moscow, he represents the Japanese chefs in Russia.

With the concept of providing authentic Japanese food for Russians to enjoy, even in a place where it is difficult to obtain Japanese ingredients like Russia, Kishimoto provides not only traditional dishes such as sushi, tempura, noodles, and grilled fish, using ingredients imported from Japan, but also Japanese sake, green tea and freshly made *wagashi* confections which are only available at Ichibanboshi.

Kishimoto also provides opportunities to get to know Japanese cuisine and culture for both non-professionals and professionals. He hosts rolled sushi lessons for locals contributing to the increase in the recognition of rolled sushi in Russia. For Russian chefs, he offers master classes of fish dishes and other Japanese dishes using Japanese ingredients such as miso to develop human resources that can properly spread Japanese cuisine and food culture.

Kishimoto set up *yatai* food stalls at events not only in Moscow, but also other cities across Russia, and gave people chances to experience Japanese food such as *takoyaki* (octopus balls), *okonomiyaki* (savory pancakes), and *ichigo daifuku* (red bean paste and strawberry wrapped in mochi rice cakes). In reception parties for the Japanese Embassy and corporates, he provided demonstrations of Japanese food, such as sushi. At his restaurant, he has set out many ideas to show Russians how to eat sushi properly and contributed to spreading Japanese cuisine and food culture.

In 2019, Kishimoto was appointed as Japanese Cuisine Goodwill Ambassador and was featured in many local media. He is the key figure in promoting Japanese cuisine in Moscow.