

第3回海外日本食レストラン推奨有識者会議 議事録

開催日時： 平成19年3月16日(金)15:00~16:30

開催場所： 農林水産省 第2特別会議室

1. 開 会

【和泉外食産業室長】定刻になりましたので、ただいまから第3回海外日本食レストラン認証有識者会議を開催いたします。議事を小倉座長、よろしく願いいたします。

【小倉座長】委員の皆様におかれましては、わざわざ時間を割いてご出席いただきましてありがとうございます。きょうは佐々木委員がご所用によりご欠席ですので、代わりに志賀常務が代理でご出席です。

2. 山本農林水産副大臣挨拶

【小倉座長】それでは山本農林副大臣、一言お願いいたします。

【山本農林水産副大臣】今回、第3回海外日本食レストラン有識者会議が行なわれるところでございますが、本来は松岡大臣が出席するところでございますが、参議院の決算委員会に出ていますので、代わりに私からご挨拶させていただきます。

きょうご提言をいただけるということで、有識者会議でおまとめいただいたことをしっかり踏まえ、具体化していくつもりであります。また、その過程においてはあくまでもお役所仕事ではなく、民間からの幅広い意見のもとに進めてまいりたいと思っております。特に、来年の予算に2億7千万円が調査費としてついておりますので、この使い方も含め十分に皆さんに納得できる形で進めてまいりたいと思っておりますのでよろしくお願い申し上げます。本日は、ありがとうございます。

3. 討 議

【小倉座長】ありがとうございました。本日は最終会合になりますので、この会議の意見を提言として取りまとめさせていただきたいと考えております。2月1日に行われました第2回有識者会議では、海外に非常に通じておられる方、あるいは日本食の普及に取り組んでおられる方のヒアリングを行ないました。また、その後、いろいろな形で各委員からのご意見も承って事務局にご提出いただいたと理解しております。私もどうのご意見だったかをお聞きした方もございます。そういうことをベースにして、先月26日に全員の

ご出席はいただけませんでしたが、委員の方だけで言ってみれば懇談ということで率直な意見交換をさせていただきました。その後いろいろ各委員からの意見を事務局のほうでも整理して頂いたと思いますが、それを踏まえて提言（案）を準備しましたので事務局から紹介していただきたいと思います。どうぞ、よろしくお願いします。

【和泉外食産業室長】それでは、事務局から本日お配りしています提言（案）を読み上げさせていただきます。

1 はじめに

日本食は、四季折々の新鮮で豊富な食の恵みの中で、日本の美意識や季節感、外来の食事・文化も取り入れながら、形づくられてきた。日本食は、日本の長い歴史の中で培われてきた世界に誇れる財産であり、これを世界の多くの人々に共有してもらうことは、日本のイメージを向上させるためばかりではなく、世界の食文化や食生活の豊かさに貢献するものである。

今、この日本食は、健康的で理想的な食生活スタイルとして世界的に注目を集め、日本食レストランが世界各地で急増している。日本食レストランは、海外の人々が日本食や使われる食材、そこに内包される日本の文化に接する身近な機会を提供している。

同時に、海外の日本食レストランは日本食を発信するための『ショールーム』と言える。日本の農林水産業・食品産業は、国内市場の量的飽和、成熟化の中で、輸出や海外進出など国境を越えて新たな市場開拓を進めようとしているところである。海外の日本食レストランは、海外の多くの人々にとって日本の農林水産物や食品に出会う場所であり、日本食や食材の海外市場での浸透を図ろうとすれば、日本食レストランへの働きかけは必須とも言える。

世界で日本食レストランが増え、より多くの人々が日本食を楽しみ、日本由来の食材が世界に広がることは喜ばしく、今こその動きを急速、進化させるべきときである。

他方、日本食についての情報提供や日本食を特徴づける食材の提供が不十分なままレストランが急増する結果、日本料理のイメージや日本食というブランドが損なわれるおそれが生じてきている。

このような世界の日本食レストランの現状を踏まえ、日本食レストランへの働きかけの必要性が高まっており、パリにおける日本食レストランに対する推奨の開始や、世界各地での日本食関連の結成など、具体的な働きも既に出てきている。

このような現状認識を踏まえ、日本の食の魅力を世界に伝え、日本食・食材の海外市場開拓に寄与するために、海外の日本食レストランに対し、どのような働きかけを行なったらよいのかについて、農林水産省からの呼びかけを契機に平成 18 年 11 月から検討を開始した。

タイやイタリアでは既に自国の料理を提供するレストランを認定する仕組みがあり、パリでは自主的な組織である「日本食レストラン価値向上委員会」が、日本食を提供するレ

レストランを推奨する制度を試行的に導入しており、我々はこれらから多くの示唆を得ることができた。

また、我々が検討を開始して以来、この作業は国内外から高い関心を呼び、海外で多様に変化している日本食の実情や、日本食あるいは食文化とは何かということも含めた幅広い議論を呼び起こし、我々のもとにも多くの意見が寄せられ、そうした意見も検討の参考とした。

本有識者会議は、これまで3回開催するとともに、関係者からの意見を聴取しながら論議を重ねてきた。

この結果、本有識者会議は以下のような形で『日本食レストラン推奨計画』に取り組むことを一つの試案として提言する。なお、この計画は、海外における日本食レストランに関する働きかけのあくまでも第一歩であり、これを機に、こうした取組みがさらに広がり、かつ、深まることを期待するものである。

2 日本食レストラン推奨計画

本有識者会議は、以下の枠組みによる日本食レストラン推奨計画（英文名：Japanese Restaurant Recommendation Program）（以下、「推奨計画」という。）を実施することを提案する。

（1） 推奨計画の前提となる現状認識

日本食レストランは、世界で2万から2万5000店あると推測され、その数は過去10年ほどの期間に急増している。

海外において日本食は、健康的、美しい、安全・安心、高級・高品質として高い評価を得ている。急増する日本食レストランは、海外で日本食や日本の文化を身近に体験できる機会を提供している。

日本食は、現地の嗜好や料理人の創造力に応じて多様かつ柔軟に変容し、このことが日本食レストランの急増にも寄与している。

他方、いわゆる日本食レストランの中にも、メニュー、内容が通常の日本食とは全く異なるにもかかわらず、日本食というイメージないしブランドのみを利用して日本食レストランと称している店も出てきている。

日本食を特徴づける食材が用いられていない、あるいは特徴づける食材が日本食レストランの急増に対し、十分に提供されていない状況にある。

とりわけ、日本食レストランでは魚介類を生食させることが多いが、もともと魚介類を生食する習慣が少ないところでは、生鮮魚介の加工・消費についての技術・知識や流通体制が不十分であり、このことに基づいて事故が発生すれば、日本食全体のイメージや、せっかくの日本食というブランドが損なわれる可能性があるとの指摘もなされてきている。

日本食の普及に伴い、日本食に関する技術や伝統を専門的に学んだ人材の不足が(特に海外において)問題となってきており、また技術や知識そのものの普及の必要性が強く指摘されるに至っている。

以上の諸点も含め、海外に向けた日本食についての情報発信が不足しており、日本食レストランを通じた情報の発信、そのための日本食レストランへの情報提供が求められている。

(2) 推奨計画を実施する上での基本的な考え方

推奨計画は、世界的にブームになっている日本食の普及を一層推進することに寄与するようなものであるべきである。

推奨計画は、海外の人々に日本食レストランでおいしい、安全な日本食を楽しんでもらうために実施するものである。

推奨計画は、民間が主体となって担われるべきであり、公的機関はこれに対し、情報提供等を通じてサポートする。

推奨計画は、各地において自主的・継続的に実施されることが望ましく、そのためには、海外各地の関係者の自主努力によって、経費面も含め、このような推奨計画が運営されるようにするべきである。

推奨計画は、現地の食と融合した多彩で幅広い日本食が提供されている実情を踏まえたものとする。

推奨計画は、国籍を問わず、よい日本食を作る人、それを提供する場所、それを賞味する人達に役立つことを目的しており、従って、いかなる意味でも、排他的・差別的なものであってはならない。

今後、世界各地で現地の実態に合った試行的な取組を重ねて、より適した推奨計画を構築していくこととする。

(3) 推奨計画の実施のための体制

推奨計画を実施するために、日本国内に設置される組織(以下、「国内組織」という。)と、推奨を実施する国または海外の都市に設置される組織(以下、「現地組織」という。)が、以下のように取り組むことが想定される。

国内組織は、推奨計画全体の枠組みを決定・管理し、現地組織の設立及び活動を支援するとともに、現地組織間の連携・交流を促進する。また、推奨マークを管理する。

現地組織は、日本食レストランの発展に知見と熱意を有する現地及び日本双方の者により構成される。

現地組織は、当該国、都市の制度や食材流通、日本食レストランの実情等に即した個別の推奨基準及び推奨のための審査方法を決定し、それに基づいて日本食レストランの推奨を実施する。また、推奨対象となったレストランへの推奨マークの交付や宣

伝・普及を行なうとともに、日本食に係る情報提供を行なう。

(4) 推奨計画の内容についての指針

(a) 対象

推進計画の対象は、「日本食レストラン」を自称し、この計画への自主的な参加を希望する商業的なレストランを基本とする。この場合、当該レストランは、営業に必要な現地の衛生管理基準その他の基準を満たしていることが前提となる。

推奨を規模する日本食レストランからの申請が原則であるが、現地組織が推奨の候補となるレストランを自ら推薦することもできる。

日本食は多様であるため、現地の実情を考慮し、対象となるレストランを「伝統的」「フュージョン」などに区別して推奨する場合も考えられる。

推奨には、一定の有効期間を設け、一定の審査を経て更新する。

(b) 推奨の基準

以下の事項を、総合的に判断して推奨を行なう。

コメ、調味料、日本酒などの主要な食材や飲料

経営者や料理人の日本食に関する調理技術や、衛生管理等についての知識

店舗の雰囲気、接客、サービス、器、メニュー

調理、味付け、盛りつけ

日本食の調理方法、食材や食文化についての顧客への情報発信

(c) 普及啓発

推奨の対象となる日本食レストランに対しては、顧客の判断が可能となるよう、国内組織の定めるマークを付与する。

推奨の対象となる日本食レストランについては、現地組織がHPへの掲載やガイドブックの作成等推奨店であることの宣伝・普及を行う。

推奨の対象となる日本食レストランに対して、現地組織は日本食・食材についての情報交換を行う。

日本食の調理技術や、衛生管理などについての講習会が実施されるよう、現地組織関係機関との調整や支援を行う。

3 付帯する諸事項

本有識者会議は、推進計画の提言について検討を進める中で、関係者が特に以下の諸事項について検討し、また、対応を考慮することがこの推進計画を将来円滑に進める上で効果的であると考える。

日本産の食材を使用したくとも、検疫問題等の制度的理由で輸入できない、高価すぎて

使用できないとの課題に対応するため、現在、国が推進している農林水産物輸出促進施策の一層の推進及び推奨計画と輸出促進施策との連携

農林水産物輸出促進施策や東アジア食品産業活性化施策等と連携して海外における日本食の広がりやニーズを把握する取組を行うとともに、現地メディアとのタイアップ等による日本食についての情報提供の充実

各種の日本食調理にかかる講習会の実施や、それに必要な講師の派遣、海外の料理学校での日本食を教える課程の設置や講師となる日本食調理人の斡旋、日本国内での外国人向けの研修体制の構築

日本食の調理技術を普及させるための教材の作成や収集

海外の調理人が日本食調理の研鑽のため、例えば日本の料亭に住み込みで研修できるワーキングホリデーのような制度の充実

日本人の調理人が海外で就労するための就労ビザや滞在許可取得に関し、関係国に制度の改善の働きかけ

海外において長年にわたり日本食の普及に携わり、現在の日本食レストランの発展に貢献してきた者に対する表彰制度の充実

在外公館、ジャパクラブ、機内食などにおいて提供される日本料理の質を高めるための取組

海外への日本食文化の普及と併行して、国内における食文化の伝統の維持・改善のための取組

本有識者会議は、以上の提言に基づき、国や関係機関が速やかに行動に入ることを期待する。推奨計画を具体的に実行に移すための民間による国内組織を速やかに発足させ、また、海外における在外公館、日本人会、関係者とも連絡を取り合い、現地組織の結成についての検討を促すことが望ましく、2007年度中にもこれらの推奨計画が試行的に開始されることを期待するものである。

本推奨計画が世界において日本食や、日本への理解を深める一助となれば幸いである。以上でございます。

【小倉座長】ありがとうございました。ご質問、ご意見がありがとうございます、その前に名称の問題です。提言（案）の一番上に、「海外日本食レストラン推奨有識者会議」とあって、「日本食レストラン推奨計画」とありますが、この全体の取組と申しますか、提言の内容と申しますか、それを「認証」という言葉ではなくて「推奨」とすることが、内容から言っても、また委員の皆様方のこれまでのご議論から見ても相応しいのではないかと思いますので、この会議の名称自体も「海外日本食レストラン推奨有識者会議」、その計画も「推奨計画」というふうにさせていただきたいと思います。

これは、その種のご発言が前回もございましたので皆様は特にご異存はないと思いますので、そのようにさせていただきたいと思います。

では、各委員の方から、いまの提言（案）についてご質問あるいはご意見がありましたら、どなたからでも結構でございます。

【北里委員】この前の有識者だけのディスカッションでは冒頭だけ発言して失礼して申し訳ございませんでしたが、非常にうまくまとめられたと思います。これをいかに的確に進めていくための組織はどういうふうな形で進めていくのか。それから、この有識者会議というのは今日で終わりと考えていますが、その辺のことについてお伺いしたいと思います。

【小倉座長】これは私から申し上げるよりも、むしろ農林水産省の方からお答えいただいたほうがよろしいと思いますが、この提言に書いてあるところで私が理解しているところでは、国内的な組織と、在外の有志の方の組織と両方組み合わせながらやっていくということが基本だと思います。どういうふうにお考えか、今後のことについては農水省に、提言後のことについてご発言いただければと思います。

【櫻庭食品産業振興課長】今のご提言の検討案の中には、実施は民間が主体となって担われるべきというご指摘がございました。今回の推奨計画は全く初めての新しい取組でもございますから、今後継続的、自主的にこの取組を進めていくということは非常に重要なことではないかなと思っております。

したがって、既存の組織や企業とかを前提にするのではなくて、この取組への参加を希望される団体・企業、そういった方々を広く募り、そういった形で新たな民間組織のようなものを立ち上げてはどうかと考えております。また、いま座長からございましたが、海外においてもそのような形で賛同いただけるような方々で進める現地のそれぞれの組織、国、あるいは都市もあるかと思っておりますので、そういった形で進めたいと思っております。

私どもは、そういった形で海外での販路、あるいはそういったサービス、こういった活動に取り組んでいる、あるいは今後取り組みたいと考えている方々に働きかけつつ、できるだけ早急に、まずは国内での実施主体となる組織の設立を行っていただければと考えているところでございます。

また、2つ目のご指摘でございますが、これまた後で皆様でお諮りいただければ有り難いと思っております。先ほど副大臣のご挨拶にもございましたが、また組織の問題とか、いろいろ新たな基準とか、そういったものを検討させていただきまして、それが一定の段階に達したときに、でき得ればもう一度皆様に集まらせていただきまして、経過報告なりを夏か秋ごろにできればと考えております。以上であります。

【山本農林水産副大臣】今事務局から基本的な方向性のお話がありました。また、現実問題として、広く募ると言ってもどこで線引きするのが難しいですから、そこも含めて私の方でお聞きしたいのですが、どのような形で進んでいくのがいいかという皆さんの思いがあれば、この際、聞かせていただければ有り難いと思います。

【小倉座長】いかがですか、ご自由にどうぞ。

【奥谷委員】今回の日本食云々という部分は、日本の農林水産物の食品をいかにうまく海外に輸出して使ってもらおうかということが一番の大きなテーマだと思っています。ですから、2億何千万円の税金が扱われるとしても、ある程度国民は納得できると思います。それに関して1つは、いま農業への参入の規制がかなり高いという規制の分野をどうするかということもあります。そういったいい商品を作ってある程度競争させていくには、やはり農業をやっていらっしゃる方々の意識改革、あるいは、そういった組織も含めてどういう方向でやっていくのかも農水省はある程度引っ張っていかなければいけない問題だと思います。

それと、この中には「ワーキングホリデー」とかいろいろなことが書かれていますが、では、法務省とか、外務省とか、経産省とか、他省庁との関連というか、リンクをどう張っていくのか。そういうバックアップ体制がなければ、幾ら農林水産省がこういったことをやってもどこかでストップしてしまうような気がします。ですから、省庁を超えてそういった強い絆で、そしてこの日本の農林水産物の食材なりを海外にどんどん輸出できて、また農業が振興していくという形になっていけばいい絵が描けるのではないかと思います。

【小倉座長】他に、いらっしゃいますか。

【佐竹委員】いまの件に関連します。提言はこれでいいと思いますが、補足といいますか少し気づいた点がございまして。一昨年、先進国では珍しい「食育基本法」が制定されましたがこれについての関連性を一言触れていただくと他の主務官庁との連携の広がりにつながるのではないかと考えております。もう一点は、先ほどの国内組織と現地組織の件ですが、国内組織の委員に立派な全国組織の生活衛生協同組合がございまして、厚労省と知事の認可団体で、それぞれ料理生活衛生、寿司生活衛生、麺類生活衛生、一般飲食生活衛生とあり、この組合の会員も是非活用して頂ければと思います。

【小倉座長】一応、ワンラウンド各委員のご意見を承った後に農水省の方のご意見を聞きたいと思います。他に、委員の方で提言の内容、あるいは今後の取り進め方とか、副大臣が言われたような問題とかを含めてご意見があればお願いいたします。

【佐竹委員】もう一つの補足ですが、付帯事項のところ、教材の作成や収集に関する項がありますが、日本料理の料理専門用語として、食材、料理方法や調理器具等英語に直訳しても意味不明の専門用語が多数あります。例えば、味噌につきましても、白味噌、赤味噌、八丁味噌、いろいろありますし、またごまのすりこぎと言っても英語では何の事かわからない専門用語があります。季節と言っても、季節のない国も多く春夏秋冬と言っても意味が分からない国もあります。そう言うことも加味して、まず料理専門の共通用語の統一をして頂いてから、英文等の教材を作って頂きたいと思います。

【藤委員】英語の翻訳の方ですが、ところどころ間違っただけでもあります。

【小倉座長】英語の関係で言いますと、日本語の2ページ目の「このような現状認識を踏

まえ、日本の食の魅力の世界に伝え、日本食・食材の海外市場開拓に寄与するために」というところも、日本語と英語の平仄を保つ意味もありますし、ここのところは実は議論があったところでもありますので、正確を期す意味もあって、「日本の食の魅力の世界に伝え、かつ、日本食・食材の海外市場開拓に寄与するために」として、「かつ」を入れたほうが正確かと思っておりますので、そのようにしたらいかがかと思っております。

それから、先ほど奥谷委員の言われましたことと、佐竹委員もふれられたと思いますが、本来この推奨計画について私たちが提言を申し上げる内容は、実は海外日本食レストランの推奨そのものに目的があるのではなくて、それは1つの触媒といいますか、それを通じて、これから大きく食材の輸出の問題もそうだし、あるいはいろいろな料理人の方の育成の問題、あるいは先ほどお話のありました教材の作成とか、他のところに全体として発展していく。推奨計画そのものには、もちろん良いレストランを推進しようとする直接の目的があって、それをどのようにするかということも大事ですが、この計画にはより広い大きないろいろな目的、いろいろな仕事を推進するための1つの刺激、1つの触媒にこれがなるという考え方を持って、現在の提案を行うのだというふうに、ぜひ考えていただきたいと思っております。他にどうぞ。

なければ、いま若干の委員の方からお話があったことについてコメントをお願いいたします。

【櫻庭食品産業振興課長】奥谷委員からのご指摘ですが、まず輸出促進計画とかは東アジアの食品産業活性化との連携もありましたが、この2つとも政府挙げて各省庁も入って進めているところです。

今回、具体化するプロセスの中において実際問題、これは経済産業省、JETRO、外務省、厚生労働省、法務省の皆さんといろいろご相談したり、事実関係を教えていただいたり、あと内閣府の食文化懇談会の事務局とも連絡を取り合ったり、そういった形にしておりますので、今後、ご指摘の点も踏まえて政府として取り組んでいくための連携をさらに密にしていきたいと思っております。

それから佐竹委員のほうからの「食育」ですが、「食育」という言葉では明示しておりませんが、例えば8ページの上から4行目になりますが、「海外の日本食文化の普及と併行して、国内における食文化の伝統の維持・改善のための取組」、これはまさしく食育の取組を意識して書いているフレーズでもございますが、明記するというのであれば、そのような修文をさせていただきたいと思っております。

同じく佐竹委員からの全国飲料業生活衛生同業組合との連携ですが、前回は寿司の山縣さんにお席していただいておりますし、私どもは外食の事業や施策をいろいろ進めるに当たっても従来から非常にお世話になって連携させていただいております。今後ともこれをテコにして進めさせていただければありがたいと思っております。

それから使用言語教材の問題ですが、教材といったものはパンフレットとも併せて作っていききたいと思っております。例えば、日本で共通のものを作ったとしても、先ほどご指

摘にありました四季の問題、ずっと真夏のところもあるだろうし、また春夏秋冬がないところもあるだろうし、また、もっとメリハリがきいているところもあるかと思います。やはり現地の方々との情報交換を密にして、そこに合ったようなものにしていく。ただし、先ほど申しましたいろいろな味噌があるとか、そういったものは専門家の方からお伺いしながら詰めていく話ではないかと思っておりますので、そういった準備もいろいろなところのご指導を仰ぎながら進めていきたいと思っております。

最後に藤さんからご指摘のございました英文の誤字脱字、誠に申し訳ございませんでした。よろしくをお願いします。

【山本農林水産副大臣】いま事務局からお話しさせていただいたとおりであります。最初にスタートするときには皆さんの人選も含めて事務局うちの農水の役所でさせていただきました。この提案書によりますと、先のお話をいまの担当が「こうします、ああします」と言うのがおかしいわけです。そこらも含めて、例えば、海外レストランは世界中に2万5,000店ある。インターネットを含めて世界中の国から賛成・反対の意見がきていますが、それだけ関心があるわけです。では、どこの国から始めるのか。例えば、アメリカ大陸だけですとか。まあアフリカ大陸には日本食レストランはないようですから、そこまでは手を伸ばさなくてもいいかと思いますが、仮に南米で一店舗手を挙げてきたりすると、「あなたのところはありませんよ」というわけにはいきませんし、一番多いのは北米大陸の中で主要都市に密集しているし、日本人のグループもしっかりしていますから、ただ、そこだけでやっていていいのかな。

ご案内のとおり、先日ミシュランが東京に進出して、逆に海外からもどんどん競い合いのイメージが出てきます。

ですから、そういうことを考えると、今日は皆さんのご提案をいただいてこれから煮詰めていくわけです。

そういう中で、しかるべき納得できる形で皆さんの趣旨に沿って、また「なるほどな」と、これをもともと始めようとして趣旨が果たせるような結果を、そう急ぐことなく、しかし、速やかにやる方法というアドバイスをいただくことも皆さん方の、何事もアフターフォロー付の会議でありますので、ひとつよろしくお願ひしたいと考えております。

【小倉座長】いま副大臣が言われましたが、内外のインターネットを通じての意見をお聞きしてもいろいろな意見があります。私たちの中でも短い時間の中にありとあらゆる意見を全部総合して的確な提言をした、という自信のある委員の方は恐らくいらっしゃらないだろうと思います。ですから、この提言自体も1つのサジェスション、1つの示唆でありますので、これをこのまま全国的にどのように活用していただくかというふうに考えていただければいいのだろうと思います。まさに、そういうことではないかと思ひます。

それから、やはり海外における実際のニーズ、それをぜひ農水省を初めいろいろな方にさらに詳しく把握していただきたいと思ひわけでありまして、実態の把握が大事だと思ひます。ですから、日本国内での議論も大事ですが、実態の調査、把握を十分にしていた

きながら計画を進めることが大事ではないかと思えます。その辺は、恐らく委員の方にもご賛同いただけると思えます。これは個人の意見で、座長として皆さんの意見を代表して申し上げているわけではありませんが。

他にいかがですか。どうぞ。

【奥谷委員】先ほど座長が言われたように、「はじめに」のところの文句ですが、「海外日本食レストランは日本食を発信するための『ショールーム』と言える。日本の農林水産業・食品産業は、国内市場の量的飽和、成熟化の中で、輸出や海外進出など国境を越えて新たな市場開拓を進めようとしているところである」、これが大きなポイントであれば、これをもっと強く打ち出していきたいという感じがします。ですから、これを前段に持って行っていただきたいと思えます。そうしないと、有識者会議が何とかマークをあげるような感じだけになってしまうようなイメージに取られかねないので、それをすごく心配しています。

【小倉座長】そのところは、実は奥谷委員がご欠席の会合で議論が相当あって激論になったところです。実はそこは併記されておりまして、気持ちとしては委員の方の中ではそういうご意見が強いと思えますが、他方、我々の有識者会合は「海外日本食レストラン推奨計画の有識者会議」ですから、一応「推奨計画」をやる方がいいかとか、何のためにやるかとか、そういうことまでであるとすると、それがどういうことのために役立つかとなると、いまおっしゃったような食材の輸出とかにも当然役立ってもらわなければいけません。その他の情報発信とか多様な目的が推奨計画を通じて実現されていくことが大事ではないかと考えられます。

ですから、いまおっしゃった点は1つの大きな目的ではあるけれども、それが80%、90%で、あとは附属的なものであるというわけではないのではないかという議論がありました。その結果、両方を並列的に書きましようということで、さっき私が申し上げた2ページ目の、「このような現状を踏まえ」のところは、その2つの議論を苦心してまとめたものがあります。ここのはまさに「日本食・食材の海外市場開拓に寄与するために我々はこの推奨計画を提言するのだ」ということがきちんと書いてあるわけです。同時に、それもあるが、もっと広い意味でのいろいろなことに推奨計画が役立つようにという意味を込めたわけです。そこは、もし文章上の工夫ができるのであれば多少、せっかくのご指摘がありますから、その部分を強めても別にご異存はないとは思いますが、ご議論があった上で微妙なバランスの上にこれができるので、大体この辺りでどうかということです。

【米濱委員】前回、私はそういう主張をしているいろいろ言いましたが、大体これで網羅されていて、いいのではないかと考えています。

【大島委員】農家の方は、この推奨には非常に期待されています。ただ、戦略的にこれを表に出したほうがいいのかどうかということとはまた違うのではないかと思えます。もう少しうまく「日本料理とは何ぞや」を理解してもらうことがひいては輸出の促進になってい

くと思いますし、それから輸出業者の皆さんは、加工食品でも国によって非常にハードルが高いところもありますし、価格の問題もあります。そういう方々のご意見を伺うと、諸問題はたくさんありますが、ただ、私が見た限りでは非常によくできておりますし、これで何ヵ月か経過した上で改善するところは改善しながらやっていけば立派なものができると思っています。

【小倉座長】皆さん、気持としては奥谷委員のおっしゃったことはシェアしているということで、いろいろ戦略もありますので文章上はこの辺りでご了承いただけますでしょうか。

【大島委員】地方の加工食品を作るメーカーの方々を、例えば海外推奨の和食のメンバーの中に地方のメーカーのメンバーの方々も数多く入れてより幅の広い、先ほど言われたように味噌1つ取ってもたくさんありますし、多種多様な商品がありますから、より多くの日本食品が海外の消費者の皆さんに伝わるように、その辺のご配慮をいただければありがたいと思います。

【青井委員】1つは、座長が言われていたように日本食レストランの関心が高まっているのは事実だろうと思います。ただ、それがブリュッセル、ロンドン、パリ、サンパウロ、それぞれ違う課題を抱えている。その意味では、各地域の抱えている課題は何だろうかということのマーケティングリサーチは必要だろうと思います。

同時に、せっかくここまで日本食というものに対する関心が世界的に、アフリカはまだだというお話もありましたが、高まっていますから、この窓が開いているときに日本としては投資をすべきだろうと思います。投資をするときに、奥谷さんが言われたように、投資をしたときのリターンをどう評価するのかという議論が出て来ます。いま政府に潤沢な金がありませんから、「おまえら、海外に行って贅沢して食って帰るんじゃないだろうな」という議論も起きることは承知していますが、日本食を広めていくためには食材も重要ですし、技術も重要になってきますし、ある意味では文化も含めての普及も必要になってきます。あらゆる手を打っていく。そのための過少投資と後で言われるよりは、十分な投資をするほうがいまの時点で非常に価値があるだろうと思います。これを証明しろと言われると困りますが、そう確信しています。

その体制としては、奥谷さんが言われたように農林水産省が主として関与するのは必要条件ですが、十分条件ではないということだろうと思います。それは、この会議が始まってから基本的にはそういう形で進んでいきますから、連携していないと、農林水産省が頑張っているけれども、よその役所は冷ややかに見ている。よその役所が頑張り始めたら、農林水産省が冷ややかに見ているというのでは、せっかく窓が開いていたのが閉じてしまうので、その辺は副大臣を筆頭としてお役所のほうでうまい連携を取っていただければと考えます。

【久保委員】私はこういう会議に初めて参加させていただきましたが、のっけから世間の注目を浴びる会でありました。そういう意味では、第1回目を開いたときに、3回でまとめていくということでどういうふうにまとまっていくのだろうか、私自身メンバーであ

りながらその辺のことをいつも考えておりました。11月から始めて3ヵ月ぐらいだと思いますが、目的とするところについてはかなり意見が出て、先ほど青井委員も言われていましたが、これからの日本を考えていったときに、いま「ようこそ！ジャパン」とか、いろいろな意味で日本に対する関心をどう集めていくかという中で「食」はものすごく大きなテーマだと思っています。

そういう意味では、この推奨計画というのは1つの触媒でしかないというのはまさにそうだと思いますが、この形でまとまれば、会としては本来目的としているものが、十二分かどうかわかりませんが、かなり成功に持っていけないかと思っています。

ただ、実際に具体的に実施していくときに、いま食材のモデルがいろいろありましたが、限られた中でやっていくときはあまり欲張らないで、まだ日本食のことがわかっていないところに行くわけですから、ステップ・バイ・ステップといいたほうがいいかと、一步一步やっていくような形でやっていく必要があるのではないかと思っています。

【佐々木委員(代理・志賀委員)】私どもの立場から申しますと、今回のレストラン推奨計画については人的交流のきっかけになるというお話が久保委員からもございましたが、それに大きな影響があるのではないかと考えております。特に「VISIT JAPAN」で日本に来ていただく外国のお客様が、その地で日本食をお食べになって日本にご興味を持っていただくということで、ぜひ、そういう形で推奨して日本レストランにさらに興味を持っていただくということが重要ではないかと思っています。

なお、もう1つ今後の課題として、「日本食とは何か」というのをぜひ、我々は素人で、外国の方はもっと知らないわけですから、この辺りをどう理解していただくか。こういう啓蒙活動といいますが、あるいは伝達の情報提供の活動をかなり充実しておく必要があるのではないかと考えております。よろしく願いいたします。

【大森委員】いまのお話を受けて啓蒙活動ということですが、いま海外に目を向けた状態で海外日本食レストランが注目ということですが、反対に日本国内の日本料理を見直すというか、服部先生がおっしゃっていましたが、和食のコースを取る生徒が非常に少なくなって、日本料理職人が本当にいない。私は職業柄、調理師学校に伺う機会がありますが、フランス料理・フランス菓子の教室はすごくいっぱいです。次に中ぐらいが中華で、和食はとても少なかったりします。ですから、これで日本料理店が話題になったところで、では日本食を勉強してみようではないかという和食職人さんの育成というか、そういう方々が増えていくことを願っています。

私はお菓子の仕事をしていますが、フランス菓子職人さんが20年前にフランスに行って、いまはフランス人が日本のお菓子を真似するぐらい実力が素晴らしくアップしました。ですから、フランス人と競える日本の洋菓子職人が出て来た。ですから、その反対に日本人の和食と競えるような外国人の和食職人を育成するためには、やはり日本の和食職人が誇りを持って我が国の食を紹介していく、そういった活動がこれからすごく必要だと思います。

【小倉座長】ありがとうございました。おっしゃるとおり、日本食と日本人の食とは全く違うわけでありまして、我々が議論しているのは日本人の食ではなくて日本食を議論しているわけでありまして。フランス人の食とフランス料理とは違うわけで、日本で食べられるようなおいしいフランス料理をフランス人は必ずしもフランスで食べていないわけでありまして。

ぜひ、日本食のブランドを高めるように内外において頑張りたいということは、その一助になることだと思います。

【佐竹委員】グローバル化になればなるほど、日本人としてのアイデンティティーが問われます。すなわち、日本人として日本の国の文化（その原点は食文化）をきっちり語れるかどうかです。しかし、実際に私の感覚では、ここ20～30年前から「食文化」が問われ出しました。すなわち、食というのは、近くて遠きものなりけりです。ですから今回のこの提言は、大きな大きな第一歩だと考えています。基準作りにつきましては、日本食についての最低限度の要件を加味し、樹木にたとえるならば、細かい枝葉ではなく、幹の部分を中心に確立することが大切だと考えています。

【小倉座長】それでは、一渡りご発言も終わりましたのでよろしいでしょうか。

文章そのものは、先ほどご指摘のあった一部の点をご修正いただいて、これで提言とさせていただきますということをご了承いただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。（「異議なし」の声）

それから英語については苦心の作だと思いますが、念のために見ていただいて、英語も大体これでいいと思いますが、そういうことをご了承いただきたいと思います。

特に今後の問題については先ほど副大臣からもお話がございましたが、これで今回の提言そのものをまとめさせていただきましたので、これを大臣に提出させていただきたいと思っております。

【和泉外食産業室長】それでは、大臣に提言の手交をよろしくお願いいたします。

（松岡農林水産大臣に、小倉座長から「海外日本食レストラン推奨有識者会議 提言(案)」が手交された）

【松岡農林水産大臣】皆様こんにちは。今日で3回目になりますが、最初から本当にお忙しい中いろいろとお世話になり、有り難いご議論をいただきましたこと本当にお礼を申し上げる次第でございます。

まず、小倉座長を初めとする有識者会議の皆様には昨年11月以来、精力的に議論を重ねていただき、このようにご提言を取りまとめていただきましたことを、心から厚く感謝とお礼を申し上げる次第でございます。本当にありがとうございました。

有識者会議の立ち上げ以来、内外から実に多くの様々な意見や反響をいただいたところでございますが、それらをよく取り入れて踏まえていただき、おまとめをいただいたと思

っております。今後は、ご提言いただきましたこと具体化を速やかに進めまして、内外の関係する多くの方々にとって意義ある取組にしていきたいと思っております。

有識者会議の皆様方には、「日本食レストラン推奨計画」の推進に当たりまして、引き続きご協力、ご支援をお願い申し上げたいと思っております。どうぞ、よろしくようお願い申し上げます。大きな1つの区切りとしてのご提言をいただきましたこと、重ねてお礼と感謝を申し上げます一言ご挨拶にさせていただきます。小倉座長初め皆様方、本当にありがとうございました。

【小倉座長】これで提言の提出も終わりましたので、座長といたしまして、委員の皆様方に、いろいろな意味でご協力いただき、また貴重なお時間を割いていただいたことに対して私からも御礼申し上げたいと思っております。

これで、議事は終了いたしますが、この後のこともございますので、事務局から今後のことについて伝えていただくことがあればお願いいたします。

【和泉外食産業室長】先ほどもございましたように、今後推奨計画の進捗状況についてご報告する場を改めて設けることを考えておりますので、また座長ともご相談の上、後日、ご連絡申し上げます。また、議事録につきましては至急取りまとめまして、各委員の皆様のご了解をいただきました上で農林水産省のホームページ上で公開することになっておりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

【山本農林水産副大臣】いま大臣が提言をいただきましたので、これからどうするかという作業であります。最初と名称が変わりましたので、それを受けて名実ともに徹底していくということでございます。それをスタートにして、また、皆さんにいろいろとご相談申し上げながら、これは在外公館が動いてくれないと話になりませんので、座長、よろしくお願い申し上げます。

4 閉 会

【小倉座長】それでは、これで閉会といたします。