

## 第1回海外日本食レストラン認証有識者会議 議事録

開催日時： 平成18年11月27日(月)15:00~17:00

開催場所： 農林水産省 第2特別会議室

出席者： 別紙参照

### 1 開 会

【司会(櫻庭食品産業振興課長)】定刻になりましたので、ただいまから第1回海外日本食レストラン認証有識者会議を開催させていただきます。

委員の皆様におかれましてはご多用中のところ、ご出席いただき大変ありがとうございます。私は、本会議の事務局を務めさせていただきます総合食料局 食品産業振興課長の櫻庭でございます。議事に入るまでの若干の間、私が司会進行を務めさせていただきますので、どうぞよろしく申し上げます。

### 2 松岡農林水産大臣挨拶

【司会(櫻庭食品産業振興課長)】まず、今回の開催に当たりまして松岡農林水産大臣からご挨拶を申し上げます。

【松岡農林水産大臣】農林水産大臣の松岡利勝でございます。委員の先生方には、私から委員としてぜひとご連絡申し上げましたところ快くご快諾をいただき、また小倉国際交流基金理事長を初めとして皆様方にご出席を賜りまして本当にありがとうございます。まず、そのことに心から感謝とお礼を申し上げながら一言ご挨拶をさせていただきたいと存じます。

本日は第1回のお集まりをお願いいたしましたわけでございますけれども、委員の皆様方にはご多忙中にもかかわらず本会の委員をお引き受けいただき、また本日もご出席を賜りましたことについて心から感謝を申し上げる次第でございます。本会議の設置に当たりまして、元駐仏、駐韓等の大使をお務めになりました国際交流基金理事長の小倉 和夫様には、私から座長をお願いいたしましたところご快諾いただきまして本当にありがとうございます。

現在、世界的に日本食ブームとなっております。日本は長寿国でありまして、海外における日本食のイメージは、健康である、ヘルシーである、こういうことで高い評価を得て

いるわけでございます。また、日本食はその長い歴史の中で四季折々の新鮮で豊富な農林水産物の食材を背景にいたしまして、外来文化も取り入れながら、その時代のライフスタイルの変化に応じた種類豊富な料理を生み出し、豊かな食生活を形づくってきております。日本国民として、我が国の食は世界に誇れるものであると考えている次第でございます。また、食はその国の文化を構成する重要な要素でもございます。ところが、海外を訪問いたしますと、日本食レストランと称しつつも食材や調理方法など到底日本食と呼べないような食事を提供しているレストランが目につきます。

私は2年ほど前から、日本食の信頼性を高めて日本食のファンを世界に広めたいと考えていたところでございますが、その1つの方法として海外における日本食レストランの認証制度を創設したらどうかと思っていた次第でございます。今回そのようなことでお願いできればと思った次第でございます。このことが海外の方々の日本食への理解をさらに深めていただき、ひいては日本の新鮮な農林水産物や、高度な加工食品の輸出促進につながることを期待しております。

一方、日本国内でも関東風とか関西風という味付けの違いがありますように、世界各地でその国の嗜好や料理法に合わせた味付け、あるいは創作された日本食が売り出されているという実情もあると思います。こうした、多彩で幅広い日本食をどうとらえていくべきなのか、世界各地の実情もしっかり把握していかなければならないと思います。海外を旅行するときに、その国の美味しい食を味合うことは旅行の楽しさの大きな要素であると思います。日本食の素晴らしさを海外に広めることは、現在我が国政府が取り組んでいる「VISIT JAPAN」施策にも大きく貢献するものであると考えております。皆様方におかれましては、海外日本食レストランの認証のあり方、認証の方法、さらにはその普及方法等について幅広い観点からご議論をいただき、ご提言を取りまとめていただきたいと思います。その後、速やかに認証制度を開始したいと考えております。安倍内閣総理大臣にこの認証についてのお話を申し上げましたところ、「ぜひ、しっかり取り組んで進めるように」というお話がございまして、私も大変意を強くいたしましたところでございます。

最後になりましたが、皆様方から忌憚のないご意見を賜り、よりよい認証制度の構築ができますよう願っていますところでございます。何とぞよろしくお願いを申し上げます。冒頭のご挨拶にさせていただきます。本当に皆様、今日はありがとうございます。くれぐれも、よろしくお願ひ申し上げます。ありがとうございました。

【司会(櫻庭食品産業振興課長)】それでは、私のほうから、本日出席されている委員の皆様方をご紹介します。ただいま大臣からご紹介がございましたが、国際交流基金理事長の小倉 和夫様でございます。(株)日本ふるさとサプライ専務取締役の大島 孝様でございます。フランス菓子・料理研究家の大森 由紀子様でございます。(株)ザ・アール代表取締役社長の奥谷 禮子様でございます。明治製菓(株)最高顧問の北里 一郎様でございます。(株)ぐるなび代表取締役社長の久保 征一郎様でございます。(株)JTB代表取締

役社長の佐々木 隆様でございます。(株)美濃吉代表取締役社長の佐竹 力総様でございます。山形県銀山温泉旅館藤屋若女将の藤 ジニー様でございます。(社)日本フードサービス協会会長米濱 和英様代理出席の専務理事加藤 一隆様でございます。

続きまして、農林水産省側の出席者をご紹介します。

ただいまご挨拶いただきました、松岡農林水産大臣でございます。山本農林水産副大臣でございます。岡島総合食料局長でございます。大臣官房の神山参事官でございます。青戸輸出促進室長でございます。山下官房審議官(国際担当)でございます。和泉外食産業室長でございます。佐久間大臣官房審議官(生産局担当)でございます。島田林野庁林政部長でございます。竹谷水産庁漁政部長でございます。なお、座長代理をお願いしていません慶應義塾大学ビジネススクール教授の青井 倫一様におかれましては、本日、海外出張のためご欠席であることをご報告させていただきます。

それでは引き続き、資料1の開催要領についてご説明させていただきます。

会議の趣旨でございます。先ほど大臣から趣旨のほとんどを話されましたが、海外日本食レストランへの信頼度を高め、農産物の輸出促進を図るとともに、日本の食文化の普及や、我が国食品産業の海外進出を後押しすることなどを目的とし、海外における日本食レストランの認証制度を創設するための有識者会議を設置する。本会議におきましては、海外日本食レストラン認証についてのご提言並びに当該認証システムの実施に関するご助言等をいただきたいと思いますと考えているところでございます。

検討事項として、認証のあり方について、認証する主体・対象・基準等について、PR等について、その他ということでございます。

構成・運営について読み上げます。

- (1) 会議は、別紙に掲げる有識者により構成し、農林水産大臣が開催する。
- (2) 農林水産大臣は、会議員から座長及び座長代理を依頼する。
- (3) 座長は、会議の議事を運営する。座長は、必要に応じ会議員の代理者を出席させることができる。
- (4) 会議は、必要に応じ関係者の出席を求め、意見を聴取することができる。
- (5) 会議は、公開とする。ただし、会議の運営に著しい支障があると認められる場合には、座長は会議に諮って会議を非公開とし、会議資料を非公開とすることができる。
- (6) 議事録は、会議終了後、会議員の了解を得た上で農林水産省のホームページ等により公表する。
- (7) 会議は、農林水産省国産農林水産物・食品輸出促進本部(本部長：山本農林水産副大臣)と連携して進める。
- (8) この要領に定めるもののほか、会議の運営に関し必要な事項は、座長が定める。
- (9) 会議の庶務は、国際部及び総合食料局において処理する。

### 3 小倉座長挨拶

【司会（櫻庭食品産業振興課長）】よろしいでしょうか。それでは、座長より一言ご挨拶をお願いいたしたいと思います。小倉座長、どうかよろしくをお願いいたします。

【小倉座長】小倉でございます。松岡大臣から、海外日本食レストラン認証有識者会議の座長をやれというご命令がございました。松岡大臣とは昔からいろいろご指導・ご鞭撻をいただいている関係もございますので、私が果たしてこういった会議の座長にふさわしいかどうかということは大きな問題であると思ひますし、本来ならば、ここにいらっしゃる委員の方々の互選で決めていただくのが一番いいのではないかと思ひましたが、そういうことでもございましたのでお引き受けさせていただきました。

実はいま世界中で日本食ブームということで、私がおりましたフランスや韓国においても、モスクワとかいろいろなところでブームになっております。日本でも食文化ということがいろいろなところで議論されておりますので、こういう時期に農林水産省のイニシアティブでこのような会議をつくっていただきました。また、それにいろいろな提言を申し上げることができるということはタイムリーと申しますか、非常に意義あることではないかと思ひております。

ただ、「箱根山、籠に乗る人、担ぐ人、そのまた草鞋を作る人」という諺がございますが、食文化のお話も食べる人、料理する人、料理を出すところのほかに、実はその材料を作る方、あるいは魚をとる方々もいらっしゃるわけでありますので、いろいろな方々のことを考えながらやらなくてはいけないのではないかと思ひます。幸い、この有識者会議はいろいろなメンバーの方がいらっしゃいますので、率直かつ自由に、松岡スタイルで自由に言わせていただくということが大切ではないかと思ひますので気持ちを一つにして、しかし、意見は違ってよろしいと思ひます。まあ、気持ちだけ一つにしてやっていきたいと思ひますので、委員の方々にはよろしく願ひしたいと思ひますし、また、事務局の方もよろしく願ひいたします。どうも、失礼いたしました。

【司会（櫻庭食品産業振興課長）】どうもありがとうございました。これ以降の議事進行は、小倉座長に願ひいたしたいと思ひます。どうか、よろしく願ひいたします。

#### 4 討 議

【小倉座長】それでは、お配りいただいている資料がございますので、この資料についてご説明いただくところから始めたいと思ひますので、よろしく願ひいたします。

【岡島総合食料局長】総合食料局長の岡島でございます。では、よろしく願ひいたします。委員の方々には事前にお目通しいただいているかと思ひますので、要点だけ説明させ

ていただきます。

資料 2、本日の議題でございます。

まず、海外における日本食レストランの認証のあり方ということで、創設の目的、問題意識、あるいは認証制度の基本的な枠組みといったようなことを中心にご議論いただければと考えております。また、今後の進め方については、できるだけ幅広い意見の収集ということで、そこにありますようにアンケート調査とか、幾つかのことを考えていきたいと思っております。

それから会議の持ち方につきましては、本日第 1 回目ということでございますが、出来ましたら、第 2 回目を来年 1 月中、下旬にお願いできないか。第 3 回目を 2 月中、下旬という形で進めていただければと考えております。

それから資料 3、海外における日本食レストランの現状についてということで、海外の日本食レストランは今 2 万店舗とか言われておりますが、地域ごとに概ねこういった形の日本食レストランが展開されているのではないかと。

2 ページ以降、各地における日本食に関する情報ということで 2 ページにアメリカ、3 ページにイギリス、4 ページにフランス、5 ページに中国、6 ページにタイという形でそれぞれ情報を文字に落としております。

それから、参考といたしまして 7 ページから我が国の食の特徴ということで、日本食といっても非常に幅広いものがあるわけですが、それをある意味で類型化していくとこういふ形のもので、丼もの、うどん・そば、ラーメンと、寿司、てんぷら、すき焼き、それに懐石料理、会席料理、こういふことで一種の分類ができるのかなと思っております。一番下の「日本型食生活」がベースということで、主食の米、副食品、汁で構成する、あるいは、動物性のタンパク質・脂質が少なくヘルシーで、熱量バランスに優れているといったようなことが言えるのではないかと。

それから 3 ページ海外で評価される日本食のイメージとして、「ヘルシー」「美しい」「安全・安心」「高級・高品質」というようなことかなと。一方で、欧米はヘルシー志向、ダイエット志向であろう。アジアのほうは、まだまだこれから伸び盛りということで、イメージも若干違ってくるのかなととらえております。

次に 9 ページ、我が国の食の変遷ということで、日本食はこれまでの歴史・風土で培われたものでございます。自然・風土はそこにまとめてあるとおりでございますし、下に宗教・文化の関係、政治経済、海外との交易というようなことで書いてあります。

それを 10 ページから海外の日本食レストランでよく提供される料理の起原ということで、どういう起原で今日に到っているかを図示しております。12 ページ以降は、各国の地域状況について 3 枚付けております。

それから参考資料 1 として、海外におけるレストラン認証制度について。1 ページおめくりいただくと、レストランや料理の格付・認証の分類という意味では、「ミシュラン」であるとか「ゴー・ミヨー」というような優秀なレストランの選別を目的にしたもの。それ

からレストランで提供される自国料理の水準、認証等を目的としたものということで、私どもが念頭に置いているのは、むしろ、タイなりイタリアなどでやっているものも参考にしながら何らかの制度をつくっていければなと考えているところでございます。

2 ページ以下で、「ミシュラン」なり、「ゴー・ミヨー」なりを紹介しております。5 ページからタイの具体的な認証制度ということで、中心にあります。タイ国商務省輸出振興局が中心になって行っているもの。そのページの下にあります。認定ラベルということでタイ SELECT というもので、タイ国外のレストランをタイ国として認証している。

次の6 ページに、具体的な認定審査要件、認定審査の流れですが、申請主義でやっております。申請して、書類審査等を行って最終的に認定証明書をレストランに送付するという形でございます。

中ほどにある認定基準として、タイの場合は8 項目を基準としており、認定期間として3 年ごとに更新する。認定店舗数は現在、全世界で 572 店舗、日本では 31 店舗ということでございます。

7 ページからイタリアが行っているもので、これもイタリア政府機関による認定制度でございます。下のほうに、認定ラベルということで表示しています。

8 ページは認定審査の流れですが、タイと同じようにレストランからの申請に基づいて第三者の認証団体が承認するという形の流れになっております。認定要件につきましては、8 ページの下にあります。「技術規格」を制定して透明性をもって認証していくということかと思えます。具体的な「技術規格」の内容につきましては9 ページにありますけれども、多岐にわたっていて、そこに素材のものであるとか、料理メニューと調理方法であるとか、従業員についてとか、こういった形で規格を決めているということでございます。

10 ページにあります。認定期間は1 年ごとに更新するというので、現在ベルギーに36 店舗、ルクセンブルクに6 店舗といったようなこと。それから日本においても、かつてイタリア貿易振興会東京事務所が中心となって17 店にブロンズ製のプレートを授与している。こういった形の動きがあったということでございます。

11 ページからは、パリ・ジェットロが行っている取り組みについて紹介させていただいております。

以上、駆け足ですが、その他に参考資料 2 として、我が国の外食産業の現状について、参考資料 3 として、農林水産物等の輸出促進の状況について、という冊子もお手元に配らせていただいておりますので、議論の参考にしていただければ幸いです。

以上、駆け足ですが、資料の説明とさせていただきます。それでは座長、よろしく願いいたします。

【小倉座長】いまの資料について、ご質問なり、ご注文があたりの方はいらっしゃいますか。

特になければ、早速議論を始めたいと思います。今日は初めてでございますので、個々

の議題にいきなり入るよりも、むしろいまご説明がありました、それから大臣のご挨拶でも触れられましたこの会議の趣旨、あるいは基本的な目的、あるいは今、局長からご説明のあった他の国でのやり方の問題、それらを踏まえまして、各委員から率直に、極端なことを申し上げれば「こんなものはやめてしまえ」とか、そういう方がいらっしゃるかもしれませんが、何でも率直に言っていただくことから始めたらいかがかと思いますが、いかがでしょうか。差し支えなければ、席次順に大島委員からお願いしたいと思います。

【大島委員】それではふつつかでございますが、一言申し上げさせていただきます。

私は長年ホテルの料理に携わっておりまして、フランスで修行した経験もございます。地方で料理をやっている関係で、フランス料理を提唱してもなかなかご理解いただけない。その中で、ご理解いただくためにどうすればいいかということでヒュージョンをやりまして、それで地方の皆様喜んでいただく。もともとヒュージョン料理というのは日本が一番得意な分野でございます。なぜかと申しますと、この認証制度において幅の広い日本食というエリアが広いところをきちんとご理解いただくには、認証制度を幅広く持ったほうがいいのではないかとことです。

日本食は海外にこんなに普及しておりますが、技術は伴っていません。その部分で、認証制度を幅広く取り上げる中で我々がやらなければいけないのは、人種とか、国とか、そういう部分で割り振るのではなくて、日本の技術を加工品としてとらえた上で輸出という部分でとらえれば、非常に大きなマーケットがそこに生まれる気がします。現品をやるには限界がありますし、期間の時間が限られているという部分もございます。加工品になると、その辺が非常に大量に加工できるし、マーケットも非常に広がってくると思います。1つは、私は外食産業の九州支部で技術や、メニューの提案のお仕事を手伝わさせていただいておりますが、実は今年アメリカのシカゴで冷凍寿司のご飯だけを炊かせていただきました。これだったら輸出できるのではないかと、回転寿司の寿司よりも、このご飯でお寿司を作ったら非常にうまい皆さんに喜んでいただけるのができるのではないかと。これが1つの例でございますが、日本料理を正しく選定する1つの方法ではないだろうかということでございます。

認証制度は門戸を狭くすると、やはり認証というのはその国の市民がそれを受け入れて初めて経済として成り立っていけると思います。その部分で、現行のレストランを否定するのではなくて、認めた上で、我々がご提案する部分はその部分にビジネススキームに合うことを提案できたら、非常に違った意味での日本ブランドの本物志向がお伝えできないかと、こう感じたものですから一言言わせていただきました。ありがとうございます。

【小倉座長】ありがとうございました。認証制度の目的、やり方の問題はさて置いて目的をはっきりさせるというようなことも含めてのご発言だったと思いますが、大森委員、いかがでしょうか。

【大森委員】大森でございます。私はフランス料理とお菓子の仕事をしておりまして、かれこれ二十年前に渡仏しましてル・コルドン・ブルーという料理学校で料理を学びました。帰りまして何も仕事がないときに、実はミシュラン社に手紙を書いて、日本でレストランの星の数、格付けと一緒にしましょう、そういう大それた手紙も書いたことがあります、それは本当に門前払いというか、一応丁寧にお手紙をいただきまして、「我々は日本料理に対して何にも知識がない。」と。これは20年以上前のことなので、そういう時代でしたので、私が今回このような認定制度に関わらせていただくことはやりがいがあるというか、反対に海外の日本料理店の認証を定めさせていただくことになったのも何かのご縁かと思えます。

フランスの地方とか、パリももちろんですが、伝統料理、伝統菓子の研究を進めております。そういったものをメディアや、私の本を通して紹介していますが、そのときに私の仕事のモットーとする言葉は「温故知新」です。そういったフランス料理のお菓子も、やはり背景という時代とともにあって現在につながってきている。そういったことから、本物の味というのは何だろうといつも考えさせられております。この前も、あるパティシエ（お菓子職人）さんとお話していたときに、一体、日本に本当はフランス菓子店というのは何軒あるのだろうという話題になりまして、「そうだね。そう言えば、そんなにないかもしれないね。」ということで、要するに、私どもがフランスで学んできて本当はデリタールなフランス菓子をつくるのは本当にはないです。

でも、これは日本人から見たフランス菓子で、実は時代は非常に変わっていて、30年ぐらいと全然違いまして、実はいろいろなシェフがフランスに行って技術を学んで戻ってまいりました。彼らは、基礎的なものを自分の中で消化して、それを自分の菓子として出しているのです。ですから、先ほど大島委員さんがおっしゃったように市民に理解されるお料理でなければ受け入れられないわけです。ですから、見た目はフランス菓子でなくても、その中の技術とかエスプリが、フランスなのですね、そういう人たちがつくるお菓子というのは。いまフランス人が日本に自腹で来るような時代になって、日本の料理とかお菓子を非常に興味深く食べたり、料理店に食べに行ったり、お菓子屋さんを見に行ったりしているわけです。

そういう時代になりましたので、彼らは逆に日本人がつくるフランス菓子、お料理を盗んでいくというか、そのテクニックとか素材の使い方ですね。そういうものを自分のものにしたいということで、我が国のフランス料理とお菓子というのはフランス人に認められてきた。そういう成熟した時代に入っております。ですから、今回海外における日本料理店も日本料理としての基本姿勢が重要です。例えば、鮮度とか、いまパリに行くと本当にいろいろな日本料理店がありますが、非常にながかりすることがほとんどです。その中で一番ながかりするのは魚の鮮度とか、本来の出しが効いてないとか、そういったところです。そういったものを大切に、要するにベースになるものをちゃんとリスペクトしてつく



っている。見た目はもしかして日本料理にはほど遠いかもしれないけど、日本人が食べて、日本人して理解できる味、そういった日本料理を評価していくべきだなと思っております。以上です、ありがとうございます。

【小倉座長】ありがとうございました。いま大森委員がおっしゃったことの中に、認証の結果だけではなくて認証のプロセス、認定のプロセスの中から皆が考えると、そのプロセスの中で得られるもの、これも大切にしていこうというようなご趣旨が含まれていると思います。奥谷委員、いかがでしょうか。

【奥谷委員】私が思いますのは、基本的に日本の食品産業の海外進出の後押しと、農林水産物の輸出促進が一番のメインだと思っております。これは、うまくどうやって日本の食文化というもののオブラートをきれいに着せながらたくさん海外にうまく輸出するか。例えば、ボジョレ・ヌーボーなどは、フランス人に聞くとあんなまずいものは飲まない。それを、日本では大騒ぎして喜んで飲んでいる。これなども、フランスは大変うまいやり方だと思います。フランス人が飲まないようなワインを輸出することによって、ワイン業界が潤っている。そういうワインの飲み方とか、一つの作法、そういったものまでも普及させて、ワインの有り難さみたいなものをつくっていく。ですから、フランス料理は大変高くなっていくというのも、そういう付加価値をいかにつけていくかということが一つのやり方だと思います。

ですから、これから日本食レストランの認証を与えることに対しても、いかに付加価値をつけていくか。同じものでも、付加価値を付けることによって海外で売られている日本食がよりいいものになっていくといえますか、それによって農業産品及び食品の業界の方々がいいものをどんどん海外に輸出していく。そういういい形での、食文化にオブラートに着せながら農林水産省が後押ししていければ日本の向上につながるのではないかなという認識を持っています。

【小倉座長】ありがとうございました。それでは北里委員、いかがでしょうか。

【北里委員】私は個人的な経験に基づくことと、それからいまいろいろな肩書きは持っています。全日本菓子協会の会長もやっておりますので、その立場から、あまりまとまった話にならないかもしれませんがコメントさせていただきます。

個人的なほうから申しますと、私は駐在をしたことがありませんが150回ぐらい海外出張しています。ですから、海外で日本食レストランのお世話になることがかなり多くあったのです。例えば、ニューヨークには非常に美味しいお寿司を食べさせる店がありました。だいぶ前の話ですからいまは変わっているかもしれませんが、その店主に聞くとトリガイ以外は全部アメリカで調達していて、マグロはボストンからとか。一番問題なのは、お米

ですが、カリフォルニア・ロールで特設の寿司米を使って作るからおいしいのだと言われました。それに比べてヨーロッパの場合は、これは小倉大使が詳しいですから、間違っているかもしれませんが、やはりお米をカリフォルニアから輸入すると結構美味しいものができるということでした。イタリアのお米もおいしいかもしれませんが、日本のお米の美味しさとはかなり開きがある。そんなような経験から、やはり素材をいかに調達しやすいかということで勝負が分かれています。ですから、調達しにくい場所は、日本食の味を出すために日本から食材を輸入してもらいたいという。

これは余談ですが、今月中旬海外出張したときに海外資本の航空会社の機内で和食を注文しましたが、これがとんでもない。余りにもかけ離れた和食を食べさせられたことがありますので、海外における日本食もさることながら、航空会社にもぜひ機内で食べる和食のイメージを壊さないようにしてもらいたいということをお願いしたいと思います。

それから全日本菓子協会の立場で申しますと、今回の中ではデザート、デザートも和菓子が対象になるだろうと思います。例えば、生菓子はどうしても現地で作る必要があると思います。まあ、羊羹みたいなものは輸出ベースでもいいのですが。現状を調べてみると、本当にいい伝統的な和菓子を作っているところは大体国産の小豆を使っている。それから、大量に生産して安く供給するような種類のお菓子を作っているところは輸入の小豆ないし調製品といえますか、加糖の餡を輸入して使っている。そういう現状でありますので、本当の意味で認証できる日本食のデザートを作る場合は、ぜひ日本の小豆を使うなり、日本の食材を使っていたほうが本当の日本食のデザートの味を出していただけるのではないかと思います。以上です。

【小倉座長】ありがとうございました。いま飛行機のお話が出ましたが、私たちが海外というとパリとかモスクワを考えますが、ある意味で飛行機も海外でありまして、海外における認証店というのはどこまで考えたらいいかという示唆に富むご指摘もあったと思いますが、久保委員いかがでしょうか。

【久保委員】久保でございます。私どもは「ぐるなび」という仕事をしておりますが、いまから 10 年前に実はこんな理念で仕事を始めました。それは「日本発、世界へ。食に繊細なこだわりを持つ国民性を生かし、日本ならではのオリジナリティー溢れるビジネスを展開します」、こんな理念で仕事を始めました。

始めたきっかけは、当時インターネットがアメリカは非常に進んでいましたが、レストランの情報に関しては極めて貧弱な情報しか出ていないわけです。これは文化の違いなのだということで、それだったら日本の国民性を十分に生かした新しいビジネスができるのではないかと。そんな思いで始めました。

いま日本の国内で約 6 万店のお店を紹介しています。これは、写真とか含めた細かい情報が入っているお店が 6 万店という意味です。実は日本語だけではなくて、英語、韓国語、

それから中国語が2ヵ国でお店を紹介しています。そういう要望があるからつくったのですが、先ほど大臣のほうから「VISIT JAPAN」のお話が出ました。国交省さんのほうから、そこに出ているものを国交省として日本に来た外国人のための飲食店ガイドブックとして案内したいとの依頼があり、印刷して納めました。今回のテーマとは、ちょうど逆の関係になりますが、そういうお手伝いをしています。

それから、日本人が海外に行ったときのレストランとしてこれ以外に約3000店、55都市のレストラン3000店をご紹介します、この4分の1は日本料理店ということです。また、これは上海で始めましたが、「中国人のための中国ぐるなび」、これは去年スタートしました。いま上海一帯でやっていますが、4000店を中国人のために中国語で紹介しています。その一部を日本語にして出しているという状況があります。

実はこういうビジネスをしているので、グローバル化を推進していくと、例えば、日本で「寿司」とか「てんぷら」といった言葉がありますが、「寿司」と言ったときに果たして日本の寿司と向こうの寿司が一緒かどうか。その辺をどう体系づけしていけばいいのだろうかということを実は悩んでおりまして、このテーマとも少し関係してきますが、そのことを考えています。

ぐるなびは飲食店のサポータとして来店促進以外にも、国内の飲食店に対して、食材や食品などを紹介していくことをかなり積極的にやっています。飲食店の需要は、いわゆる商流から見たときにそんな大規模ではないわけです。家庭需要に毛が生えた程度です。だから、ある程度まとまって、例えば地元産の小ロットの商品みたいなものを流していくには飲食店というのは割りと適しているというか、そういうことをやっておりましたところ、佐賀県さんのほうから日本国内だけではなくて海外もという形で、実はこれが私どものお付き合いした上海のお店で日本の佐賀県の梨を韓国のレストランで食べさせるというか、そんなこともちょっとやっております。

よくよく考えて見ると、食というのは文化だと思います。文化というのは社会が共有している情報の資産みたいなものだと思います。だから、量とか食材とか成分とかというのはすべて情報なわけで、そういう意味では我々は「情報を食べている」というようなことが言えるのではないかと思います。決して、生物学的に生きるという意味ではなくて、情報を食べる、それが文化だろうなと思います。だから、本来の認証制度の目的、ここに書かれている日本の食文化の普及とか、食品産業の海外進出の後押しとか、あるいは農林水産物の輸出促進、こういう目的に沿った情報をいかに発信していくかということが最大の課題なのだろうなと思います。

認定とか認証というのも、食べる人にとっては1つの情報だと思います。では、認証を具体的に「では、お前やれ」と言われたときに結構難しいなというのが実感です。一方、情報の発信手段というのはものすごく多様化していて、ネットもそうだし、紙媒体もそうだと思います。だから、認証の持つ情報性と言うだけではなくて、紙とかネットをいかにうまく使っていくかということは結構大きな問題なのだろうなと思います。

私はこんなふうにしたのは、認証店、まあ推奨店なのかも知りませんが、その店と日本料理の普及に関して日本政府として発信する情報発信基地というふうに考えていったら非常に面白いのではないかなと考えています。

そうすることで、例えば、認証店舗には日本料理とか、日本食を紹介する小冊子を置く。そうすることで、認証の基準を考えたときに、例えば食材とか、料理人とかを考えると客観的基準は結構難しいと思うので、その辺を少しぼかす意味も含めて、情報発信基地の機能を持っているかどうかというような、そんなものでしたら割と客観的に言えるし、日本食を食べに来られたということは日本の料理に対して非常に興味があるわけですから、そういうところに、日本料理、日本食品の情報とか、そういうものを各国語に印刷して置いていく。そんなような場所にしていったら非常に面白いのではないかなと考えています。以上です。

【小倉座長】ありがとうございました。佐々木委員、いかがでしょうか。

【佐々木委員】旅行業をやっております佐々木でございます。今度の認証制度をお聞きしたときに最初に私どもの頭を過ぎったのは、実は日本人の海外旅行の行動パターンがこの10年ほど歴史的に非常に大きく変わってきたことです。いわゆるグループでお客様が団体で旅行する形から、個人・友人とともに自由に旅行する形態にどんどん変わってきております。

そういう中で、やはり個々の方が旅行するに当たって、どんな情報でも有用でございますが、特にこういう形の、明らかにある意味で第三者によって保証されているものは非常に重要な情報になっていくのではないかと思います。もちろん、グループで旅行なさる場合も、それぞれの会社がそれぞれの長い付き合いの中で努力してレストランを選んでいますが、現在のように品質についてお客様の意見が非常に厳しくなってきたときには、あるレベル以上の努力をしているレストランかどうかお客様の目につくということは非常に有意義だと思います。

ただ、こういうものを現実にやったときに、どなたかおっしゃいましたように、私どもは現実に海外で見ている限り、日本食というのがそれぞれの国のレストランにとって自分たちのセールスポイントになっている。つまり、いいイメージがあるからこれを使う。そういう中で、こういう制度をある程度上手に運用していこうという場合にぜひ考えなければいけないのは、これは排他的な制度ではなくて付加する、つまり、一定以上努力する人たちを認めていく、そういうような形の制度にぜひ設計していかなければいけないのではないかと思います。

個人化の大きな流れというのは、一つの例としてはパッケージ旅行というのはよく聞いておられると思いますが、例えば、「JTBです」「ルック」とかの大きな旅行がありますが、皆さん方のイメージにパッケージ旅行というと添乗員とかガイドさんが旗を持って一

緒に回っている旅行があるかもしれませんが、現在私どもは「ルック」で150万人近いお客様を扱っておりますが、実は8割の方がパーソナル型です。つまり、成田に集まって、成田から例えばホノルルのホテルにチェックインするまで1つの行程ですが、その後は完全に自由で、帰るときにまたホノルル空港に集まってくる。こういう形のツアーにほとんどの方はいま切り替わっています。

ですから、そういう中で先ほどの「ぐるなび」さんの情報とかを含めて、いろいろな形でお客様は情報を事前に集めている。あるいは、街へ出てご自分の目で、あるいは友達の情報を確認していく。そういう中に、こういう制度が入ってくるということは、間違いなくお客様にとっては非常にいい話だと思いますので、ぜひこれについて上手につくっていくために少しでも手助けになればと思っております。以上です。

【小倉座長】ありがとうございました。佐竹委員、お願いいたします。

【佐竹委員】京都から来ました佐竹でございます。当店は290年、私で10代目ですが、別に威張ることではなくて京都では中堅でございます。そんなことで今回は気軽にお受けしましたが、日本料理の業界は私だけなので、いろいろなところから電話がかかってきて、「しっかり言ってくれ」という励ましの意見があるので非常に責任重大に感じております。

基本的には、我々日本料理協会の連中は作ることに非常に賛成ということですが、今日は第1回目ですからあくまで私見ですが、今後持ち帰って京都料理組合とか、いろいろなところでまとめさせていただきたいと思っております。

いま現在、京都府の料理生活衛生同業組合がございまして、私はその理事長、それからまた京都料理組合、これは260年の伝統がありますが、その副組合長をやっていて私の後ろには京料理の軍団がいるわけです。

実は私のところの京料理ははっきりアイデンティティーを持っていて、会席ですからこの2、3年、我々は「日本料理アカデミー」というのをつくりまして、うちが事務局になっていますが、フランスのジェネラシオン・ポワン・ローとお互いにワークショップしながら、お互いにいいところを取っていこうということでギブ・アンド・テイクしています。今年の2回目はフランス人のシェフとかパティシエを京都に招待しましたが、あくまで認証の件は、私個人としてはある程度権威づけといいますか、ミシュランではありませんが非常にきつい規定がありまして、あるからこそフランス人が一生懸命勉強してジェネラシオン・ポワン・ローを目指していこうという基準があるわけです。だから、ある程度厳しくすることが必要だと考えているわけです。

文化でもそうですが、基本的には文化の流れというのは水と一緒に上からしか流れませんので、下から上には絶対にいきません。そういった意味で、認証を厳しくしたらどうかと思っておりますが、やはり人と食材と味だと思います。個人的に考えると、中国料理を見ると各世界に中華料理があります。これは別に中国政府云々と違って、そこに華僑の中国

人がおられて中国の伝統的な食べ物を作っておられる。それが中心になって中国料理があるわけです。日本でも当然中華街があるごとく、中心には中国人がおられて、その方の文化が流れているわけでやはり人ですね。それから当然、食材、日本の食材をどれだけ使うかということで食材が重要ということ。それから味です。味の面では、フランス人が一番京料理に興味があるのは出しです。

結局、和食というのはなぜ健康的かということ、一番の原点は出しにあるであろうということで、その出しというのは鰹と昆布と水です。たったその3つで作るわけですが、それがフランス人にとっては神秘的で、いま出しの取り方をフランス人と日本が一生懸命やっているわけですが、そんなことに非常に興味があるわけです。

日本食も歴史的に、海外での和食店というのはこの40年間を見ていると大きな流れがございまして、初めはすきやき、てんぷら、ここから始まり、それから鉄板焼きブームが30年前にありまして、それから寿司ブームになって、実はいまは懐石です。ところが、いまニューヨークで流行っている懐石はこのヒュージョンでして、これが本当に懐石かというのがありまして、そこはまた我々は非常に難しいところであります。実は日本料理というのは定義がないので、考えれば考えるほど基準づくりが難しいというのが現状です。ただ、基本的にはやはり基準を作っていただきたいという意見が圧倒的です。せっかく日本人として、日本の文化の1つの凝縮空間ですから、それを集約する意味でも、ある程度きちんとしたことをして申請制度で、申請したい方は申請して、それを受けられるという形がいいと思います。

ちょっと話が飛びますが、日本航空とシンガポール・エアラインは京料理をやっていて、日本航空さんは成田便に全部、京都の若手の芽生え会が毎月、金額は別にしてお金をいただいでやっています。シンガポール・エアラインも、京都の料理屋さんがやっております。そんなこともやっていて、我々としてはやはり京懐石をやってるので非常にターゲットは絞りがやすいですが、和食というのは一般的にはてんぷらとか、うどんとか、お寿司、そっちが非常に海外では有名ですのでどうなるかわかりませんが、我々料理業者としてはきちんと言言を出したいと思いますのでよろしく願いしたいと思います。

【小倉座長】ありがとうございました。では、藤さんお願いいたします。

【藤委員】山形県銀山温泉から参りました、藤旅館の若女将でございます。

今回、資料の中にあるタイの制度を読みました。これから日本もそういうことをするかどうかをいま話しているわけですが、共通に考えなければならないことは何のために、私から見るともちろんお客様のためだと思いますが、ではお客様は誰だろうかと考えなければなりません。例えば、外国に行った日本人のお客さんのためですか。それとも、その外国に住んでいる外国人のためですか。やはり人によって、日本料理が違うわけです。例えば、私は日本に来る前にカリフォルニア・ロールを食べて、それが和食と思いました

あと、先ほど北里さんがおっしゃいましたが、料理屋でデザートのお菓子をだせば、アメリカ人のお客様は多分喜ばないと思います。ですから、誰のために日本のラベルを付けるのか、それを最初から考えたほうが良いと思います。いろいろなことを考えなければなりません、これから一生懸命頑張っていきたいと思っています。

【小倉座長】ありがとうございました。それでは加藤委員、お願いいたします。

【加藤委員】私は、外食産業の業界団体の日本フードサービス協会でございます。本来ですと会長が出席するところでございますが、今日は海外出張なので代理でまいりました。

食を見れば、あるいは、食がわかれば経済がわかる、世界経済がわかるとか変化がわかるということをする経済人もいるくらいでして、食というのは資源や文化に支えられているもので日ごろ大きく変化しているわけです。ですから、世界が変わっていく中で料理も食も大きく変わっていくことは当然であります。したがって、いわゆる先ほどヒュージョンという言葉がありました、もう一つの食のトレンド傾向として、それに倣うような認定制度や規準であっては、先ほど来話のあるその国の人々に支えられる、支持される認証制度にはならないだろうと思うわけです。

そうしますと、認定ということは基準を設けて一定のガイドをすることになりますからどこに指針を置くのかということになるだろうと思いますが、マーケットである海外をずっと見てきた者からすると、役所の資料にも2万5000店くらい世界には日本食レストランが展開されている。しかも、それは急速にこの10年間で増えている。しかしながら、その実態としては日本食を支えるのは日本古来の伝統の調理方法や加工によって作られたものであり、あるいは日本で作られた農産物によって支えられている。それが、日本食のメニューで原点だろうと社会もそう思っていますし、私もそう思います。

そうすると、このような2万5000店も急激に日本食レストランが世界に展開されている中で、一方の資料によると日本の農産物の海外のマーケットへの輸出は極めて微々たるものであり、伸び率からいくと極めてミスマッチであります。この辺のミスマッチのところはやはり問題視して、そこをどのように対処していくか。

つまり、日本食ブームは旅行や海外への経済活動の広がりの中で移転されたものだと思いますが、日本食ブームの日本食に対する良きイメージ、ヘルシーとか美しさとか、あるいは高品質とか、そういうものを実現する日本食の食材の海外への輸出ボリュームが極めて統計上少ないというところに、看板だけ、いわゆる見掛け倒しの日本食や、あるいは日本食レストランの乱立ということも指摘されているわけですし、その辺のところを問題視して、ある一定の認証制度の中で、この日本食の良きイメージを抱いて、そのメニューを食べたいという海外の多くの日本食の理解者といいますか消費者、その人たちにガイドしていく。そのような認証制度であれば、これは排除の思想ではなくて、むしろ消費者に訴えていく、積極的にそういうふうなメニューをつくって料理を提供しているレストランを

褒めていくということがあれば、各国あるいはレストランの営業者、あるいは消費者からも支持されるような認証制度ができるのではないかと思います。

では、制度をつくる背景として、戦略的な目的としては極めてシンプルに日本の優れた農産物や、それから加工食品の海外マーケットを開拓していくのだ。いわゆる海外ブランドをつくっていくということを含めた日本農業のマーケティング戦略というか、有効なツールになるのだというぐらいの認識の中で組み立てていくということが大事ではないか。繰り返しになりますが、認証制度のねらい・目的ということ、その辺ではっきり整理しておいたほうが、基準のあり方や対象、そういうことを決めるときに、先ほど文化についてこれは本物だとか、そんな決め方をすると、嘘物・本物という形になるので、これこそ排除の思想であり、いろいろなことにケチを付けるような形になって難しいところもありますので、その中でやっていけばいいのではないかと思います。そんな感じがしています。

【小倉座長】ありがとうございます。いまご議論をお聞きしていると、皆さん最初の会合でもありますので、認証とか認定制度の目的といえますかねらい、目的は何かというところをいろいろおっしゃったと思いますが、日本料理のイメージ、維持向上、正統的なものは何なのかということの確立、あるいは質の向上を含めた付加価値の増大、あるいは正しい素材の調達をより可能にすること、あるいは料理だけではないと思いますが技術の向上、さらには伝統的なものを見極める一つの契機にするということ。あるいは情報発信の一つの手段になり得るといようなご指摘がありました。第1回目でもありますので、認証制度の目的、あるいは狙うべきところについて、農林水産省の大臣、あるいは他の方、コメントの段階で何か……。

【松岡農林水産大臣】先ほどご挨拶でも申し上げたところでしたが、何と言っても端的なねらいは本物の日本料理をちゃんと提供したい。形だけは日本で、中身は全く日本ではない。そうではなくて、これこそが本物の日本料理だというものを提供したい。そういう差別化をきちんとしたいというのが一つ。それによって、「ああ、これが本当の日本料理なのか。これが望んでいるものだ。」ということで広がり、結果として、それが日本の食材、日本の農林水産物の輸出、こういったことにつながっていく。何と言っても、食生活、文化ですから、これを通じて日本の食文化、ひいては日本的なもののご理解をいただけることにつながっていきたいと思っています。

ここで余談ですが、長崎県に松浦市というのがございまして、去年、中国にアジとサバを15億輸出したそうです。今年は、10月までで65億を超えました。11月、12月とあと2ヵ月ありますが、これを足すと、おそらく80億を超えるでしょう。アジとサバをただ持って行くだけではなくて料理方法も重要です。中華料理というのはぶつ切りですから、内臓を取ったらあとは黙ってぶつ切り。ところが、日本は3枚に下ろして料理する。これが、ものすごくウケているそうです。向こうのアジとサバの料理の講習会を見ましたが、人が



たくさん集まって見えています。それが、ものすごくウケて、結局、包丁も一緒に売れているんですけど。だから、料理方法はまさに文化です。

そういう形で受け入れられているということを考えますと、調理の場も店頭で手打ちそばでも何でも打ってみせて、それを食べさせるという。そういった面も含めて、これは非常に意義があるのではないかと。ただ料理するだけではなくて、料理の仕方も含めて両方ということを考えますと、本物の日本料理というものを提供していけばいろいろな広がりになっていく。併せて、ジュネーブでカリフォルニアの寿司屋にもものすごく人が並んでいる。ただ、日本の米を使いたけれども、カリフォルニアの米の6倍もする。どうして6倍もするのかと調べさせましたが、よくわかりません。もう少し安くなるはずなので、輸出さえすれば、もっと日本の米は増える。それには、まとまっていくことが大事なのです。最近、野上駐英国大使が言っていました、「皆わかってきたんだ。カリフォルニアの米では本当の寿司ではない。やはり日本の米でないとあの粘りが出ないということがわかってきた。」と。ですから、そんなことを含めて、ねらいはいま言ったようなことです。

【山本農林水産副大臣】大臣から日本の農産物の輸出促進の本部長をやれと言われて、担当させていただいている立場からしますと、松岡大臣のいまの発言は日本国農林水産大臣として当然の建前論でございます。だから、当然日本の伝統というものはそういう考え方でスタートいたしております。しかし、海外の人の好みはバラバラでありますから個々の、これは松岡大臣からも言われていますが、政府として発表してから海外のメディアの報道の仕方を見ると、イギリスなんかでは「寿司ポリスが来るぞ」という報道にみられるように取られるとちょっとまずいかなという思いもあります。だから、我々の意向としては、大臣が申し上げた日本の文化、伝統、これは日本の農民が非常に、また国民が国策として当然主張すべきことでございます。しかし、有識者会議の皆さんにお願いしたいのは、当然、大臣の考え方とちょっと違う結果が出て我々は受け入れるという懐深いということでご理解いただければと思います（笑）。

【小倉座長】非常に懐深いお話ありがとうございました。先ほど藤委員だったと思いますが、日本食といった場合に日本人の見た日本食なのか、外国人の見た日本食なのか、誰が見た日本食なのかという問題があるという趣旨のご指摘がありました。まさにそうでありまして、柔道というのは日本のスポーツだと思う人が多いですが、フランスの柔道人口は50万人から60万人、日本では20万人ですね。ですから、柔道は果たして日本固有のスポーツかと言われる人もある位で、フランス人に言わせると、「いや、これはフランスのスポーツだ」と、こういうわけでございます。したがって、いろいろ考えなければならぬ点はあると思いますが、委員の方のご意見を承りたいのは、日本食と言っても、さっきお菓子の話が出ましたが、お酒もあれば、サービスもあれば、器もあるしでいろいろな要素で、狭い意味での料理だけではなくていろいろな要素があります。どうでしょうか、認証

制度を考えると、どのような範囲まで我々は頭に置いてやるのかということについてご意見のある方はいらっしゃいますか。大森さん、お菓子の話が出ましたが。

【大森委員】いろいろな方向から見るべきだと思いますが、先ほど私が申しあげましたように、あと美濃吉さんもおっしゃられましたが、やはり日本料理として失ってはいけないベーシックな部分、それは絶対に守らなければいけないのは当然だと思います。あとはやはり誰を対象にするかで、盛り付けとか、内容をどういった方向に持っていくかということになります。私が母を連れてパリに行ったときに、看板は日本料理店だったので。それで、母は日本語が話したかったらしく、では「入りましょう」ということで入りました。日本人らしき人が接客してくれていましたが、私の母が「すみません、すみません」と呼んでも全然振り向いてくれなかったのですが、実はタイ人だったわけです。ですから、そういう日本料理店というの、これは旅行者がばかにされるといふか、そういう意味であまりあってほしくないと思うので、そういった観点からも見ていただければと思います。

【小倉座長】佐竹さん、いかがですか。

【佐竹委員】いまおっしゃったとおりですが、我々としてはこれが第一歩といえますか、大臣に敬意を表しますが、我々の業界からも何かの形でいまの話はしょっちゅういろいろなことを聞きます。あんなので日本料理と言われて、日本人は喜んでいるのかという話になるわけです。

先ほど言われたように文化というのは堅苦しいものですが、やはり認定制度の目的というのは、いまおっしゃったように本物の日本料理の提供といえますか、ここが大事だと思います。これがなければ、別にやらないほうがましというか、中途半端にやるのだったらだめで、やはり日本文化の紹介ということになると最低限これだけは絶対に譲れないということをやらないことには……。それが堅苦しいという話になってきたら全然次元の違う話になってくるといいます。やはり、日本というのは文化を紹介するという、その原点が食文化ですから、それをまずきちんと正しく紹介する。いま食育も一緒ですが、独自に海外での食育ということで、きちんと日本の文化を紹介するということの第一歩だと思います。

我々業界として嬉しいのは、まず認定制度がこういった形でできるにせよ、それがニューヨークとかロスとかいろいろなところで出来たら、認証を受けたところばかりで協会をつくっていただいて、今度は、その協会と我々日本料理協会と提携が始まるというか、そこから初めて日本食というか、日本の文化が本当に浸透すると思っております。

だから、認証は大事ですが、それよりむしろ後の部分で協会をつくっていただいて、その協会と日本の料理協会とがいろいろな交流をすれば、よりレベルが上がっていくというか、そちらを我々は非常に期待しているわけです。

現実に、先ほど言ったように香港にも日本料理協会がございまして、香港には 800 店ほどありますが、この間 25 周年が行われまして、初めて日本の料理業界といえますか全料店がありますが、各都道府県にある料理生活衛生同業組合、その連合会の全国大会を初めて香港で今年行いました。その香港の日本料理協会で、協会長は中国人のウーさんという熱心な方でして、今回我々日本料理協会はわざわざ香港に行って日本料理の全国大会を開いたというのはそこにあるわけです。ですから、何かの形で認証制度をつくりまして、つくってから受けられた方の協会とお互いに交流して初めて浸透してくるということがわかりました。そういうことで、長期的に考えております。

【小倉座長】ありがとうございました。そうなりますと、料理人さんの資格の問題もあると思います。日本の場合は料理人さんの資格が、特にふぐ料理とかはちゃんとあるわけですし、その他にもいろいろあると思いますが、国際的な資格の認定ということと料理の認定というのとはちょっとイメージが違うと思います。日本国内における料理人さんの認定の制度がどうなっていて、それが国際的に、またイタリアの料理とか、先ほどのタイの例もありますが、一体こういう認証制度においては料理人そのものの認定はどういうことになっているのか。資格というのは、どういうことになっているのか。それも一遍調べてみる必要があるのではないかと思います。はい、どうぞ。

【北里委員】私の経験からすると、日本食の話ではなくなりますが、例えば、工場で技術を継承する場合に一番問題なのは非常に優秀な技師というか職長がいますが、それは職人芸であって、伝承できる技術にはなっていない。従って、技術ではなく技能ということになると、なかなか作業標準もできないし、伝達しにくい。ですから、いま日本料理については専門家がいらっしゃるんですが、果たして作業標準的なものがつくれるかどうかというところが 1 つの問題だと思います。

というのは、美濃吉さんは美濃吉さんなりの秘密のたれであるとか、秘密の出しであるとか、そういうものが本当に開示できるのかどうかという問題もあります。そういう作業標準をきちんとつくった上で、その作業標準に基づいて作業ができる人間が日本料理を作るということになれば、かなりきちんとした認証ができるのではないかと。まず、それをやるのが第一。

それから、いま食文化という話が出ておりますが、カルチャーというのはあくまでも精神的なものであって、生活に関するものと言われております。従って文化はソフト、文明はハードと分けて考えることができます。工場の場合ですと認証が得られないと作業ができないわけですから、これも作業レベルに従って文明をきちんと引き継いでいる。ところが、食文化となるとどうしても精神的なもので、数値に表しにくいもの、あるいは秘密に属するもの、そういうものが絡んでくるので、なかなか認証の標準をどこへ持ってくるかというのは、日本食の専門の方に十分議論していただいて、そういうものをつくった上で

制度にしないと混乱すると思います。

【奥谷委員】先ほどワインの話を上申しましたが、ワインはソムリエという、味がいいか悪いかを認定します。そういう、ソムリエ的な人をつくっていくということも一つの方法かな。これは一つの人材の創出ということになるかもしれません。それと、基本的にやはり日本食という、先ほど文化云々とありましたが、やはり食材をある程度きちんと明確化させる。そこに、この食材を使えば日本食としては認める。まあ、日本では手に入らないいろいろな食材もあるかもしれませんが、基本的な食材の基準をきちんと設ける。そうなってくると、食品産業が海外進出となったときに、食品産業の人たちが海外で品質を保たれるようなものをどうやって作ればいいのかという商品の開発とか改善とか、そういったところにも踏み込んでいくでしょう。また、農林水産物をいま作っている方々も輸出をしないといけなくなると、やはりそこで商品開発とか改善とか、そういう部分もかなり積極的に取り組むようになるでしょう。ですから、いい形での日本食の基本的な食材の開発をどういう形でやればいいのかということにつながっていけばいいと思います。そして、日本食ということ基準化するのにソムリエ的な人材をつくる事も、一つの方向性としてこれからのいいのではないかなと思います。

【小倉座長】私は座長の立場なので私の意見はあまり申し上げたくありませんが、一言だけ申し上げておきたいのは、日本食がものすごい勢いでいま国際化していますので、日本食がせっかく国際化している流れを逆流させるようなことは誰も考えていないわけなので、そこはさっき山本副大臣からご紹介がありましたが、若干外国のプレスとか、外国人のリアクションの中には誤解がありまして、やはり正統的なものを守っていく、技術を向上していくということは、日本食が国際化していくという流れに別に反対しているわけではないわけでありまして大いに国際化してほしい。その中で、立派なものを守っていくという努力。これは別に矛盾していないわけでありまして、その辺の考え方をきちんとしておく必要があるのではないかと思います。ですから、質を向上させてさらにいいものが国際化していくということではないかと思います。

認証制度の目的・ねらいということを考えながらこれから検討していくとしますと、今後の進め方につきまして、先ほど局長から外部の方を時々呼ぶことも含め、やり方についても意見を聞きたいというお話がありましたが、いかがでしょうか。藤委員、何かアイデアをいただけませんか。

【藤委員】いまこっちから見ると、パリで日本のマークが最近できたばかりのようです。まああまり形になっていないようですが、日本としてはいいかなと思います。お話を聞くと、グループの半分は地元の人です。やはり国によって違いますから、そういう形がいいのではないかなと思います。

それから別な話ですが、新聞の記事をチラッと見ると、この認証制度についてもまだ何も決めていないのにどうしてこういうことが書いてあるのだろうと思いました。いまからいろいろなことを相談しながら決めていくわけですから、マスコミはもう少しよく見てくださいたいと思います。

【小倉座長】認定という言葉が英語で訳すと、訳し方に方によってまた問題が生じることがありますので、これからはそういうことも多少は考えなければいけないと思います。外国のプレスの関心も非常に高いですから、そこのところを考えなくてはいけないと思います。

先ほど奥谷さんが付加価値の向上ということをおっしゃいましたが、今後の進め方として、どういうやり方が一番いいか。これは、最終的に認証制度を行う場合にどういうやり方が一番いいかという議論をしていただかなければいけないわけですが、その前に目的とやり方の間を貫く問題としてどういうことを留意し、どういうことを頭に置いてやっていったらいいかというポイントは幾つか出てくると思います。

今日いろいろな方が、こういうことを頭に置いてやらなければいけないとか、ねらいでもありますがある意味では留意すべき点をいわれました。例えば、あまり排他的なものはいけないというお話もありましたが、これから留意してやっていかなければいけないという点を幾つかご指摘していただきたいと思いますが。大島委員、いかがですか。

【大島委員】先ほどの認証のことで一言申し上げたいと思います。例えば、大きなビジネスのスキームを組むときにあまりハードルを高くすると、ビジネススキームが非常に小さくなってしまわないでしょうか。

技術は簡単に伝承できるものでもないし、それは認証した後で、先ほど佐竹委員がおっしゃったようにできると思います。まず認証するためのハードルをどうすればいいか。まず、その国に置かれているメニューに、日本の材料並びに加工品がきちんと調理できるというハードルからいったほうが、より日本の国のためにもなるし、農家のためにもなるのではなからうかと思えます。ましてや、海外に進出される企業家にとっても大きなメリットになりはしないだろうかという考えを持っています。

理想はよくわかりますし、日本料理も伝統文化はよく理解しているつもりです。非常に素晴らしい、日本料理の文化の技術というのは卓越したものがございます。ただ、いまの時期に、この会議の中で何をしたらいいかという方向はそういうふうに考えます。

【小倉座長】今後の進め方、その他について一人ずつ 1~2 分、ご意見がありましたらどうぞ。

【大森委員】認定制度というか、要するに、お客様の対象が外国人になる場合ももちろん

あるわけで、外国人が日本料理を理解するにはこれから非常に時間がかかると思います。いま現在、日本料理がこれだけ浸透していてもほとんどは本物ではないということになりますと……。ですから、日本料理のある背景というか、文化とともに紹介していかなければ価値がないと思います。

例えば、従業員にベトナム人がいて、「じゃあ、この魚を切って。この包丁で切るときれいに切れるから。」とか、「鮮度のいいもので使え」と言っても、その人を例えば築地に連れて行って、ピチピチ跳ねた魚を見せるのと、その場で指導するのは全然違うと思います。ですから、そういった背景とともに、時間がかかると思いますが何らかの形でそういう理解を深めていくということが非常に大切だと思います。

【奥谷委員】まず、認証制度を導入する国というか、例えばアメリカであるとかヨーロッパであるとか、まず地域をある程度限定した方が良くと思います。中東とか余にも数が少ないところまでいくよりも、まず一番数が多いアメリカとヨーロッパ、アジア、そこをまず先に認証制度を導入する。それに対しての中身に関しては、きちんと日本食の伝統文化を維持するためであるという。経営者が外国人の場合もあるわけですから、日本食レストランを営んでいるのがすべて日本人であるとは限らないと思いますので、なぜ認証制度が必要であるかということをきちんと理解していただく。そうでないと、変な反発を招くだけになって、また国際問題のような形になりかねないと思いますので、そこを注意していただきたいと思います。

【北里委員】以前、日本食と和食と言う言葉をどういうふうに使っているかという質問を櫻庭課長にして、非常に明快なお答えが返ってきましたが、日本食というのはカレーライスもラーメンも含まれるので和食には入らない、非常にわかりやすい。

それを考えると、日本食について認証制度をすとなると、例えば、ニューヨークに昨年行って驚きましたが、昼飯のうどん屋さんや、寿司バーとかはほとんどアメリカ人に占拠されて日本人は小さくなって食べています。むしろ、なかなか入りにくいほど大変繁盛しています。

となると、そこが歪んだ和食であるかもしれませんが、アメリカ人好みの日本食で、アメリカ食とも言われてもいいと思います。日本食がそれだけ浸透していく一助にもなるわけですから。ですから、ここで認証を和食に与えるのか、日本食に与えるのか。その辺も議論すべきなのかなとも思っております。

【小倉座長】久保委員がちょっと席を立ておられたので、久保委員お願いいたします。

【久保委員】和食と日本食の違いが……。

【櫻庭食品産業振興課長】私が申し上げたかったのは、和食と言った場合、和洋中という比較対象が必ず出てきますし、明確な区分があります。一方、日本食というのは、日本人がごく普通、普通に食べているものではないか。つまり、海外に行っても食べたいし、海外の方でも食べられている。そういう意味では、歴史的には百年以上経っているラーメンとかカレーライスとか海外から来たものであっても、日本人は中に取り込んでいるのではないかという趣旨で日本食としているという発言です。そういう形でいま考えたらいかがかなということでもあります。

【久保委員】わかりました。今回初めて海外における日本料理店の数がわかりましたが、世界で二万店とか三万店という話ですが、多分、このレベルだとまだまだ大きくくとエスニックの一つみたいな位置づけなのではないか。例えば、中国料理とかフランス料理というグローバルスタンダードにしていくという意味で、日本料理というか和食の店を、難しいと思いますが、これを10倍ぐらいの規模にしていかなければいけないのではないかという気がします。

山は裾野が大きくなればなるほど高くなります。高くなれば高くなるほど、頂点のところに美濃吉さんを初めとする日本料理店の頂点のような店が出てくると思うし、常に下のほうに行ったときに、これが果たして日本料理なのかという部分も出てくると思います。

これから日本料理店をやっていく人は、これから参入してくる人に、できるだけ参入障壁にならないように、あるいは意欲を削がないように、そして、先ほど佐々木社長がおっしゃられていた努力する人たちが日本人であるか現地人であるかは関係なく、その人たちが頑張っ、そういうものを広げていこうというような意識を持てるような認定であるべきだと思います。

どちらかという、実際に食べる人の対象は現地の人を対象にして、その人たちにとって価値があるといえますか、そういうものに限定しないと、我々がここで論議していて、確かに日本人が海外に行く場合もあると思いますし、このときに、「それは違うんじゃないの」ということだけで判断していくと、すごく大きな誤りを犯しそうだという思いを強くいたします。

先ほど藤さんもいろいろおっしゃられていましたが、こういうことをやっていくには、それぞれの国ごとにきめ細かにやる必要もあるでしょうし、実際にその国の認定するときの現地の人々の立場に立った形で考えていく大きな意味での基準をつくる必要があります。具体的な運用面に入ったときに、そんなことを考えていかないと、ややもすれば、先ほど新聞に書かれたようなことになりかねないのかなという思いがしております。

【佐々木委員】これだけのメンバーが議論するわけですから、多分あと3回のうちに基本的な考え方だけ整理していかなければいけないと思います。今回の会議で、例えば配置をしないで付け代わるものをもっていくという話、あるいはこういう制度そのものが誰のた

めなのかという話になると、私の考えでは、認定をするときの基準というのはやはり日本人のご飯ではないかなと思います。我々の持っている感性が多分決める。ただ、その決めた認証のレストランが発するメッセージはやはりその国の方々、あるいは世界の方々に対するメッセージで、それは常に異質だけれど、ある純正なものがいろいろな個所から情報が発信されるということは、絶対にその国の方々の食生活にとっていいことではないかと思えます。

それと、こういう制度というのは多分、過去の自分の経験から言って 10 年とか、そのぐらいの長い年月かかって徐々に成熟していく制度だと思いますので、入り口はできるだけ規制をしないほうがいいのではないかと思います。ですから、これとこれはという形の規制よりは、そういうレベル以上のものを皆でお互いに認め合おうではないかというぐらいの入り口でやっていったほうがいいのではないかと。一応いま、そういう考えです。

【佐竹委員】日本食のグローバルスタンダード化といいますか、それを作って、「こういうことが基準ですよ」という。あとは、どんな方でもどんどん研修会を開くことによって、喜んでそれを受けて喜んでやっていただくというシステムが大事だと思います。

ですから、上から決めるというのではなくて、一応基準は決めて、それを自由に受けなさいというか。そして勉強したい方は講習会がありますから、そこに行ってくださいよということでしたら喜んで皆さんが来ると思います。香港にも行きましたが、皆、中国の方とか勉強したいけれども、するところがないわけです。結局、自己流でやらなければしょうがないというのが現状ですから、要はだれでも意欲ある方が講習会みたいなものを受けて、それを受けたら一定レベルの認証をあげますよという日本食のグローバルスタンダード化、それが必要かと思うわけです。

その中に一つ、日本食の場合は料理プラスお茶、日本茶と日本酒があるわけです。実は日本酒協会ですと、石川県のほうで今回「白山菊酒」ということで、日本で初めて世界基準の日本のお酒を基準にしてつくって、ぜひ、これを言ってくれと言われました。これはどういうことかと言うと、日本酒でも中国産、韓国産のお酒がどんどん海外に出回るようです。だから、海外のレストランでは、中国人とか韓国の方が作っている日本酒がどんどん出回っている。それに対して、彼は危機感を持って世界基準をつくっていまやっているということです。まあ付属の日本茶。それから日本酒、そこにも一つのスタンダード化が必要であるということを感じますので、よろしく。

【藤委員】これから日本食レストランにラベルを付けたほうがいいかどうかということでは、あったほうがいいと思います。客として外国に二つの和食店があったら、日本政府からのマークとかが付いていれば、私はそっちのほうを選ぶと思います。安心感もあるし、本当の日本料理が食べられるということですからあったほうがいいと思います。

これからどういうふうに制度をつくったらいいか考えなければなりません、参考資料



の中の、イタリアの制度は厳し過ぎると思います。タイとか、フランスにある制度を参考としてこれから考えたほうが良いと思います。

【加藤委員】先ほど文明と文化の話が出ましたが、認証制度というものは基本的には一定の基準なりガイドラインをつくるというものでありますから、文化は基準に馴染まないものだと思います。そういう意味では、文化に関する議論は結果において日本食の文化を維持発展するということがあっても、制度の発足といいますが、制度の作り方については結果であって、大事なことは制度でどういう目的を達成するかという戦略的な目標をはっきり合意すべきだということで先ほど来申し上げているわけです。

そうしますと、先ほど申し上げましたが、日本料理の基準や規格を決めるということは全く不要です。大事なことは、良い・悪いという基準を決めることではなくて、戦略的目標に沿って、ここで提案されているように食品産業の海外進出の後押しになるような、あるいは日本の農林水産の加工食品を含めた輸出マーケットをより多く取っていく。それをいま、海外で日本食に対してこういうイメージのポイントらしくマーケット等を落とし込んでいくために、このテーブルはどんな認証制度をつくるかということで目標を決めていけば、割とこれからの議論は早いのではないかという感じがしています。

【小倉座長】ありがとうございました。皆様のご意見を伺ってみると、やはりねらいが何かということについて今日はだいぶご議論ができましたから、一応それを整理していただいて、この会議は3回しかありませんのでたまたましていると結論が出ませんから、次の会合までに、今日の会合で出た認証制度をつくる際のねらいは一体何か。その際、注意すべき、留意すべき点は何か、この2点を事務局でまとめていただき次回に提出していただいて、私たちの議論が反映されているかどうか。あるいは、抜けているところはないか、というようなことを冒頭に議論させていただくということから第2回目を始めるということでしょうかと思います。いかがでしょうか。

それからまた新しい資料、こういうものを用意してほしいといったことがあれば、それもお願いしたい。日本酒とか日本茶の話も出ましたし、若干調理人の資格の問題も出ましたが、何か今日の議論の結果、こういうことがあると参考になるというような資料がありましたら、言っていただきたいと思います。

はい、奥谷委員。

【奥谷委員】日本の食材は、どのくらい輸出されているのかということがわかりましたら。

【岡島総合食料局長】わかりました。

【小倉座長】はい、どうぞ。

【加藤委員】食の分野に関する認証制度ですが、他の産業の商品とかで他国の商品に関して日本の製品とか、あるいは日本の文化というものを積極的に浸透させるために、何かこの種の認証制度とか推奨制度とか、そういうものがあるのか。また、そのときに、人的要件とか物的要件、取引先の製造技術とかそういう問題のときに、その要件はどの辺まで定めることができるのか。この辺の話をしていただく方がいるのか。あるいは、そういう資料があれば検討していただきたいと思います。

【藤委員】私はフランスのやり方に興味がありますので、情報がもっとあれば、それがほしいです。

【小倉座長】その資料は出ていると思いますが、恐らく藤委員がおっしゃったのは、結論に到るまでの議論の過程で大きく問題があった点とか、何か私たちの議論に関連するような情報なり資料があればほしいというご要望ですか。

【岡島総合食料局長】用意いたします。

【小倉座長】用意できるものがあれば、していただきましょう。

それでは、委員の方はよろしいですか。それでは、大臣どうぞ。

【松岡農林水産大臣】これはいま先生方からいろいろお話があったことについてのコメントとか、そんな意味ではありません。これは私の思いですが、日本の農産物というのは、例えば、米で言いますと世界の米市場は5億トン市場です。そのうち恐らく2億トン以上は中国人が食べていると思います。

我が日本は840万トン、今年は855万トン獲れました。ですから、ほんのつかみもない1.6%ぐらいです。ですから、量では日本は貢献できない。米をこんなに欲しいからと海外へ全部持っていっても5億トン分の1000万トン。1000万トンも作れません。すべてそうですから、そうなるとこれは貴重品、希少価値です。ところが、それが正当に評価されているかどうかという問題です。中国にも日本の米はどんどん行っています、いろいろな形で行っています。しかし、まだ公式には輸出はできません。

そういうこともありまして、中国の人が言うには、日本から米を持って帰ると2回喧嘩になります。1回目の喧嘩は、俺にくれ、俺にくれという取り合いの喧嘩。2回目は、どういう炊き方で炊くか。貴重品だから、炊き方を間違えたら大変ですから、どういう炊き方で炊くかという炊き方の喧嘩。まあ、水がどの程度必要かということかと思いますが、それくらい貴重なものです。

ですから私は、まあ小倉座長はご存知かと思いますが、一番高いフランス料理は一人幾

らするのだろうかと思います。恐らく、そういうところは一番流行っていると思います。お客さんが来なくて困るということはないだろうと思います。年間通じて、恐らく予約がいっぱいではないかと思います。私は高いところに行ったことがないのでわかりませんが、多分そうなのだろうと思います。鹿児島の森伊蔵がいまプレミアムがついて1本10万円である。イギリスの野上大使と話していても、いいものなら売れる、高いものほどよけい売れる。

だから、我々は何をねらうかという、和食でも日本食でもいいですが、日本の食材というのは量で競争する話ではない。実はそんなことを思っています、輸出ができるようになれば、輸入でやられて日本の農業は国境を越えて守られていると思っていますが、逆です。出て行けない。だから、試合さえさせてもらえば勝てると思います。フェンシングでは勝てなかったけれども、ヤワラちゃんの世界なら勝てる。だから、物のよさ、おいしさなら勝てる。そういったことも含めて、頭の整理をどうしようかと思っていますが私の思いを少しだけ述べさせていただきました。また、いろいろな議論の中にこういったことも頭の隅のほうにお入れいただければなと思います。

【小倉座長】ありがとうございました。

それでは、次の日程の件でお願いいたします。

【櫻庭食品産業課長】今後のスケジュールでございますが、第2回の会議は1月下旬に開催させていただきたいと思っております。お忙しい皆様でございますが、お手元に1月以降の日程の×表があるかと思っておりますが、これを今週中にFAXしていただければ、早急に2回目、3回目の日程をセットさせていただきたいと思っておりますので、どうかよろしくお願いいたします。

また、本日の議事録については至急取りまとめまして皆さんにご覧いただきまして、ホームページで公開させていただきたいと思っております。また、2回目を開催するまでの間、皆様からご意見、ご注文がございましたら、事務局まで申し付けていただければありがたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

## 5 閉 会

【小倉座長】それでは、最後に山本農林水産副大臣お願いいたします。

【山本農林水産副大臣】今日は、どういうご意見が拝聴できるだろうかと思っておりました。と言うのは、このメンバー、皆さんが発表されてから、「俺も入れろ、俺のほうがいいぞ」という自薦・他薦の人が多かったわけでありまして(笑)。今日の皆さんのご意見を聞いて、このメンバーで正解だなと安心をいたしたところでございます。

この議論は、大きく分けると二つに分かれるわけでありまして。私は松岡大臣に結構生意気に物を言わせていただいて、それを受け入れていただいておりますが、基本的に一言だけ言わせていただくと、テレビ番組でやっていましたが、パプアニューギニアに寿司職人が行って、マグロとイクラと納豆巻きを大量に作って現地住民に食べさせた。タダですから、集まって来た。そしたら、皆、次の日に一斉に吐いたわけです。これは生臭いとか、寿司飯が酸っぱいとか。そこで、企画した人が偉かったのは、では、どういう形がいいかということで皆の意見を聞いて皆が喜ぶ寿司を作ったらと。マグロの上を焼いて、そして飯の部分にはココナツミルクを混ぜて甘くしたら、それをおいしいと言っている。

そこで、大臣と私の意見が分かれるところで、「買ってもらえるなら何だっていいじゃん」という言い方と（笑）「いやあ、こんなものはだめだ」という言い方と、これはとことんやっていくと大変なことになります（笑）。ただ、気をつけたいのは、予想以上に、大臣が発案されて大臣がプレス発表したら、世界中の思わぬところでいろいろな考え方が出てきた。そのぐらい寿司というのは日本の代名詞で、これは影響が大きいわけでございます。ですから、そこら辺も踏まえて、1回、2回、3回というわずかな期間であります。基本的には方向性を皆さん方でしっかり柱を立てていただければ、あとの細かい話は事務方でいろいろ煮詰めていきますし、最後は皆さんのお手伝いもいただきたいと思っております。そして、今日宿題としていただいた資料は、速やかに個々に提供できるように事務方のほうでお願いし、また、気がついたときには事務局のほうに、この資料をくれとか、何をくれという話をお願いします。今日はスタートとして非常にバラエティーに富んだ問題点が無駄なく整理できましたので、これがマスコミでどのようなとらえ方をされるかちょっと心配であります。そういう中で、着実に新年度から実行するというのが大臣室の方針であり、そして総理の承認マターでございますので、小倉座長からしっかりといい結論の柱を立てていただきますようお願いいたします。それを受けて、実務責任者の私どもとしてはしっかりと、よけいなハレーションが起きることなく、結果的に認証を受けたレストランの経営者の喜び、そしてそこに通うお客さんの喜び、日本の食材を加工して輸出する人たちの喜び、皆がハッピーになるような結論になりますことを最後に心からお願いいたします。今日のお礼とさせていただきます。ありがとうございました。（拍手）