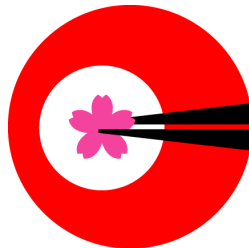


平成19年度

海外日本食優良店調査・支援事業

事業報告書



平成20年3月

特定非営利活動法人 日本食レストラン海外普及推進機構

## 目 次

### I 平成19年度における事業の概要

- 1 事業の推進体制
- 2 基礎調査の実施
- 3 海外の現地組織（支部）設立
- 4 推奨活動の大枠となる基準の作成とJROマークの作成及び管理
- 5 日本食料理人講習会
- 6 日本食・日本食材等の普及啓発活動
- 7 日本食レストラン国際フォーラムの開催

### II 平成19年度の活動記録

- 1 活動の概要（日程）
- 2 活動の詳細報告
  - (1) 7月18日 日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）設立
  - (2) 8月26日～29日 ニューヨーク基礎調査
  - (3) 10月 6日～13日 サンフランシスコ基礎調査
  - (4) 10月23日～26日 上海現地調査
  - (5) 11月 3日 台北支部設立
  - (6) 12月 3日 バンコク基礎調査
  - (7) 12月18日 上海支部設立
  - (8) 1月11日 バンコク支部設立
  - (9) 2月 9日～11日 ロンドン基礎調査
  - (10) 2月11日 ロンドン支部設立
  - (11) 2月11日 ロンドンでの料理人講習会
  - (12) 2月12日～14日 アムステルダム基礎調査
  - (13) 2月13日 アムステルダム支部設立
  - (14) 2月15日～17日 パリ基礎調査
  - (15) 2月20日 サンフランシスコ基礎調査
  - (16) 2月21日～23日 ロサンゼルス基礎調査
  - (17) 2月22日 ロサンゼルス支部設立
  - (18) 理事会・専門委員会
  - (19) 推奨ガイドラインの作成
  - (20) JROマークの作成
  - (21) Zagat社と連携した米国の日本食レストランガイドブックの発行

- (22) 書籍「寿司、刺身の作り方及び衛生管理」の発行
- (23) 日本料理アカデミーと連携した普及啓発活動
- (24) 国内及び海外の報道関係者を対象にした記者発表会
- (25) ロンドン支部設立時のまとめの講演
- (26) 日本食レストラン国際フォーラムの開催

<添付資料>

- 1 役員名簿、事業運営組織図
- 2 専門委員会委員名簿
- 3 推奨ガイドライン（申請書の様式を含む）
- 4 JROマーク
- 5 日本食レストラン国際フォーラム報告書

## はじめに

本報告書は、農林水産省委託事業「平成 19 年度海外日本食優良店調査・支援委託事業」の成果を取りまとめたものである。

NPO 法人日本食レストラン海外普及推進機構（略称：JRO）は、平成 19 年 3 月に農林水産省の「海外日本食レストラン有識者会議」にて「日本食レストラン推奨計画」が提言され、その取組を具体的に推進することを目的として同年 7 月に設立された。

当機構は、本事業を農林水産省より受託し、海外で日本食レストランを経営する方々を中心とする現地組織をアジア、欧州、北米の 6 都市に設立したほか、料理人講習会、普及啓発活動等を実施してきた。また、平成 20 年 3 月には、「日本食の魅力の世界へー Promotion and Study of Japanese Cuisine Worldwideー」をテーマに海外の現地支部を中心に世界各国の日本食レストラン関係者を東京に招き、世界に広がる日本食の現状や各国の料理に取り入れられている日本の味、また日本食の特徴などを明らかにし、さらなる日本食の展開をサポートする「日本食レストラン国際フォーラム」を開催した。

本報告書が海外の日本食レストランの信頼度を高め、日本食の普及を通じて、日本食材の輸出促進に資することができれば幸いである。

平成 20 年 3 月

特定非営利活動法人 日本食レストラン海外普及推進機構  
理事長 茂木 友三郎

## I 平成19年度における事業の概要

### 1 事業の推進体制

(1) 特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構（略称：JRO）について

NPO法人 日本食レストラン海外普及推進機構（JRO:Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad）は、農林水産省の「海外日本食レストラン推奨有識者会議」において提言された「日本食レストラン推奨計画」（平成19年3月）の内容を具体的に推進することを目的として、同年7月に設立。12月14日付けで内閣府よりNPO法人としての認証を受け、12月28日にNPO法人として成立した。

(2) 事業の推進体制

本事業を円滑かつ適切に推進するため、当機構内の理事会のほかに企画委員会、海外事業推進委員会、情報提供委員会の専門委員会を設置し、学識経験者や専門的な知見を有する方々の参画を得た。また、日本食レストラン国際フォーラムの開催に備え、日本食レストラン国際フォーラム実行委員会を設置した。

(3) 事業の受託

平成19年8月22日付けで、農林水産省より「平成19年度海外日本食優良店調査・支援委託事業」の委託を受けた。

### 2 基礎調査の実施

(1) 米国

① ニューヨーク：平成19年8月26日～29日、横川潤企画・海外事業推進委員会委員が、在ニューヨーク日本国総領事館、ザガット夫妻、日系物流業者等を訪問。

② サンフランシスコ・ラスベガス：平成19年10月6日～13日、加藤一隆専務理事他が、日系物流業者等を訪問。

また、平成20年2月20日、加藤一隆専務理事が、在サンフランシスコ日本国総領事館、日本食レストラン等を訪問。

③ ロサンゼルス：平成20年2月21日～23日、加藤一隆専務理事が、在ロサンゼルス日本国総領事館、日本食レストラン等を訪問。

(2) 上海：平成19年10月23日～26日、米濱和英副理事長、加藤一隆専務理事他が、日本食レストラン関係者等を訪問。

(3) ロンドン：平成20年2月9日～11日、村田吉弘副理事長、加藤一隆専務理事他が、日本食レストラン関係者等を訪問。

- (4) アムステルダム：平成20年2月12日～14日、多賀谷保治業務部長が、日本食レストラン関係者等を訪問。
- (5) パリ：平成20年2月15日～17日、多賀谷保治業務部長が、日本食レストラン関係者等を訪問。

### **3 海外の現地組織（支部）の設立**

#### (1) 台北

平成19年11月3日に日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等23名の参加の下、台北支部を設立。

#### (2) 上海

平成19年10月26日に説明会を開催した後、平成19年12月18日に日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等33名の出席の下、上海支部を設立。

#### (3) バンコク

平成19年12月3日に説明会を開催した後、平成20年1月11日に日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等12名の出席の下、バンコク支部を設立。

#### (4) ロンドン

平成20年2月11日に日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等約120名の出席の下、ロンドン支部を設立。

#### (5) アムステルダム

平成20年2月13日に日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等38名の出席の下、アムステルダム支部を設立。

#### (6) ロサンゼルス

平成20年2月22日に日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等53名の出席の下、ロサンゼルス支部を設立。

### **4 推奨活動の大枠となる基準の作成とJROマークの作成及び管理**

#### (1) 推奨ガイドラインの作成

海外における日本食レストランの推奨活動の大枠となる基準（推奨ガイドライン）を作成した。

## (2) JROマークの作成

推奨店に付与する推奨マーク（JROマーク）を作成した。  
推奨ガイドラインと合わせ、平成20年1月29日に公表した。

## (3) JROマークの商標登録

決定したJROマークについては、その保護と管理を行うため、国内・海外においてJROマーク及びJROの商標登録の申請を行った。

## (4) 海外での事業展開の考え方

平成19年3月の有識者会議における提言は、内外から寄せられた意見等を反映して、政府の認証ではなく民間の推奨として行われるべきとするなど、排他的なものとならないようにすることとされ、JROは同年7月の発足以来、提言の趣旨を前提として、基礎調査、支部の設立等を行い、11月3日に設立された台北支部では、欣葉實業股份有限公司の李鴻鈞氏が支部長を務めるなど、現地資本の日本食レストラン関係者にも積極的に声をかけてきたが、「政府が正しい日本食を認証する。」という有識者会議における議論の経過の紹介から誕生したスシポリスという批判は平成19年12月の時点でも消えていなかった。

このため、平成20年1月29日の第4回理事会において、JROの各地での活動は、現地の実情に応じて取り組むこととし、普及啓発活動、教育研修活動、推奨活動など各種の活動の中から支部が選択する活動をJROとして支援していくこととするを改めて確認した。

## 5 日本食料理人講習会

平成20年2月11日、ロンドン支部設立説明会と合わせて村田吉弘副理事長を講師に料理人講習会を開催。日本食レストラン関係者等約120名の参加を得て、「かぶら蒸し」等の調理実演を行うとともに、だし、器等について解説。

## 6 日本食・日本食材等の普及啓発活動

### (1) ザガット社と連携した米国の日本食レストランガイドブックの発行

ザガット社と連携して、日本食・日本食材等の解説と日本食材を扱う食料品店リストの情報も掲載した米国内の日本食レストランガイドブック10万部を発行し、日本食レストランの存在を広く米国内のメディア及び顧客に広く知らせる取組みを実施。

### (2) 書籍「寿司、刺身の作り方及び衛生管理」の発行

海外の料理人の基本的な寿司、刺身の調理技術及び衛生面の知識向上に資する書籍を発行。

### (3) 日本料理アカデミーと連携した普及啓発活動

#### ① 京都

平成20年2月1日～9日、フランスの若手料理人等を京都に招き、調理技術等に関する研修を実施した後、その成果を料理人、学識経験者等を交えた場で発表し、全体討議を実施。

② フランス

平成20年3月17日～19日、フランスにおいて現地料理人、料理学校生徒を対象に、食材に対する考え方、調理技術、料理コンセプト等について意見交換を実施。

(4) 記者会見

普及啓発活動の一環として、活動内容の報告及び今後の活動を広報することを目的に、国内外のメディアを対象とした記者会見を開催。

平成20年1月29日：日本食レストラン国際フォーラムの開催案内及び推奨ガイドライン、JROマークの公表。

平成20年3月10日：主として、海外メディアを対象に活動内容の説明及び日本食レストラン国際フォーラムの開催案内を実施。

## 7 日本食レストラン国際フォーラムの開催

3月27日・28日、日本食・日本食材等の普及啓発活動・日本食料理人講習会等の活動を、効率的・効果的に行うため東京において「日本食の魅力の世界へ」をテーマに、世界各国の日本食レストラン関係者に東京に集まって頂き、日本食と世界各地の食文化の交流、日本食・食材の海外市場開拓に寄与するため、日本食レストラン国際フォーラムを開催し、国内外から約700名の参加を得た。

## II 平成19年度の活動記録

### 1 活動の概要（日程）

平成19年

- 7月18日 日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）設立  
第1回理事会  
記者会見（虎ノ門パストラルにて）
- 8月22日 平成19年度 海外日本食優良店調査・支援事業受託  
第1回企画委員会
- 8月26日～29日 ニューヨーク基礎調査
- 8月27日～9月14日 JROマークの公募
- 9月12日 第1回海外事業推進委員会
- 9月14日 第1回情報提供委員会
- 9月19日 第2回企画委員会
- 9月20日 第2回理事会
- 10月 6日～13日 サンフランシスコ基礎調査
- 10月23日～26日 上海現地調査
- 11月 3日 台北支部設立
- 11月14日 第3回企画委員会
- 11月19日 第3回理事会
- 12月 3日 バンコク基礎調査・支部設立説明会
- 12月 6日 第2回情報提供委員会
- 12月11日 第2回海外事業推進委員会
- 12月18日 上海支部設立
- 12月22日 ザガットと出版打合せ

平成20年

- 1月11日 バンコク支部設立
- 1月15日 第1回日本食レストラン国際フォーラム実行委員会
- 1月29日 第4回理事会  
記者会見（虎ノ門パストラルにて）
- 2月 1日～9日 京都にて日本料理アカデミーと連携した普及啓発活動
- 2月 9日～11日 ロンドン基礎調査
- 2月11日 ロンドン支部設立  
ロンドンにおいて料理人講習会
- 2月12日～14日 アムステルダム基礎調査
- 2月13日 アムステルダム支部設立
- 2月15日～17日 パリ基礎調査

- 2月20日 サンフランシスコ基礎調査
- 2月22日 ロサンゼルス支部設立
- 3月10日 記者会見（フォーリン・プレス・センターにて）
- 3月12日 第2回日本食レストラン国際フォーラム実行委員会
- 3月17日 パリにて日本料理アカデミーと連携した普及啓発活動
- 3月19日 ヴィシー（フランス）にて日本料理アカデミーと連携した普及啓発活動
- 3月27日～28日 日本食レストラン国際フォーラム

## 2 活動の詳細報告

### (1) 平成19年7月18日 日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）設立

#### ① 設立の経過

NPO法人 日本食レストラン海外普及推進機構（JRO：Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad）は、農林水産省の「海外日本食レストラン推奨有識者会議」において提言された「日本食レストラン推奨計画」（平成19年3月）の内容を具体的に推進することを目的として、同年7月に設立。12月14日付けで内閣府よりNPO法人としての認証を受け、12月28日にNPO法人として成立した。

#### ② 趣旨と活動

「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、世界中に日本食ブームが巻き起こっており、日本食レストランも世界各地で急増している状況にある。この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おり、言わば『ショールーム』とも言うべき日本食・文化の発信拠点となっている。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、日本国民にとって大変喜ばしく、今こそこの動きを加速化、進化させるべきといえる。

そのため、JROは、日本食の魅力を世界に伝え、日本産食品・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のサポートや教育事業などを行い、日本の食文化が世界に共有されることを目的として活動している。



設立総会

## (2) 平成19年8月26日～29日 ニューヨーク基礎調査

調査者：横川 潤 企画・海外事業推進委員会委員

同行者：青山豊久 農林水産省外食産業室長、森下 武 農林水産省外食産業室

訪問先：在ニューヨーク日本国総領事館、ザガット夫妻、JETROニューヨークセンター、  
日系物流業者等

概要：

- ① 特定の他者が評価することを極度に嫌う米国社会の反発への懸念を強く感じた。
- ② 一方で、韓国系、中国系を含めた日本食レストランの鮮魚の取り扱い等 に対する教育を求める声、フレンチ等のトップシェフが日本食への興味から一流料理人との交流を望む声は、強く印象に残った。
- ③ 日本製品の輸出促進を図るならば、テレビのフードチャンネル等の影響をふ まえて対応すべきではないかとの話が多方面からあった。

## (3) 平成19年10月6日～13日 サンフランシスコ・ラスベガス基礎調査

調査者：加藤一隆 専務理事、下口修一 事務局員

訪問先：日系物流業者

概要：

- ① 有力な日系物流業者にJROの事業概要を説明したが、JROの目的には賛同を得られるものの、レストランの反発を買い、自分の顧客を失うことを懸念。
- ② そのため、現地組織のまとめ役としては会社に所属する人物ではなく、「日本食レストラン協会」のような組織があれば、そういった所に協力を依頼した方が良いと思われる。
- ③ 日本食のおいしさやヘルシーさをきちんと言葉で表現する事がアメリカでは必要であり、日本食のアピールや市民に対する教育を継続的におこなうことが大切という意見があった。

## (4) 平成19年10月23日～26日 上海現地調査

調査者：米濱和英 副理事長、加藤一隆 専務理事、上垣清澄 海外事業担当

同行者：青山豊久 農林水産省外食産業室長

訪問先：日本料理専門委員会、上海料理人協会等

概要：

- ① 反日デモの時に襲撃を受けた日本食レストラン関係者もあり、日本政府が少しでも関与していると思われる時には厳しい反応が懸念されるとの指摘が日本食レストラン経営者からあった。
- ② 上海市がレストランの評価を行っているが、市民はその評価が金で買われていることを知っているため、公的機関の評価も信用していないという実態を聴取した。
- ③ 日本食レストラン関係者で共通の悩みを解決する組織の設立には賛同が得られた。



上海における JRO 説明会

#### (5) 平成19年11月3日 台北支部設立

場 所：晶華飯店 地下3階晶英會

出席者：日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等23名

加藤一隆 専務理事、上垣清澄 海外事業担当

概 要：

① 開会 司会：上垣海外事業担当

② あいさつ：加藤専務理事

畑山財団法人交流協会台北事務所経済部主任

③ JROについて説明

加藤専務理事、上垣担当よりJROの活動等について説明。

④ 質疑応答

⑤ JRO台北支部設立の宣言

加藤専務理事より、台北支部設立を提案し、拍手をもって承認された。

以下の役員を選出した。

支部長：李 鴻鈞 欣葉實業股份有限公司 総経理

副支部長：齊藤 力 晶華国際酒店股份有限公司 副総経理

森田 宣幸 雲雀国際股份有限公司 董事長

事務局：築地水産



### JRO台北支部事業説明会

#### ○台北の支部活動について

日 時：平成19年12月6日

場 所：晶華飯店 19F TAIWANラウンジ内 会議室

出席者：李 鴻鈞 支部長（欣葉實業股份有限公司 総経理）

上垣清澄 海外事業担当 他5名

概 要：  
・ 12月7日開催予定の説明会・情報交換会の打ち合わせ  
・ 支部組織のあり方について  
・ 支部活動について 他

日 時：平成19年12月7日

場 所：晶華飯店 19F TAIWANラウンジ内 会議室

出席者：李 鴻鈞 支部長（欣葉實業股份有限公司 総経理）

上垣清澄 海外事業担当 他59名

概 要：  
・ 日本食レストラン、台北進出日本企業等の参加を得て、台北支部についての説明会・情報交換会を開催  
・ 支部組織のあり方について  
・ 支部活動について 他

日 時：平成19年12月17日

場 所：晶華飯店 19F TAIWANラウンジ内 会議室

出席者：李 鴻鈞 支部長（欣葉實業股份有限公司 総経理） 他6名

概 要：  
・ 支部活動について  
・ 支部組織のあり方について 他

日 時：平成20年1月7日

場 所：晶華飯店 19F TAI PANラウンジ内 会議室

出席者：李 鴻鈞 支部長（代理出席：蔡 旭雄） 他5名

概 要：・支部活動について  
・支部組織のあり方について  
・その他情報交換

日 時：平成20年1月14日

場 所：晶華飯店 19F TAI PANラウンジ内 会議室

出席者：李 鴻鈞 支部長（代理出席：蔡 旭雄）

上垣清澄 海外事業担当 他7名

概 要：・上垣担当より JROの活動状況説明  
・事務局長の交代  
新事務局長 台北築地水産股份有限公司 北村充氏  
・支部組織のあり方について  
・その他情報交換

日 時：平成20年2月15日

場 所：(財) 日本交流協会 台北事務所

出席者：李 鴻鈞 支部長（代理出席：蔡 旭雄）

上垣清澄 海外事業担当 他5名

概 要：・上垣担当より JROの活動状況説明  
・支部組織のあり方について  
・日本食レストラン国際フォーラムについて  
・支部活動について  
・定例会議の日程について 他

日 時：平成20年3月11日

場 所：(財) 日本交流協会 台北事務所

出席者：李 鴻鈞 支部長（代理出席：蔡 旭雄）

上垣清澄 海外事業担当 他4名

概 要：・台北支部入会案内の実績報告  
・日本食レストラン国際フォーラムについて  
・支部のホームページについて  
・支部活動について  
・定例会議の日程について 他

(6) 平成19年12月 3日 バンコク基礎調査・支部設立説明会

場 所：盤谷日本人商工会議所

出席者：日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等23名  
上垣清澄 海外事業担当

概 要：

① 開会 司会：上垣担当

② あいさつ 田雑征治日本貿易振興機構（JETRO）バンコクセンター

③ JROについて説明

上垣担当より資料に基づきJROの活動、バンコクにおける事業内容・スケジュール等を説明。

④ 質疑応答

質問や意見に対して、上垣担当が適宜回答。

(7) 平成19年12月18日 上海支部設立

場 所：オークラガーデンホテル上海

出席者：日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等33名

加藤一隆 専務理事、多賀谷保治 業務部長、胡 振華 中国支部担当

概 要：

① 開会 司会：加藤専務理事

② あいさつ

③ JROについて説明

加藤専務理事、多賀谷業務部長よりJROの活動等について説明。

④ 質疑応答

⑤ JRO上海支部設立の宣言

加藤専務理事より、上海支部設立を提案し、拍手をもって承認された。

(8) 平成20年1月11日 バンコク支部設立

場 所：盤谷日本人商工会議所

出席者：日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等12名

加藤一隆 専務理事、多賀谷保治 業務部長、

同行者：青山豊久 農林水産省外食産業室長

概 要：

① 開会 司会：多賀谷業務部長

② あいさつ 加藤専務理事

青山農林水産省外食産業室長

平野賢一在タイ日本国大使館一等書記官  
田雑征治 J E T R O バンコクセンター

③ J R O について説明

加藤専務理事より資料に基づき J R O の活動について説明。

④ 質疑応答

質問や意見に対して、加藤専務、青山室長が適宜回答。

⑤ J R O バンコク支部設立について了承

以下の役員を選出した。

代表世話人：浅井靖綏モスフーズタイランド会長

副代表候補：高橋治江戸屋タイランド

事務局：中央宣興

タイのレストラン事情として、上流階級が利用するレストランと下級層が利用するレストランが明確に分かれているので、双方をまとめたネットワークに育てていくためには、いずれにも属さない方が代表を務めることが適当との考え方から、浅井会長が選ばれた。



バンコク支部にて

(9) 平成20年2月9日～11日 ロンドン基礎調査

調査者：村田吉弘 副理事長、加藤一隆 専務理事、青井倫一 理事、  
多賀谷保治 業務部長、

同行者：森下 武 農林水産省外食産業室指導官

訪問先：日本食レストラン関係者、J E T R O ロンドンセンター、小売店等

概 要：

① 日本食レストランは、この5年間で4倍以上増加しており、タイレストランに次ぐ勢いで

増加している。経営者は 6 割程度が日本人以外で、大衆店やテイクアウト店を中心に韓国系、中国系が経営するお店が目立つようになっている。

- ② ロンドンには、高所得者層をターゲットにした超高級店も存在する一方、大手チェーン店やお昼のテイクアウトを中心にした寿司や丼ものを提供する店も増えている。
- ③ 雇用環境の変化から優秀なシェフがフランスから流入しており、ロンドンの食のレベルは向上している。
- ④ 日本食レストラン経営の課題として、シェフの養成と食材の入手が挙げられる。ロンドンでは食材卸が 3～4 社と少ないため、他の日本食レストランとの差別化が難しい。
- ⑤ 欧州では米を食べる習慣が少ないことから、米の使い方を知らず、極端な例では、寿司と丼の違いを知らない人も多い。
- ⑥ EU規制により、魚は氷点下 20 度以上に冷凍してからでないといと提供することができなくなった。鮪や鮭などは解凍技術が確立しているが、次なる課題は白身の魚の解凍技術の確立。

#### (10) 平成20年2月11日 ロンドン支部設立

場 所：The Montcalm Hotel Nikko London

出席者：日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等約120名

村田吉弘 副理事長、加藤一隆 専務理事、  
青井倫一 理事、多賀谷保治 業務部長、

同行者：森下 武 農林水産省外食産業室指導官

概 要：

- ① 開会 司会：多賀谷業務部長
- ② あいさつ 加藤専務理事  
相本在英国日本大使館一等書記官
- ③ 料理人講習会  
詳細は別項にて
- ④ あいさつ 森下農林水産省外食産業室指導官  
小坂伸行 JETRO ロンドンセンター農業・食品担当
- ⑤ JRO について説明  
加藤専務理事及び多賀谷業務部長より資料に基づき JRO の活動について説明。
- ⑥ 質疑応答  
質疑で出された質問は、日本食レストラン国際フォーラムに参加予定の米国人シェフは誰か?のみ。
- ⑦ JRO ロンドン支部設立の宣言  
加藤専務理事より、ロンドン支部設立を提案し、拍手をもって承認された。  
「緩やかな組織として、JRO ロンドン支部の設立を宣言したい。今後の事業提案や意見の集約は JRO 本部やクロスメディア社の丸茂氏を通じて連絡を取らせていただきたい。



さらに多くの方々にこれからも呼びかけを行っていきたいと考えている。」

⑧ 世話役あいさつ

本日は、多くの関係者に集まっていただき、感謝申し上げます。世話役として、いろいろな声を伝える集まりにしたいと考えている。

(11) 平成20年2月11日 ロンドンでの料理人講習会

講師：村田吉弘 副理事長

参加人数：120名

概要：「ゆずがま豆乳蒸し」、「かぶら蒸し」の調理実演を行うとともに、だし、器等について解説。

「祭」レストランより2名の料理人が助手として参加。



JROロンドン支部設立説明会及び料理人講習会の様子

## (12) 平成20年2月12日～14日 アムステルダム基礎調査

調査者：多賀谷保治 業務部長

同行者：森下 武 農林水産省外食産業室指導官

訪問先：日本食レストラン関係者、小売店等

概要：

- ① 一昨年くらいからオランダ経済も良くなり、外食の回数が増えるとともに日本食に限らず、レストランが混雑し始めている。所得水準の向上により品質が良く価格がリーズナブルであれば受け入れられる。
- ② 当地の日本食レストランは、ホテルオークラ以外に仕事で使える店は無く、いわゆる中間の店が無い。日本食レストランはアムステルダムに集中しており、ロッテルダムに数店あると聞いている。むしろ、ドイツへ食べに行くことがある。
- ③ オランダ人は生のにしんを食べる習慣があることから、日本食を受け入れる素地はあると考える。
- ④ 日本人が多いと日本食レストランの水準も向上する。ホテルオークラはひとつの指標となり、全体の水準を引き上げている。

## (13) 平成20年2月13日 アムステルダム支部設立

場所：World Trade Center Amsterdam 会議室

出席者：日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等38名

多賀谷保治 業務部長

同行者：森下 武 農林水産省外食産業室指導官

概要：

- ① 開会 司会：黒田善徳 JROアムステルダム支部世話役
- ② あいさつ 武元将忠在オランダ日本国大使館二等書記官  
森下農林水産省外食産業室指導官
- ③ JROについて説明  
多賀谷業務部長より資料に基づきJROの活動について説明。
- ④ 質疑応答で出された主な質問・意見
  - ・捕鯨問題が欧州では大きな話題となっているので、日本食に鯨を用いているとすれば、捕鯨反対論者への対応を考えておく必要がある。
  - ・JROが日本食レストランを対象として支部組織を立ち上げようとしていることは理解したが、レストランの手元に日本食材が届くまでの道のりの改善が必要（EU規則による様々な流通規制の解決が必要との認識）。また、日本食材の小売店に対する支援策はあるのか。
  - ・日本食以外の料理のシェフに対する研修を行うことにより、日本食材の用途が広がるので

はないか。

- ・ E U規則（特に水産物の輸入関係）の改善を要望。
- ・ 日本食と言えば寿司に焦点があてられているが、他の支部ではどのような日本食を紹介しているのか。
- ・ 日本食もそうだが、オランダの食もハイクラスから庶民が親しむ食まで非常に幅広いものがある。このギャップをどう埋めようとしているのか。
- ・ 日本食の教育活動も重要だと思うが、我々も現地に学ぶ姿勢が重要。文化の違いがある中でどこまでフュージョンさせるか、そういった場を J R Oがどう作るのか課題ではないか。現地のアイデアを学ぶ姿勢を持ちたい。

#### ⑤ J R Oアムステルダム支部設立の宣言

多賀谷業務部長より、アムステルダム支部設立を提案し、拍手をもって承認された。

「本会合でも様々な意見を頂いた。今後とも J R O本部や本日の会合をセットしていただいた黒田氏を通じて e-mail 等によりご意見や要望を集約していきたい。黒田氏を世話役として、 J R Oアムステルダム支部が本日からスタートしたと考えたい。」



アムステルダム支部説明会の様子

#### (14) 平成20年2月15日～17日 パリ基礎調査

調査者：多賀谷保治 J R O業務部長、

同行者：森下 武 農林水産省外食産業室指導官

訪問先：日本食レストラン関係者、小売店等

概要：

##### ○ 普及推進制度について

<パリの日本食レストラン価値向上委員会の考え方>

・パリの日本食レストラン価値向上委員会は、2007年に開始した普及推進制度を支持する人が多いこと、依然として日本食レストランが増えていること、事業を継続することによって効果が現れるとして、継続実施に意欲的。

・ J R Oの支援が得られるのであれば、 J R Oガイドラインに即した基準への見直し並びに J R Oマークを使用することに異存は無い。しかし、実施に当たって、必要に応じた訪問調査は

行うべきと考える。

#### <そのほかの日本食レストラン関係者の意見>

- ・日本食に関する知識、経験の少ない日本食料理店が次々に開業する現状をかんがみ、普及推進制度はその対応策の一つとして評価している。しかし、これらの日本食レストランに対しては、日本食調理技術、安全管理等に関する情報提供や料理人教育が必要。
- ・今日の日本食の裾野の広がり、急速に増えた日本食レストランのおかげ。裾野が広がることにより、フレンチのトップシェフによる日本食材の使用につながった。今後力を入れるべきは、日本食材の使い方を丁寧にレストランに教えること。

#### ○ JROパリ支部設立の可能性について

- ・今回面会した価値向上委員会関係者、そのほかの日本食レストラン関係者とも、JROパリ支部の設立に関する異論はない。他の都市に遅れをとったことは遺憾との声もあり。
- ・設立説明会の開催について、JRO本部より要請があれば日本食レストラン関係者に声をかけることは可能。その際は、パリ及びフランス国内にある約900店の日本食レストランすべてに声をかけるべき。
- ・説明会の開催に当たっては、忙しい料理人に集まっていただくために、パリ支部で当面考えられる事業案を提示すべき。

#### ○ その他

- ・数年前に地元テレビ局が、中華レストランの衛生上の問題点を特集し、調理現場の不衛生な実態を生々しく撮影し、繰り返し報道した。この結果、中華レストランの利用客が激減し、多くのレストランが日本食に転換したことにより、日本食レストランが急増した。
- ・この急増した日本食レストランの中には、日本人の目から見て、とても日本食とはいえないものを提供しており、これらのレストランで初めて日本食に触れたフランス人に誤った日本食の知識、イメージが植え付けられることを懸念。
- ・パリは他の都市と異なり、日本人駐在員が少なく、社用で日本食レストランを利用するケースが少ない。また、留学生や芸術・料理を志す人が多いが、これらの人々は値段のはる日本食レストランは利用しないため、日本食レストランを日本人が育てることができない。

### (15) 平成20年2月20日 サンフランシスコ基礎調査

調査者：加藤一隆 専務理事

同行者：江原 健 農林水産省外食産業室海外戦略担当専門官

訪問先：日本食レストラン、在サンフランシスコ日本国総領事館

概要：

- ① 日本では当たり前前の衛生観念も当地ではまったく異なるため、丁寧に教え、できたことは褒

めるとの方針で、現在の水準に達することができた。

- ② 現在の日本食ブームは、「Oriental」というコンセプトに集約されると思う。CIA が昨年行ったイベントのテーマは、「ASIA」であった。アメリカ西海岸の料理人たちの間では、日本食のみならず、タイ料理、インド料理などの融合がトレンドとなり始めている。
- ③ 日本食の衛生面でのきちんとした理解が必要である。例えば、この地で仮に生魚に対する誤った報道がされれば、個人では解決できない。日本食に携わる人が協力して解決しなければならない。

#### (16) 平成20年2月21日～23日 ロサンゼルス基礎調査

調査者：加藤一隆 専務理事

同行者：江原 健 農林水産省外食産業室海外戦略担当専門官

訪問先：日本食レストラン、在ロサンゼルス日本国総領事館、JETROロサンゼルス事務所  
概要：

- ① 南カリフォルニアには、約1,600～1,800店の日本食レストランがあると言われ、この10年の伸びは著しい。オーセンティックな日本食だけでなく、フュージョンとしても受け入れられている。
- ② 昨年JETROでは民間25社程度を集め、「日本食推進委員会」を立ち上げ、本年3月13日にFood & Sake というイベントを開催予定。最近Webサイトも立ち上げたところであり、衛生管理などのコンテンツを作成中である。
- ③ LAでは、これまで現地に進出した日系企業（メーカー、卸、レストランなど）が、JETROと連携してイベントなどを行い、日本食の普及に努めてきた。しかしながら、進出企業にとっては、日本食フェア等を行っても奉加帳が回って来るだけで、商談が成立することはなく、ビジネス面での実効は上がっていない。
- ④ 海外で食品を販売していくことは簡単ではなく、JROの活動が日本食材の輸出促進にどの程度貢献できるのか未知数だと思う。
- ⑤ 南加日系レストラン協会（1999年州政府認可）は、日本人料理人を中心に組織化。日本食、日本酒の普及に向けたイベントや日本食の料理人講習会などを実施してきた。現在は、ニューオータニ料理長の原氏が会長。
- ⑥ 日本人以外の料理人も増え、料理学校を卒業している料理人も多いが、一部の非日系のレストランの衛生管理は、現在も課題があると言われている。JROの活動がそのサポートをしていく意義はある

#### (17) 平成20年2月22日 ロサンゼルス支部設立

場所：The Beverly Hilton Hotel

出席者：日本食レストラン、物流業者、メディア関係者等53名

加藤一隆 専務理事

同行者：江原 健 農林水産省外食産業室海外戦略担当専門官

概要：

① 開会 司会：佐野 吉弘 JROロサンゼルス世話役

② あいさつ 江原農林水産省外食産業室海外戦略担当専門官

③ JROについて説明

加藤専務理事より資料に基づきJROの活動について説明。

④ 質疑応答で出された主な質問・意見

- ・これまでLAでは、食品メーカー中心の団体（「七味会」：日系60社程度）、日本食レストランの団体（「JRA」：南カリフォルニア日系レストラン協会）が積極的にイベントを実施する等、業界一丸、官民一体で日本食の普及に努めてきた。民間の立場からすると政府からの支援が増えることはありがたいが、日本食の普及という目的も共通に思われ、現地では重複感があると受け止めている。JETROによる日本食推進委員会などの取り組み等と一本化するという考えはないか。
- ・スシについての学校を経営しているが、食品衛生が一番関心事である。ぜひJROと連携してマニュアル作成等行っていきたい。

⑤ JROロサンゼルス支部設立の宣言

加藤専務理事より、ロサンゼルス支部設立を提案し、拍手をもって承認された。

緩やかな組織として、ロサンゼルス支部の設立を宣言したい。今後の事業提案や意見の吸い上げは、JRO本部やロサンゼルス支部の世話役をお願いするPAG社の佐野社長を通じて連絡をとらせていただきたい。

⑥ 世話役あいさつ（佐野氏）

本日は多くの関係者に集まっていただき感謝。世話役としてよろしくお願ひしたい。



ロサンゼルス支部説明会の様子

## (18) 理事会・専門委員会

### ① 理事会

日時：平成19年 7月18日 拡大役員会（第1回理事会）

場所：虎ノ門パストラル

議事：

JRO設立発起人代表の茂木 友三郎氏（以下「茂木理事長」という）の司会で、監事及び顧問陪席の下の理事会として、拡大役員会が開催され、下記の審議事項について理事会の承認を得た。

#### ・審議事項

- (1) 理事長及び副理事長の互選について
- (2) 本年度の正会員の年会費を定めることについて

・参加人数 理事10名（内委任状による出席は3名）



JRO設立総会・記念講演パーティー

写真上：山本 拓副大臣

写真右：茂木理事長



日時：平成19年9月20日 第2回理事会

場所：虎ノ門パストラル

議事：

茂木理事長の司会で開催され、海外の日本食レストラン推奨に関するガイドラインやその他の下記の審議事項について理事会の承認を得た。

#### ・審議事項

- (1) 会員申込み状況について

- (2) 推奨企画委員会の報告について
  - (3) 海外事業委員会の報告について
  - (4) 情報提供委員会の報告について
  - (5) その他の報告について
- ・参加人数 理事10名（内委任状による出席は2名）

日時：平成19年11月19日 第3回理事会

場所：虎ノ門パストラル

議事：

茂木理事長の司会で開催され、下記の審議事項について理事会の承認を得た。

- ・審議事項
    - (1) 会員申込み状況について
    - (2) 教育研修・普及啓発事業について
    - (3) JROマークについて
    - (4) 海外事業の進め方及び海外事業の現状
    - (5) その他の報告について
- ・参加人数 理事10名（内委任状による出席は3名）



日時：平成20年1月29日 第4回理事会

場所：虎ノ門パストラル

議事：

JRO茂木理事長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされ、企画委員会から提出されたJROマークの他、下記の審議事項について理事会の承認を得た。

- ・審議事項
    - (1) 会員申込み状況報告
    - (2) NPO法人の認証取得報告
    - (3) 事業執行計画の変更について
    - (4) JROマー 写直・第3回理事会
    - (5) 支部設立状況について
    - (6) 教育研修・普及啓発事業について
    - (7) JRO国際フォーラムについて
    - (8) 記者発表会について
    - (9) その他の報告について
- ・参加人数 理事10名（内委任状による出席は1名）

## ② 企画委員会

日時：平成19年8月22日 第1回企画委員会

場所：JFセンター会議室

議事：

青井委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされた。

### ・審議事項

- (1) 委員会の役割と業務内容について
- (2) 統一基準の作成について
- (3) JROマークの作成について
- (4) 今後の進め方について
- (5) JROマークのコンセプトと用途について

・参加人数 委員7名

日時：平成19年9月19日 第2回企画委員会

場所：JFセンター会議室

議事：

青井委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされ、今後の進め方は、応募されたJROマーク案について委員により優先順位をつけ、JROマークの公募については委員長へ一任することとした。

### ・審議事項

- (1) 推奨ガイドラインについて
- (2) JROマークについて
- (3) 米国出張の概要の報告
- (4) その他の報告について

・参加人数 委員6名

平成19年11月14日 第3回企画委員会

場所：JFセンター会議室

概要：

青井委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされ、JROマークの原案が選定された。

今後の予定については1月にNPOの認証がなされる見込みであることから、この頃に推奨ガイドラインとともにJROマークの公表を予定ということが決定した。

### ・審議事項

- (1) JROマークの選考について

(2) 今後の予定について

- ・参加人数 委員7名

③ 海外事業推進委員会

日時：平成19年9月12日 第1回海外事業推進委員会

場所：JFセンター会議室

概要：

西藤委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされた。

- ・審議事項
  - (1) 委員会の役割と業務内容について
  - (2) 本年度の進め方について
  - (3) 次年度以降の進め方について
- ・参加人数 委員8名

日時：平成19年12月11日 第2回海外事業推進委員会

場所：JFセンター会議室

概要：

西藤委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされた。

- ・審議事項
  - (1) 第3回理事会と他委員会活動報告
  - (2) 本年度支部設立予定地域について
  - (3) JRO国際フォーラムについて
  - (4) 事前調査について
  - (5) その他
- ・参加人数 委員6名

④ 情報提供委員会

日時：平成19年9月14日 第1回情報提供委員会

場所：JFセンター会議室

概要：

服部委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされた。

- ・審議事項
  - (1) 委員会の役割と業務内容について
  - (2) 料理人講習会事業について
  - (3) 普及啓発事業について
  - (4) その他

- ・参加人数 委員10名

日時：平成19年12月6日 第2回情報提供委員会

場所：JFセンター会議室

概要：

服部委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされた。

- ・審議事項
  - (1) 第3回理事会報告について
  - (2) 教育研修事業について
  - (3) 普及啓発事業について
  - (4) その他
- ・参加人数 委員5名

⑤ 日本食レストラン国際フォーラム実行委員会

日時：平成20年1月15日 第1回実行委員会

場所：JFセンター会議室

概要：

西藤委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされた。

- ・審議事項
  - (1) 国際フォーラム全体概要について
  - (2) セミナー内容と講師について
  - (3) マスコミ対応について
  - (4) その他
- ・参加人数 委員11名

日時：平成20年3月12日 第2回実行委員会

場所：JFセンター会議室

概要：

西藤委員長の司会で開催され、以下の内容についての報告及び審議がなされた。

- ・審議事項
  - (1) 全体スケジュールについて
  - (2) 内容と講師について
  - (3) 申込状況について
  - (4) その他
- ・参加人数 委員7名

## (19) 推奨ガイドライン

海外における日本食レストランの推奨活動の大枠となる基準(推奨ガイドライン)を作成した。

## (20) JROマークの作成

海外の推奨レストランに付与するJROマークについては、広く一般から公募し、企画委員会において選考を行った。

公募は平成19年8月27日～9月14日に間に実施されたが、適当な案が無かったことから、JROマークのコンセプトを理解している3社に絞って、再度デザイン案の提出を求めた。3社から提出のあったデザイン案の中から1社に絞り込み、さらにいくつかのデザインバリエーションの中から、一つの作品に絞り込み、平成20年1月29日の第4回理事会において決定した。

### 【第1次選考】

- ① 募集期間：平成19年8月27日～平成19年9月14日
- ② 応募方法：当機構ホームページにて告知
- ③ 応募状況：8社(者)より合計25点の応募
- ④ 選考結果：比較的JROのコンセプトを理解している3社に絞り、デザイン案の再提出を依頼

### 【第2次選考】

- ① 募集期間：平成19年10月19日～平成19年11月9日
- ② 応募方法：第1次選考による3社に提示
- ③ 応募状況：3社よりデザイン案の応募
- ④ 選考結果：デザイナーによるプレゼンの結果1社に絞り込み、さらに幾つかのデザインバリエーションを提案頂き、一つの作品に絞り込んだ。

また、推奨マーク(JROマーク)を作成するとともに、その保護と管理を行うため、国内・海外においてJROマークの商標登録の申請を行った。

決定したJROマークは、推奨ガイドラインと合わせ、平成20年1月29日に公表した。

## (21) Zagat社と連携した米国の日本食レストランガイドブックの発行

- ① 米国内における日本食レストランの普及推進については、その基礎調査の段階で、米国社会の性格として特定の他者が評価することに対する市民の反感は根強いことが判明。

一方、米国では、レストランガイドとして、不特定の顧客の投票を統計的な処理を経て評価を行うザガットが、ミシュラン等よりも受け入れられており、また、ザガットは、イタリア政府(イタリア農業省)と提携してイタリア料理店TOP1000のガイドブックの発行を行う実績も有していたところである。

このため、米国内の顧客の評価の高い日本食レストランを紹介するガイドブックの作成をザガットに依頼し、日本食・日本食材等の解説と日本食材を扱う食料品店リストの情報も掲載したガイドブックとし、日本食レストランの存在を米国内のメディア及び顧客に広く知らせる取組みを行うものである。

① 掲載内容

ア ザガット夫妻の巻頭言

イ JRO茂木理事長の巻頭言

ウ 代表的な日本料理の紹介と調理方法

- ・だしとうまみ、
- ・天ぷら、寿司、すき焼き、
- しゃぶしゃぶ、みそ汁、
- Japanese Noodle／うどん、そば、
- とんかつ

エ 日本食に特徴的な食材の紹介

- ・米、枝豆、山芋、豆腐、
- 練り物、鰹節、和牛、椎茸
- みかん、梨、ぶどう、桃

オ 日本食に特徴的な調味料の紹介

- ・醤油、酢、味噌、みりん、
- ソース、ポン酢、ゆず、
- しょうが、わさび

カ 酒と緑茶の紹介

- ・日本酒
- ・焼酎、お茶

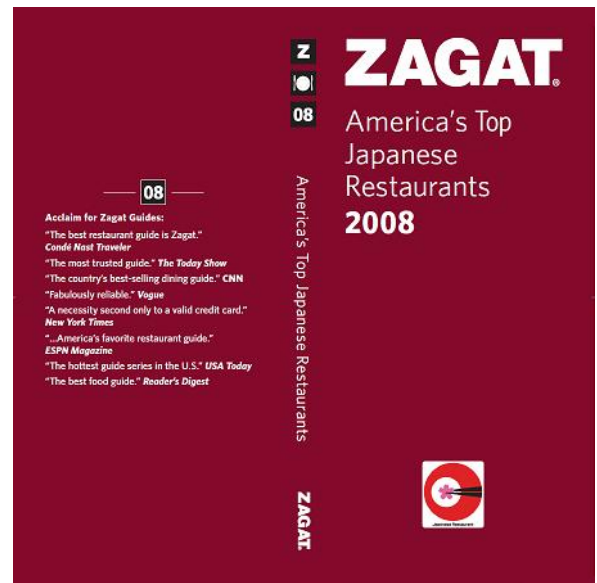
キ 日本食関連用語辞書

ク レストランガイド

ケ 日本食の影響を受けている有名シェフ  
のレストラン

コ 日本食材の取扱店ガイド

サ JROの紹介



ZAGAT日本食レストラン版



掲載した日本料理  
(写真は寿司、天ぷら)

## (22) 書籍「寿司、刺身の作り方及び衛生管理」の発行

① 寿司、刺身などの生魚の取り扱いに焦点を合わせ、海外現地シェフの基本的な調理技術や衛生面の知識向上に役立つ実用書として「寿司、刺身の作り方及び衛生管理」の書籍を発行した。

### ② 掲載内容

#### ア すし飯のつくり方

①すし飯の米、米の研ぎ方、炊飯、合わせ酢、シャリ切り

#### イ 魚のさばき方

①マグロ、マグロのサク取り、づけ

②サケ、サケのさばき方

③サバ、サバのさばき方、酢締め

④タイ、タイのさばき方、湯引き

#### ウ 魚の保存方法

①冷凍、解凍、冷蔵、保存の知識

#### エ すしの作り方

①すしづくりの心構え、段取り

②赤身の切り付け

③白身・光り物の切り付け

④にぎりずしのつくり方

⑤細巻きのつくり方

⑥太巻きのつくり方

⑦裏巻きのつくり方

#### オ すしの盛り込み

①すしの盛り込み、別盛り

②すしの笹、あい笹の切り方

#### カ 刺身のつくり方

①刺身

②引き造り、平造り、そぎ造り、薄造り

#### キ 刺身の盛り込み

①刺身の盛り込み、盛り込みの種類

②ツマ、大根のツマの作り方

#### ク 衛生管理

①すしの衛生管理

②調味料とお茶の衛生的役割

③すし材料の扱い方

④営業施設での衛生管理

ケ 包丁の知識

①和包丁、和包丁の種類、和包丁を持つ

④研石、包丁の研ぎ方

コ すし用語集

(23) 日本料理アカデミーと連携した普及啓発活動

① 京都

日時：平成20年2月1日～9日

場所：日本食レストラン、京都調理師専門学校、栽培農家、和菓子店

事業名：NPO法人日本料理アカデミーとの共催事業

「日本料理フェローシップ」

概要： 本事業に参加した料理人は、フランス料理界の次世代の旗手として人気を集める若手料理人のアレクサンドル・ブルタス氏、ミッシェル・サラン氏、フローラ・ミクラ氏の3氏となった。さらに、今最もフランスで注目をあつめるパティシエの長江桂子氏、フランスの三ツ星シェフたちがこぞって野菜を買い求める野菜生産者として知られるジョエル・チエボー氏もこの研修へ参加した。

厨房研修では、日本のさまざまな形態の料理屋（料亭・割烹・仕出し・てんぷら・とんかつ・すし）や菓子司で、食材を活かした調理技術を学ぶことができた。

また厨房の中だけにとどまらず、茶道研修や京野菜、味噌やとうふなど日本独自の食材生産の現場視察などから多角的に日本料理について学ぶ機会をつくり、調理技術だけでなく、日本の食文化がもつ豊かな食材・地域性・歴史的背景などとあわせて日本料理への理解を深める試みにより、参加者は今後も継続して日本料理、食文化への関心を持ち、更なる交流発展へつなげると確信した。

今回のフェローシップでは、日仏料理人の技術交換はもちろん、日仏の農業栽培者がシェフや日本料理人を交え交流する中で、生産者と料理人がより良い関係を築くことにより、さまざまな「食」を取り巻く環境の問題を解決する一助につながることを再認識し、研修実施側にとっても大変有意義な課外研修となった。

そして、さまざまな実施研修の成果発表として、公開ワークショップ（開催日：2月8日 会場：京都調理師専門学校）を実施し、フランス人シェフ・パティシエによる「日本の野菜」をテーマとしたデモンストレーション、日本料理人・菓子司による「フランスの野菜」をテーマとしたデモンストレーションを行った。

また全体討議では「日本の野菜とフランスの野菜」をテーマに160名を超える一般参加者、プロの料理人、学識者が一同に会し、意見交換を通して日仏の食文化交流を深めることができた。



写真左

フローラ・ミクラ氏

「抹茶入りのオイルを使ったヒラメのコンフィー わさび風味の出しで煮た京野菜味噌のタップナード」



写真右

アレクサンドル・ブルタス氏

「鯛のエテュベ 揚げたパン粉のクルートつくね芋のクリーム 日本の漬物とオーブラックの味」

## ② フランス

日 時：平成20年3月17日

場 所：パリ商工会議所フェランディ校（フランス：パリ）

事業名：NPO法人日本料理アカデミーとの共催事業

「日本料理リテラシープログラム」

出席者：日本料理講習会 参加者 45名

日仏料理ワークショップ 参加者 65名

講 師：村田 吉弘 JR O副理事長

フランス料理人：ファブリス・ビアジオーロ氏

エリック・ブリファール氏

クリストフ・プレ氏

日本料理人：吉田 修久氏（日本料理アカデミー 会員）

下口 英樹氏（日本料理アカデミー 会員）

黒柳 武志氏（日本料理アカデミー 会員）

日 時：平成20年3月19日（水）

場 所：公立リセ・ヴァレリー・ラルボー校（フランス；ヴィシー）

出席者：日本料理講習会 参加者 40名

日仏料理ワークショップ 参加者 45名

講 師：村田 吉弘（日本料理アカデミー 理事長）

フランス料理人：セバスチャン・ブラス氏

ジャック・デコレ氏

ローランス・サロモン氏

日本料理人：高橋 拓児氏（日本料理アカデミー 会員）  
下口 英樹氏（日本料理アカデミー 会員）  
黒柳 武志氏（日本料理アカデミー 会員）

全体概要： 料理人を目指す学生たちを対象にした本格的な日本料理講座と、ガストロノミーの第一線で活躍するフランス人の料理人及び、専門学校生たちに、日本料理を体感し、論理的に理解してもらうことを目指した専門的な日本料理ワークショップの2部構成で実施。パリ商工会議所フェランディ校は昨年引き続きの開催となる。

また昨年、パリで開催したワークショップが好評を博し、地方での開催要望が非常に多くあったため、今回はフランス中部のヴィシーでも開催。

昨年度の実施後、学生たちから、今回は実習形式での講習会をという希望が数多くあったことをふまえた日本料理の講習会では、「茶碗むし」や「巻き寿司」などを学生たちにつくってもらいながら、日本料理の調理技術など、専門的かつわかりやすく日本料理の味の体系について教授した。

第2部のワークショップでは、「ゆず」「わさび」「茶」という日本食材をテーマに、持ち時間30分間で、料理を順番に制作しながらデモンストレーションを行った。また、デモンストレーション後には参加者全員で、できあがった料理の試食をし、技術、食材に対する考え方、料理コンセプトなどの意見を交換した。このディスカッションを通して、日本人料理人も、日本料理や食材についての新たな視点を見出すことができ、日仏双方にとって大変有意義なプログラムとなった。

#### （24）国内及び海外の報道関係者を対象にした記者発表会

JROの組織概要や活動内容の報告、今後の事業についてPRすることを目的に、記者発表会を行なった。

3月27日（木）・28日（金）にJROが主催する『日本食レストラン国際フォーラム～日本食の魅力を世界へ～』の開催について、他、JROマークの発表なども行なった。

日 時：平成20年1月29日

場 所：虎ノ門パストラル

出席者：茂木友三郎 理事長、青井倫一 理事、西藤久三 理事、服部幸應 理事、  
加藤一隆 専務理事、  
メディア関係者等56名

概 要：

- ① 開会 司会：加藤専務理事
- ② あいさつ 茂木理事長
- ③ 特定非営利活動法人の法人格取得についての発表

④ 推奨ガイドライン、JROマークについて

青井理事より趣旨、JROのスタンスについて説明

⑤ 「日本食レストラン国際フォーラム」開催について

西藤理事よりテーマ、概要について説明

⑥ JROの活動と今後の事業について

服部理事より海外支部立ち上げ、料理人講習会、書籍の発行について趣旨概要の説明

⑥ 質疑応答

質問や意見に対して、各担当理事が適宜回答した。



日 時：平成20年3月10日

場 所：フォーリン・プレスセンター・ジャパン

出席者：茂木友三郎 理事長、加藤一隆 専務理事、  
青山豊久 農林水産省外食産業室長、  
メディア関係者等51名

概 要：

① あいさつ 茂木理事長

② JROの活動と今後の事業について

③ 「日本食レストラン国際フォーラム」開催について

④ 質疑応答

海外の記者を中心に、多くの質問をいただき、質問に応じて出席者が適宜回答した。



## (25) ロンドン支部設立時のまとめの講演（青井倫一 理事）

日 時：平成20年2月11日

場 所：The Montcalm Hotel Nikko London

今から30年前、ハーバードのビジネススクールに家族でいたところに、私の指導教官から「おまえは日本人だろう。日本人なら、ビジネススクールの教師になるよりも、すしの握り方と天ぷらの揚げ方をした方が、長い人生もっといい世界を作れるのではないか」とよくからかわれました。

その時期は多分、日本人であるということが日本食レストランをやる一つの強みになったのかもしれませんが、もう現在のような21世紀になると、日本食に対する関心がこんなに高まっているとなると、単に日本人であるというだけで日本食レストランのマネジャーには、どのアドバンテージも多分出てこないだろうと思います。

このように日本食というものに対する関心が非常に高まっているといわれる割に、例えばロンドンをとってもどうでしょう、日本食というポジションといいますか、市場地位がどれほど高いのかと考えると、ちょっと問題点、課題が残っているのだらうと思います。別の表現をすれば、皆さん方はジャパニーズレストランのマネジメントとしては、この日本食に対する関心をいかに短い期間でキャッシュフローに変えていくか、これが一つの課題になってくるのではないかと思います。もう一つ別の表現をすれば、ロンドンにおいても、ニューヨークにおいても、ロサンゼルスにおいても、バンコクにおいても、あるいはモスクワにおいても、日本食というものの魅力の持つ潜在能力をフルに実現しているか、この問題は考えなければ駄目な時期に来ているのだらうと思います。もちろん、皆さん方のそれぞれの店、企業ベースでは、努力されているのだらうと思います。しかし、この時点において、もうちょっと広く、例えばロンドンという地域で見ても、日本食の潜在能力をもっと発揮する、チャイニーズ、インディアン、タイ、それぞれに対して、日本食の競争的な地位をさらに上げるためには何が必要だらうということ、日本食の業界全体で考える必要があるのだらうと思います。

日本食に持っている顧客の、ビジネススクールの用語で言いますと、**willingness to pay**、顧客が喜んで支払う最高限度額をどう上げていくか、これが多分、皆さん方のビジネスでの一つのエッセンスになってくるのではないかと思います。そういう問題を、企業レベル、店レベルで考えるのは当然ですが、では、業界レベルで、場合によってはロンドンだけではなく、場合によっては日本のコラボレーション、場合によってはシンガポールのコラボレーションがあれば、どうなるのだらうか、そういう問題をこれから考えていかなければなりません。

それと同時に今起きているのが、先ほどから農林水産省の方が説明しているように、日本の食材の輸出をどうしていくか。これは裏を返せば、日本の国内の成長力が落ちていることの反映だらうと思います。これまでは多分、外から見ていると、サプライサイドに立った政策が展開されてきましたが、このJROというのは、ある意味ではデマンドサイドに立ったやり方を、農林水産省の言葉で言えば、ロンドンの日本食レストランの皆さん方がショールーム、私の言葉で言えば、皆さん方はメディアとしてコンテンツである日本の食材、日本の技術、日

本でここまで蓄積した知恵を、ある意味ではレストランビジネスに発揮していただき、日本食に対する **willingness to pay** といいますか、その評価を高めていくと。そのためのコーディネーションの機能を発揮していく、これが JRO の仕事だろうと思います。

皆さん方はロンドンで日本食ビジネスを展開するときの問題、苦情、悩んでいる点を言っただけならば、別にそれに対してすべてソリューションを出せるというわけではないですけども、皆さん方のニーズと日本サイドの問題解決能力を結び付ける、これが一つの短期的な目標だろうと思います。

同時に日本側がすべての解決案を持っているわけではないと思います。その意味では、この JRO というのはロンドンの場合、ロンドンの皆さん方の支部からいろいろなことをわれわれが学んでいく、そういうチャンスでもあると認識しています。それが日本とロンドンだけではなしに、日本とロサンゼルス、日本と台北、日本と上海、日本とバンコク、全世界で日本食レストランを展開している人たちが 1 か所に集まって、それぞれの経験、知恵、そして課題、こういうことを交換することによって、全世界における日本食のポジションをさらに上げていく。そういう世界を作っていきたいと思います。そのためのコーディネーションの役割を JRO だけではないですが、JRO としてもそういう役割をこれから果たしていきたいと思います。もちろん、皆さん方のいろいろな苦情、ニーズを聞いて、日本にすぐにそれを解決するカードがあるわけではありません。その意味では、ロンドンと日本の両方に対してはイノベーションが必要になってくると思います。

村田さんが講演されたときも言われていましたように、うまみその他にだしに関しても単に昆布と鰹というだけでなしに、それなりに時代は変わり、知恵が出され、科学が発展してくれば、それに応じてわれわれもやり方をいろいろ変えていかなければ駄目だと思います。同時に皆さん方がビジネスをやっていくためには、サプライチェーンを含めた形でのロンドンにおける食材・技能のための一つのアーキテクチャーも考えていかなければ駄目だと思います。

そういう上に立って、皆さん方の努力が皆さん方のそれぞれのレストラン、最終的にはロンドンにおける日本食というものに対するレピュテーション (**reputation**) が多分確立していくのだらうと思います。もちろん、皆さん方は部分的には、日本食という世界の中では競争されているかもしれませんが、ここでもう一つ、皆さん方が競争を超えて協調していくというのは、日本食というエリアをさらに、このパイを大きくしていくと、こちらの方にも皆さん方に若干の時間を割いていただきます。そのために皆さん方が何を期待するか、それをロンドンの支部で討議していただき、その皆さん方のニーズに対して、場合によってはジャパン、場合によっては別の地域での日本食の JRO の支部がそれに対する何らかのパーソナルなソリューションを持っている、そういうものにわれわれはかけていきたいと思っています。

皆さん方のビジネスは非常に素晴らしいビジネスだろうと思います。良い食材を選び、その食材に素晴らしいサービスと商品の技術その他で付加価値を付けていけば、顧客は喜んで **willingness to pay** を高めたプライスを払ってくれると思います。その食材のレベル、それから、調理のレベル、サービスのレベル、そういういろいろなレベルにおいて世界に展開してい

る日本食ビジネスに関係する人たちの知恵を結集して、日本食の全世界のポジションを高めていきたいと思ひます。

そのための一つの大きな動きをこのロンドンで。チャイニーズ、イタリアン、いろいろな料理がある競争の激しいロンドンで日本食のポジションを高めていく、そのためにどういふ施策が必要なのか、どういふ解決案が必要なのか、そういう議論に関して皆さん方ロンドンの支部の方とJRO、ジャパンサイドがこれから一緒になって対話を通じて何らかのソリューションを出していく、そのためにロンドンにいる日本食ビジネスの皆さん方のこれからのご協力といひますか、活動に期待して、私のスピーチを終わりたいと思ひます。

## (26) 日本食レストラン国際フォーラムの開催

日 時：平成20年3月27日(木)・28日(金)

場 所：ホテルニューオータニ

参加者：海外参加者 約90名、国内参加者 約300名、来賓 約50名、

海外プレス 約30名、国内プレス 約70名、学生 約140名

### ① 趣旨

「日本食の魅力の世界へ—Promotion and Study of Japanese Cuisine Worldwide—」をテーマに、台北、上海、バンコク、ロンドン、アムステルダム、ロサンゼルス各支部を中心に、世界各国の日本食レストラン関係者に東京に集まって頂き、世界に広がる日本食の現状や各国の料理に取り入れられている日本の味、また日本食の特徴などを明らかにし、本フォーラムを通じて、日本食と世界各地の食文化の交流が進み、日本の食品や食材の輸出がより活発になる事で、日本の農林水産物と世界の食卓を橋渡しすることを旨とする取り組みの一環として、本フォーラムを開催した。

### ② 開催概要

#### 【第1日目 3月27日】

ア 基調講演 茂木 友三郎 JRO理事長

イ スライドプレゼンテーション

「各国における日本食マーケット事情と今後の展開について」

- ・佐野 吉弘氏 Pacific Alliance Group 代表取締役社長
- ・Caroline Bennett MOSHI MOSHI 最高経営責任者
- ・高橋 修氏 有限会社江戸屋 副社長

ウ パネルディスカッション 「日本食を世界の人々に」

- ・David Bouley Bouley オーナーシェフ
- ・当銘 由盛氏 すし蘭 オーナーシェフ
- ・石井 龍二氏 AFC Corporation 代表取締役社長
- ・中村 靖彦氏 NPO法人良い食材を伝える会 代表理事 (コーディネーター)

エ まとめセミナー

大会メッセージ「海外日本食の普及推進と更なる促進に向けた活動について」

- ・青井 倫一 JRO理事

オ 懇親会

## 【第2日目 3月28日】

### カ フォーラム

#### 【フォーラム I】「国内外の著名シェフ・経営者から見た日本食マーケットの展望」

- ・David Bouley Bouley オーナーシェフ
- ・倉岡 伸欣 氏 レストラン日本 オーナー
- ・畑 耕一郎 氏 辻調理師専門学校 日本料理主任教授
- ・栗栖 正博 氏 たん熊北店 代表取締役
- ・横川 潤 JRO委員 (コーディネーター)

#### 【フォーラム II】「だし」「こく」「うまみ」など日本食の特徴について講演

- ・鳥居 邦夫 氏 味の素ライフサイエンス研究所 上席理事

#### 【フォーラム III】日本産食材・食品のすばらしさについて

- ・服部 幸應 JRO理事
- ・黒田 利朗 氏 眉山 オーナー
- ・川野 作織 氏 五絆財団 創設者  
コーリン・ジヤパニーズ・トレーディング 代表取締役社長
- ・藤居 譲太郎 氏 藤居事務所 代表取締役 (コーディネーター)

#### 【フォーラム IV】

日本の食材・食品を海外に輸出している生産者団体や企業の事例紹介。海外のディストリビューターから見た日本食材の魅力と問題点についても事例紹介

- ・佐藤 正行 氏 日本ブランド農業事業協同組合 事務局長
- ・小桧山 俊介 氏 日本酒造組合中央会日本酒輸出アドバイザー
- ・Christopher Dawson Clearspring 代表取締役社長
- ・石井 勇人 氏 (社)共同通信社 編集委員兼論説委員  
(コーディネーター)

### キ オプションツアー

#### Aコース：ロイヤルホールディングス東京工場及び京樽船橋工場視察ツアー

- ・ロイヤルホールディングス東京工場視察
- ・京樽船橋工場視察

#### Bコース：味の素川崎工場視察ツアー

- ・味の素川崎工場視察

#### Cコース：服部栄養専門学校 講義及び調理実習ツアー

- ・服部栄養専門学校の施設案内及び講義
- ・和食の調理実習

#### Zコース：築地市場視察研修ツアー

- ・マグロのせりの視察
- ・マグロの解体視察
- ・築地市場内の視察

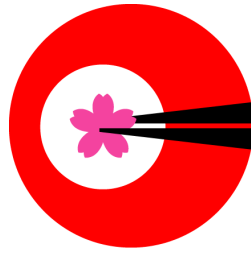
### ③ テキスト

国際フォーラム開催にあたり、下記の内容でテキストを作成した。

- ① ごあいさつ 茂木 友三郎 JRO理事長
- ② 国際フォーラムプログラム
- ③ 各講師プロフィール
- ④ 基調講演レジュメ

- ⑤ スライドプレゼンテーションレジюме
  - ・米国における日本食レストラン ～現状と今後の展望
  - ・MoshiMoshiメニュー、外観、内装、記事スクラップ
  - ・英国における日本食市場 ～現状と今後の課題
  - ・タイ国における日本食レストラン ～現状と今後の展望
- ⑥ パネルディスカッションレジюме
  - ・Bouleyメニュー
  - ・すし蘭写真、すし蘭店舗紹介レポート
- ⑦ 鳥居邦夫氏レポート 日本食を脳神経科学から解き明かす
- ⑧ 米国における日本酒と焼酎の市場動向
- ⑨ 英国における日本食レストラン事情
- ⑩ タイ国における日本食レストラン事情
- ⑪ 中国における日本食レストラン事情
- ⑫ 米国における日本食レストラン事情
- ⑬ 我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略
- ⑭ 平成20年度 農林水産物等の輸出促進のための政策

※詳細は別添資料に記載



特定非営利活動法人

日本食レストラン海外普及推進機構（JR0）

役員名簿（平成20年3月31日 現在）

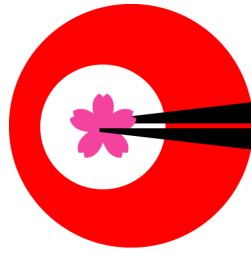
事業運営組織図（平成20年3月31日 現在）

## 役員状況（平成 20 年 3 月 31 日現在）

|        |  |   |
|--------|--|---|
| 【理事長】  | 茂木友三郎  | キッコーマン(株) 代表取締役会長<br>農林水産物等輸出促進全国協議会 会長   |
| 【副理事長】 | 米濱和英<br>村田吉弘   | (社)日本フードサービス協会 会長<br>NPO法人 日本料理アカデミー 理事長  |
| 【専務理事】 | 加藤一隆   | (社)日本フードサービス協会 専務理事   |
| 【理事】   | 青井倫一<br>伊藤雅俊<br>垣添直也<br>西藤久三<br>中村靖彦<br>服部幸應<br>藤ジニー | 慶應義塾大学ビジネススクール 教授<br>味の素(株) 専務執行役員<br>(社)日本冷凍食品協会 会長<br>(財)食品産業センター 理事長<br>NPO法人 良い食材を伝える会 代表理事<br>学校法人 服部学園 理事長<br>山形県・銀山温泉 旅館 藤屋 女将 |
| 【監事】   | 石田 彌<br>浦上 節子  | (社)日本惣菜協会 会長<br>(財)浦上食品・食文化振興財団 理事長   |
| 【顧問】   | 小倉和夫<br>北里一郎   | 国際交流基金 理事長<br>食品産業中央協議会 会長  |

## 事業運営組織（平成 20 年 3 月 31 日現在）





特定非営利活動法人

日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）

専門委員会委員名簿（平成20年3月31日 現在）

## 専門委員会委員名簿（平成20年3月31日現在）

### 1) 企画委員会

|       |         |                      |
|-------|---------|----------------------|
| 【委員長】 | 青井 倫一   | 慶應義塾大学ビジネススクール 教授    |
| 【委員】  | 荘林 幹太郎  | 学習院女子大学 教授           |
|       | 栃尾 雅也   | 味の素(株) 食品カンパニー海外食品部長 |
|       | 大島 孝    | (株)日本ふるさとサプライ 専務取締役  |
|       | 寺田 昌明   | (株)ミツカングループ本社 執行役員   |
|       | 鈴木 英之   | キッコーマン(株) 知的財産部 弁理士  |
|       | 横川 潤    | 文教大学 准教授             |
|       | アラン・コアン | 日本食レストラン価値向上委員会 委員長  |

### 2) 海外事業委員会

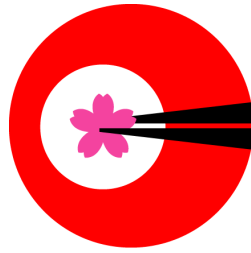
|       |         |                             |
|-------|---------|-----------------------------|
| 【委員長】 | 西藤 久三   | (財)食品産業センター 理事長             |
| 【委員】  | 垣添 直也   | (社)日本冷凍食品協会 会長              |
|       | 柿沼 岳史   | 伊藤忠商事(株) 食料カンパニー 生鮮・食材部門    |
|       | 皮籠 石務   | 東京共同貿易(株) 常務取締役             |
|       | 篠崎 正己   | 豊田通商(株) 食料企画部 食料事業企画グループ 課長 |
|       | 樋岡 武義   | 太平洋貿易(株) 輸出販売部 取締役 部長       |
|       | 藤 ジニー   | 銀山温泉 旅館 藤屋 女将               |
|       | 横川 潤    | 文教大学 准教授                    |
|       | アラン・コアン | 日本食レストラン価値向上委員会 委員長         |

### 3) 情報提供委員会

|       |       |                         |
|-------|-------|-------------------------|
| 【委員長】 | 服部 幸應 | 学校法人服部学園 理事長            |
| 【委員】  | 阿部 孝  | (株)・野家 取締役海外事業部長        |
|       | 楠山 福美 | (株)リンガーハットマーケティング本部執行役員 |
|       | 中村 靖彦 | NPO法人良い食材を伝える会 代表理事     |
|       | 佐竹 力総 | (株)美濃吉 代表取締役社長          |
|       | 三國 清三 | (株)ソシエテミックニ 代表取締役       |
|       | 山縣 正  | 全国すし商生活衛生同業組合連合会 副会長    |
|       | 山田 研  | 学校法人辻料理学館辻調理師専門学校 副本部長  |
|       | 横川 潤  | 文教大学 准教授                |
|       | 米多比昌治 | (株)インフォマート 専務取締役        |

#### 4) 日本食レストラン国際フォーラム実行委員会

|       |         |                             |
|-------|---------|-----------------------------|
| 【委員長】 | 西 藤 久 三 | (財) 食品産業センター 理事長            |
| 【委 員】 | 柿 沼 岳 史 | 伊藤忠商事(株) 食料カンパニー 生鮮・食材部門    |
|       | 皮 籠 石 務 | 東京共同貿易(株) 常務取締役             |
|       | 篠 崎 正 己 | 豊田通商(株) 食料企画部 食料事業企画グループ 課長 |
|       | 鈴 木 英 之 | キッコーマン(株) 知的財産部 弁理士         |
|       | 栃 尾 雅 也 | 味の素(株) 食品カンパニー海外食品部長        |
|       | 中 村 靖 彦 | NPO法人良い食材を伝える会 代表理事         |
|       | 樋 岡 武 義 | 太平洋貿易(株) 輸出販売部 取締役 部長       |
|       | 藤 ジ ニ ー | 銀山温泉 旅館 藤屋 女将               |
|       | 山 田 研   | 学校法人辻料理学館辻調理師専門学校 副本部長      |
|       | 横 川 潤   | 文教大学 准教授                    |



特定非営利活動法人  
日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）  
推奨ガイドライン  
（平成20年3月31日 現在）

# 日本食レストラン海外普及推進機構の推奨基準「ガイドライン」について

## 1. 基本的考え方

### (1) 推奨マーク

- ・ 推奨対象の日本食レストランに対しては、顧客の判別が可能となるよう、日本食レストラン海外普及推進機構（以下「JRO」という）の定めるマーク（以下「推奨マーク」という）を付与する。

### (2) 現地組織と推奨基準

- ・ JRO の現地組織（以下単に「現地組織」という。）による推奨については、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のものとして定められる「推奨基準」により行うものとする。

### (3) 推奨基準とガイドライン

- ・ JRO は、世界で共通の推奨マークを用いることから、推奨基準の考え方の基となる「ガイドライン」を以下に定める。
- ・ 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基づいて、JRO 理事会の承認を得て、「ガイドライン」に必要な事項を加え、または変更し、「推奨基準」を定めるものとする。

## 2. ガイドライン

### (1) 推奨の対象

- ・ 顧客の日本食レストランの判別に資するため、「伝統的日本料理」「フュージョン」など、都市の状況に応じた複数の日本食レストランの類型を設ける必要があると判断したときは、現地組織は類型に応じた推奨基準を設けること。

### (2) 推奨基準及び推奨までの手続の公表

- ・ 推奨までの過程の透明性を確保するため、推奨基準及び推奨までの手続を定めた場合は、現地組織はホームページその他の方法によって、これらを公表しなければならない。

### (3) 推奨手続

- ・ 推奨については、レストランの申請に基づいて現地組織がこれを審査し、JRO の承認を得る。なお、現地組織が自らレストランを推薦することも可とする。
- ・ 申請については、現地組織が定める地域内のレストランがこれを行うことができる。（申請に当たっては、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条件である。）
- ・ 審査の方法は、現地組織が定める審査項目について、満たしているか否かにより行うこととする。

### (4) 推奨マークの付与

- ・ 審査の結果、推奨を可とするレストランに対して、JRO は現地組織を通じてこれを証する書面を付与し、推奨マークの使用を許諾する。
- ・ 推奨には現地の状況に応じて3年以内の有効期間を設定し、一定の審査を経て更新する。

- ・ 審査の結果、推奨を受けることができなかったレストランは、審査の内容を現地組織に照会することができ、その場合、現地組織は審査の内容を照会者に通知しなければならない。
- ・ 推奨を受けた後、経営の主体など申請内容に変更があった場合、当該レストランは遅滞なく、現地組織に連絡しなければならない。
- ・ 推奨対象のレストランが、推奨対象となる要件を満たさなくなったと明白に分かる場合は、JROは推奨を取り消すことができる。

#### (5) 審査項目

- ・ 申請手続きは、別途定める申請書に基づいて行うものとし、申請に際しては当該レストランの店内・外観写真、メニューブック、店内図面、従業員構成、調理責任者氏名等を添付するものとする。
- ・ 次の必須項目を満たした上で、選択項目のうち二つ以上の項目に該当すること。

##### (必須項目)

- ・ 当該レストランが、コメ・日本酒・調味料など日本食を特徴づける日本由来の食材や飲料を定期的に調達し、料理に用いていること。
- ・ 当該レストランにおいて、日本食に用いられる食材の調理技術や日本食に特徴的な衛生管理についての知識が備わっていること。
- ・ 当該レストランが、ビジネスとして成立していること。

##### (選択項目)

- ・ 日本食の調理方法、食材・飲料や日本の食文化について、顧客への情報発信が行われていること。
- ・ 当該レストランの外観・店内装飾・雰囲気・使用される食器類等に関して、日本の食文化の特徴を有していること。
- ・ 盛りつけ方や色彩、食器とのバランス等に日本的要素が見られ、調理に創意工夫が見られること。
- ・ 料理人・サービス系の接客態度が適切かつ丁寧であり、好感を持てること。
- ・ クレンリネスにも配慮がなされていること。

#### (6) 料理講習会の開催

- ・ 現地組織は、日本食レストランにおける調理技術の維持向上のため、料理講習会等を開催するものとする。
- ・ 推奨を受けた日本食レストランは、当該料理講習会に調理人を優先的に参加させることができる。

#### (7) 手数料等の徴収

- ・ 現地組織は、必要に応じて、推奨の審査、料理講習会の開催等に当たって、JROの承認を得た上で必要な手数料等を徴収することができる。

#### (8) ガイドライン等の見直し

- ・ 3年後をめどに、本制度の実施状況を勘案の上、現地組織の自主的な運営体制の確立を前提にして、ガイドライン等について見直すこととする。

|          |       |     |          |
|----------|-------|-----|----------|
| 会社番号*    | 受付番号* | —   | 認定番号*    |
| レストラン類型* | 審査料*  | / / | 到着日* / / |

## 日本食レストラン推奨審査申込書

日本食レストラン海外普及推進機構 御中

私（申込み代表者）は、『〇〇〇日本食レストラン推奨基準』を承諾し、下記の通り申し込みます。

記

### 1. 申込み事業者の概要

|  |        |                |    |
|--|--------|----------------|----|
| 提出日  | 年 月 日  |                |    |
| 申込み事業者<br>(企業名)  | 社名     |                |    |
|  | 住所     | 〒              |    |
|  | TEL    | FAX            |    |
|  | URL    |                |    |
|  | 資本金    | (通貨単位もご記入下さい。) |    |
|  | 設立年月日  |                |    |
| 申込み代表者   | 役職     |                |    |
|  | 氏名     |                |    |
| 申込担当者<br>連絡先<br><small>※実際に申込内容に関して<br/>連絡をとれる方をご記入<br/>下さい。</small> | 部署     |                | 役職 |
|  | 氏名     |                |    |
|  | 住所     | 〒              |    |
|  | TEL    | FAX            |    |
|  | E-mail |                |    |
| 加盟業界団体   | 団体名    |                |    |

2. 推奨を希望する店舗概要

|               |           |                 |      |
|---------------|-----------|-----------------|------|
| 店舗名           |           |                 |      |
| 販売形態等<br>店の特徴 |           | 予約              | 可・不可 |
| 住所            | 〒         |                 |      |
| TEL           |           |                 | FAX  |
| 代表者役職         |           | 代表者氏名           |      |
| 開店(業)日        | 年 月 日     | 営業時間            | ～    |
| 従業員構成         | (内、日本人 名) | 席数              |      |
| 調理責任者         |           | 調理歴             | 年    |
| 調理責任者の調理歴概要   |           |                 |      |
| 年             |           |                 |      |
| 年             |           |                 |      |
| 年             |           |                 |      |
| 年             |           |                 |      |
| 年             |           |                 |      |
| 年             |           |                 |      |
| 年             |           |                 |      |
| 年             |           |                 |      |
| 年             |           |                 |      |
| 年             |           |                 |      |
| 売上高<br>(前年度)  |           | 売上高<br>(今年度見込み) |      |
| 客数(日)         |           | 客単価(ランチ)        |      |
|               |           | 客単価(ディナー)       |      |

※売上高、客数、客単価はそれぞれ平均値を記入。また、価格は〇〇(例:ドル)で記入

3. 日本食メニュー

|           |  |          |           |
|-----------|--|----------|-----------|
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 料理名       |  | 使用日本由来食材 | (日本産・原地産) |
| 使用調味料     |  |          | (日本産・原地産) |
| 使用調味料     |  |          | (日本産・原地産) |
| 使用調味料     |  |          | (日本産・原地産) |
| 使用調味料     |  |          | (日本産・原地産) |
| 使用調味料     |  |          | (日本産・原地産) |
| 人気日本食メニュー |  |          |           |
| 料理名       |  | 人気の理由    |           |
| 料理名       |  | 人気の理由    |           |
| 料理名       |  | 人気の理由    |           |
| 料理名       |  | 人気の理由    |           |
| 料理名       |  | 人気の理由    |           |

私(申込み代表者)は申請に当たり、〇〇〇の定めた全ての条件を理解した上で同意し、厳守することを約束します。また、ここに記した内容及び添付書類の内容が全て真実であることを保証いたします。

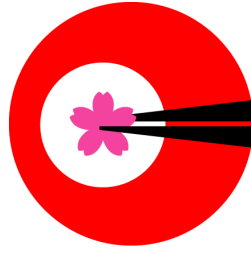
年 月 日 署名: \_\_\_\_\_

#### 4. 必要書類リスト

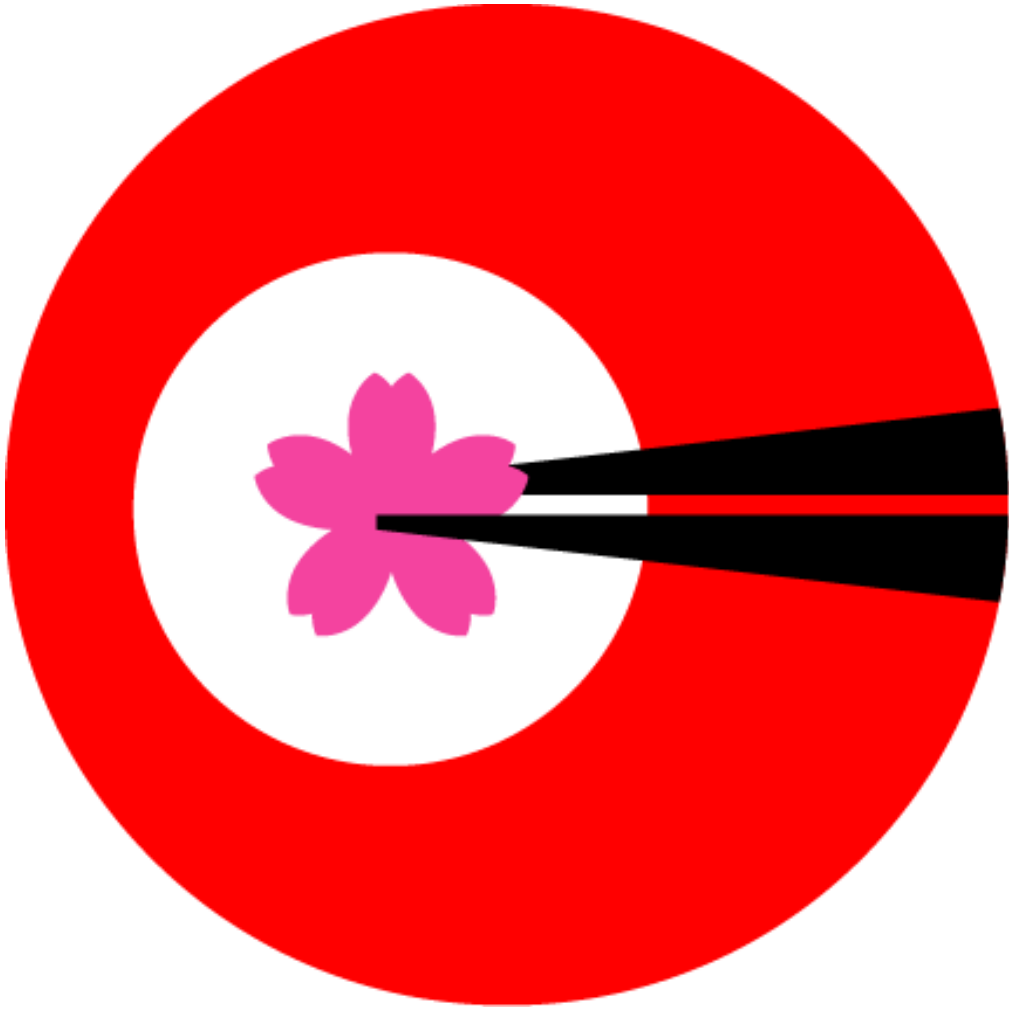
- 法人登記証明書の写し
- 衛生証明書の写し
- レストラン店内・外観写真
- レストラン店内図面
- 主な日本食メニューの写真
- メニューブックの写し
- レストランの所在地図
- 日本由来食材の仕入れ先会社リスト
- 過去3ヶ月の日本産食材注文書の写し
- 推奨マーク取得後のPR方法と販促企画プラン（メニューブック、HP、販促用チラシ等）

#### 5. その他追加書類リスト（ご用意頂ければご提出下さい）

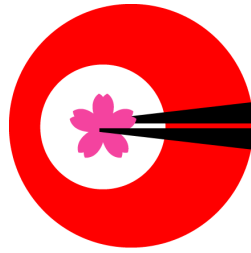
- 接客やサービス、クレンリネスについての従業員教育資料など
- 顧客に対する日本食の調理方法や食材・飲料、日本の食文化についての情報発信に関する資料



特定非営利活動法人  
日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）  
JROマーク



JRO マーク



特定非営利活動法人

日本食レストラン海外普及推進機構（JRO）

日本食レストラン国際フォーラム報告書

日 時：平成20年3月27日（木）28日（金）

場 所：ホテルニューオータニ

参加者：海外参加者 約80名、国内参加者 約240名、来賓 約50名、  
海外プレス 約40名、国内プレス 約80名、学生 約200名

## I. 趣旨

「日本食の魅力の世界へーPromotion and Study of Japanese Cuisine Worldwideー」をテーマに、台北、上海、バンコク、ロンドン、アムステルダム、ロサンゼルス各支部を中心に、世界各国の日本食レストラン関係者に東京に集まって頂き、世界に広がる日本食の現状や各国の料理に取り入れられている日本の味、また日本食の特徴などを明らかにし、本フォーラムを通じて、日本食と世界各地の食文化の交流が進み、日本の食品や食材の輸出がより活発になる事で、日本の農林水産物と世界の食卓を橋渡しすることを目指す取り組みの一環として、本フォーラムを開催した。

## II. 開催概要

総合司会 中井 尚 JRO事務局長  
江原 健 農林水産省外食産業室海外戦略担当専門官

1) 基調講演 茂木 友三郎 JRO理事長

2) スライドプレゼンテーション

「各国における日本食マーケット事情と今後の展開について」

- ・佐野 吉弘氏 Pacific Alliance Group 代表取締役社長
- ・Caroline Bennett MOSHI MOSHI 代表取締役
- ・高橋 修氏 有限会社江戸屋 副社長

3) パネルディスカッション 「日本食を世界の人々に」

- ・David Bouley Bouley オーナーシェフ
- ・当銘 由盛氏 すし蘭 CEO
- ・石井 龍二氏 AFC Corporation 代表取締役社長
- ・青山 豊久氏 農林水産省総合食料局外食産業室長
- ・中村 靖彦氏 NPO法人良い食材を伝える会代表理事（コーディネーター）

4) まとめセミナー

大会メッセージ「海外日本食の普及推進と更なる促進に向けた活動について」

- ・青井 倫一 JRO理事

5) 懇親会

6) フォーラム

【フォーラム I】

「国内外の著名シェフ・経営者から見た日本食マーケットの展望」

- ・David Bouley Bouley オーナーシェフ

- ・倉岡 伸欣 氏 レストラン日本 代表取締役
- ・畑 耕一郎 氏 辻調理師専門学校 日本料理主任教授
- ・栗栖 正博 氏 たん熊北店 代表取締役社長
- ・横川 潤 JRO委員 (コーディネーター)

#### 【フォーラム II】

- 「だし」「こく」「うまみ」など日本食の特徴について講演
- ・鳥居 邦夫 氏 味の素株式会社 上席理事

#### 【フォーラム III】

日本産食材・食品のすばらしさについて

- ・服部 幸應 JRO理事
- ・黒田 利朗 氏 眉山 オーナー
- ・川野 作織 氏 五絆財団 創設者  
コリン・ジャパニーズ・トレーディング 代表取締役社長
- ・藤居 譲太郎 氏 藤居事務所 代表取締役 (コーディネーター)

#### 【フォーラム IV】

日本の食材・食品を海外に輸出している生産者団体や企業の事例紹介と、海外のディストリビューターから見た日本食材の魅力と問題点について

- ・佐藤 正行 氏 日本ブランド農業事業協同組合 事務局長
- ・小桧山 俊介 氏 日本酒造組合中央会 日本酒輸出アドバイザー
- ・Christopher Dawson Clearspring 代表取締役社長
- ・石井 勇人 氏 (社)共同通信社 編集委員兼論説委員  
(コーディネーター)

#### 7) オプションツアー

Aコース：ロイヤルホールディングス東京工場及び京樽船橋工場視察ツアー

- ・ロイヤルホスト 検見川浜店視察
- ・ロイヤルホールディングス 東京工場視察
- ・京樽船橋工場視察

Bコース：味の素川崎工場視察ツアー

- ・(株)柿安本店「三尺三寸箸」ラゾーナ川崎店視察
- ・味の素川崎工場視察

Cコース：服部栄養専門学校 講義及び調理実習ツアー

- ・服部栄養専門学校の施設案内及び講義
- ・和食の調理実習

Zコース：築地市場視察研修ツアー

- ・マグロのせりの視察
- ・マグロの解体視察
- ・築地市場内の視察

### III. テキスト概要

国際フォーラム開催にあたり、下記の内容でテキストを作成した。

- ⑮ ごあいさつ 茂木 友三郎 JRO理事長
- ⑯ 国際フォーラムプログラム

- ⑰ 各講師プロフィール
- ⑱ 基調講演レジュメ
- ⑲ スライドプレゼンテーションレジュメ
  - ・MoshiMoshiメニュー、外観、内装、記事スクラップ
  - ・英国における日本食市場 ～現状と今後の課題
  - ・米国における日本食レストラン ～現状と今後の展望
  - ・タイ国における日本食レストラン ～現状と今後の展望
- ⑳ パネルディスカッションレジュメ
  - ・Bouleyメニュー
  - ・すし蘭店舗紹介レポート
  - ・AFCの紹介
- 21 鳥居邦夫氏レポート 日本食を脳神経科学から解き明かす
- 22 米国における日本酒と焼酎の市場動向
- 23 英国における日本食レストラン事情
- 24 タイ国における日本食レストラン事情
- 25 中国における日本食レストラン事情
- 26 米国における日本食レストラン事情
- 27 我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略
- 28 平成20年度 農林水産物等の輸出促進のための主な政策

#### IV. 基調講演（茂木友三郎 JRO理事長）

現在、日本食は世界的なブームとなっております。米、野菜、魚などを中心とした日本食は、食と健康への関心が高まる中、ヘルシーさ、おいしさ、美しさ、その多様性などによって世界的な注目を集めております。

まさに「日本の食文化」は、日本の優れた知的財産であり、新興国のみならず世界に誇れる「日本ブランド」の一つであります。

日本の食文化は、その独特の地理条件、気候・風土、民族性を反映して形成されてきましたが、その歴史を見ると、古代より海外の食文化を柔軟に取り入れながら発展してきたのであります。たとえば日本人は米を常食としますが、東アジアを源流とする米の食文化は、紀元前に日本にもたらされ、高度に発達してきたのであります。

近代においては、特に明治維新以降、積極的に海外の食材や料理を取り入れ、トンカツやカレーライスなどの洋風の料理が急速に普及したのであります。よく日本では料理の代表的な種類を、和食、洋食、中華というように分類しております。しかし、洋食、中華と呼ばれる料理も日本風にアレンジされたものが多く、特に近代の洋食は、メインの料理に米飯が組み合わされることが普通でした。

今日では、世界中の本格的な料理、たとえばフランス料理やイタリア料理を日本国内で味わうことも可能になり、特に東京においては、海外の著名な料理店の支店も数多く存在します。

そのような多様性を持った食文化を支えるため、日本には世界の食品や食材が輸入されてきました。また、明治から大正、昭和にかけて多くの食品企業が創業され、ハムやカレー、乳製品、ケチャップ、マヨネーズ、ビール、ウイスキー、ワインなど海外をルーツに持つ加工食品や飲料を国産化することに努力を重ね、現在にいたっているのであります。また、それらの製品は、日本人の味覚にあうようにアレンジされたものが多いとはいえ、本場のものに比べても遜色の無いほど、その品質のレベルは

高いといえるのであります。

そういった意味で日本は、食文化に関していえば世界で最も保守的でない、実に柔軟な国であるといえましょう。その一方、それでは日本の食文化が全く捕らえ処の無いものかという、決してそうではないところが、日本の食文化の誇るべき特質であります。



#### ・日本の食文化とその特徴について

まず、日本の食文化に大きな影響を与えているのは、地理的な条件であります。日本は、さほど大きな国ではありませんが、その大部分が四季のはっきりとした温帯にあり、このような国土から産する日本の食材は、農産物から水産物まで実に多種多様であり、特に水産物においては、豊富な魚介類の他に海苔、昆布、若布など、さまざまな海藻を食べることも特徴的であります。特に、鰹節と昆布という、動物性と植物性の水産物の組み合わせから抽出する、「だし」は、日本料理の重要な要素となっております。

また、島国であるために、一見、他の国から孤立しているようですが、逆に言えば海を通じて世界につながっていることになるのであります。日本には、古代よりヨーロッパやペルシャ、インド、中国や朝鮮半島などから、多くの文物や文化を受け入れてまいりました。その中には、当然さまざまな食材や料理法も含まれており、米（こめ）もその一つであります。米は、歴史的に見ても日本の食文化に極めて重要な役割を果たしております。稲作の発展によって、米を主食にするという日本の食文化の原型が生まれ、現在に続いているといっても過言ではないのであります。また、古代から中世にかけて、獣肉を食べることが次第に少なくなったことも、食文化に大きな影響を与えたのであります。

動物性たんぱく質の多くを、海や川から獲れる魚介類から補給したということも極めて特徴的であります。そのような食環境によって、魚介類の扱い方や調理法が高度に発達したのであります。

さらに、日本では、古代から発酵食品など微生物を利用した食品が、多くつくられたのであります。日本の温暖で湿潤な気候風土によって、微生物による食品の保存や加工が自然に発達したのであります。日本を代表する発酵食品の一つに、醤油がありますが、醤油のルーツは7世紀頃に遡ります。このころから人々は、動物性や植物性のたんぱく質が微生物によって分解され、アミノ酸の「うまみ」と保存性を持った食品に変わることを、経験的に知ったのであります。このような発酵食品は、その後、醤油や味噌といった形になって、一般庶民にも広まり、その製法も徐々に確立していったのであります。

「醤油」という言葉が初めて文献に登場するのは16世紀であります。このころから醤油という

調味料が、独自の発達をとげ、一般庶民にも使われるようになったことを物語っております。醤油は、独特のうまみや香りと塩分を持つ「万能ソース」ともいえる調味料であります。さまざまな食材や調理に幅広く使うことができ、その普及によって日本料理のバリエーションも大きく広がったのであります。さきほど述べた「だし」と醤油の出会いによって、日本の食文化の味を決定付ける最大の要素が誕生したといっても過言ではないのではないのでしょうか。

日本の食文化のもう一つの特徴は、箸を使うということであります。海外においても、日本食を最も象徴する食器は箸であり、当JROのシンボルマークにも箸がデザインされております。箸を使う習慣は東アジア一帯にあります。それらの地域では匙（さじ）も併用しております。近世の日本では匙はほとんど使用されず、箸のみを用いたのであります。したがって、日本においては「箸の文化」が存在するといつてもよいほど、その種類も多く、高度に発達したのであります。

また、日本料理の美しさも大きな特徴であります。

「日本料理は、まず目から楽しむ」といわれるように、土地ごとの「風土」の素材が持つ、季節の味・旬の味である「風味」を大切にするため、できるだけ素材を活かして調理し、一幅の「風景」のように美しく盛り付けをします。このように、日本料理においては、味とともに四季の季節感や見た目の美しさ、いわゆる「盛り付け」を大切にすることが極めて重視されます。

したがって食器も漆器や磁器、陶器、ガラス器など、材質も様々な種類のものを用います。形においても丸皿・角皿のみでなく多角形のものもあり、蓋付きの食器が多い「わん」も漆器のものは木偏の「椀」陶磁器のものは石偏の「碗」と使い分けをします。これほど多種・多様な食器を用いる料理は、世界でも珍しいのではないのでしょうか。



また、日本の基本的な調理法には五法（ごほう＝5つの方法）があるといわれております。生、焼く、煮る、蒸す、揚げる、の5つですが、いちばん最初に「生」を調理法として取り上げるところが、加熱調理を基本とする欧米の食文化と大きく異なる点であります。

生の食材を使う調理法の代表として「スシ」と「刺身」がありますが、スシは、世界の日本食レストランでも代表的な料理になっております。

19世紀初頭には、江戸において、発酵という過程を経ず、米飯に酢を合わせ、生もしくは生に近

い食材を使ういわゆる「握りずし」が流行し、現代でいえば、ファーストフード的な食べ物として、庶民の間に大いに普及したのであります。

また、日本では調理人のことを包丁人というように、日本料理においては、切る技術を重要視することが特徴的であります。道具においても日本の片刃の刺身包丁は、魚肉の組織細胞を壊すことなく切ることができる、まことに優れたものであります。

#### ・懐石料理（会席料理）を頂点とする日本料理の発達について

次に、日本料理の最高峰といわれる懐石料理がどのように発達してきたかについて若干述べたいと思います。懐石料理は、武家社会とともに発展してきたといわれております。鎌倉時代には、禅宗の寺院を中心に精進料理が発達し、一般にも普及していったのであります。

また、室町時代に入ると、精進料理と本膳料理の発達により、現代に受け継がれてきた、日本の食文化における料理法や形式の基礎が確立されたといえるのであります。

16世紀に、千利休が茶を楽しむ習慣を、茶道といわれる芸術・文化の域にまで高め、茶道の普及によって懐石料理が発達したのであります。懐石料理は、本膳料理と精進料理の双方の長所を取り入れたものであります。茶や酒とともに、冷たい料理、温かい料理が絶妙のタイミングで供されるという料理様式であり、この様式の完成により、現在の日本料理の最も洗練されたスタイルが成立したのであります。また懐石料理は、もてなす客に対するホスピタリティやサービスに気を配り、部屋に生花や絵や書を飾ることによって、料理を食べる雰囲気大切にします。その結果、茶道とともに発達した懐石料理は、陶芸、絵画、書、建築といった分野も包含する総合的な料理文化として、現代まで継承され、発展してきたのであります。

茶道の懐石料理のように、フルコースのスタイルで料理を提供し、歌舞音曲の伴う「会う席」と書く会席料理を出す高級料亭や、一般庶民向けの一品料理を出す料理屋や、現在のケータリングともいえる仕出屋（しだしや）が出現したのも、この時代であります。

#### ・日本食の世界への影響と展開

続いて日本の食文化が海外に与えた影響と展開について述べたいと思います。明治維新以後、日本は海外の食文化を津波のような勢いで受け入れてきたのでありますが、逆に、日本食が海外の食文化に大きな影響を与え始めたのはこの2、30年といつてよいでしょう。今や日本の食文化は、国際的に受け入れられ、さまざまな日本食レストランが世界各国で展開されるようになっているのはご案内のとおりであります。

さきほど述べましたように、明治時代以前に海外に与えた影響は、決して大きいとはいえないものの、その歴史は意外と古く、たとえば日本の伝統的調味料である醤油を例にあげますと、輸出に関する最も古い記録として、1737年にオランダの東インド会社が、はじめてオランダ本国に醤油を送ったという文献が残されております。それでは、海外で日本食が受け入れられている理由は为什么呢。さきほど日本の食文化のさまざまな特徴をあげましたが、まとめて見ますと、

第1に、おいしさ・美しさ・健康的に優れていること。

第2に、大衆的な料理から、郷土料理、最高級の料亭まで各段階のレベルが高水準であること。

第3に、農林水産物から加工食品まで、食材の豊かさや多様性があること。

第4に、料理を盛り付ける焼き物や漆器などの多彩さと美しさ。

第5に、日本の精神性に裏づけされたしつらえやサービス。

などがあげられます。したがって日本食は、世界に受け入れられる総合力を有していると言えるでしょう。

#### ・日本食の国際展開における課題

さて、今後、日本食が国際展開をしていくための課題をあげてみたいと思います。日本食が世界に受け入れられ、フランス料理や中華料理のように世界に認知され、日本食を楽しむ人たちが増えることは喜ばしいことですが、その一方、残念ながら世界を見ると日本食レストラン、もしくは日本風の料理店の一部には、生魚の扱い方などに問題のある場合もあります。要するに、見よう見まねで日本風の料理を出している、というのが最も困ることでもあります。

日本の政府機関が「海外における日本食の安全・安心に関する情報収集」を実施しましたが、世界各国から、さまざまな問題点が寄せられました。その中には「内外装ともに日本風にして、店名も日本風になっているが、低レベルの料理が現地の人々に日本食として認識され、ネガティブな印象を広めている」。また、「昨今の日本食ブームで増えた、日本食レストランの料理人が、魚の鮮度の判断もできずに料理をしており知識もほとんどない」など、危惧すべき報告が寄せられました。

現在、日本においても食品偽装など食の安全・安心が大きな問題になっておりますが、海外において、日本食のネガティブな情報が大きく報道されるようなことになると、日本の食文化全体に対するイメージダウンを引き起こすことに繋がりがかねません。

今後は、安全で安心な日本食普及のための、基礎的な調理技術に関するテキストの制作など、さまざまな教材も充実していかなくてはなりません。また、日本の食文化を普及させ、そのレベルを高めるためには、正しい日本の食文化をハードウェアとソフトウェア両面で理解した人材の育成が重要であります。日本料理を志す人々に対して、現地で正しい日本料理の技術や、食文化の研修を受けられるよう、海外での日本料理講習会をはじめ、優秀な料理学校・指導者との連携も強化していかなくてはなりません。また、日本料理習得を目的として、日本国内に一定期間滞在できる研修制度などのシステム作りも行っていく必要があります。

さらに、世界に存在する、日本食レストランのさらなるサービス向上も重要な課題であります。正しい調理技術のみでなく、日本が伝統的に築いてきた「お客様を大切にする」というサービス精神を継承し、さらに磨き上げ、世界にひろめていくことは、たいへん重要なことと考えます。

JRO設立の目的は、これまで述べてきた課題に、積極的に対応していくことを目的に設立されたのであります。設立の目的は4つであります。

- 1、日本食レストランのPRと地位向上。
- 2、日本食調理技術の向上と情報提供
- 3、各国の衛生管理ルールに基づき、日本食に関する衛生管理技術の普及と教育。
- 4、日本産食材の普及と各国への輸出促進

また、具体的には各国に現地支部を立ち上げ、各支部の自主的な選択により6つの事業を推進いたします。

まず第1に、各国の現地支部組織の設立を支援してまいります。

第2に、講習会等を通じた人材育成に関する事業を行っていきます。

第3に、海外の会員相互間の交流を通じた情報交換に関する事業を行ってまいります。

第4に、機関誌の発行と調理技術向上のための教材等の作成に関する事業を行ってまいります。

第5に、海外の日本食ニーズの把握と、現地メディアとのタイアップによるPR活動に関する事業を行ってまいります。

第6に、日本食材の輸出促進等の調査研究に関する事業を行ってまいります。

私は、日本食の国際展開にあたっては、生魚の調理技術などは基本に忠実であるべきだと考えておりますが、日本食の海外への普及、展開にあたっては、あまり形式にとらわれず、柔軟な発想が必要であると考えております。要するに各国には各国の事情、また国によっては各民族の食文化が存在するからであります。私は、文化とは「交流」の段階から「融合」の段階へ進むと考えています。

フランス料理や中華料理と同様、世界に受け入れられるためには、かたくなに「日本料理はかくあるべし」と決め付ける必要はありませんし、それでは世界に普及することは難しいと思うのであります。しかし、決して、その基本を見失うことがあってはならないことです。要するに、他国の食文化と融合し変化してもよいものと、基本的に変えてはならないものを明確にしていく必要があると考えております。

## ・まとめ

食文化という概念は、これまで述べてきたように、食材や調理法、食器や箸などの道具、サービス、さらに音楽、絵画、工芸など、全ての文化を包含しているといつてよいでしょう。そのような意味でも海外の日本食レストランは日本の文化に接する身近な機会を提供しており、言わば日本文化の体験型「ショールーム」と位置づけることができます。

文化というものは、一つの国家内だけで全てが完成するということはありません。その国のオリジナルな文化が、歴史の中で多くの国々の文化と出会う過程で、さまざまな影響を受けて一部は融合し、あるいは別の形に変形しながら発展し、さらに豊かな文化を形成して行くのであります。日本の食文化も、固有の食文化に多くの世界の影響を受け入れながら幅広い発展を遂げ、現在に至っているのは、これまで述べたとおりであります。

国家間においては、政治や経済など、さまざまな理由で対立することは、よくあります。しかし私は、他の国の文化に積極的にふれあい、少しでも相手を知る努力をすることによって、それが異なる文化を持つ国であっても理解することが可能になると考えております。そのうえで、お互いに優れたものを進んで取り入れることによって、人間社会全体が発達していくのではないのでしょうか。

特に食文化は、人間にとって最も根源となる文化であり、異なる国の食文化にふれ、食の共通体験を持つことは、他国の総合的な文化、社会、生活を理解することに大いに役立つはずであります。人や情報が瞬時に交流可能な現代においては、今後も世界の国々の食文化は、独自の発展を遂げる一方、さまざまな面で、ますます融合していくことでしょう。そこに食の共通体験が生まれる機会がさらに多くなると思います。日本の食文化も、必ず各国の食文化と交流と融合を積み重ねながら、フランスや中国の食文化と同様に世界に受け入れられるものと確信しております。

日本には「同じ釜の飯を食う」という言葉がありますが、これは、同じ場所で同じ食事をした人は、

一生仲良く付き合うといった意味を持っております。世界各国において、日本食の共通体験によって日本の食文化を世界が共有し、世界の人々が日本を理解することは、極めて有意義なことだと考えております。

結びに、今回の「日本食レストラン国際フォーラム」が、日本食レストランの海外への普及と発展、また、世界の食文化との交流における絶好の機会として、実りあるものになることを、心より期待いたしまして私の基調講演といたします。ありがとうございました。

## V. 各国における日本食マーケット事情と今後の展開について

プレゼンター 英国 Caroline Bennett 氏 MOSHI MOSHI 代表取締役

タイ 高橋 修氏 有限会社江戸屋 副社長

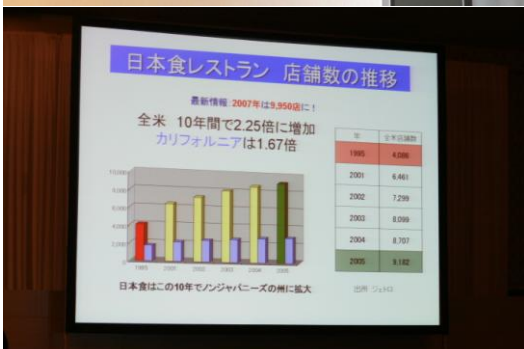
米国 佐野 吉弘氏 Pacific Alliance Group 代表取締役社長

英国で寿司レストランチェーンを展開する MOSHI MOSHI 代表のキャロライン・ベネット氏、タイの日本食レストラン江戸屋副社長の高橋修氏、米国の PACIFIC ALLIANCE GROUP の佐野吉弘社長の3氏がそれぞれの国での日本食レストラン・ビジネスの現状や課題が何かについて、報告された。

中でも、ベネット氏は、英国では日本食がブームになっていて、英国全体の日本食レストランの80%近くを占める300店がロンドンに集中し日本の食文化が定着してきている半面、高級店と大衆店の中間にあたるレストランがないのが課題であること、また英国の消費者は原産地までをチェックするトレーサビリティには厳しい現実があり、食の安全対応が重要であることを強調された。

また、佐野氏は米国の日本食レストラン事情に関して、全米では2007年現在、約1万店の店舗数にのぼり、とくに最近10年間で数が2.25倍に増えるほどであること、ただレストラン経営者は中国、韓国、ベトナム系の米国人経営者が推定で実に80%前後にも及び、いわゆる純然たる日本人経営者が意外に少ないという現実があることを明らかにした。

佐野氏によると、最近では、それら日本人経営者の一部で、日本食ブームに乗ってレストラン買収に意欲的な韓国人経営者らに売却するケースさえある、というのですが、佐野氏は、茂木理事長が問題提起された「融合の時代」に入ってきているため、それ自体を厳しく受け止める必要はない、との判断だった。





スライドプレゼンテーション

## VI. パネルディスカッション「日本食を世界の人々に」

コーディネーター 中村 靖彦氏 NPO 法人 良い食材を伝える会 代表理事

パネラー David Bouley 氏 Bouley オーナー・シェフ

石井 龍二氏 AFC Corporation 代表取締役

当銘 由盛氏 すし蘭 CEO

青山 豊久氏 農林水産省総合食料局外食産業室長

ここでは日本食ブームの原因は何か、世界が認める日本食とはどんなものか、さらに日本食文化が日本のソフトパワーとなっていくには何が課題かなどについて、話し合われました。

このうち、日本食がヘルシー（健康にいい）であること、おいしいこと、見た目の美しさがあること、また豊富な食材を使うこと、調理の技術が高水準であること、レストランでのサービスが相対的にいいことなどの点で評価を得ているという点で一致しました。

中でもブーレイ氏は、自らのフランス料理に日本の食材、たとえばサカナのタラの焼き物にブラック・トリュフのソースとともにワカメや木の芽をつけ、文字どおりフランス料理と日本の食材の「融合」を実践していると述べ、参加者に強い感動を与えました。

また、当銘氏は「おいしい日本食を通じて、日本の食文化がお客さんに伝わるのが大事だ」と述べましたが、その一方で、日本食文化の担い手である日本人の調理人が米国では9. 1 1 同時多発テロ事件以降、移民政策が厳しくなっているため、米国に來られない事情があることを指摘、そこで、外国人に英語で日本の料理技術を伝える専門学校をつくるのが日本の食文化を定着させるポイントになる、教育の重要性を述べました。



デーヴィッド・ブーレー



石井龍二



当銘由盛



中村靖彦



青山豊久



## Ⅶ. まとめ（青井 倫一 JRO理事）

今日、世界において日本食への関心は非常に高まっている。本日の日本食レストラン国際フォーラムのライドプレゼンテーションで、バンコク、ロンドン、ロサンゼルスの方からの紹介があったが、各地で日本食への関心は非常に高まっている。意外とこれを知らないのは、日本に住んでいる日本人かもしれない。

現在の日本で残されている、数少ないソフトの'Growth Engine'「成長エンジン」それがまさに「日本食」を世界でビジネスに結びつけるというものだろうと、確信している。JROというのは、このソフトの'Growth Engine'「成長エンジン」を非常にスムーズに働かせていく、ある意味では潤滑油的な役割を果たしていく組織だろうと思っている。

もちろん、主人公・主役は今回お集まりの皆様方だ。と同時に、JROに世界のいろいろな人たちが集まり、この人たちに、情報なり、教育なり、いろいろな形で人々をつなげる、若しくはつながる場を提供していく、これがJROの役割だと考える。

茂木理事長が基調講演で話しているが、日本という地域には、「日本食」についての多様な知識、経験、技術が蓄積されている。当然、それらは日本の文化、食文化を非常に色濃く反映している。この日本という地域に蓄積されている知識、経験、技術、そして文化、ある意味では型とっていいものを、世界の食卓へのフードサービスにコネクしていく、これがJROにとって、当面の重要な課題だと思う。

もちろん、「日本食」が世界で非常に盛んになるにつれて、我々JROにとってチャレンジすべきものが増える。「課題」、「問題」も急増するであろう。しかし、こういう問題に対応していくのは極めてエキサイティングなことだ、と割り切って、この「日本食」というソフトの'Growth Engine'「成長エンジン」をどんどん回転させていく。そのための潤滑油が我々JROの役割である。「型」という文化、経験、知識、それらを形にしたのが、例えば食材であり、調理技術であり、場合によってはホスピタリティといわれるものである。こららをコンテンツとすれば、全世界にある日本食レストランはメディアとって良いと思うが、このメディアを通じて世界の食卓と、日本を結びつける。やはりこれが当面のJROの課題であろう。もちろん、地域によっていろんな課題がある。

ブーレイさんが言われていたように、ニューヨークにおいては非常に賢くなった顧客とどう対応し

ていくか、これが非常に重要な課題だと思う。また、別の地域で、日本食に対する知識がさほど確立されていない場合には、ある意味での評価技術、そして「教育」というのが必要になる。その意味では、JROが世界の各地において支部をつくり、その地域の多様性、独立性を尊重してやっていく、これが我々の方針になっていると思う。

その中で、今日の懇親会も含め、皆様方がいろんな人といろんな形で交流され、その Interaction を通じて、日本食の持つ付加価値を高めていただきたい。付加価値を高めることによって、日本食の評判を世界で Chinese cuisine や、French cuisine と並ぶようにポジショニングしていく。これが我々にとって重要な課題なのである。

そしていずれ、近い将来、海外での日本食の展開から日本人が学ぶことが増えるとするならば、JRO の一連の動きが成功したという一つの証だと考えている。

自動車や、パソコンやテレビというのは、日替わりでは消費できるものではない。その意味では zero-sum 的な発想になりがちになってくる。「食」という世界。この世界は少なくとも一日に何回かは消費する、エンジョイする場だと思う。この食の世界に関係する皆様方がいろんな形で交流することで、食の豊かさを高めていけば、全世界的に日本食のみならず、French でも Chinese でもすべての世界において「win-win」という世界が作れると確信している。当面、JROとしては、日本食の持つ潜在能力をいかに顕在化していくか、そのために努力をするつもりである。

本日のパネルディスカッションでは、いろいろな課題をいただき、スライドプレゼンテーションでは、多くの要望が我々に寄せられたと自覚している。そして、この後の懇親会、まさにこれがJROの今回の一つの「幹」となるイベントで、皆様方が、その中で交流し、融合して、日本食としての課題というものをJROにいろんな形で示唆していただければ幸いである。

難問は多くあるあるけれども、我々にとって極めてエキサイティングな'growth engine'を回転していける、そういう面白いところがいっぱいあるんだろうと判断している。



## VIII. 個別フォーラム

### 1) 国内外の著名シェフ・経営者から見た日本食マーケットの展望

コーディネーター 横川 潤氏 JRO委員

パネラー  
デーヴィット・ブーレー氏 Bouley オーナー・シェフ  
倉岡 伸欣氏 レストラン日本 代表取締役  
畑 耕一郎氏 辻調理師専門学校 日本料理主任教授  
栗栖 正博氏 株式会社たん熊北店 代表取締役社長

はじめにコーディネーターの横川氏から、自己紹介とパネルディスカッションの趣旨、各パネラーのお店や活動における日本食の位置付けを説明があり、米国のレストランにおける日本食フュージョン料理の拡がりについて各パネラーに回答していただいた。

続いて畑氏と栗栖氏による、伝統的な日本料理の技法と新たな潮流についての対談や Bouley 氏と倉岡氏による、フュージョン的な新しい日本料理や技法について説明がなされた。

続いて、各パネラーによる、日本食マーケットの拡大に向けた料理人等人材育成について、実践事例が紹介され、最後に横川氏からまとめが行なわれ、終了した。



## 2) 「だし」「こく」「うまみ」など日本食の特徴について講演

講師：鳥居 邦夫氏 味の素株式会社上席理事

われわれの先祖が狩猟摂取の生活を送っていた時代は多様な食糧を求めて移動することにより食事性蛋白質の確保が行われていた。備蓄できる穀物を大量に生産する農業技術を確立した後は、人々は定住し、加速度的に文明化した。が気候により栽培できる主要な食料が限定されるので蛋白質栄養状態の維持の重要性は逆に拡大したと考えられる。穀物に含まれる約10%の蛋白質は9種の必須アミノ酸のうちリジン、トリプトファン、メチオニン、スレオニンなどの含量が少ないことからこれらをバランスよく含有する豆類、あるいは畜肉、乳製品、魚介類などと組み合わせることにより蛋白質栄養状態を良好に維持する食文化をつくりあげてきた。豆類をのぞくとこれらの食糧は蛋白質のみならずオリゴペプチドや遊離のアミノ酸に富み、中でも全体の20~40%を占めるグルタミン酸が最も多い。加えて動植物組織中の体蛋白質の自己融解により遊離してくるアミノ酸も当然グルタミン酸が最も多い。一方、唾液は体液より産生されるが、その中に含まれるアミノ酸の中でグルタミン酸は血中濃度の数倍もありこの濃度を超える食物でないと味覚としての刺激にはなり得ない。グルタミン酸の味は基本味の一つであるうま味であり、核酸関連物質であるイノシン酸やグアニル酸の共存で相乗的増強が生じることが知られている。この現象は魚類から哺乳類まで共通して認められ、食物選択の際に蛋白質摂取のマーカーとしての役割があると考えられる。核酸関連物質は動植物の細胞内に普遍的に存在しているので咀嚼により唾液中に溶出、うま味受容体を介して食事性蛋白質の認知に重要な働きをしていると考えられる。

我が国では七世紀に中央集権国家が成立し、米本位制の税制の下で仏教を規範とする(食肉の禁止)政治が行われた。米の収穫が不十分な地域からは乾燥した魚介類や海草(昆布等)、キノコ類が都に集められ、水煮してから食用に供した。その際の煮汁(出汁、ダシ)は、食塩や梅酢と共に料理の基本的調味料としてうま味の食文化が形成された。この食文化は国司が全国各地へ広げ、現在に至っている。洋の東西を問わず、豊富に手に入る食材を用いて、多様な煮汁が調理に利用され、独自の食文化が世界各地に形成されてきた。共通する点はうま味があり、好ましい呈味に持続性(こく)を持っていることである。

最近、我々は消化器系臓器を支配する迷走神経求心性線維の個々の栄養素に対する応答性を調べたところ、小腸枝や肝枝はすべてのアミノ酸グルコースに応答するが胃枝はうま味物質であるグルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸のみに応答し、他のアミノ酸には殆ど応答しないことを見出した。

胃は摂取した食物を一時貯留し塩酸による殺菌と蛋白質、炭水化物、脂質を部分消化し、確実に摂取した栄養素の小腸からの吸収を営む上で胃内の半消化上清を少しづつ小腸に転送する。健常人を対象に0.5% (w/v) グルタミン酸ナトリウムを添加した流動食の胃排出速度を調べたところ蛋白質を多く含む場合は促進し、蛋白質を含まない場合は遅延することが認められた。胃の粘膜上皮組織にはうま味受容体の代謝型グルタミン酸受容体1型 (mGluR1) 型バリエントが主細胞(ペプシノーゲン分泌)、壁細胞(胃酸(HCl)の分泌)、および粘液分泌細胞の各粘膜側に存在し、グ

ルタミン酸のシグナルが蛋白質の消化を促進する可能性を示唆している。又、味覚におけるうま味の相乗効果の担い手と考えられる受容体 (T1R1/T1R3 ヘテロダイマー) は内分泌細胞であるG細胞 (ガストリン分泌) やL細胞 (セロトニン分泌) の各粘膜側に存在が認められており、胃での消化を調節している可能性がある。迷走神経胃枝の求心性線維応答ではうま味の相乗効果が認められず、mGluR1 バリエーションを介し、NO分泌によりEC細胞からのセロトニン分泌を促し、迷走神経終末にあるセロトニン3型受容体により受容された食物摂取情報を脳に入力することにより、満腹感とともに本格的な消化の引き金が引かれると考えられる。うま味の嗜好性は蛋白栄養状態が正常の場合のみに認められ、蛋白質のいかなる失調でも消失する。うま味のある食物を選択摂取し、消化・吸収を円滑に営み食後の満足感とアミノ酸の恒常性維持に至る。一連の食情報の脳内処理の過程を通し、摂取した食物の食情報は学習し記憶され、うま味嗜好性は確実に持続することになる。うま味嗜好性は食事性蛋白質の摂取マーカーに加えて健康のバロメーターであり、我々の伝統的な食嗜好は先進工業国の中で最も長寿と高い活動性を維持する原点と言えよう。



### 3) 日本産食材・食品のすばらしさ

コーディネーター 藤井 譲太郎氏 株式会社藤井事務所 代表取締役社長

パネラー 服部 幸應氏 JRO理事

川野 作織氏 五絆財団創設者

コーリン・ジヤパニーズ・トレーディング 代表取締役社長

黒田 利朗氏 眉山 オーナー

はじめにコーディネーターの藤居氏が、本フォーラムの説明し、自己紹介を兼ねて、普段どんな料理を提供することを心がけているのかを説明された。その際に、お店や活動についての写真やと提供している料理の写真が紹介された。

続いて、藤居氏より、日本の食材・食品の特徴について海外のものと比べて特に違う点は何なのかを各パネラーに回答していただいた。

服部氏は、調理における日本食材・食品の特徴について説明された。その中で藤居氏より黒田氏に、日本の食材・食品の良さを海外にアピールする際に、何が問題になるのか質問され、黒田氏から問題点や課題の説明と解決策について回答し、更に服部氏から、解決に向けたアイデアを提案された。

その後、会場からの質疑応答が行なわれ、最後に藤居氏によるまとめが行なわれ、終了した。



#### 4) 日本食品・食材の輸出拡大戦略を探る

コーディネーター 石井 勇人 氏 (社)共同通信社 編集委員兼論説委員  
パネラー 佐藤 正行 氏 日本ブランド農業事業協同組合 事務局長  
小桧山 俊介氏 日本酒造組合中央会  
日本酒輸出アドバイザー  
Christopher Dawson Clearspring 代表取締役社長

コーディネーターの石井氏から、本フォーラムの趣旨について説明がされ、小桧山氏、佐藤氏から輸出側の立場からの、取り組みの現状や輸出実績について紹介がされた。

続いて、ドウソン氏から海外の商社としての立場から、日本食品の取り扱い実績等について紹介され、石井氏から小桧山氏、佐藤氏、ドウソン氏の紹介を受けてコメントしていただいた。

次に、各パネラーから日本食品・食材の輸出や取り扱いに関する課題や現状の問題点について説明や今後日本食品・食材の輸出を拡大するためには何が必要なのか、どうすれば可能性が広がるのかについて意見が述べられた。

次に、会場の参加者から現状の問題点・課題や輸出拡大の方策案に対する質問があり、各パネラーから回答をいただいた。

最後に、石井氏がまとめを行い終了した。



## Ⅹ 前室 日本食材輸出紹介ブース

