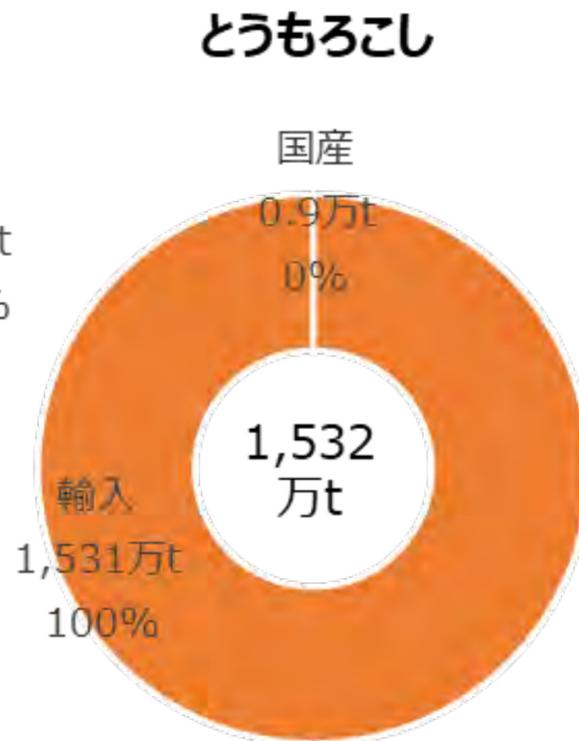
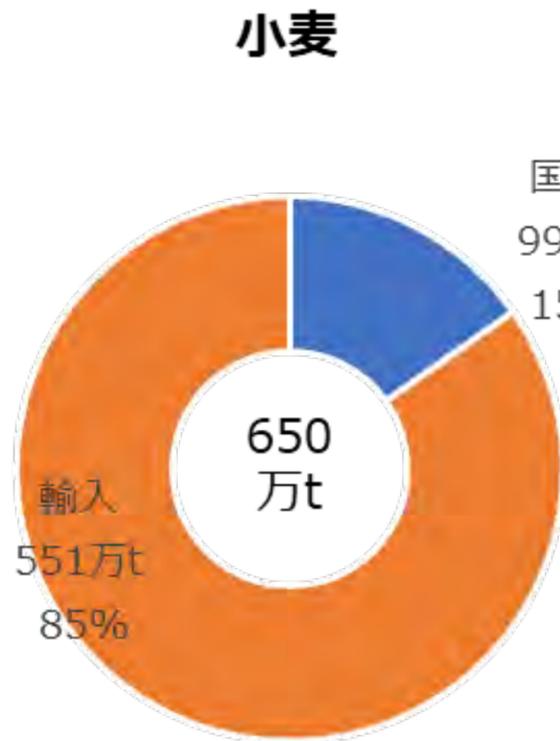


中南米地域における農林水産分野での取組

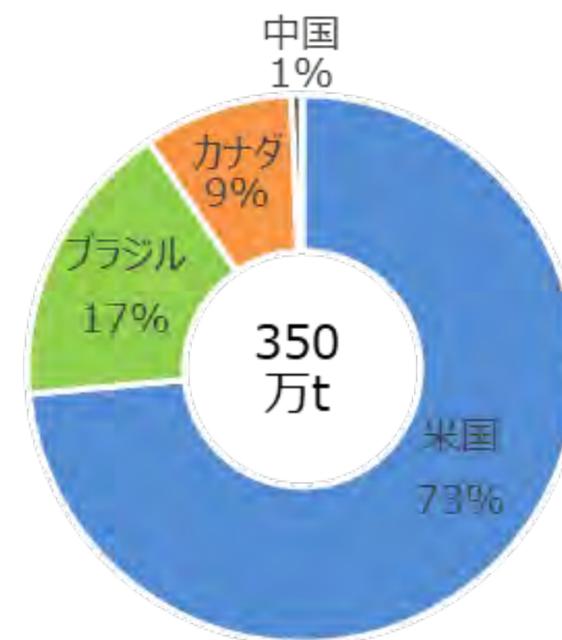
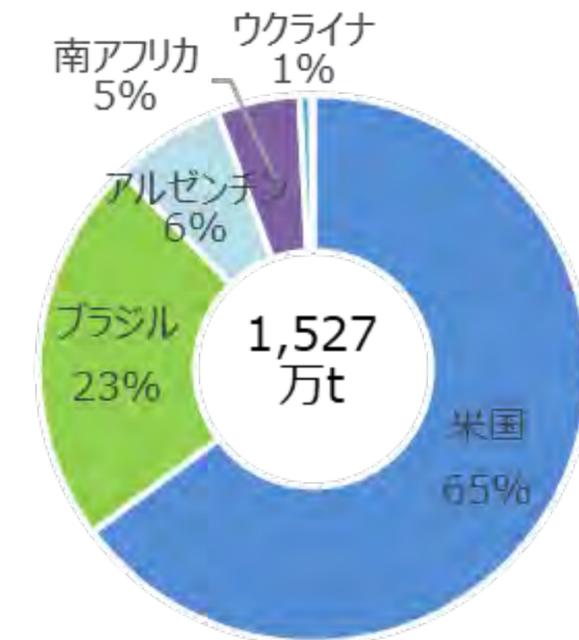
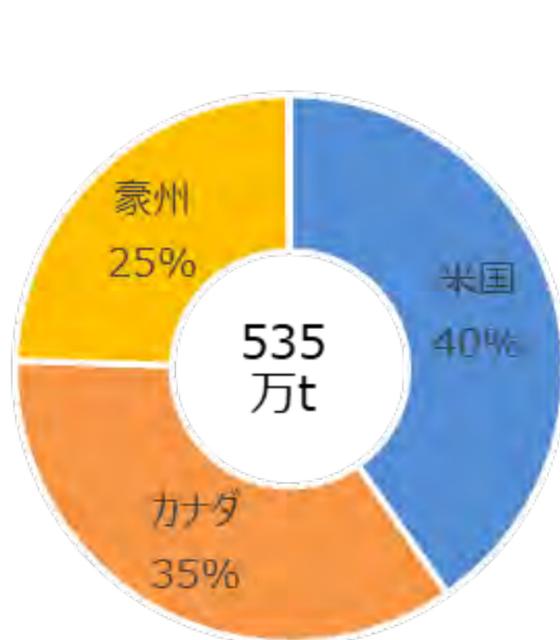
令和6年3月
農林水産省

我が国における小麦・とうもろこし・大豆の消費・輸入状況

国内消費(令和4年度)

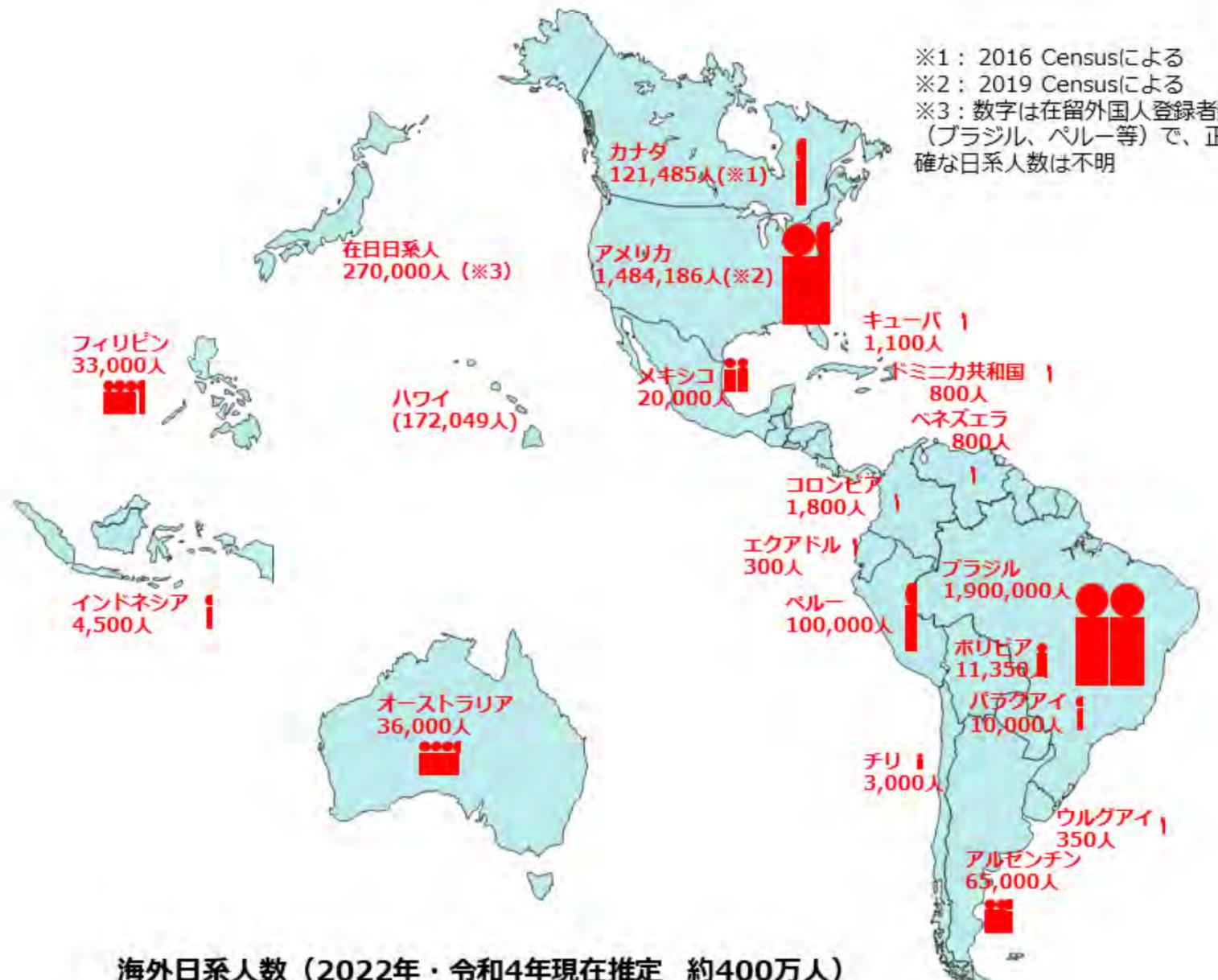


輸入内訳(2022年)



中南米における日系人数及び日系農業者団体

中南米日系農業者団体位置図

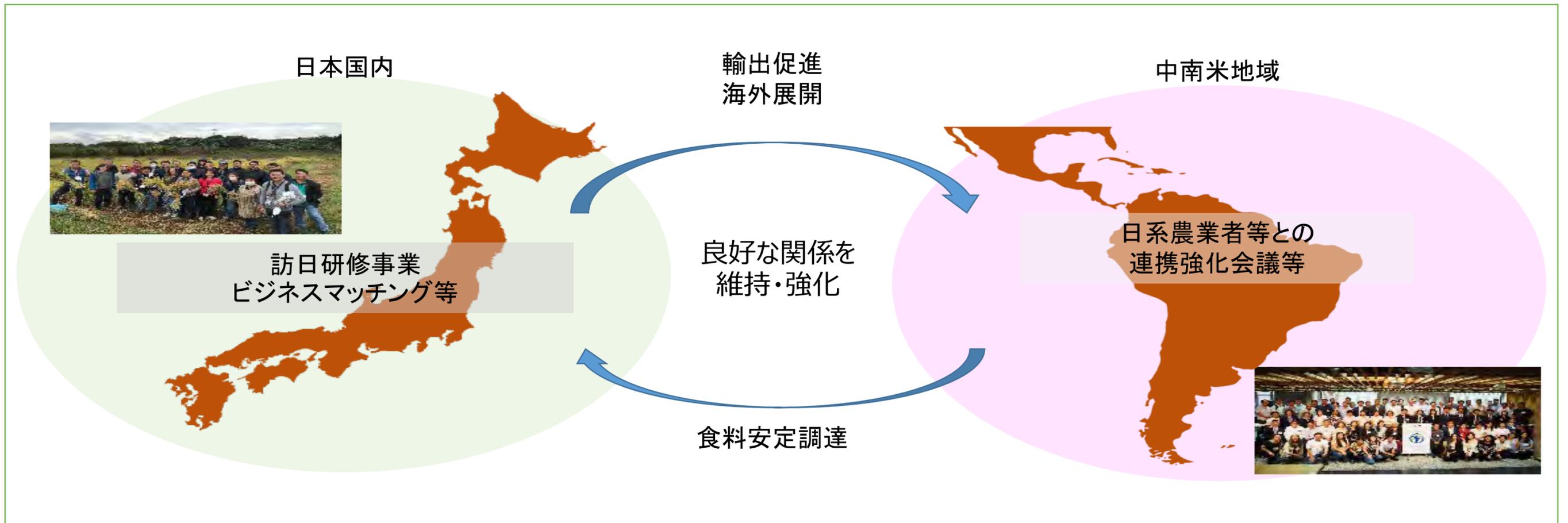


海外日系人数 (2022年・令和4年現在推定 約400万人)



中南米日系農業者等との連携強化・ビジネス創出委託事業

日系農業者等の連携交流の強化、農業・食産業分野での日本企業の中南米におけるビジネス創出、我が国農林水産物・食品の輸出促進に貢献するため、下記の取組を実施。



中南米地域の日系農業者と日本の商社や食産業関係者との連携強化を通じて、我が国の食料安全保障を確保するとともに農林水産物・食品の輸出を促進。

① 日系農業者等との連携交流の強化

日系農業者等連携強化会議
日系農業者等研修・ウェビナー

② 農業・食産業分野での日本企業の中南米におけるビジネス創出

日本の企業と日系農業者等とのビジネス創出の
促進

③ 日本の農林水産物・食品・食材の輸出促進

中南米への食産業展開・輸出促進セミナー
中南米への食産業展開・輸出促進報告会
(GFVC中南米部会)

日本産食品等普及ビジネスセミナーの概要

日時：1月31日（水）9:00～10:45

場所：宮城県県人会館（サンパウロ）

1 参加者

日本企業等：株式会社グローバルフィッシュ（東京）、株式会社川原茶業（佐賀）、熊本物産協会（熊本）

現地企業等：水産物輸入業、食品小売業、レストラン等（23社・団体）

2 概要

○ 日本企業、日系農業者及び日系人が関係するビジネス企業等の農業・食産業ビジネスの拡大のため、企業の取組を紹介するセミナー、ビジネスマッチング・商談会を実施。

○ 1月14日（日）に同じくサンパウロで開催した日本産水産物PRセミナーでは、北海道産ホタテの初直接輸出を実現し、現地レストラン関係者等から高い評価を得られたところ、現地の水産物輸入会社による日本産水産物の良さや魅力を発信。

【主な発表・意見交換内容】

- ・生産者と消費者をつなぐ独自の「産直システム」について紹介するとともに、ブラジル向け水産加工施設認定の手続きを進め、今後中南米への輸出に注力する。
- ・製茶技術や抹茶を使用したラテ、アイス、パンケーキ等新たな茶の活用方法について説明。
- ・日本酒や焼酎などの県特産品についてのPR。
- ・現地の水産物輸入業者（1月14日に実施された日本産水産物PRセミナーのメイン商材であるホタテを日本から初輸入した輸入業者）等から、日本産ホタテ及びハマチの魅力をPR。
- ・参加者からは、「ブラジルにおける和牛の調達プロセス、ブラジル向け和牛の輸出見込み」や「日本酒の賞味期限や保管方法」についての質問等が寄せられた。また、加工食品の材料としての抹茶に代わって、本来の飲むお茶として美味しい茶をブラジルに導入したことを評価する意見があった。



（セミナーの様子）



（商品紹介・マッチング・意見交換の様子）

メキシコ向け日本産精米輸出解禁ワークショップの概要

- 日時：2023年5月30日（火）11:00～13:30
- 場所：日墨会館（メキシコシティ）
- 出席数：100人以上（主な参加者：現地の輸入卸業者、小売り、レストランオーナー、ビジャロボス農業・農村開発大臣、同省担当職員多数、日本食普及親善大使など）
- 主催者：農林水産省
- 概要：
 - ・メキシコ向け日本産精米の輸出解禁（本年3月）に伴う第一便が現地に到着するタイミングを捉え、現地の輸入卸業者、小売り、レストランオーナー等対象に、今後の日本産精米の需要拡大の可能性等についてワークショップを開催した。
 - ・本ワークショップには、100名を超える参加者に加えて、メキシコ政府よりビジャロボス農業・農村開発大臣、同省幹部等が参加。
 - ・その後、当方より今回の輸入解禁の内容等を説明し、日本産精米のおにぎりの試食を行った。
 - ・試食では、メキシコ内のシェアが高いカリフォルニア産精米との違いを今回知ってもらうため、食べ比べを実施した。参加者からは、「日本産精米を使用したおにぎりは普段食べているお米とは、全く違うものだ。甘味、艶、色などのレベルが違うと感じた」というコメントが多く聞かれ、総じて好評だった。
 - ・また会場には、現地（NYを含む）の卸業、食品メーカー等による日本産食品（和牛、ハマチ、日本酒等）や関連機材（寿司シャリ作成機、炊飯器、包丁等）が展示され、小売り、レストランからの関心を集めていた。



ワークショップで日本産精米を使ったおにぎりを試食



日本産精米を使ったおにぎりを試食するビジャロボス農業・農村開発大臣（左）

第24回サンパウロ日本祭りにおける農林水産省・JETROブースの概要

第24回サンパウロ日本祭り

開催日：2023年7月7日（金）－9日（日）

場所：サンパウロエキスポセンター（ブラジル・サンパウロ市）

主催者：ブラジル日本都道府県人連合会（県連）

来場者数：18万5千人（2022年度）

概要：ブラジル・サンパウロ市にて毎年開催される日系団体による世界最大規模の日本祭り。

トヨタ、ホンダ等、ブラジルに進出する日本企業、キッコーマン、ヤクルトといった食品関連企業もブースを出展。

現地の47都道府県人会がそれぞれの都道府県の郷土料理を出品したブースを出展。

日本政府関連機関も多く参加しており、農林水産省では2015年以降、コロナ禍による祭りの中止期間を除き、毎年、日本産食品のPRを行うブースを出展をしている。



第24回サンパウロ日本祭りにおける農林水産省・JETROブースの概要

農林水産省・JETRO共催ブースの概要

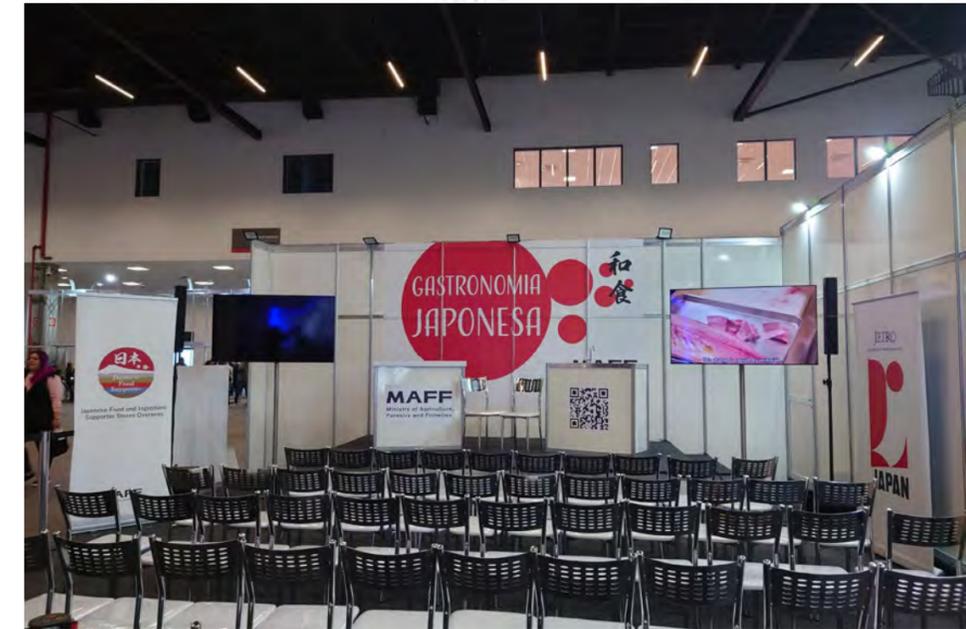
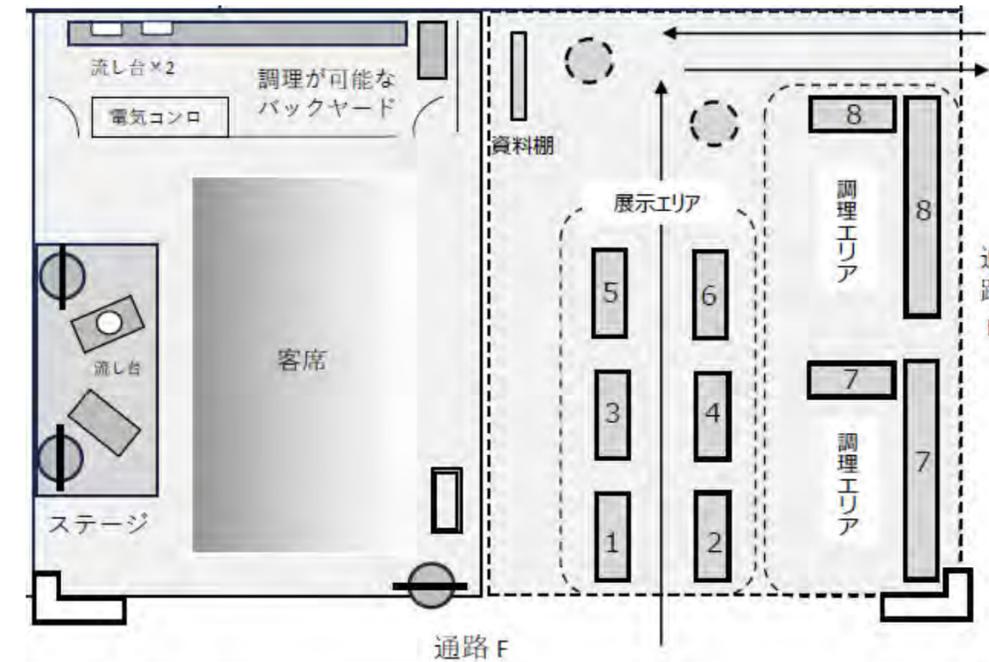
主な内容：日本祭りの会場内に日本産食品のPRを目的に農林水産省・JETRO共催ブースを設置。

①日本から出張した食品関連企業8社、ブラジル現地から日本産食品バイヤー等5社の企業が個別ブースを設置。

3日間にわたって祭りの来場者に対し、自社の取り扱う商品の試食を実施し、現地のブラジル人から直接の感想を聴取した。

②60席の客席とステージを設け、3日間にわたって祭りの来場者向けに各社45分間程度のセミナーを実施し、商品のPRを実施。セミナーは常に満席であり、現地での日本食の関心の高さが伺われた。

③さらに、日本から出張した企業8社と、ブラジルの日本産食品バイヤーがブース内で商談を行うことができた。



第24回サンパウロ日本祭りにおける農林水産省・JETROブースの概要



個別ブースの様子（日本企業）



個別ブースの様子（現地バイヤー）



セミナーの様子（日本酒PR）



セミナーの様子（日本企業による商品紹介）¹⁰

第24回サンパウロ日本祭りにおける農林水産省・JETROブースの概要



個別ブースの様子（日本企業）



個別ブースの様子（現地バイヤー）



商品の試食の様子



商品の試食の様子

第24回サンパウロ日本祭りにおける農林水産省・JETROブースの概要



セミナーの様子（日本の食文化紹介）



セミナーの様子（日本企業による商品紹介）



セミナーの客席の様子



セミナーの客席の様子

第25回サンパウロ日本祭りの概要

第25回サンパウロ日本祭り

日時：2024年7月12日（金）－14日（日）

場所：ブラジル・サンパウロ市

サンパウロ・エキスポ（São Paulo Expo）

主催者：ブラジル日本都道府県人連合会（県連）



会場建物入り口



第1回ふるさと“いいもの”展とは

主催：ブラジル日本都道府県人会連合会（県連）

共催：農林水産省、JETRO、JICA

場所：サンパウロエキスポ（サンパウロ日本祭り会場に特設ブースを設置）

参加予定者：

日本側：各都道府県からの食品事業者、輸出促進団体等

ブラジル側：日本食品インポーター、レストラン関係者

目的：各都道府県の食品事業者が持ち込む県産品をブラジルのインポーター、レストラン関係者等にPRすることにより、ビジネスマッチングや商談に繋げることを目的とする。サンパウロ日本祭り初の試み。

会場：下記3つのブースで構成

- 都道府県別ブース、3m×3mの9m² 50ブース程度
- テーマ別ブース（日本酒ブース）60m²
- セミナー会場 ステージ、音響設備、客席100席程度

ブラジル（サンパウロ）における「日本産水産物 PR セミナー」の結果概要

- タイトル:日本産水産物 PR セミナー
- 開催日時:2024年1月14日（日）12:00～14:30
- 開催場所:チボリ モハレジュ サンパウロ
- 主催:農林水産省
- 協力:在サンパウロ日本国総領事館、JETRO サンパウロ事務所、ブラジル日本食協会、西山製麺株式会社（北海道）
- 概要：
会場では、100人を超える輸入業者、現地レストラン関係者等に対し、日本食普及の親善大使、著名なブラジル料理シェフ、西山製麺（株）によって日本産ホタテ及びハマチを使って新たに開発されたメニューのPRセミナーを実施し、参加者からは、「日本産水産物のサンパウロにおけるシェア拡大の可能性を強く感じた。」、「特に日本から直接輸入されたホタテを初めて食べたが、これまでサンパウロで流通しているホタテに比べて、大きく、味や品質が良いと感じることができ、有意義なセミナーだった。」、「是非、商談を行いたい」等の反応があった。



セミナー関係者（シェフ、日本総領事館、日系人団体、農林水産省）



白石テルマ氏（中）、ロドリゴ・オリベイラ氏（左）、飯田龍也アレシャンドレ氏（右）による講義・調理デモ



セミナーに参加したレストラン関係者、輸入業者等

ブラジル（サンパウロ）における「日本産水産物 PR セミナー」の結果概要

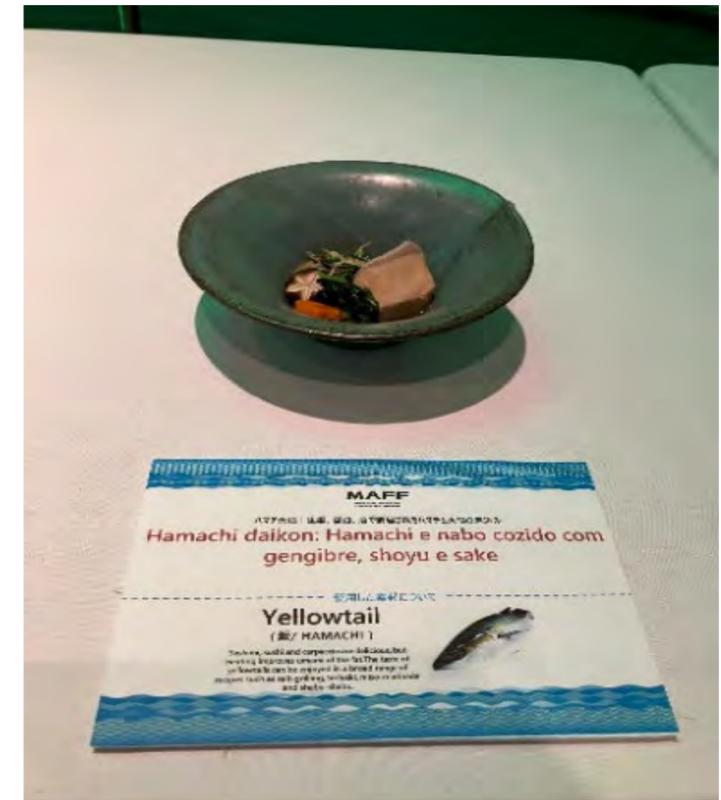
【開発メニューの例】



ホタテの貝焼きみそ



ホタテのセビーチェ



ハマチ大根



ホタテ料理と日本酒のペアリング



ハマチ料理と日本酒のペアリング



ホタテラーメン