

《ライブ配信とメディア》

Youtube ライブ配信 アーカイブ

<https://www.youtube.com/watch?v=l3xj-knaytg>

メディアの反応

【ロンドン時事通信】

<https://www.jiji.com/jc/article?k=2023012400607&g=int>

【Yahoo!ニュース】

<https://news.yahoo.co.jp/articles/68fa4ebf8a41b00a4756f0a9c4aa1ca5fb9fea6d>

【TBS テレビ】

<https://newsdig.tbs.co.jp/articles/-/290553?display=1>



国連薬物犯罪事務所が報告書

「紛争地の農民に選択肢なく」

【バンコク時事】国連薬物犯罪事務所（UNODC）は、ミャンマーで2021年2月のクーデター後、麻薬の原料となるケシの栽培が急増しているとする報告書を発表した。UNODCは、「政変で経済や治安、統治が混乱し、紛争地の農民はケシ栽培に異なる選択肢がない」と分析している。

報告書によると、22年のケシの栽培面積は400平方キロメートルで、前年比82%増。14年以降は減少が続いたが、21年は微増、22年は大幅増となった。22年の収穫量は同88%増の790トンの見込み。

UNODCは、ケシの栽培増加は「ミャンマーが直面する危機と直結している」と指摘。「代わりの手段がなく、経済が安定しなければ、栽培は増え続けるだろう」と警告している。

ミャンマーで
ケシ栽培急増



告発されたのはテレビのお笑い番組の常連俳優、脚本家のセミン・スレバコさん（43）。自作の「子守歌」をYouTubeで公開した。3人の子どもの母が、最年少の子は若すぎて戦場に行けず、2番目の子（技術者）は欧州に逃げて「真切りになり」、一カエラとチースキーで国を売ったりはしない」と志願兵になった長男は戦死したと嘆く内容だ。公開後約4日で視聴回数が120万を超え、「天才的」などコメントが書き込まれ

侵攻に反対表明し国外へ
ロシア芸能人に強



で「ギニー」番組を持っていた人、気司会者イワン・ウルガントさん（44）や、女性歌手モネ・トカさん（24）がモスクワなどで今年2月以降に予定していたコンサートは中止になった。2人とも作戦に反対を表明していたという。

ベテラン歌手ワレリー・メッゼン（57）も1月初旬にドバイのコンサートでウクライナ民族主義者のスローガンを口にしたとして批判を浴び、ロシア国内の公演が相次いで中止に追い込まれている。

日本産のコメ 英へ売り込め！

和食料理人ら 講義交えPR



【ロンドン時事】日本のコメや米粉を使った料理を、水産省主催のイベントが、英「甘くて、ふくらみ」のロンドンで開かれた。地元のレストラン経営者や料理人ら約50人が招かれ、日本の食文化やうま味に関する講義を聴き入り、目の前調理された

日本産のコメを使った料理を披露する日本食店「結のオナー・シェフ」林大介さん（右から3人目）がロンドンで講演中。

炊き立てのご飯を頬張った。講義の質疑応答では「どのようにしてコメを洗えばいいか」「最も優れた銘柄は何か」といった質問が飛び交った。イベントにはイタリア料理の有名シェフ、フランスエス・コマツツエーさん（左）も参加し、小麦粉の代わりに米粉を使った「ニョッキ」を作る様子も披露。米粉は扱いやすく、味わいも楽しめる。和食以外での活用方法をアピールした。

農水省の担当者によると、英政府が昨年6月、日本産食品の輸入規制を撤廃したことがイベントのきっかけ。これは和牛や日本酒がPRの中核だったが、「日本の主食であるコメをもっと海外に売り込みたい」（輸出・国産局）と意気込みを語っている。

大した小物

英マンチェスターの女性バスパーで買ったイタゴのバッグからヤモリを見つけた。約4800円離れたエントからイタゴと、一緒に運ばれたとみられるが、元気づけられたという。英メディアが報じた。

体長は2.5センチほど、女性から連絡を受けた動物保護団体の担当者は「こんなに小さな生き物が生き残れるとは」と驚いていた。

相当な大物

米フロリダ州で12歳の少年が3匹の超のボア・シロサメを釣り上げた。約45分間にわたるサメとの格闘を振り返り「本当怖かった」と話した。地元メディアが伝えた。

年がら大物だという少年が最大大物。一緒に船に乗っていた母親は「船の外に飛び出してしまったように死に思ふの体を押し上げた。すぐにサメは海に放したという」。

ニュースの鍵

イルドカーブ

日本国債など債券の利回りと、債券（払い戻し）までの残り期間の関係を示すグラフ。縦軸に利回り、横軸に残り期間を取って線で結んだら、高いところから描く。日経平均株価は残りが長いほど利回りは低くなるため、逆になる。

東証プライム

31日 午前終値

水産・鉱業

東証プライム	1590.18
日経平均	1590.18
東証1部	1590.18
東証2部	1590.18
東証3部	1590.18
東証4部	1590.18
東証5部	1590.18
東証6部	1590.18
東証7部	1590.18
東証8部	1590.18
東証9部	1590.18
東証10部	1590.18

食品

東証プライム	1590.18
日経平均	1590.18
東証1部	1590.18
東証2部	1590.18
東証3部	1590.18
東証4部	1590.18
東証5部	1590.18
東証6部	1590.18
東証7部	1590.18
東証8部	1590.18
東証9部	1590.18
東証10部	1590.18

化学

東証プライム	1590.18
日経平均	1590.18
東証1部	1590.18
東証2部	1590.18
東証3部	1590.18
東証4部	1590.18
東証5部	1590.18
東証6部	1590.18
東証7部	1590.18
東証8部	1590.18
東証9部	1590.18
東証10部	1590.18

鉄鋼

東証プライム	1590.18
日経平均	1590.18
東証1部	1590.18
東証2部	1590.18
東証3部	1590.18
東証4部	1590.18
東証5部	1590.18
東証6部	1590.18
東証7部	1590.18
東証8部	1590.18
東証9部	1590.18
東証10部	1590.18

電気

東証プライム	1590.18
日経平均	1590.18
東証1部	1590.18
東証2部	1590.18
東証3部	1590.18
東証4部	1590.18
東証5部	1590.18
東証6部	1590.18
東証7部	1590.18
東証8部	1590.18
東証9部	1590.18
東証10部	1590.18

証券・不動産	1590.18
東証プライム	1590.18
日経平均	1590.18
東証1部	1590.18
東証2部	1590.18
東証3部	1590.18
東証4部	1590.18
東証5部	1590.18
東証6部	1590.18
東証7部	1590.18
東証8部	1590.18
東証9部	1590.18
東証10部	1590.18

eries.
new
ano-
per-

software firm Salesforce on Monday.
It recently won a board seat at Pinterest Inc. when the company added Elliott portfolio manager Marc Steinberg as a director.

which manages bigger funds including the \$1 billion Prosperity7 fund.

The kingdom's Public Investment Fund recently increased its stake in gaming giant Nintendo Co., while

Terra Drone generates much of its revenue by helping companies map forest terrain and inspect pipelines, storage tanks, flare stacks and other hard-to-access equipment.

ch

esday
g the
on-

rem-
it for
press
to ex-
lam-
loors

from
y to
ether
will

ches
022.
se in
ent's
pur-
the

Japanese rice promoted in London

LONDON (Jiji Press) — Japan's agriculture ministry held an event to promote Japanese rice in London on Monday.

Some 50 participants including local restaurant owners and chefs listened to a lecture on Japanese food culture and the "umami" savory taste, and enjoyed just-cooked rice and dishes using rice flour.

Japanese rice is sweet, puffy and elastic, Daisuke Hayashi, owner-chef of Roketsu, a Japanese restaurant in London, said at the event.

During a question-and-answer session, participants asked how to wash rice and what the best rice brand is.

Elsewhere in the event, famous Italian chef Francesco Mazzei demonstrated how to make gnocchi with rice flour, instead of wheat flour.

Rice flour is easy to handle and



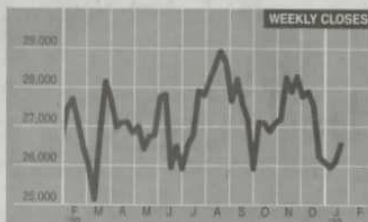
Jiji Press
Daisuke Hayashi, third from right, owner-chef of Japanese restaurant Roketsu, cooks a dish using Japanese rice at an event in London on Monday.

tasty, he said.

The event came as the British government scrapped in June last year its import restrictions on some Japanese foods imposed after the March 2011 meltdowns at Tokyo Electric Power Company Holdings, Inc.'s tsunami-hit

Fukushima No. 1 nuclear plant.

Wagyu Japanese beef and sake have so far been promoted. "We want to sell rice, Japan's staple food, further in overseas markets," an official of the Japanese ministry said.



FTSE

-27.31

Close 7,757.36



TOKYO

YEN (selling rate)	WED	TUE
U.S. (\$)	131.40	131.42
Canada (\$)	99.08	99.17
Mexico (peso)	7.93	7.93
Britain (£)	164.54	165.48
Euro (euro)	143.44	143.27
Switzerland (franc)	142.26	142.38
Sweden (krona)	13.18	13.15
Denmark (krona)	19.38	19.36
Norway (krona)	13.51	13.60
Australia (\$)	94.14	93.70
New Zealand (\$)	85.43	85.59
China (yuan)	19.52	19.55
Hong Kong (\$)	17.08	17.08
Singapore (\$)	99.62	99.79
Thailand (baht)	4.07	4.06
Indonesia (rupiah)	1.00*	0.99*
Philippines (peso)	2.55	2.55
India (rupee)	1.75	1.75
Pakistan (rupee)	0.72	0.72
Saudi Arabia (rial)	35.59	35.59
S. Africa (rand)	9.07	9.08
S. Korea (won)	10.77*	10.80*
Taiwan (\$)	4.31	4.31

Foreign exchange quotations posted weekday morning by MUFG Bank. (*denotes 100 units). The New Taiwan dollar quotation is a reference rate as posted by Mizuho Bank.

NEW YORK

DOLLAR	TUE	MON
Japan (¥)	130.08	130.68
Canada (\$)	1.3362	1.3367
Britain (£)	0.8108	0.8085
Euro (€)	0.9187	0.9209
Switzerland (franc)	0.9230	0.9226
Sweden (krona)	10.2008	10.2564
Australia (\$)	1.4186	1.4243
New Zealand (\$)	1.5061	1.5431
China (yuan)	6.7845	6.7845
Hong Kong (\$)	7.8301	7.8309
Singapore (\$)	1.3196	1.3192
Thailand (baht)	32.73	32.74
Indonesia (rupiah)	15151.52	15151.52
Philippines (peso)	54.77	54.48
India (rupee)	81.613	81.496
Saudi Arabia (rial)	3.7546	3.7540
S. Korea (won)	1233.81	1232.29
Taiwan (\$)	30.27	30.34
Brazil (real)	5.1426	5.1995
Denmark (krona)	6.6349	6.6608
Mexico (peso)	18.8041	18.8141
Norway (krona)	9.8602	9.8343
*Russia (ruble)	69.4444	68.9774
S. Africa (rand)	17.1703	17.2148

* denotes the Russian Central Bank rate. The foreign exchange rates are quoted as of 3 p.m. Eastern time from Moneyline Telerate Markets and other sources.

◎日本のコメ、英で売り込み=有名シェフも腕前披露

23/01/24 14:08 NG064

【ロンドン時事】日本のコメの魅力をアピールする農林水産省主催のイベントが23日、英ロンドンで開かれた。地元のレストラン経営者や料理人ら約50人が招かれ、日本の食文化やうま味に関する講義に聴き入り、目の前で調理されたコメや米粉を使った料理を楽しんだ。

「甘くて、ふっくらしていて、張りがある。これが日本のコメの特長です」。ロンドンの日本食店「露結」のオーナーシェフ、林大介さんが説明すると、参加者はうなずきながら炊きたてのご飯を頬張った。講義後の質疑応答では「どのようにコメを洗えばいいのか」「最も優れた銘柄は何か」といった質問が飛び交った。

イベントにはイタリア料理の有名シェフ、フランチェスコ・マツツエイさんも参加し、小麦粉の代わりに米粉を使ったニョッキを作る様子を披露。「米粉は扱いやすく、味わいも楽しめる」と、和食以外での活用方法をアピールした。

農水省の担当者によると、英政府が昨年6月、日本産食品の輸入規制を撤廃したことがイベントのきっかけ。これまでは和牛や日本酒がPRの中心だったが、「日本の主食であるコメをもっと海外に売り込みたい」（輸出・国際局国際地域課）としている。（了）



日本産のコメを使った料理を披露する日本食店「露結」のオーナーシェフ、林大介さん（右から3人目）
= 23日、ロンドン（時事）

※本印刷物は時事通信社 iJAMPサービスから印刷されました。

Copyright JJJI PRESS Ltd. All Rights Reserved.



Embassy of Japan UK

@JAPANinUK

Japan government organization

Top chefs HAYASHI Daisuke & Francesco Mazzei gave a lecture on the "Allure and Versatility of Rice" sponsored by @MAFF_JAPAN
Participants learned innovative ways to use flavoursome Japanese rice and had tasting opportunities. Find out more:
hospitalityandcateringnews.com/2023/01/umami-...
#JapanUK



5:30 pm · 24 Jan 2023 · 704 Views

《PR イベント全体報告》

ロンドンでは料理人たちの交流の場・機会がパリほどは多くないと事前に伺っていたこと、また販路開拓の裾野を広げていくためにも、集客対象をできる限り日本人以外のシェフとし、幅広い層まで声がけをしたところ、故エリザベス 2 世女王陛下から大英帝国勲章を授与されたインド人のセレブリティシェフや有名レストランのトップシェフたちなど、錚々たる顔ぶれのシェフが一堂に会してくださったことが今回のイベントの良かった点です。

メディアにおいても、日系は時事通信、TBS、英系では FOOD52 をはじめとする有名フードジャーナリストやインフルエンサーなどもご来場されました。

早めにご到着された方、迷われて遅れて到着された方々、当日のノーショウもありましたが最終的にはちょうどよい形で満員御礼の状態となり、JETRO、JFOODO、JNTO、全農など日系企業および関係者は補助席をご案内することになり申し訳なかったのですが、報道の際にも盛況ぶりがうかがわれたのではないかと思います。

会場に参加した来場者の他、ライブ配信にてイベントの様子が閲覧可能となり、イギリス全土の有名料理学校の学生たちへも配信があった模様です。参加者たちは日本食の技術を見て、実際に試食してインスピレーションを得た方が多かった様に見受けられました。

今回、日本食以外の料理ジャンルの方にアプローチしたことにより、今後日本米や日本の米粉がもっと多くのバラエティーに富んだ飲食店でも使用されることを目標とし、今後も販路開拓を目指します。パリでは、今アフリカ系と和食とのフュージョン料理がトレンドです。

《改善点・提案》

日本国の威信をかけ輸出重点品目かつ国の礎でもあるお米のプロモーションを展開するには、有名シェフ・メディア等のお力添えが必要です。当初の計画通り、立地・アクセスに配慮した上でもネームバリュー・歴史のある、スタッフサポートのしっかりした会場を利用されることをお勧めしたく存じます。今回は、会場の設備と大きさが不十分であり、お客様、シェフたちに諸々のご迷惑をおかけしてしまったことは痛恨の極みでした。

- ・ 座席は 48 ありましたが、一部破損があり、使用できない席がありました。
- ・ ライブ配信用のカメラの設置なども大変難しく、メディア関係者には、小空間の中で撮影をしていただくことになりました。
- ・ 林シェフによるプレゼンテーション中はスライドを見やすくするために照明を落とす必要があったが、その際、同時進行で行っていた料理のデモンストレーションが大変見づらいという状況になってしまいました。会場ではなんとかありましたが、ライブ配信の映像では手元が暗く、作業内容があまり確認できなかったのではないかと懸念しております。
- ・ 調理場の設備は、冷蔵庫が動いていない、調理器具が実習用の基本的なものしかない等今回の様な 2 大有名シェフをお迎えしたお米 PR イベントの調理の場としてはあまり適切とは言えませんでした。