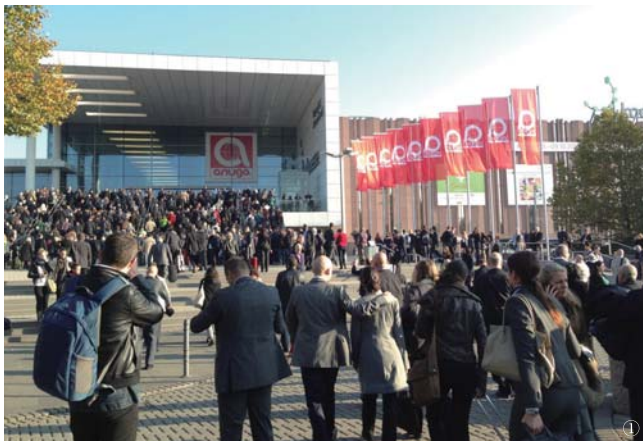


国際総合食品見本市「ANUGA2013」レポート



- ①ヨーロッパをはじめ、世界中のバイヤーが集結するANUGAの正面入り口風景
- ②JETROの出展支援を受け、日本から30社が参加したジャパンパビリオン
- ③徳島の木頭いのす。ゆず関連商品で海外にチャレンジする
- ④ドイツ人シェフも参加した日本の食材を知ってもらうための調理イベント

10月、ドイツ、ケルンで開催された世界最大級の国際総合食品見本市「ANUGA2013」を見てきました。

今回の「ANUGA2013」、日本からも多くの企業が出展するなか、JETROが主催する「ジャパンパビリオン」には、30社が共同出展しており、その中に、六次化認定事業者である、徳島の木頭いのす、沖縄のINS協議会（メンバーが認定者）を見つけました。「いのす」は“ゆず”で、「INS」は“島胡椒”で、どちらも独自の地域特産品で挑み、海外バイヤーから高い評価を得ているようです。

このジャパンパビリオンでは、日本食材の認知度向上という観点から、出展者の食材を使った料理イベントが行われていました。パビリオン主催者JETROの宇野文子さんは、「日本の食の良さを知って欲しい、和食を身近に感じてもらえたら。」と話していました。実際、イベントには多くのバイヤーが集まり、実演された料理を食べながら、皆さん大きく頷いている姿が印象的でした。

前述の宇野さんによると、「完成品も良い評価を得ていましたが、調味料等の提供も効果的です。調味料等であれば地元の食文化にも溶け込みやすいので、バイヤーの反応も良かったように思います。」とのことでした。地域からの海外進出は、大きな魅力であると同時に不安も大きいのではないかと思います。支援する機関、仕組みがあることは心強いものと感じました。

第6次産業化ポータルサイト
6チャンネル

www.6-ch.jp/

フリーペーパーのご案内 本誌のバックナンバーをダウンロードできます。是非ご覧ください。



6次産業化の取組を支援するポータルサイトとして、これからも情報発信していきます！



- ▼フリーペーパーのダウンロードはこちらから
https://www.6-ch.jp/fp_contact/
- ▼メルマガ会員登録はこちらから
<https://www.6-ch.jp/melmaga/>
- ▼農林水産省食料産業局フェイスブック
<https://www.facebook.com/maff.shokusan>

■バックナンバーの印刷物をご希望の方は、第6チャンネル(Webサイトの)TOPページ「お問合せ」より、「詳細」欄に「フリーペーパー希望」とご明記の上、ご希望の号数と送付先、郵便番号をご連絡下さい。送料実費にてお送りいたします。なお、数に限りがございますので、在庫が無いバックナンバーにつきましては、印刷費、送料実費にてご提供いたしますので、ご相談下さい。

編集後記

3年目に入った本誌は、取材方針を「プロフェッショナル」とした。6次化の現場では、生産、加工、販売のプロが連携して商品を作り上げるのだが、もうひとつ重要なプロが必要だ。1次から3次までを繋ぎ、商品化の初期から販路開拓までを見渡し、開発をコントロールできるプロだ。

現在、6次産業化プランナー、食の6次産業化プロデューサーが認定され活躍している。

しかしながら、例えば、映画のプロデューサーがビジネス全体に責任を持ち、事業を見通しているプロであるのに対し、6次化の状況はどうだろう。皆さんその役割を果たしている一方で、プロとしての地位は確立していないように感じる。このポジションが「プロ化」されていくことの意味は大きいと思う。

編集長 奥野 俊志

6次産業化フリーペーパー
「第6チャンネル」Vol.08 〈2014年1月発行〉

編集人：奥野俊志
編集：河原木徹、高野裕子、菅野康子
取材：浦岡伸行、武田篤典、河原木徹、菅野康子
デザイン：安野真由美
制作協力：平成ソフト

