

令和3年度

日本食・食文化の魅力発信による日本産品海外需要拡大委託事業
(日本食・食文化の功労者表彰)

協議会総会 議事録

協議会総会 議事録1

【農林水産物等輸出促進全国協議会 茂木友三郎会長のご挨拶】

ただ今ご紹介いただきました、農林水産物等輸出促進全国協議会会長の茂木でございます。皆さま、本日は大変お忙しい中ご出席いただきまして、誠にありがとうございます。総会の開催に当たり一言ごあいさつ申し上げたいと思います。本日は金子農林水産大臣にご臨席いただきまして、また後ほど岸田総理大臣にもお越しいただけるということでありまして、お二人に厚く御礼を申し上げたいと思います。始めに日本食海外普及功労者として表彰をお受けになる5人の皆さま方、ならびに輸出に取り組む優良事業者として表彰される10事業者の皆さま方に対し、心からお祝いを申し上げたいと思います。昨年から続きます新型コロナウイルスの世界的な感染拡大は、われわれのような食に携わる人間にとりましても大きな困難をもたらしております。このような困難の中にあっても、国の内外における関係者の皆さまのわが国の食文化に対する深い愛情と、日々のたゆまぬ努力により逆風をはねのけ、わが国の輸出は拡大し続けております。本年の農林水産物、食品の輸出の状況につきましては、本年1月から10月までの間で9,734億円と、過去最高の実績を示しております。私が本協議会会長に就任いたしました平成19年に約5,000億円だった輸出額が、本年長年の目標としておりました1兆円を越えようとしております。

これは輸出に携わる皆さまがマーケットインの発想により、海外市場で求められる需要に対し、しっかりと対応され始めていることの、証左ではないかというふうに感じておるのであります。この好調な輸出の流れをさらに拡大するためにも、官民を挙げたオールジャパンの取り組みを進めていきたいと考えております。引き続きまして皆さま方のご協力を賜りますよう、お願いを申し上げます。結びに協議会会員各位と、こちらにご臨席をされております皆さま方のますますのご健勝を祈念申し上げまして、私のあいさつとさせていただきます。ご静聴ありがとうございました。

協議会総会 議事録2

【金子原二郎農林水産大臣のご挨拶】

ご指名いただきました金子でございます。農林水産物等輸出促進全国協議会総会の開催に当たりまして、一文ごあいさつを申し上げます。始めに輸出に取り組む優良事業者として表彰される10事業者の方々、日本食海外普及功労者として表彰される5名の方々、誠におめでとうございます。日本の農林水産物・食品の輸出拡大に大きく貢献していただいたことに対し、改めて感謝申し上げます。本協議会は2005年に設立されまして、2007年に総会においてわが国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略を了承するなど、長年にわたり輸出拡大にとって重要な役割を果たしてこられました。本協議会設立当時、約4,000億円だった農林水産物・食品の年間輸出額が今年はずいぶん1兆円を突破することが確実な見通しとなっております。今後これらの施策を2030年の輸出5兆円目標の実現に向けまして、今年の5月には輸出拡大実行戦略フォローアップにおいて、生産から流通、販売に至る事業者から構成される品目団体の組織化や、輸出先国における専門的・継続的な支援体制の強化など、具体的な対応策を取りまとめました。今後これらの施策を実現し、マーケットインの発想にたって輸出に取り組む事業者を後押しするため、現在農林水産省では輸出促進法の改正の検討や、予算や税制などの支援措置の要求を行っているところであります。政府として皆さまの活動をしっかりと後押ししてまいりますので、引き続き官民一体となって、輸出促進の取り組みが着実に促進されるよう、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。結びに茂木会長はじめ、本日もご臨席の皆さまのますますなご健勝を祈念いたしまして、私のごあいさつといたします。ありがとうございます。

協議会総会 議事録3

【岸田文雄 内閣総理大臣のご挨拶】

本日は、農林水産物等輸出促進全国協議会の総会の開催に当たりまして、一言御挨拶を申し上げさせていただきます。

始めに、日本食海外普及功労者、輸出に取り組む優良事業者として表彰された皆様方に、心からお祝い申し上げます。食習慣の異なる海外において、日本食の普及、あるいは市場開拓に取り組んでこられた皆様方の御努力に、心から敬意を表し申し上げます。

農林水産物・食品の輸出額は、8年連続で過去最高を更新しております。そして、本年は、10月期までで既に9,734億円となっており、年間輸出額1兆円を突破する大きな節目の年に、今年はなるとされています。これもひとえに、海外において、日本食が世界でも人気のある食文化となるまでに御尽力された皆様方、そして、我が国が誇る高品質な農林水産物・食品の輸出に地道に取り組んでこられました皆様方、国内の生産現場から、海外での販売・提供に至るまで、全ての取組に関わられた関係者の皆様の努力のたまものであります。

岸田内閣においても、品目別の輸出促進団体の組織化によるオールジャパンでの輸出力強化を図るために、次期通常国会に輸出促進法改正案を提出するとともに、米、日本酒、果物など、先行する品目団体から、法改正を待たずに、今回の景気対策で組織化を強力に推進してまいります。その他の品目についても、積極的に組織化の準備を頂くことを期待している次第です。2025年2兆円、2030年5兆円、こうした大きな目標達成に向けて、金子農林水産大臣や関係者の皆様と、全力で取り組んでまいりますので、御列席の皆様方、また関係の皆様方の格段の御協力をお願い申し上げます。

結びに、茂木会長を始め、本日御列席の皆様方の御健勝を心からお祈り申し上げて、私からの御挨拶とさせていただきます。

【受賞者スピーチ：飛騨ミート農業協同組合連合会（優良事業者表彰 大臣賞）】

ただ今ご紹介いただきました、JA飛騨ミートの谷口といいます。このたび本当に栄えある農林水産大臣賞を賜りまして本当にありがとうございます。JA飛騨ミートは主に飛騨牛の処理、加工販売を行う食肉センターでございます。飛騨肉の公設市場も開設をいたしております。そして年間の取扱量でございますけれども、約6000頭でございます。しかもウシのみでございます。働く職員も50人。全国の食肉センターの中でも小規模なセンターでございます。当センターにおきましては20年前の新施設の建設を機にHACCPを導入いたしまして、10年前から飛騨牛の海外輸出対応を始めました。特に海外輸出におきましては食品安全の国際規格でございますISO22000、またFSCC22000の認証も受けまして、アメリカの食品安全検査局の査察に耐えるHACCPの運用に努めております。また輸出の相手国となりますその国の輸出要領におきましても、衛生管理基準はもとより、動物福祉や残留抗生物質、また残留農薬などの化学物質モニタリングなど、いくつかのクリアをしなければならない障壁もございます。これらにつきましてはどこの輸出認定施設においても共通の課題であろうと思います。当センターにおきましては大学、あるいは研究機関の皆さんと共同研究をする中で、国内のどの施設も参考にさせていただけるよう、学会誌に論文発表するなどして情報公開にも努めております。また当センターの衛生管理を武器に牛肉の賞味期限を真空包装の4℃保管で100日に設定し、この内容につきましても論文化いたしました。この論文につきましても、海外の微生物学会誌にも受理をされました。日本産和牛肉の安全性と高品質について発信いたしたところでございます。また飛騨牛の生産とその確保につきましても、地元の農業高校に肥育用の和牛雌子牛を毎年寄贈いたしまして、若い後継者作りにも貢献させていただいております。このように私どもは生産者から消費者までのフードチェーンの中核として安全安心を発信し、購買者の皆さんに対しては多くの国へ輸出の機会を提供いたしました。また生産者に対しましては安定した枝肉相場を維持しながら、所得確保に貢献いたしております。私どもは今回の受賞を機に、一層食品加工の技術を磨き、日本一の飛騨牛、日本一の飛騨の匠の技をもって、今まで以上に海外へ広めていきたいというふうに考えております。さらなる皆さま方のご指導ご鞭撻を賜りますようお願いを申し上げまして、ごあいさつとさせていただきます。本日は誠におめでとうございました。

【受賞者スピーチ：明石酒類醸造株式会社（優良事業者表彰 大臣賞）】

ただ今ご紹介にあずかりました明石酒類醸造の米澤でございます。このたびはこのように本当に栄えある賞を頂きまして、本当に誠にありがとうございます。今一度御礼申し上げます。現在弊社、日本酒、リキュール、梅酒、柚子酒といったもの、あるいはウイスキーやジンといった、そういうお酒をヨーロッパやアメリカを中心に約35カ国に輸出をしております。輸出というもの全く知らないでスタートしました。2005年3月、初めての機会というのはロンドンで開催されたIFEという食品の展示会でした。それにJETROさんがジャパンブースを出されるということで、初めて参加させていただきました。どうやって輸出するかっていうことを全く知らないで行ったということ、記憶しています。当時小泉首相だったと記憶をしております、輸出の目標金額が3000億円という言葉、掛け声があったというふうに記憶しています。今日もお話の中にありましたが、今年で1兆円を超える、確実というお声を聞いて本当に日々、日本食が世界に広まっているということを実感しております。今私がここにいるのには、たくさんの方の支えていただいた人がいらっしゃるからこそ、ここにあります。一番大きな最初のスタートは、神戸にある日本の輸出商社さんを尋ねる時のことが切っ掛けです。輸出がしたいので、相談に乗ってくださいとお邪魔しまして、輸出したいとお話をしました。どこに輸出したいの、何をしたいのと聞かれて、アメリカがお酒が売れてるそうなので、また純米酒が売れてるみたいなので、それがしたいですとお話をしました。その時その営業部長さんは、私に当時その会社がお扱いになってたお酒のリストを見せていただきました。約3000種類あったと思います。そしてこうおっしゃいました。あなたの会社のお酒が売れるためにはよっぽど有名か、一番安くないと無理だよと言われました。それでもやる？ って言っていただいた。その時もしその方がこれだけ厳しいから最初は1ケースから小さく始まるけど、やる？ って言われたら、多分やるって言ってたと思います。でもそれでもやる？ って言っていただいたので、私はその時やりませんって言いました。それから直接貿易ということで海外の方と取引をして、ローカルのマーケット、酒さえ知らない方々に酒を一つずつ、一つずつドアをノックしながら行きました。この賞をいただいたのは、私を信じて私とともに本当に一生懸命歩んでくれたうちの社員たち、非常に感謝しています。海外で頑張ってくれた社員は後に出産して退職しましたが、彼女はその後私に、私は社長がばかだと思ってました。会社が赤字なのに私を海外に行かせて。でも海外の本当に大きな市場っていうのは、日本食を十分受けるだけの広い市場があるというのは信じておりましたし、幾多の困難もございましたが、本当にここまで来ることができました。この一番大きな原動力になったのは、社員に対する、社員にも感謝なんですけど、ここにいらっしゃる農林水産省、それから全米輸、あるいはJETROさん、J-FOODSさん、経済産業省さん、あと国税庁さん。あと日本酒造組合中央会といったいろんな方々がいろんな場面で補助金や、あるいは展示会の支援や商談会の支援を本当にたくさんしていただいたからこそ、ここに到達できたと思っています。継続は力だと思っています。私どもは今日のこの表彰をスタートラインとしてますます精進していきますし、ぜひ政府の皆さま、農林水産省の皆さま、これからも変わらぬますますのご支援をよろしく願いして、私の御礼の言葉とさせていただきます。どうもありがとうございました。

【受賞者スピーチ：株式会社キョーリン（優良事業者表彰 大臣賞）】

株式会社キョーリンの神畑道子でございます。本日は農林水産大臣賞という大変名誉ある賞を頂き、誠にありがとうございます。ペットフードの分野では初めての受賞ということで、私どもの取り組みをこのような形で評価いただき、大変光栄に存じます。キョーリンの母体でありますカミハタ養魚グループは、私の曾祖父が明治10年に金魚の小売り販売をスタートしたのが始まりでございます。現在では観賞魚、爬虫類など、幅広いペット用の飼料を国内の自社工場で製造し、国内外へ販売しております。海外市場につきましては父が1970年に輸出をスタートしてから50年あまり、積極的に海外市場の開拓を行ってまいりました。現在は約70の国と地域で商品を販売しており、輸出額はこの10年で2倍以上となっております。この輸出の伸びについては理由があると考えており、一つは各国の代理店とともに市場調査や展示会の参加などを行い、現地のニーズや文化的背景に合わせた商品を企画、販売してきたことです。二つ目は商品の安全性の確保に努めてきたことでございます。私どもは2006年にHACCPに準じた管理システムを構築し、2019年にはアメリカFSMAに基づくFDAによる工場監査も完了いたしました。また2020年には全3工場にてISO22000を取得し、食品と同等の安全管理レベルを実現しております。ペットフードを輸出する際には輸入国の動物検疫や、さまざまな規制に対応する必要がありますが、これらの安全性に関する対応や、国際的な認証を受けることで輸出を円滑に進めることができっております。今後も安心安全な商品を海外のお客さまに提供し続けるため、努力をしていく所存でございます。また日本産ペットフード全般の輸出促進に向けて農林水産省様をはじめとした行政のお力も頂きながら、一般社団法人ペットフード協会と連携しながら精力的に取り組んでまいりますので、今後とも一層のご協力を賜りたく、よろしくお願い申し上げます。本日は誠にありがとうございました。

協議会総会 議事録7

【受賞者スピーチ：株式会社フンドーダイ（優良事業者表彰 大臣賞）】

フンドーダイの山村と申します。まず初めに、改めまして、このような栄えある賞に選んでいただきましたことを、どうもありがとうございます。われわれフンドーダイは、熊本で約430年ほど前から食品製造を行っております。もともとは地酒の赤酒と、あと両替商から始めたんですけども、1869年、明治2年に、醤油事業のほうに事業転換を行いまして、今年で152年ということになります。海外に対する取り組みとしましては、戦前は中国の天津であったりとか、あとタイのバンコクであったりとかというところに工場を持ちまして、販売も1910年ぐらいから、香港、台湾を中心に取り組んでいたというのがございます。ただ、終戦でいったん区切りとなりまして、海外に対する再チャレンジとしては、1995年、また中国のほうに行くというところから、海外へのチャレンジを今行ってきております。今、主には上海、大連に営業所を持ちまして、中国、香港に輸出することを中心として行っているんですけども、おかげさまで、地方の小さい醤油メーカーではあるんですけども、今売り上げの15%を海外に輸出ということで取り組んでおりまして、引き続き海外輸出を強化していこうというところで取り組んでいるところです。海外に対する思いは、戦前からということがあるんですけども、今現在、熊本で業を営んでいて思いますのは、少子高齢化とか人口減少ということ、日々、食品製造業者として感じておりまして、その危機感の中で、新たな販路であったりとか可能性をというところでは、やはり海外に打って出なきゃいけないという思いを日に日に強くしております。今日々努力をしているというところがございます。われわれ、醤油メーカーなんですけども、醤油というのは基礎調味料でして、社内でもいろいろ考えておるんですけども、やはり基礎調味料というのは、地のものと長い歴史をかけて発展してきた歴史があります。ですから、われわれとしては地方の小さい会社ではありますが、育ってきた技術であったりとか、歴史であったりとかっていうものを形にしていく、そして、地方の食というものをアピールしていくというところで、そこを差別化の一つのポイントにできないかというところを一つのキーワードに、今取り組んできております。社内に対する取り組みは今お話ししました形で、基礎調味料ですから、食そのものを語り、海外に出していくという努力というところと、あともう一つは、やはり長年培ってきた技術がありますので、その中で思い切った、振り切った商材、商品を作ってやっていこう。そうしていかないと大手のメーカーとの差別化はできないですし、それが地方のメーカーとしての生き残る道ではないかなというところで、今日々取り組んでいます。おかげさまで今、九州そのものが味に特徴があるということもありますし、あと2年前、150年の節目に、透明な醤油というのを一つ作らせていただきました。これで、和食以外の洋の世界に対する可能性はないかというところで、この2年間ぐらい取り組んできているんですけども。先日も、業界の全国醤油工業連合会様にお声掛けをいただいて、ドイツの展示会のほうに行かせていただきました。

コロナの前から、少しヨーロッパのほうにも引き合いを頂いていたんですけども、改めて自分で行ってみて、今まで自分たちが取り組んできたアジアとは違うニーズがあるんだなということを実感し、また、そこに対して改めて頑張っなきゃいけないという思いを強くした次第です。おかげさまで今、パリ、ドイツのベルリンのレストランを中心として、今スポットも含めて14カ国に輸出ができるようになってまいりました。ただ、そういった中でも改めて感じましたのは、和食がすごく伸びていると、日本食が伸びているというところはあるんですけども、他のアジア諸国が、やはり同じ和食というものが世界の共通言語になってきている中で、その業の中に参入してきて、一層競争の激しさを増しているということを改めて感じた次第でもあります。ですから、引き続き農水省様、もしくは業界の全醤工連さんも含めて、いろんな方たちのご支援を頂きながら、今後も日々邁進していきたいというふうに思っております。本日はどうもありがとうございました。

協議会総会 議事録8

【ビデオメッセージ：加柴司郎氏】

私、アメリカワシントン州のシアトル在住、加柴司郎でございます。このたびの名誉ある賞を日本国よりいただき感謝申し上げます。

現在、ワシントン州シアトルにて「Sushi Kashiba」を営んでおります。この街は日本と同様、四季の変化があり、西側には太平洋、東側にはカスケード山脈が連なり、地図上、緯度的には樺太と同じように北になりますが、太平洋には日本側から来る黒潮海流のおかげで冬の寒さもあまり厳しくなく、夏はカラッとした青空も多く、湿度は少なく、日本から持ち込んだ私の寿司回し飯台や桶のタガが乾燥で外れてしまうほどです。

シアトル近辺には戦前より日本からの移民の方々が多数おられ、その方々の苦勞と努力のおかげで、比較的日本文化と日本人マナーとがアメリカ人の生活によい方向で溶け込んでおりました。55年前の私の渡米時にすでに日本レストランが5～6軒あり、八百屋、魚屋、豆腐屋、その他種々がございました。

私は高卒後、東京にて京橋与志乃、数寄屋橋の次郎にて6年半の本格的寿司の修行をさせていただきました。渡米当時、約50年前のシアトルでの寿司の状況は、主に太巻き、いなり寿司、ばら寿司が本流で、江戸前寿司はまだまったくサービスされておらず、私がシアトルで初めての寿司カウンター、シアトル流江戸前寿司を紹介いたしました。

現在、当店にみえていただくお客様の95%以上が日本人以外の方々です。現在ではシアトル近辺で約120軒ほどの店にて寿司がサービスされております。今後、本格的江戸前寿司の将来性は、サービスの方法、寿司の種類の違いはありますが、まだ無限大と信じております。

私の師匠の小野二郎さんは現在96歳にて現役、息子さんとともに仕事をされております。私もまだ80歳です。今回いただいたこの賞を大いなる励みとして頑張ります。どうもありがとうございました。

協議会総会 議事録9

【ビデオメッセージ：木村重男氏】

私、カナダ・トロント市に在住しております木村重男です。このたびは大変栄誉ある賞をいただきありがとうございました。

私は1973年に、カナダに剣道指導で移住しました。もともと剣道指導といいましても生活ができませんので、当時は工場働き、または造園業をやっておりました。

最初に開いたレストランが1978年です。当時は、トロントには4店か5店の日本レストランがあったと思います。そして、その中でもわれわれが目指したのは、ニューヨークで寿司ブームが起こっているということを知り、寿司レストランを始めようということでパートナーが2週間の特訓をニューヨークで受け、寿司レストランを始めました。たまたま新聞の記事に載ったこともあり、開店当時から大変繁盛しておりました。

1984年に私が単独でトロント飛行場の近くに「Ginko Restaurant」をオープンしました。それから2004年にはオンタリオ州政府が魚介類の冷凍法を上程し、その反対運動をするために日本レストラン協会を立ち上げました。同志の協力もあり、皆さんが反対運動の書面をつくり政府に反対した結果、その法律を撤廃することに成功いたしました。それ以来毎年、その存続の意味も含めて、カナダに伝統日本食を残そうということで和食祭りを開催しております。

そして、いまトロントには1200~1300の日本レストランがあると聞いております。しかしながら、われわれが目指す伝統日本食文化をここに継続するためには、若い人材が必要です。いままでのように日本からどんどん職人さんを入れるような状況ではありません。これから何としてもここで人材を育てるための学校、またはそういう組織が必要だと思います。これからも皆さんにいろいろなかたちで協力をお願いしたいと思います。これからもよろしくお願いいたします。今日はありがとうございました。

協議会総会 議事録10

【ビデオメッセージ：末次毅行氏】

私はアメリカのワシントン州モーゼスレイク市に在住する末次毅行でございます。このたび栄えある賞をいただき、まことにありがとうございます。

1966年、パリに渡り、2年後には待望のアメリカの地を踏みました。1969年にはアメリカ横断をいたし、各地で日本食文化の講演とデモンストレーションをしてみりました。

1976年、私は「薩摩レストラン」という店を経営いたしました。その10年後、デンバーで2店目をオープン、そして20年後はダウンタウン・シアトル・ウエスティン内にある「日光レストラン」を共同経営いたし、その後、第4店目はギグハーバーで「ピストロ薩摩」を経営、その折り、ノースウエスト、ユナイテッドエアライン2社の機内食を調理いたしまして、またアメリカンエアラインの和食部のコンサルタントも7年間させて頂いていただきました。

それから、2016年にアメリカ政府の直轄、コロンビア・ベイソン・ジャブコーポ、職業訓練所で、若い生徒を相手に日本料理を教えてまいりました。私のモットーとするのは「フード・ビハインド・カルチャー」、その国々には食文化があり、そして私の最高のモットーは料理の心、これを生徒に教えております。

それから、ビッグ・ベンド・コミュニティ・カレッジというのが私の学校の隣にありますが、今年6月～8月にそこで農業研修生が昼・夜と2食を行いました。皆、生徒と一緒に朝・夕作り、現在に至っております。

協議会総会 議事録11

【ビデオメッセージ：富田憲男氏】

フィンランドに住み始めて42年になります富田憲男と申します。このたびは大変名誉のある賞をいただきまして、とても光栄に思っております。これもひとえに在フィンランド日本大使館、そしてジェトロ・ロンドン様のご推薦による賜物と深く感謝申し上げます。

私は1972年に横浜からシベリア経由で北欧に渡り、そこから2万2000kmにわたるヒッチハイクの旅行をしました。それ以降、列車でスペイン、ポルトガル、そして北アフリカに渡り、1973年の春から拠点をストックホルムに移しました。私は旅行が好きなので、ストックホルムでお金をためては旅行をし、またお金がなくなったらストックホルムに戻ってお金をため、また旅行をするという生活を1979年まで続けました。この間、旅行した国は50カ国以上に上ります。

その中で一番気に入った国、フィンランドに1979年の暮れから住み始め、1986年には日本のクーリエの会社のフィンランド代理店主として活動を始めました。その会社も1999年にフィンランドの会社に譲り、1987年から妻が始めた日本食材および雑貨の店「東京館」を一緒に運営し始めました。

長年の努力の結果、いまでは多くの固定客が付き、特に日本産米につきましては、フィンランドは人口550万の小さな市場ですが、輸入量がヨーロッパ1、2を争うまでになりました。そして、今年の10月には、航空便を使って日本の新鮮な野菜、果物、生鮮魚介類、そして神戸和牛、尾崎和牛を輸入し、フィンランドの大手スーパーとタイアップしてジャパンウィークを開催しました。コロナのため2年近く日本にも行けない多くの在留邦人の方から大変喜ばれ、改めて食の持つ偉大な力を再認識した次第でございます。

微力ではございますが、今後もフィンランドに日本の食文化、日本の食材を浸透していくために努力する所存でございます。本日は本当にありがとうございました。

【ビデオメッセージ：氷室利夫氏】

皆様、こんにちは。香港から氷室敏夫でございます。

この度は大変名誉ある賞をいただきまして、誠にありがとうございます。

これもひとえに在香港日本国総領事館様、JETRO香港様、全国弁理士協会様、そして大日本水産会様の推薦によるものと大変感謝しております。もちろん、農林水産省の方々には深く感謝申し上げます。そしてこれまで私を支えてくれた社員のみんな、並びに家族には最大の感謝の意を捧げたいと思います。

もともと香港へは32年ほど前に、金融の仕事で参りました。18年ほど前に飲食の仕事に従事するようになりました。冷凍マグロの販売から手がけましたが、徐々にお客様の要望により、鮮魚、畜産、青果の輸入をはじめ、今では、卸業だけでなく小売業、宅配ビジネス、そして日本食レストランと範囲が広がっております。川上から川下まで様々な角度で日本食材、日本食を香港の方々にお伝えしております。

私どもの事業は、現在は香港だけではなく、マカオ、シンガポール、バンコクにまで拠点を置くようになり、日本食の伝道師としてそれら地域の方々に食文化の魅力を伝えております。

ご承知の通り、香港は16年連続で日本からの食品と輸入額が世界一でございます。たった人口730万余りのこの地で、このような実績を出しているのは、まさに驚異的であり、いかに香港の方々が日本食に対する愛情が深いかということをお話しているかと思えます。

中華料理に次ぎ、日本食レストランは香港では第二位の数を占めております。その数、2500とも3000とも言われております。多種多様な日本食レストランがある香港ですが、これまでが全て順風満帆に成長してきたわけではございません。現在私が会長を務めます、一般社団法人香港日本料理店協会は、歴史が42年ございます。例えば、家賃の高騰問題ですとか、人件費の高騰、そして料理人の奪い合いなどいろんな問題が噴出してあります。そういったことを、私たち、日々協会の幹部で話し合ひまして、いかに香港での日本料理店全体の活動が円満になるか、うまくいくかという活動をしてあります。

今後も香港の日本料理店発展のために頑張っていきたいと思っております。

さて、先程この地が16年連続で世界一の日本食品等の輸入実績を誇ると申し上げましたが、昨年この地で、官民一体となった輸入促進に関わる組織が発足いたしました。香港日本産食品等輸入拡大協議会という名の組織であります。設立以来、会長を務めさせていただいておりますが、多くの民間企業様や国内の省庁、地方自治体の皆様にもご参加いただき、定期的に会合を開いております。会合では今の香港の事情を皆様にお披露目し、各企業様、団体様のビジネスの後押しをしていくということを趣旨とした会でございます。

今回このような賞をいただき、大変大きな責任感も感じております。今まで以上に日本食の素晴らしさを、この香港、マカオ、そしてこれからの大湾区でひろめていきたいというふうに思っております。そしてそこから世界にこの日本食文化が発信できるように努めていきたいと思えます。

本日は誠にありがとうございました。

【受賞者スピーチ：カメヤ食品株式会社（優良事業者表彰 輸出・国際局長賞）】

ただ今ご紹介にあずかりました、カメヤ食品の亀谷でございます。この度は、農林水産省輸出・国際局長賞という大変名誉ある賞を頂きまして、誠にありがとうございます。また、大変身の引き締まる思いでございます。私どもは、静岡県の伊豆半島の付け根の駿東郡清水町と三島に会社がございます。創業74年目を迎えておりまして、伊豆のわさびの加工食品と、漬物、つくだ煮の製造販売をなりわいとしております。また別会社で、農業生産法人のカメヤ農園がございまして、伊豆半島を中心にわさびの沢4カ所所有しており、6次産業化を推進しております。

この静岡の伊豆の世界農業遺産のわさびを加工して、おろしわさび、わさびふりかけ、わさび塩等を、EU、北米、アジア等に輸出しておりまして、昨年度は過去最高の輸出額となりました。おかげさまで、ありがとうございます。これもひとえに、農林水産省様、経済産業省様、またJETRO様はじめ各省庁さま、そして伊豆、静岡のわさび農家の皆さまのお力と、そして今日までご縁を頂いて弊社のお力添えになっていただいた皆さまのおかげだと、心より感謝申し上げます。私どもの会社の社是は、地道にこつこつ手塩にかけた日本のわさび、挑もう世界一の名脇役、でございます。これからも、日本のわさびが世界のスパイスに広がるように精進していく所存でございますので、今後ご指導、ご鞭撻賜りたく、何とぞよろしく願いいたします。本日は誠にありがとうございました。

協議会総会 議事録14

【受賞者スピーチ：紀の里農業協同組合（優良事業者表彰 輸出・国際局長賞）】

ただ今ご紹介いただきました、和歌山県のJA紀の里の岩上です。この度は、このような栄誉ある賞を受賞できましたこと、大変うれしく思っております。本当にありがとうございます。われわれJA紀の里ですが、農業協同組合として、早くから農業者の所得向上に向けまして、ファーマーズマーケットめっけもん広場の開設、それとともに、輸出に取り組みを進めてまいっております。一つは、外国の方々にも日本のおいしい安心な果物を召し上がっていただきたいという思いから、ファーマーズマーケットのめっけもん広場に、免税店のタックスフリーの取得も行っておりますし、2006年から、安全な果物を農家の誇りとともに、本格的に卸売市場の荷受会社を経由しての輸出に取り組みを始めました。昨年からは、紀の里自らが輸出業者ということで、まだまだ量が少ないわけですが、桃の輸出に取り組んでおります。本年も国の補正予算を活用させていただきまして、農産物輸出拡大施設整備事業に着手しております。この事業の採択にもお礼を申し上げたいと思います。この今日を受賞を機に、行政の方々、また関係各位のご協力、ご指導をいただきながら、これからも輸出戦略を強化してまいりたいと思っております。本日は本当にありがとうございました。

【受賞者スピーチ：木村飲料株式会社（優良事業者表彰 輸出・国際局長賞）】

ただ今ご紹介いただきました、木村飲料株式会社、代表取締役社長の木村英文です。静岡でラムネサイダーを70年間ほど、私3代目なんですけど、作り続けてるところでございます。本当に今回はすてきな賞を頂きまして、誠にありがとうございます。本当に輸出に目覚めたというんですか、2003年にドイツのケルンのアヌーガの食品世界展示会、そここのとこに初めてJETROさんの招待で出展いたしました。それからもう18年たつんですけど、そちらの時に、なかなか輸出大変だなと。全然分からなくて、展示会出て、お客さんに取りあえず飲ませて宣伝しようということやって来たんですけど。

ただ、一番最初の私の感情というんですか、欧米人の方、世界からいろんな方が見えられて、ちょうどうちのブースがアヌーガの展示会の入り口の近くにあったもんですから、ラムネサイダーをメインに持ってったんですけど、ラムネをこの栓を抜くと、ぷわっと噴くんですね。そうすると西欧人の方、世界の方が拍手してくれるんですね。ですから、シャンパンかなんかと間違えたんじゃないかと思うんですけど。ですから、その時に初めて、これ日本の文化伝統のラムネが世界で売れるかもしれないという思いで、ずっと挑戦してきました。で、なかなか最初は増えなくて、年商、年間売れるのが100万行くのも大変なぐらいのことで、展示会のところをたくさん出展して、銀行さんからは、海外の出展をやめれば木村さんはいい会社なんだけどって、耳こすられたりとかしてやってきました。それで2014年、10年ぐらいですね、1億も行かない量で会社に迷惑を掛けてたんですけど、2014年から右肩上がりに増えまして、今年はなんとか10億の輸出金額になりますので、非常にやって良かったなと。また、コロナの中でも、海外の輸出のラムネは右肩上がりに増えて、国内が落ちた分だけ海外で補てんするというような形の販売ができております。もう本当にラムネ業界、昭和28年には2300社、全国にメーカーさんあったんですけど、ラムネサイダーを作ってる会社ですね。それが、天然記念物のトキよりも少ない数の34社になってしまったと。非常に危機意識を持って、20年前に海外に販路を求めて行ったのが、やっとで花開いてきたかなと。日本だと夏の飲み物、俳句の夏の季語になってるんですけど、世界は炭酸飲料が好きなんです。ですから、ラムネは世界に売っていけば人口はまだ日本の何倍もいますので、まだまだたくさん増えるという思いでいます。実際には、ラムネが中小企業分野調整法という形で、大手さんが紳士協定で入ってこないという商品になっております。ラムネも今世界語になってきて、ラムネが世界でそのまま通じるという商品になってきました。ですから、これでまた伸ばしていきたいなと。農林水産省さんが掲げてる、2025年には2兆円、2030年には5兆円という輸出額目標、弊社も微力ながら貢献していけるのではないかと実感しております。中小企業でも世界に打って出る方法があるのだということを、ぜひ同業者にも広めていきたいなと思っております。実際には、世界的なコンテナ不足とか、原材料の高騰とか、また、ラムネが出荷が増えすぎてビー玉が足りないとか、いろんな問題は抱えておるんですけど、それはクリアにして、輸出も増やしていくように努めてまいります。また、さまざまなサポートを頂ければありがたいなと思っております。今回はこんなすてきな賞を頂きまして、ありがとうございました。

【受賞者スピーチ：Japan potato有限会社（優良事業者表彰 輸出・国際局長賞）】

ご紹介ありがとうございました、Japan potatoの田村悠太です。この度は、このような栄えある賞を頂いて大変光栄に思っております。このような賞を受賞できたことは、ひとえに輸出先である、パートナーでもある、海外でDON DON DONKIを展開されてるパン・パシフィック・インターナショナルホールディングス様をはじめ、農水省、鹿児島県の各行政機関のスタッフの方々、契約している生産者の方々、また、協力関係にある同業他社の方々のおかげと思い、Japan potatoを代表しまして、心から厚くお礼申し上げます。サツマイモは1年を通して3カ月ほどしか収穫期間がありませんが、年間貯蔵、備蓄して出荷できるので、食料安定供給の面においても優れた野菜の一つだと思っております。しかしながら、異常気象の関係もあり、種子島を含む鹿児島県と宮崎県南部では、基腐病（もとぐされびょう）というサツマイモにしか共生しないカビの猛威にさらされていて、サツマイモを生産していくことが大変な状況になっております。生産者の方々も大変苦勞されてる状況でございます。その中、すでにご協力いただいている財団法人のいも類振興会様、農水省様、政策公庫様はもとより、民間の金融機関さまにもご協力いただけますように、国の関係機関さまのご協力をお願いいたしまして、私のあいさつとさせてもらいたいと思います。本日はこのような賞を頂きましてありがとうございます。そして引き続き、ご指導、ご協力のほど、よろしくお願いいたします。

【受賞者スピーチ：大京食品株式会社（優良事業者表彰 輸出・国際局長賞）】

大京食品株式会社の大澤と申します。この度は、このような荣誉ある表彰を頂きまして、誠にありがとうございます。高いところから恐縮ではございますが、厚く御礼申し上げます。私どもは京都の小さな食品メーカーで、主に味付け油揚げを業務卸専門で製造しており、流通卸問屋さんを通じて、全国のスーパーマーケットや外食店舗さまで、いなりずしやきつねうどんとしてご利用いただいております。現在輸出の売り上げの総売り上げに占める割合が約50%になっておりまして、政府が掲げておられる食品輸出の促進におきましても、微力ながら貢献しているのではないかなと自負しております。今後さらに精進いたしまして、3年以内に輸出の売り上げ構成比を70%まで高めるべく、全社一丸となって鋭意努力してまいりたいと思う所存でございます。改めまして、本日は誠にありがとうございました。

【受賞者スピーチ：株式会社ダイショー（優良事業者表彰 輸出・国際局長賞）】

株式会社ダイショーの中西でございます。この度は、このような栄誉ある賞を頂戴しまして、本当にうれしく思っております。これも日頃からお世話になっております取引先の皆さま、また、ご指導、ご協力いただいております関係各所の皆さまのおかげということで、心から御礼申し上げます。ありがとうございます。当社は調合調味料、焼き肉のたれですとか、鍋のスープ、味塩こしょうといったような商品の製造と販売をしております。海外に対して、輸出に対しての取り組みというのは、まだ歴史が浅いのですが、少しずつここ数年マーケットインの視点からの商品作り、ご提案ができるようになってきたかなというふうに思っております。規模としては、会社全体の売り上げのもう少しで5%が見えてきてるところであります。私ども社内、社員の話になって恐縮なんですけど、海外営業部という部署で、東京と福岡合わせて10名ほどのメンバーで輸出業務を担当しております。このメンバーが、比較的年齢も若いっていうのもあるんですけど、知識も経験もまだまだ少ない状態なんですけど、非常に元気で前向きに仕事に取り組んでくれてます。時にはこちらがちょっとブレーキ掛けるといいますか、手綱を引かないといけないような、本当に勢いのあるメンバーが今頑張ってくれております。そんなメンバーに、この今日の喜びをしっかりと伝えて、これから先もこの賞を誇りに、輸出業務が拡大していけるように取り組んでいきたいと思っておりますので、今後ともよろしくお願いたします。本日はありがとうございました。

令和3年度

日本食・食文化の魅力発信による日本産品海外需要拡大委託事業
(日本食・食文化の功労者表彰)

協議会総会 制作物

ホームページへの掲載



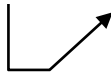
農林水産物等輸出促進全国協議会

農林水産物等輸出促進全国協議会は、我が国の高品質な農林水産物・食品の輸出を一層促進するため、関係者が一体となった取組を推進することを目的に、平成17年4月27日設立されました。

農林水産団体、食品産業・流通関係団体、外食・観光関係団体、経済団体、47都道府県知事、地域ブロック輸出促進協議会、関係省庁が参加し（全172会員（令和3年12月現在））、青民一体となった取組を推進しています。

これまでの取組

- ▶ 平成17年4月27日 設立総会
- ▶ 平成18年5月31日 平成18年度総会（18年度「農林水産物等輸出振興行動計画」の決定等）
- ▶ 平成19年5月25日 平成19年度総会（「我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略」の立案等）
- ▶ 平成20年6月20日 平成20年度総会（「我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略」改訂の立案、「ニッポン食の親善大使」就任式等）
- ▶ 平成21年6月29日 平成21年度総会（「我が国農林水産物・食品の総合的な輸出戦略」改訂の立案、「世界が求める日本の食150」の発表等）
- ▶ 平成22年6月11日 平成22年度総会（農林水産物等の輸出に関する有識者による講演、第5回日本食海外普及功労者表彰受賞者の紹介等）
- ▶ 平成24年11月14日 平成24年度総会（「新たな輸出戦略に基づく取組」の説明、第6回日本食海外普及功労者表彰受賞者による講演等）
- ▶ 平成25年11月11日 平成25年度総会（「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」の説明、第7回日本食海外普及功労者表彰受賞者による講演等）
- ▶ 平成26年11月21日 平成26年度総会（「輸出戦略実行委員会の取組状況」の説明、第8回日本食海外普及功労者表彰受賞者による講演等）
- ▶ 平成27年10月30日 平成27年度総会（「輸出戦略実行委員会の取組状況」の説明、第9回日本食海外普及功労者表彰受賞者による講演等）
- ▶ 平成28年11月25日 平成28年度総会（「輸出戦略実行委員会の取組状況」の説明、第10回日本食海外普及功労者表彰受賞者による講演等）
- ▶ 平成29年11月24日 平成29年度総会（「輸出拡大に向けた取組状況」の説明、第11回日本食海外普及功労者表彰受賞者による講演等）
- ▶ 平成30年12月19日 平成30年度総会（「農林水産物・食品の輸出促進について」の説明、第12回日本食海外普及功労者表彰受賞者による講演等）
- ▶ 令和元年12月13日 令和元年度総会（第13回日本食海外普及功労者表彰受賞者及び第4回輸出に取組む優良事業者表彰受賞者によるスピーチ等）
- ▶ 令和2年12月11日 令和2年度総会（第14回日本食海外普及功労者表彰受賞者及び第5回輸出に取組む優良事業者表彰受賞者によるスピーチ等）
- ▶ 令和3年12月10日 令和3年度総会（第15回日本食海外普及功労者表彰受賞者及び第6回輸出に取組む優良事業者表彰受賞者によるスピーチ等）



令和3年度総会の様子

挨拶を述べる茂木会長



挨拶を述べる金子農林水産大臣



挨拶を述べる岸田内閣総理大臣



記念撮影



1列目に岸田内閣総理大臣（左から5人目）、金子農林水産大臣（左から4人目）、茂木協議会会長（右から4人目）、武部農林水産副大臣（左から3人目）、村上食流通機構会長（右から3人目）、受賞者4名、2列目に受賞者6名、選考委員・選賞審査委員2名、3列目右から新井農林水産審議官、選考

ホームページへの掲載



日本食海外普及功労者表彰事業は、日本産農林水産物・食品の輸出の一層の拡大に向けて、海外に在住し日本食・食文化又は日本産農林水産物・食品の海外での紹介、普及等に多大に貢献してきた者（日本食海外普及功労者）に対し、農林水産大臣賞を授与するものです。

[Click here to see in English.](#)

第15回 日本食海外普及功労者表彰受賞者

加柴 司郎（かしば しょう）

「Sushi Kashiba」経営者
「SHIRO KASHIBA SUSHI EXPRESS」経営者
日本食普及の親善大使

- ▶ [プロフィール\(PDF: 292KB\)](#)
- ▶ [講演内容\(PDF: 158KB\)](#)

木村 重男（きむら しげお）

「Ginko（銀杏）Restaurant」オーナーシェフ
日本食普及の親善大使

- ▶ [プロフィール\(PDF: 310KB\)](#)
- ▶ [講演内容\(PDF: 142KB\)](#)

末次 毅行（すえつぐ たけゆき）

シアトル日本料理店協会会長
日本食普及の親善大使

- ▶ [プロフィール\(PDF: 282KB\)](#)
- ▶ [講演内容\(PDF: 131KB\)](#)

冨田 歳男（とみだ のりお）

「東京館」経営者
「旭日双光章」受賞
日本食普及の親善大使

- ▶ [プロフィール\(PDF: 278KB\)](#)
- ▶ [講演内容\(PDF: 142KB\)](#)

氷室 利夫（ひむろ としお）

Zen Foods Co., Ltd.代表取締役会長
香港日本料理店協会会長
香港日本産食品等輸入拡大協議会座長
日本食普及の親善大使

- ▶ [プロフィール\(PDF: 297KB\)](#)
- ▶ [講演内容\(PDF: 191KB\)](#)

後援

知的財産戦略本部、外務省、経済産業省

The Winners of the Minister's Awards for Overseas Promotion of Japanese Food



The Minister's Award for Overseas Promotion of Japanese Food is awarded to persons who have made outstanding contributions to the introduction and spread of Japanese cuisine, Japanese food and other Japanese agricultural and fishery products overseas. Its purpose is to further expand exports of Japanese agricultural, fishery and food products. Both foreign nationals and Japanese nationals residing overseas are eligible.

The Fifteenth Award Winners' Profiles

Shiro Kashiba

Restaurant owner
(Sushi Kashiba and SHIRO KASHIBA SUSHI EXPRESS)
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

- ▶ [Profile\(PDF: 438KB\)](#)

Shigeo Kimura

Ginko Restaurant owner/chef
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

- ▶ [Profile\(PDF: 361KB\)](#)

Takeyuki Suetsugu

Chairman, Chairperson, Seattle's Japanese Restaurant Association
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

- ▶ [Profile\(PDF: 249KB\)](#)

Norio Tomida

Tokiyokan owner
Recipient of The Order of the Rising Sun, Gold and Silver Rays
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

- ▶ [Profile\(PDF: 338KB\)](#)

Toshio Himuro

Chairman, Zen Foods Co., Ltd.
Chairman, Hong Kong Japanese Restaurant Association
Chair, Chamber for Promoting Japanese Food Imports in Hong Kong
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

- ▶ [Profile\(PDF: 348KB\)](#)

Supported by

Intellectual Property Strategy Headquarters, Ministry of Foreign Affairs, Ministry of Economy, Trade and Industry

協議会総会配布物 [受付配布・席置き配布]

■受付配布物

・識別証

※所属毎に、以下識別分けを行い、受付にて該当パスをお渡し

農林水産省様 (赤)

農林水産省

会員 (緑)

MEMBER

プレス (黄)

PRESS

関係者 (薄緑)

関係者

他省庁 (ピンク)

省庁関係者

運営スタッフ (黒)

STAFF

食流機構関係者

食流機構関係者

●識別証デザイン

令和3年度 農林水産物等
輸出促進全国協議会総会

所属・社名

農林 太郎

農林水産省

・胸章 (赤：受賞者・白：登壇関係者、選考委員が着用)



■席置き配布物

【封入物一覧】

- ・総会議事次第
- ・資料1 輸出促進全国協議会 (構成員等)
- ・資料2 功労者受賞者プロフィール
- ・資料3 優良事業者事業紹介冊子
- ・資料4 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略 (概要)
- ・資料5 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略 (本文)
- ・資料6 アンケート (食流機構)

※上記を茶封筒に封入し、席置きにて出席者へ配布

※欠席者へは後日郵送