

MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省

令和4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・食文化の功労者等表彰)

実施報告書

令和5年2月15日(水)

最終稿

INDEX

開催概要	全体概要	4.5
	関係者リスト	6～8
	日本食海外普及功労者情報	9.10
	日本食海外普及功労者プロフィール	11～20
	日本食海外普及功労者スピーチ動画の制作	21
	輸出に取り組む優良事業者情報	22
	準備業務体制	23
	運営組織図	24
	会場アクセス	25
	会場全体図	26～28
	会場レイアウト	29
	座席図	30
協議会総会 出席者リスト	出席者リスト	32～35
	プレスリスト	36
協議会総会記録写真		38～49
協議会総会議事録		51～67
協議会総会制作物	ホームページへの掲載	69.70
	協議会総会配布物 [受付配布・席置き配布]	71
媒体掲載関連	新聞・雑誌・Web	73～80
	首相官邸報道	81
事務局関係	受賞者対応	83
	協議会会員・選考委員対応・プレス関係 対応	84
	事務局・運営報告	85

令和4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・食文化の功労者等表彰)

開催概要

全体概要

■事業名称	令和4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・食文化の功労者等表彰)		
■催事名	農林水産物等輸出促進全国協議会総会 日本食海外普及功労者表彰		
■主催	農林水産省 輸出・国際局輸出企画課		
■日程	令和4年12月14日(水) 16:00～18:00 ※開場: 15:00		
■参加方法	招待制		
■参加者数	101名 ※農林水産物等輸出促進全国協議会の関係者、受賞者等		
■報道関係者	19社・29名		
■登壇関係者	岸田 文雄 (内閣総理大臣) 野村 哲郎 (農林水産大臣) 鈴木 俊一 (財務大臣) 茂木 友三郎 (農林水産物等輸出促進全国協議会 会長) 村上 秀徳 (公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長) 小川 良介 (農林水産省 農林水産審議官) 水野 政義 (農林水産省 輸出・国際局長) 仙台 光仁 (独立行政法人日本貿易振興機構 理事) 北川 浩伸 (日本食品海外プロモーションセンター 執行役) 中山 理映子 (独立行政法人国際観光振興機構 理事)		
■表彰	●日本食海外普及功労者表彰 ・日本食海外普及功労者(5名) - テルマ・佑佳・清水・白石 (日本食レストラン「藍染」オーナー兼シェフ) - パウロ・モライス (レストラン「KANAZAWA」オーナーシェフ) - 林 大介 (「露結」オーナーシェフ・日本料理アカデミーUK 副理事長) - ロジャー・オルトゥーニョ・フラメリック (ComerJapones.com創設者兼ディレクター・ISSé JAPANマーケティングディレクター) - 綿貫 孝 (日本料理店「花屋」二代目オーナー) ・功労者選考委員 - 佐竹 力總 (株式会社美濃吉 代表取締役会長) - 下渡 敏治 (日本大学 名誉教授) - 服部 幸應 (学校法人服部学園服部栄養専門学校 理事長・校長) - 村松 真貴子 (食生活・教育ジャーナリスト) - 伏木 亨 (甲子園大学 副学長) 様 ●輸出に取り組む優良事業者 ・農林水産大臣賞(2社) - アグベル株式会社 - 丸善製茶株式会社 ・輸出・国際局長賞(4社) - 梅乃宿酒造株式会社 - 株式会社 千里 - 津田宇水産株式会社 - 北海道はまなす食品株式会社		

全体概要

・優良事業者選賞審査委員

下渡 敏治 (日本大学 名誉教授)
坂井 紳一郎 (Aglien 代表)
白鳥 和生 (株式会社日本経済新聞社 総合編集センター調査グループ調査担当部長)
名取 雅彦 (株式会社マインズ・アイ 代表取締役)
宮田 理恵 (カテナ株式会社 代表取締役社長)

●日本食普及の親善大使

・選考委員

伊藤 綾香 (名古屋大学環境医学研究所 講師・名古屋大学高等研究院 講師)
小川 洋利 (一般社団法人国際すし知識認証協会 理事)
高橋 拓児 (株式会社木乃婦 代表取締役社長)
千葉 真知子 (料理研究家)
三宅 健介 (公益社団法人日本料理研究会 会長)

■認定団体

認定農林水産物・食品輸出促進団体 (7団体)

(一社) 日本木材輸出振興協会
(一社) 全日本菓子輸出促進協議会
(一社) 日本青果物輸出促進協議会
日本酒造組合中央会
(一社) 全国花き輸出拡大協議会
(一社) 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会
(一社) 日本真珠振興会

■次第

- ①農林水産物等輸出促進全国協議会会長 挨拶 【茂木 友三郎氏】
- ②農林水産大臣 挨拶 【野村 哲郎氏】
- ③財務大臣 挨拶 【鈴木 俊一氏】
- ④認定農林水産物・食品輸出促進団体認定式・スピーチ
- ⑤選考委員紹介・選賞審査委員紹介 (起立等なし)
- ⑥輸出に取り組む優良事業者(大臣賞)への表彰
- ⑦日本食海外普及功労者への表彰
- ⑧優良事業者(大臣賞)・日本食海外普及功労者受賞スピーチ
- ⑨内閣総理大臣 挨拶 【岸田 文雄氏】
- ⑩記念撮影
- ⑪農林水産物・食品の輸出とインバウンド観光の促進に関する覚書の紹介
- ⑫輸出に取り組む優良事業者(局長賞)への表彰

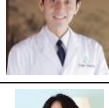
■会場

ザ・キャピトルホテル東急 1F 大宴会場「鳳凰」

関係者リスト

区分	団体名/会者名/役職/肩書き	氏名	顔写真
登壇関係者	内閣総理大臣	岸田 文雄 きしだ ふみお	
	農林水産大臣	野村 哲郎 のむら てつろう	
	財務大臣	鈴木 俊一 すずき しゅんいち	
	キッコーマン株式会社 取締役名誉会長 農林水産物等輸出促進全国協議会 会長	茂木 友三郎 もぎ ゆうざぶろう	
	公益財団法人 食品等流通合理化促進機構 会長	村上 秀徳 むらかみ ひでのり	
	農林水産省 農林水産審議官	小川 良介 おがわ りょうすけ	
	農林水産省 輸出・国際局長	水野 政義 みずの まさよし	
	独立行政法人日本貿易振興機構 理事	仙台 光仁 せんだい みつひと	
	日本食品海外プロモーションセンター 執行役	北川 浩伸 きたがわ ひろのぶ	
	独立行政法人国際観光振興機構 理事	中山 理映子 なかやま りえこ	

関係者リスト

区分	団体名/会者名/役職/肩書き	氏名	顔写真
日本食 海外普及 功労者 選考委員	株式会社美濃吉 代表取締役会長	佐竹 力總 さたけ りきふさ	
	日本大学 名誉教授	下渡 敏治 しもわたり としはる	
	学校法人服部学園服部栄養専門学校 理事長・校長	服部 幸應 はっとり ゆきお	
	食生活・教育ジャーナリスト	村松 真貴子 むらまつ まきこ	
	甲子園大学 副学長	伏木 亨 ふしき とおる	
輸出に 取り組む 優良事業者 選考審査 委員	日本大学 名誉教授	下渡 敏治 しもわたり としはる	
	Aglien 代表	坂井 紳一郎 さかい しんいちろう	
	株式会社日本経済新聞社 総合編集センター調査グループ調査担当部長	白鳥 和生 しろとり かずお	
	株式会社マインズ・アイ 代表取締役	名取 雅彦 なとり まさひこ	
	カテナ 株式会社 代表取締役社長	宮田 理恵 みやた りえ	
日本食普及 の親善大使 選考委員	名古屋大学 環境医学研究所 講師 名古屋大学 高等研究院 講師	伊藤 綾香 いとう あやか	
	一般社団法人国際すし知識認証協会 理事	小川 洋利 おがわ ひろとし	
	株式会社木乃婦 代表取締役社長	高橋 拓児 たかはし たくじ	
	料理研究家	千葉 真知子 ちば まちこ	
	公益社団法人日本料理研究会 会長	三宅 健介 みやけ けんすけ	

関係者リスト

区分	団体名/会者名/役職/肩書き	氏名
日本食海外普及功労者	日本食レストラン「藍染」オーナー兼シェフ	テルマ・佑佳・清水・白石 テルマ・ゆか・しみず・しらいし
	レストラン「KANAZAWA」オーナーシェフ	パウロ・モライス
	「露結」オーナーシェフ 日本料理アカデミーUK 副理事長	林 大介 はやし だいすけ
	ComerJapones.com創設者兼ディレクター ISSé JAPANマーケティングディレクター	ロジャー・オルトゥーニョ・フラ メリック
	日本料理店「花屋」二代目オーナー	綿貫 孝 わたぬき たかし
輸出に取り組む優良事業者 農林水産大臣賞	アグベル株式会社	丸山 桂佑 まるやま けいすけ
	丸善製茶株式会社	古橋 克俊 ふるはし かつとし
輸出に取り組む優良事業者 輸出・国際局長賞	梅乃宿酒造株式会社	吉田 佳代 よしだ かよ
	株式会社 千里	高岩 豊 たかいわ ゆたか
	津田宇水産株式会社	津田 侑典 つだ ゆうすけ
	北海道はまなす食品株式会社	渡邊 浩司 わたなべ こうじ
認定農林水産物・食品輸出促進 団体	(一社) 全日本菓子輸出促進協議会 理事長	小高 愛二郎 こだか あいじろう
	(一社) 日本木材輸出振興協会 会長	山田 壽夫 やまだ ひさお
	(一社) 日本真珠振興会 会長	藤田 哲也 ふじた てつや
	日本酒造組合中央会 副会長	小西 新右衛門 こにし しんうえもん
	(一社) 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会 理事長	木村 良 きむら りょう
	(一社) 全国花き輸出拡大協議会 会長	穴倉 孝行 ししくら たかゆき
	(一社) 日本青果物輸出促進協議会 会長	菱沼 義久 ひしぬま よしひさ

日本食海外普及功労者情報

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
テルマ・佑佳 ・清水・白石 テルマ・ゆか・しみず・しらいし 	52	ブラジル サンパウロ	・日本食レストラン「藍染」 オーナー兼シェフ ・日本食普及の親善大使
業績の内容	○ブラジルにおける日本食文化の普及・促進 ・2007年から日本食レストラン「藍染」を経営する傍ら、ブラジルにおいて日本食普及に貢献。 ・メディア等を通じた日本食の発信、日本政府等が実施するイベントへの協力を行うほか、日本食を通じた慈善活動にも尽力。 ・2018年 在サンパウロ日本国総領事館在外公館長表彰受賞。 ・2019年 「藍染 ジャパン・ハウス店」をジャパン・ハウス サンパウロ構内にオープン。 ・2019年 日本食普及の親善大使に就任。 ・2021年 「ラテンアメリカのベストレストラン50」の、エストレージャ・ダム・シェフズチョイス賞にノミネート。		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
パウロ・モライス 	51	ポルトガル ケイジャス	・レストラン「KANAZAWA」 オーナーシェフ ・日本食普及の親善大使
業績の内容	○ポルトガルにおける伝統的な日本料理と日本食文化の普及 ・懐石料理店での伝統的な日本料理の提供と日本食文化の普及に貢献。 ・日本食・日本文化思想への理解・知識を広めるための出版活動やワークショップ等を積極的に行い、後継育成にも尽力。 ・2011年 国際ガストロノミーアカデミー賞受賞。 ・2012年 David Lopes Ramos ガストロノミー賞受賞。 ・2022年 日本食普及の親善大使に就任。		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
林 大介 はやし だいすけ 	44	イギリス ロンドン	・「露結」オーナーシェフ ・日本料理アカデミーUK副理事長 ・日本食普及の親善大使
業績の内容	○日本料理の普及と発展のための活動 ・世界各地から食通が集まるロンドンにおいて、日本料理人として活躍するとともに、日本食・食文化の魅力を発信。 ・現地校における日本食育授業の実施等、「食育」の活動にも尽力。 ・2015年 日本料理アカデミーUK副理事長に就任。 ・2019年 日本食普及の親善大使に就任。 ・2021年 ロンドンにて日本料理店「露結」を開店。		

日本食海外普及功労者情報

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
ロジャー・ オルトウーニョ・ フラメリック 	48	スペイン バルセロナ	・ ComerJapones.com 創設者兼ディレクター ・ ISSé JAPAN マーケティングディレクター ・ 日本食普及の親善大使
業績の内容	○ スペインと中南米における積極的な日本食普及への貢献 ・ 日本食紹介サイト ComerJapones.com を創設し、日本食専門家として日本食と日本酒の普及に貢献。 ・ 様々な在外公館や国際交流基金と協働して日本食や日本酒についての講演、セミナー等を実施。 ・ 2015年 在バルセロナ日本国総領事館公館長表彰受賞。 ・ 2016年 日本食普及の親善大使に就任。		

氏名	年齢	主な活動国・地域	団体名/会社名/役職/肩書き
綿貫 孝 わたぬき たかし 	71	タイ バンコク	・ 日本料理店「花屋」二代目オーナー ・ 日本食普及の親善大使
業績の内容	○ 長年にわたる日本食・食文化普及への多大なる貢献 ・ 日本の味の提供、新しい日本産食材のタイ市場への紹介・普及拡大、王族や政財界幹部等への日本食の普及に尽力。 ・ 1973年 タイに渡り、「花屋」の料理を担当。 ・ 1980年頃 「花屋」の二代目として料理に加えて経営も担当。 ・ 2021年 日本食普及の親善大使に就任。 ・ 2022年 「花屋」創業83年目を迎え、三代目の綿貫賀夫氏とともに厨房に立つ。		



< テルマ・佑佳・清水・白石 >

国、地域：ブラジル・サンパウロ
年 齢：52歳
現 職：日本食レストラン「藍染」
オーナー兼シェフ
日本食普及の親善大使

○ ブラジルにおける日本食文化の普及・促進

- ・ 2007年から日本食レストラン「藍染」を経営する傍ら、ブラジルにおいて日本食普及に貢献。
- ・ メディア等を通じた日本食の発信、日本政府等が実施するイベントへの協力を行うほか、日本食を通じた慈善活動にも尽力。
- ・ 2018年 在サンパウロ日本国総領事館在外公館長表彰受賞。
- ・ 2019年 「藍染 ジャパン・ハウス店」をジャパン・ハウス サンパウロ構内にオープン。
- ・ 2019年 日本食普及の親善大使に就任。
- ・ 2021年 「ラテンアメリカのベストレストラン50」の、エストレージャ・ダム・シェフズチョイス賞にノミネート。

2007年に小池信也シェフ（日本食普及の親善大使（2016年2月任命））と共同でサンパウロ市内に日本食レストラン「藍染」を開店し、2011年からオーナー兼シェフとして従事。

「藍染」を経営する傍ら、メディア等を通じた日本食の発信を積極的に行っており、ブラジル国内の多くのメディアに寄稿・出演。からし、わさび、酒、鰹節、醤油、酢、味噌等の日本の移民がブラジルに持ち込んだ素材について説明する等、日本食普及活動に大きく貢献している。

また、日本食の基本であるだしの取り方についての講演、まだ知られていない日本産食材の調理方法の紹介等、日本政府等が実施するイベントへの協力も積極的に行い、日本食や日本産食材の理解促進に努めている。

2020年4月からは新型コロナウイルスの影響を受け困窮するサンパウロ市内の路上生活者等に対し、約20万食を超える弁当と約6万個の基本食糧セットを配布する等、日本食を通じた慈善活動にも力を入れている。



< Telma Yuca Shimizu Shiraishi >

Country / Region : São Paulo, Brazil

Age : 52 years old

Current Position : Owner and chef of Japanese restaurant “Aizomê”

Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

○Promoting and spreading Japanese food culture in Brazil

- Has been operating Japanese restaurant Aizome since 2007 while contributing to the popularization of Japanese cuisine in Brazil.
- Introduces Japanese cuisine such as through media, cooperates on events hosted by the Japanese government, and is dedicated to charitable work through Japanese food.
- 2018: Received commendation by the Consulate General of Japan in São Paulo.
- 2019: Opened the “Aizomê Japan House Restaurant” in Japan House São Paulo.
- 2019: Appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador.
- 2021: Nominated for Latin America’s 50 Best Restaurants 2021 for Estrella Damm Chefs’ Choice Award – Best Reinvention.

Telma Shiraishi opened Japanese restaurant Aizomê in 2007 together with chef Shinya Koike (Japanese Cuisine Goodwill Ambassador, appointed in February 2016) in the city of São Paulo, serving as sole owner and chef since 2011 .

While running Aizome, Shiraishi actively introduces Japanese cuisine through media and other methods, and provides information and appears in numerous media outlets in Brazil. She contributes greatly to the popularization of Japanese cuisine by introducing ingredients brought in to Brazil by immigrants from Japan, such as karashi mustard, wasabi, sake, bonito flakes, soy sauce, vinegar, and miso.

She also gives lectures on making *dashi* broth, a basic step in Japanese cuisine, as well as introduces cooking methods for ingredients from Japan that are not yet well-known. In addition, she actively cooperates in events conducted by the Japanese government, and works to promote understanding of Japanese cuisine and indigenous ingredients.

She also focuses on charitable activities through Japanese food, such as by distributing over 200,000 bento meals and approximately 60,000 basic food item kits since April 2020 to those facing poverty suffering the effects of COVID-19 and living in the streets of São Paulo.



< パウロ・モライス >

国、地域：ポルトガル・ケイジャス
年 齢：51歳
現 職：レストラン「KANAZAWA」
オーナーシェフ
日本食普及の親善大使

○ポルトガルにおける伝統的な日本料理と日本食文化の普及

- ・懐石料理店での伝統的な日本料理の提供と日本食文化の普及に貢献。
- ・日本食・日本文化思想への理解・知識を広めるための出版活動やワークショップ等を積極的に行い、後継育成にも尽力。
- ・2011年 国際ガストロノミーアカデミー賞受賞。
- ・2012年 David Lopes Ramos ガストロノミー賞受賞。
- ・2022年 日本食普及の親善大使に就任。

ポルトガルの懐石料理店「KANAZAWA」のオーナーシェフとして、お客様へのおもてなしを重視した伝統的な日本料理の提供と日本食文化の普及を精力的に行っている。

ポルトガルの日本食レストラン「Midori」において、日本人シェフの指導の下で本格的な懐石料理を学んだ後、二度の日本での修行を経て、ポルトガルにある各種レストランで料理長を務め、2007年からは「KANAZAWA」のオーナーシェフとして活躍。2011年に国際ガストロノミーアカデミー賞、2012年にDavid Lopes Ramos ガストロノミー賞を受賞。

また、日本食料理店のコンサルティングを通じ、自身の有する日本食・日本食文化への理解・知識を広めるための出版活動やワークショップも積極的に行っている。ポルトガルと日本の両国の文化を理解したポルトガル人シェフとして、ポルトガル語で多くのポルトガル人に日本食・食文化の魅力を伝え、後継シェフの育成を行うことにより、現地における日本食文化の普及に高く貢献している。



< Paulo Morais >

Country/Region : Cascais, Portugal

Age : 51 years old

Current Position : Owner and chef, Restaurant KANAZAWA
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

○Spreading traditional Japanese cuisine and food culture in Portugal

- Provides traditional Japanese cuisine at a kaiseki restaurant and contributes to the spread of Japanese food culture.
- Actively engages in publishing to spread understanding and knowledge regarding philosophy of Japanese food and culture, hosts workshops, etc. Also strives to foster the next generation.
- 2011: Received the International Academy of Gastronomy prize.
- 2012: Received the David Lopes Ramos Gastronomy Award.
- 2022: Appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador.

As the owner and chef of kaiseki cuisine restaurant KANAZAWA in Portugal, Paulo Morais is committed to providing traditional Japanese cuisine placing emphasis on *omotenashi* hospitality for the guests and popularizing Japanese food culture.

After studying authentic kaiseki cuisine under the guidance of Japanese chefs at Japanese restaurant Midori in Portugal, Morais trained in Japan over two spans, was head chef at various restaurants in Portugal, and became KANAZAWA owner and chef in 2007. He was awarded the International Academy of Gastronomy prize in 2011, and the David Lopes Ramos Gastronomy Award in 2012.

Through consultation services for Japanese restaurant establishments, he has actively pursued publishing activities and workshops to spread understanding and knowledge he has gained regarding Japanese cuisine and food culture. As a Portuguese chef who understands the culture of both Portugal and Japan, he is contributing greatly to popularizing Japanese food culture in Portugal by conveying to the local people in their language the appeal of Japanese cuisine and food culture, and by fostering the next generation of chefs.



＜ 林 大介（はやし だいすけ） ＞

国、地域：イギリス・ロンドン

年 齢：44歳

現 職：「露結」オーナーシェフ

日本料理アカデミーUK副理事長

日本食普及の親善大使

○ 日本料理の普及と発展のための活動

- ・世界各地から食通が集まるロンドンにおいて、日本料理人として活躍するとともに、日本食・食文化の魅力を発信。
- ・現地校における日本食育授業の実施等、「食育」の活動にも尽力。
- ・2015年 日本料理アカデミーUK副理事長に就任。
- ・2019年 日本食普及の親善大使に就任。
- ・2021年 ロンドンにて日本料理店「露結」を開店。

世界各地から食通が集まるロンドンで「和食を正しく発信する」ことを使命として幅広く活躍するとともに、日本産食材の紹介にも尽力。日本料理の伝統や素材の味を大切にしつつ、現地の人々に美味しく食べてもらえるよう独創的なスタイルで日本料理を提供している。

食専門団体「日本料理アカデミーUK」の副理事長として、英国レストラン業界のトップクラスの実業家や食文化研究者、フードライター、大学関係者とも深いネットワークを持ち、国内外の有名料理人や有識者とのつながりも強い。

世界各国の要人が集まる日本政府による外交イベントをはじめ、世界トップクラスのエリートが学ぶオックスフォード大学やケンブリッジ大学でも日本食・食文化の魅力を発信しているほか、セミナーや勉強会を開催する等、現地外国人シェフの育成にも力を入れている。

加えて、現地の中学校や高校等における日本食育授業の実施等により、現地若年層の日本食の認知拡大や「食育」にも貢献している。

また、日本とヨーロッパをつなぐ国際線（欧州発日本着便）の機内食監修を通して、外国人利用客に向けても日本食文化を発信しており、欧州を中心に、国際的な日本料理の普及と発展に寄与している。



< Daisuke Hayashi >

Country/Region : London, United Kingdom

Age : 44 years old

Current Position : Owner chef of the Japanese restaurant “Roketsu”

Deputy Chairman of Japanese Culinary Academy UK

Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

○Undergoing activities to popularize and develop Japanese cuisine

- Serves as a Japanese cuisine chef in London where gastronomists from all over the world gather, while spreading the appeal of Japanese cuisine and food culture.
- Committed to food education activities such as holding classes on food education at Japanese schools in the local area.
- 2015: Appointed Deputy Chairman of Japanese Culinary Academy UK.
- 2019: Appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador.
- 2021: Opened Japanese cuisine restaurant Roketsu in London.

Daisuke Hayashi undergoes activities in a wide capacity with the mission of spreading Japanese cuisine befittingly in London, where gastronomists from all corners of the world gather, and strives to introduce Japanese indigenous ingredients. Placing importance on the tradition of Japanese cuisine as well as on the authentic taste of the ingredients, he provides Japanese cuisine with a creative flair that ensures the local people find the food delicious.

As Deputy Chairman of Japanese Culinary Academy UK, he possesses a deep-rooted network consisting of the highest class among those in the restaurant business in the UK who are entrepreneurs, researchers of food culture, food writers, and university officials, as well as strong ties with famous chefs and experts both in and out of Japan.

Hayashi speaks about the appeal of Japanese cuisine and food culture at the University of Oxford and the University of Cambridge where top elite individuals from around the world study, and at diplomatic events with dignitaries from countries all over the world. He conducts seminars and study sessions, and works to educate local chefs.

In addition, by offering special classes on Japanese food education at local secondary schools, he contributes to improving recognition of Japanese cuisine and of food education among the younger generations in the UK.

Through supervising in-flight meals for international flights between Japan and Europe (departing Europe for Japan), he also introduces Japanese cuisine to international passengers, contributing to the popularization and development of Japanese cuisine on an international scale largely centered in Europe.



<ロジャー・オルトウーニョ・フラメリック>

国、地域：スペイン・バルセロナ
年齢：48歳
現職：ComerJapones.com
創設者兼ディレクター
ISSé JAPAN
マーケティングディレクター
日本食普及の親善大使

○ スペインと中南米における積極的な日本食普及への貢献

- ・ 日本食紹介サイト ComerJapones.com を創設し、日本食専門家として日本食と日本酒の普及に貢献。
- ・ 様々な在外公館や国際交流基金と協働して日本食や日本酒についての講演、セミナー等を実施。
- ・ 2015年 在バルセロナ日本国総領事館公館長表彰受賞。
- ・ 2016年 日本食普及の親善大使に就任。

20年にわたりスペイン語で日本料理と日本酒の普及に貢献。

デジタルマーケティングとガストロノミーを専門とするパブリシストとして、日本食紹介サイトや当地の日本食レストランの検索エンジンを作成するほか、様々な在外公館や国際交流基金と協働して、日本食専門家として、スペインやコロンビア等の中南米において日本食や日本酒についての講義を行うほか、現地日系企業には日本の美食や利き酒講演を実施。

2012年より、マンガ・バルセロナ国際見本市において、日本料理スペースのワークショップと料理のデモンストレーションを監修。

2015年には在バルセロナ日本国総領事館の公館長表彰を受賞、2016年には日本食普及の親善大使に任命された。

現在は流通企業やレストランに対する日本食と日本酒の普及、複数の大学で教鞭をとり、日本食文化の普及を行うほか、日本酒の辞書の執筆、日本の美食の様々な側面を紹介する全8話のドキュメンタリー映画「Washoku」を脚本家兼プレゼンターとして制作中である。



< Roger Ortuño Flamerich >

Country/Region : Barcelona, Spain

Age : 48 years old

Current Position : Founder and Director, ComerJapones.com

Marketing Director, ISSé JAPAN

Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

○Actively contributing to the spread of Japanese cuisine in Spain and Latin America

- Founded internet site ComerJapones.com featuring Japanese food, and contributes to popularizing Japanese cuisine and sake as a Japanese cuisine specialist.
- Collaborates with Overseas Diplomatic Establishments in various countries and the Japan Foundation to host lectures and seminars on Japanese cuisine and sake.
- 2015: Received the Award from the Japanese Consulate General in Barcelona.
- 2016: Appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador.

Roger Ortuño has been contributing to the popularization of Japanese cuisine and sake in Spanish for twenty years.

As a publicist specializing in digital marketing and gastronomy, he has created a website introducing Japanese cuisine and a search engine for finding local Japanese restaurants overseas. He also collaborates with Overseas Diplomatic Establishments in various countries and the Japan Foundation as a Japanese food specialist to host lectures regarding Japanese cuisine and sake in Spain and Latin American countries such as Columbia, and provides seminars at overseas locations of Japanese companies regarding Japanese gourmet and sake tasting.

Since 2012, he has been supervising the workshops and cooking demonstrations at the Japanese cuisine section of El Manga Barcelona, an international convention.

He received the Award from the Japanese Consulate General in Barcelona in 2015, and was appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador in 2016.

He currently strives to promote Japanese cuisine and sake among distributors and restaurants and gives lectures at several universities, working to popularize Japanese food culture. He is also currently writing for a dictionary on Japanese sake, and as its writer and host, working on a documentary film called “Washoku” which is consist of eight episodes and aims to introduce various aspects that make up Japanese gourmet.



< 綿貫 孝（わたぬき たかし） >

国、地域：タイ・バンコク
年 齢：71歳
現 職：日本料理店「花屋」二代目オーナー
日本食普及の親善大使

○長年にわたる日本食・食文化普及への多大なる貢献

- ・日本の味の提供、新しい日本産食材のタイ市場への紹介・普及拡大、王族や政財界幹部等への日本食の普及に尽力。
- ・1973年 タイに渡り、「花屋」の料理を担当。
- ・1980年頃「花屋」の二代目として料理に加えて経営も担当。
- ・2021年 日本食普及の親善大使に就任。
- ・2022年 「花屋」創業83年目を迎え、三代目の綿貫賀夫氏とともに厨房に立つ。

1973年にタイに渡り、半世紀近くの長きにわたり料理人としてタイにおける日本食・食文化の普及に貢献。二代目として経営する日本料理店「花屋」はタイ日本食レストラン界における老舗中の老舗であり、同店を知らない日本食関係者はいないというほど、知られた存在である。

日本の伝統の味を守りながらも、レストランのメニューに新しい日本産食材を取り入れることにも熱心であり、日本でもまだ出回り始めたばかりの新食材も仕入れ、店頭やSNS上でタイ人の顧客向けに紹介する等、日本産食材の輸出促進や海外普及にも寄与している。

加えて、「花屋」で修業を積み日本料理人として活躍するタイ人シェフも多く、現地シェフの育成という点からも日本食・食文化の普及・伝承に尽力している。

また、「花屋」はタイ王室のパーティーや日本政府とタイ政府の会食等においても料理を提供してきており、日本食をタイの王族や政財界幹部に広めることにも貢献した。



< Takashi Watanuki >

Country/Region : Bangkok, Thailand

Age : 71 years old

Current Position : Second owner of Japanese Restaurant HANAYA
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

○Significantly contributing to popularizing Japanese cuisine and food culture over many years

- Works to offer Japanese tastes, introduces and spreads new ingredients from Japan to the Thai market, and is dedicated to expanding recognition of Japanese cuisine to members of the royal family, corporate executives, and government officials.
- 1973: Relocated to Thailand, started to work as a chef at HANAYA.
- Circa 1980: Charged with managing the restaurant as the second owner in addition to cuisine.
- 2021: Appointed Japanese Cuisine Goodwill Ambassador.
- 2022: Stands alongside third generation Yoshio Watanuki as chef at HANAYA, in its 83rd year since being established.

Takashi Watanuki moved to Thailand in 1973 and has contributed to improving the recognition level of Japanese cuisine and food culture in Thailand as a chef for almost half a century. HANAYA, which he manages as the second owner, is among the top well-established Japanese cuisine restaurants in Thailand. It is so famous there is likely no one in the Japanese food business who has not heard of it.

While preserving the traditional taste of Japan, the restaurant's menu shows passion for incorporating new Japanese ingredients, even adding items that have just started being recognized in Japan. He introduces them to Thai guests in person and on social media, contributing to expanding imports of Japanese native ingredients and to popularizing them overseas.

In addition, there are many Thai chefs who were apprentices at HANAYA and are active as Japanese cuisine chefs, making the restaurant an establishment that strives to convey and hand down Japanese cuisine and food culture to the next generation.

HANAYA also caters to functions by the Thai royal family as well as to dinners and other affairs of the Japanese and Thai governments, contributing to the spread of Japanese cuisine to members of the Thai royal family as well as corporate executives and government officials.

日本食海外普及功労者スピーチ動画の制作

■受賞スピーチ動画

来場ができなかった日本食海外普及功労者の綿貫氏にはビデオメッセージを作成頂き、総会会場で上映をした。

テロップを挿入し、会場の皆様にも分かりやすくご覧いただけるよう、投影した。

【綿貫 孝様】



輸出に取り組む優良事業者 情報

■農林水産大臣賞

2022 農林水産大臣賞

アグベル株式会社
(山梨県山梨市)

・シャインマスカット
・ピオーネ
・桃

・香港
・シンガポール
・タイ
・台湾 他

若手が起点、民間選果場からの輸出で成功！

取り組み内容

- 2017年に家業のぶどう農家を承継、輸出は2019年から開始。日本の果樹生産にイノベーションを起こすため2020年に法人を設立した。2017年から5年で生産規模を10倍に拡大している。社員平均年齢27歳。半数以上が県外出身者。
- 自社選果場を運営。近隣農家から直接集荷し、全量買い取り。各農家は選果、梱包の時間が省け生産に集中できる。
- 市場を通さずに中間コストを削減し、輸出先へのリードタイムを短縮している。
- 将来に向けて輸出産地の中核となる若手人材を育成し、独立を支援している。

▲シャインマスカット ▲生産者 農園 ▲生産者 農園での作業 ▲選果場 ▲輸出梱包

2022 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催：公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

2022 農林水産大臣賞

丸善製茶株式会社
(静岡県静岡市)

・抹茶(碾茶)
・煎茶(荒茶)

・タイ
・モロッコ
・台湾 他

茶の集積地モロッコを活用し、日本茶を世界に届ける！

取り組み内容

- 丸善製茶・国内包装機械商社ナサ・モロッコの茶加工大手との3社合弁企業「Maruzen Tea Morocco」を2018年に設立。2019年にモロッコの営業許可を受け、日本から荒茶・碾茶を届け、最終加工・袋詰め・缶詰めを現地で行い、世界へお茶を届け始める。
- 2000年に有機JAS認証、2019年にエコサート認証、2022年にISO22000を取得し、安心・安全なお茶を海外に届ける体制を整えた。
- 海外輸出のお茶を扱うためには、EU残留農薬基準を満たす必要があり、基準を満たした茶葉を農家より安定的に購入できる体制づくりを行うべく、静岡県内の希望する農家へGFPからの指導を実施。

▲種類ごとに包装されたお茶 ▲火入れ加工設備 ▲レセプションスペース ▲施設内に備えた和室

2022 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催：公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

■輸出・国際局長賞

2022 輸出・国際局長賞

梅乃宿酒造株式会社
(奈良県葛城市)

・リキュール
・日本酒
・ジン

・中国
・台湾
・アメリカ 他

一国一代理店戦略による梅乃宿ブランド構築

取り組み内容

- 奈良県の梅乃宿酒造から、国内産の産物にこだわった仕入れを行い、リキュールを製造。果物のお酒は海外ではなじみやすく、認知が高い。農家においては、活用していない山が活用できた、設備投資ができていいる等、声が聴かれる。
- 輸出先国の状況から見極め、展開先決定。具体的な取扱い店舗と販売数を目標に掲げ、目標達成が可能な代理店を選定し、輸出先国へ展開。価格競争とならないよう、一国一代理店制とし、ブランド価値を守る。
- 2018年より日本国内各空港免税店へ展開。試飲宣伝を積極的に行い、海外の旅行者の印象に残し、宣伝効果を高めた。

▲海外専用商品 ▲台湾での展示会 ▲台湾販売店の様子 ▲関西国際空港試飲宣伝販売の様子

2022 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催：公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

2022 輸出・国際局長賞

株式会社 千里
(東京都荒川区)

・生うに
・マグロ
・鮮魚
・青果

・香港
・シンガポール
・マレーシア 他

海外顧客へのきめ細かい情報提供・誠実対応

取り組み内容

- 市場内での人脈を築き上げ、参入が難しいとされる豊洲市場の生うにの競りに参加する権利を獲得、海外顧客のニーズに合わせた商品を必ず調達している。
- 関わる人全員に「誠実」をモットーに、正直な商いを信念とする。商品詳細状況を現地顧客に直接伝え、納得いただいた上で販売、問い合わせにも24時間対応し、誠意を尽くし回答、信頼を築き上げる。
- 現地店舗毎に仕付けた梱包や、運搬等、現地のニーズに合わせた納品形態に対応。現地販売先の競合の販売価格情報を収集し、販売先が扱いやすい価格を提案している。

▲買い付けたうに ▲ウニ発送用梱包 ▲取扱鮮魚 ▲出荷の一部 ▲保冷トラックへ積載後、空港へ

2022 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催：公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

2022 輸出・国際局長賞

津田宇水産株式会社
(兵庫県たつの市)

・冷凍殻付き牡蠣
・冷凍ハーブシェール
・冷凍牡蠣むき身

・シンガポール
・台湾
・ベトナム
・香港 他

漁師が世界に！美味しい牡蠣を届ける仕組み構築

取り組み内容

- 海外レストランは生食牡蠣の廃棄ロスや入荷調整に苦労。美味しい冷凍牡蠣を提供し問題解決を行うことに方向性を定め、取組んだ。解決策としてスーパージェット式トンネルフリーザーを導入し、高品質の冷凍牡蠣を提案。レストランの課題解決とともに、冷凍牡蠣の美味しさを地道に伝え続け、「室津漁港の牡蠣」ブランドを確立し、商標登録も行った。また、室津漁港内での買付けにより、地元のやる気を生み出した。
- コロナ禍、果ては必要向け小売へ販路拡大。スーパーやネット販売者経由で消費者に届ける小分けのパッケージでの納入を開始。

▲室津漁港牡蠣の水揚げ ▲トンネルフリーザーと冷凍業務の様子 ▲当社でコンテナに搬入後、神戸港へ輸送 ▲室津オイスター

2022 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催：公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

2022 輸出・国際局長賞

北海道はまなす食品株式会社
(北海道北広島市)

・納豆
・珍味
・菓子

・中国
・香港
・アメリカ 他

製造業者が世界と交渉し、直接輸出！2017年度比2,722%

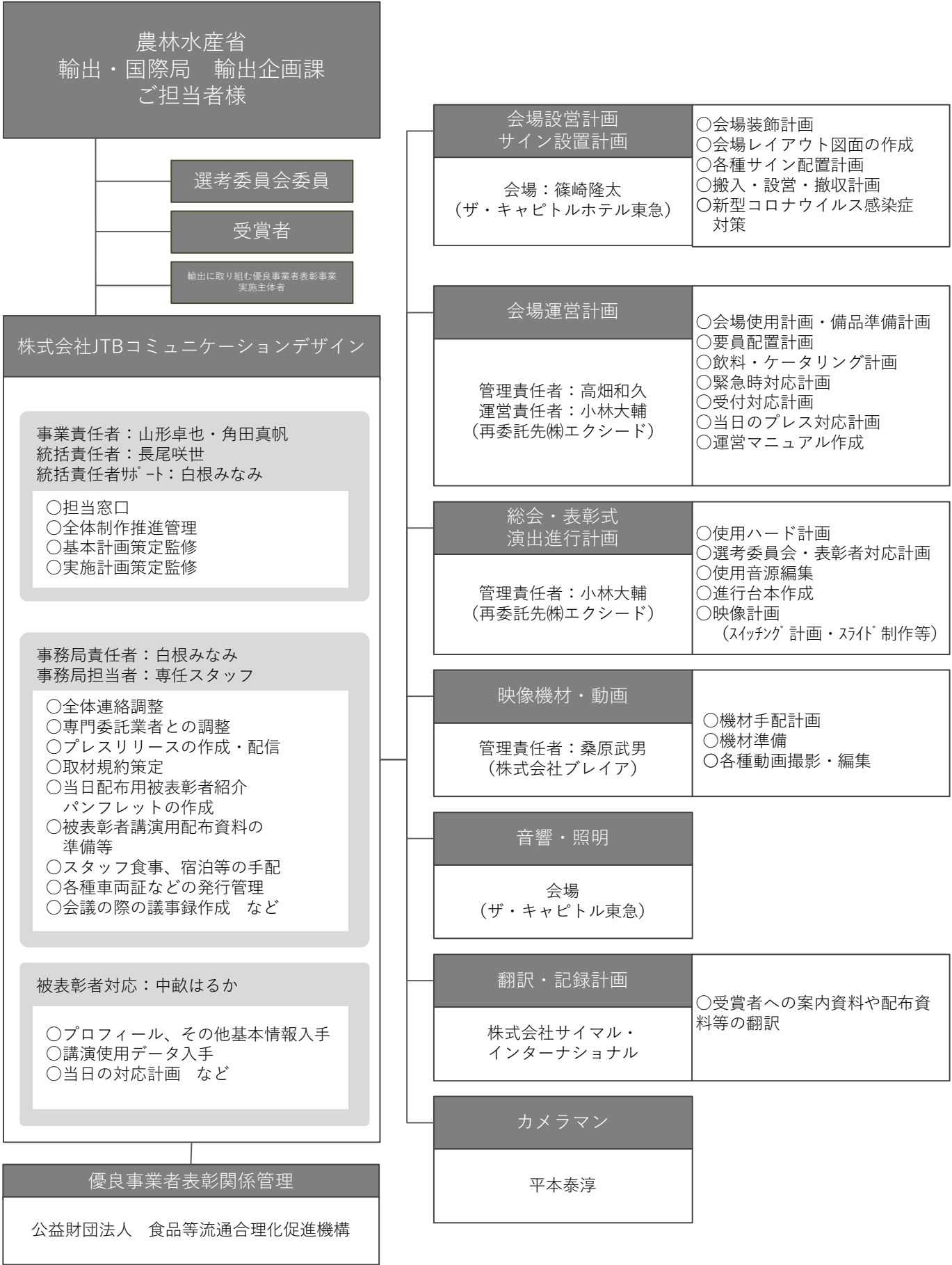
取り組み内容

- 製造業者でありながら、独学で輸出を学び、直接輸出を行い、交渉力をつけることが強みとなり、取引国が広がった。2021年度の輸出額は、輸出開始の2017年度比2,722%の伸び率となる。事業拡大が確かしている雇用拡大につながり、地域社会への貢献となっている。
- 2014年北海道HACCP認証取得。2018年有機JAS認証取得。輸出用納豆は、製造後すぐに冷凍。安心・安全に配慮している。自社設備と外部倉庫の活用で5コンテナ/月の出荷が可能である。
- 日本食や健康ブームから海外現地日本人以外に納豆が普及し始めている。更なる普及を目指し、納豆の健康に関する情報発信や、自販販に赴く等、納豆文化を現地の消費者へ伝える。

▲主な輸出用冷凍納豆 ▲中国では個数が好まれ4個パックの商品を用意した ▲中国の現地商社登録より、日本の商品であることを明示するため、日本語表記の包装材を使用し、中国語ラベルを貼付 一般的にはコンテナで冷凍状態にするには冷気を逃す空間を必要とするが、既に冷凍した納豆を積み込むことから、空間を必要とせず、積載効率を高めている。

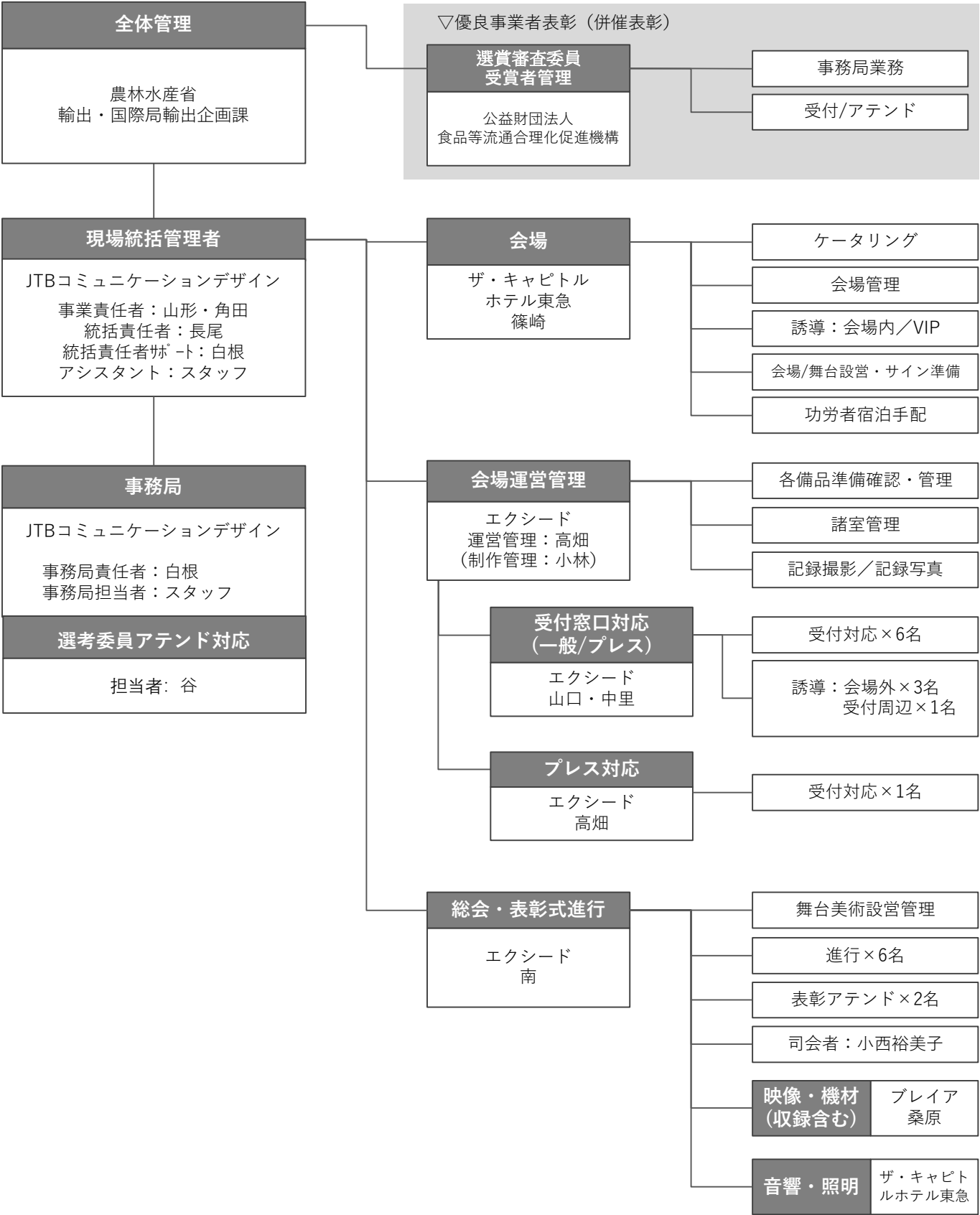
2022 輸出に取り組む優良事業者表彰 / 主催：公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

準備業務体制



運営組織図

※敬称略

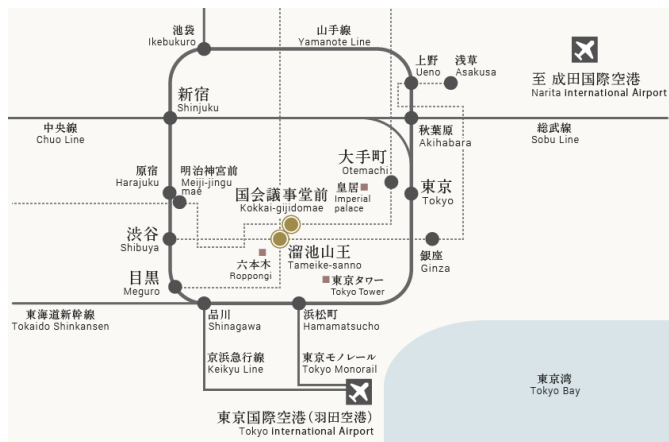


会場アクセス

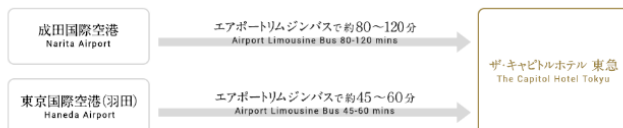
ザ・キャピトルホテル東急

住所：〒100-0014 東京都千代田区永田町2-10-3 / TEL.03-3503-0109 (代表)

URL：<https://www.tokyuhotels.co.jp/capitol-h/>



飛行機をご利用の方



- 成田空港からリムジンバスで約80～120分 (標準所要時間)
- 羽田空港からリムジンバスで約45～60分

お車でお越しの方



- 東京駅から車で約10分
- T-CATから車で約20分
- 最寄りのインターチェンジ：首都高速<霞ヶ関ランプ>から約3分

【電車でお越しの場合】

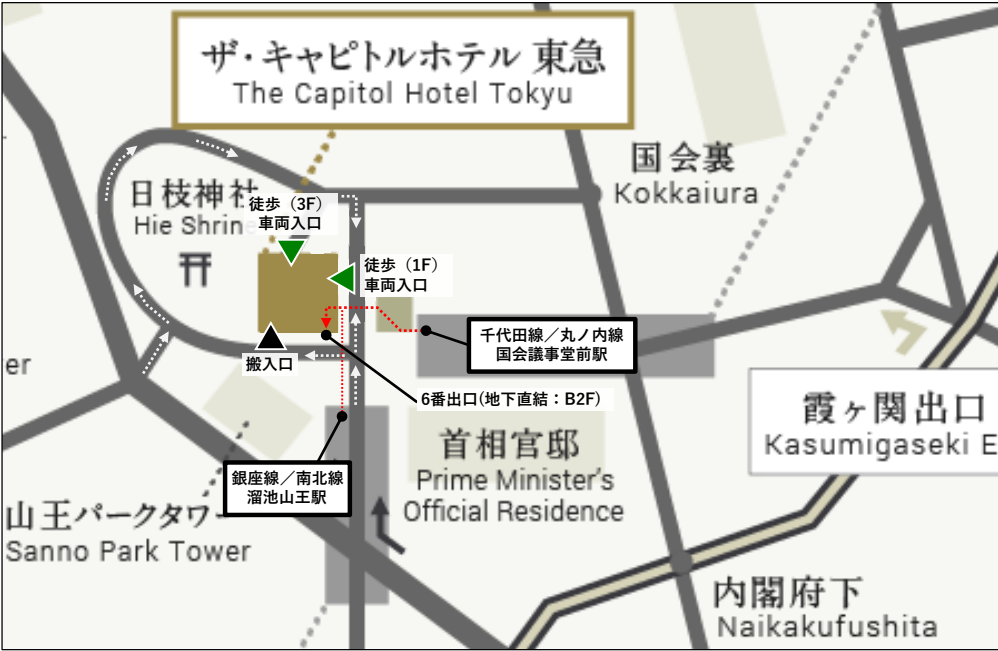
- 地下鉄千代田線 (C07) 国会議事堂前駅 6番出口 地下直結
- 地下鉄丸ノ内線 (M14) 国会議事堂前駅 千代田線ホーム経由 (435m) 6番出口 地下直結
- 地下鉄南北線 (N06) 溜池山王駅 6番出口 地下直結
- 地下鉄銀座線 (G06) 溜池山王駅 南北線ホーム経由 (220m) 6番出口 地下直結

【お車でお越しの場合】

- 東京駅から車で約10分
- OT-CATから車で約20分
- 最寄りのインターチェンジ：首都高速<霞ヶ関ランプ>から約3分
- 成田空港からリムジンバスで約80～120分 (標準所要時間)
- 羽田空港からリムジンバスで約45～60分

会場全体図

■来場入口／駐車場情報



○地下駐車場 (B2F/B3F)
※左図、車両入口より利用可

台数 150台
車種 普通車
高さ制限 2.1m
※搬入口: 3.0m
営業時間 24時間 (入出庫可)
駐車料金 [8:00~24:00]
30分毎に400円
[00:00~8:00]
30分毎に200円

※本催事参加者へは
クローкъにてお持ちの駐車券を
無料になるよう機械処理を
行います。
(駐車券は3h迄駐車可能)

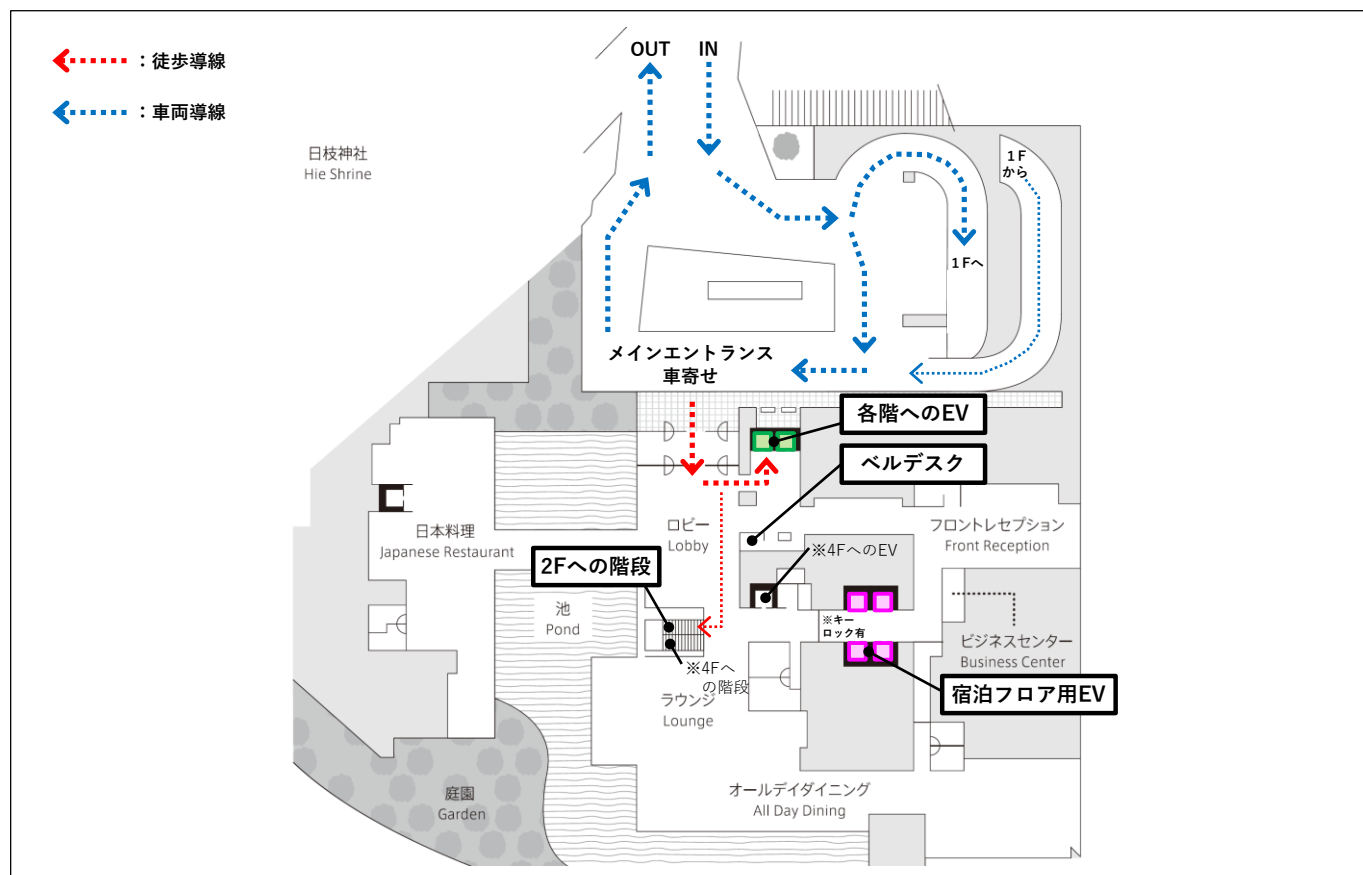
■フロアマップ

フロア	施設案内	備考
27~29F	客室 ・ザ・キャピトルスイート ・エグゼクティブスイート ・クラブフロア ライブラリーラウンジ	※【功労者】宿泊施設 (喫煙は18Fのみ)
18~26F	客室 ・デラックス ・プレミア	
14~15F	・フィットネスクラブ ・スパ&バーバー (Carju Rajah TIADO)	
5F	客室 ・ガーデンスイート ・山王スイート	
4F	・ザ・キャピトルバー	
3F	エントランス、ロビー ・フロントレセプション ・日本料理「水簾」 ・オールデイダイニング「ORIGAMI」 ・ラウンジ「ORIGAMI」 ・ビジネスセンター	※来場者入口 (車両／徒歩)
2F	・中国料理「星ヶ岡」 ・小宴会場「藤・桜・橘」 ・写真室 ・美容着付室 宴会サロン	※控室利用
1F	エントランス (宴会) ・大宴会場「鳳凰」 ・中宴会場「桐」	※来場者入口 (車両／徒歩) / VIP車両留置き ※総会・表彰式利用 ※控室利用
B2F	エントランス ・地下鉄駅連絡口 (溜池山王駅・国会議事堂前駅) ・ベストリーブティック「ORIGAMI」 ・ゴトウフローリストザ・キャピトル東急店	※来場者入口 (電車から地下直結)
B3F	駐車場	

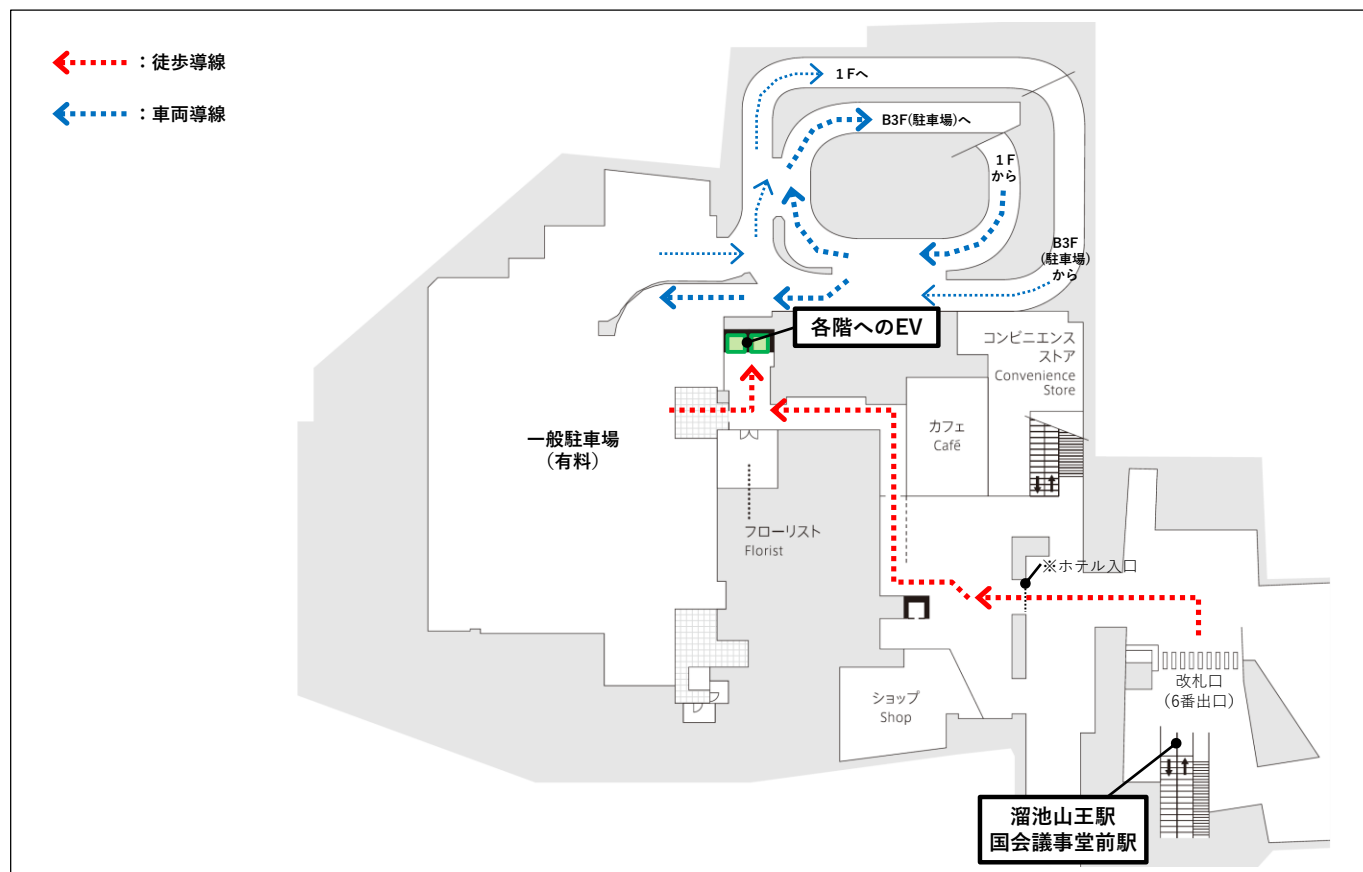
※来場入口(徒歩／電車直結)は、
“3F、1F、B2F”の3か所
※車寄せは“3F、1F”の2か所

会場全体図

■3F

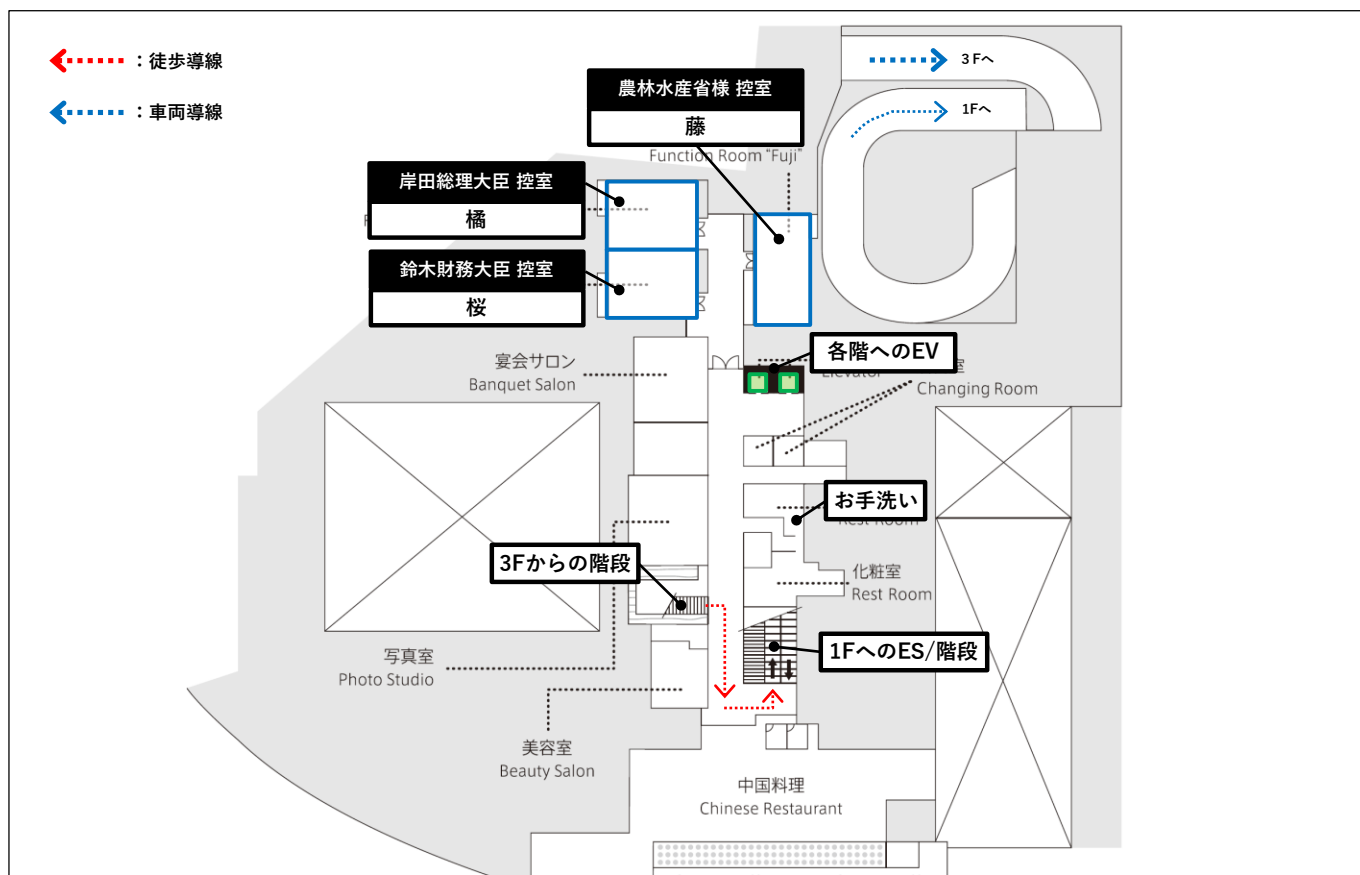


■B2F

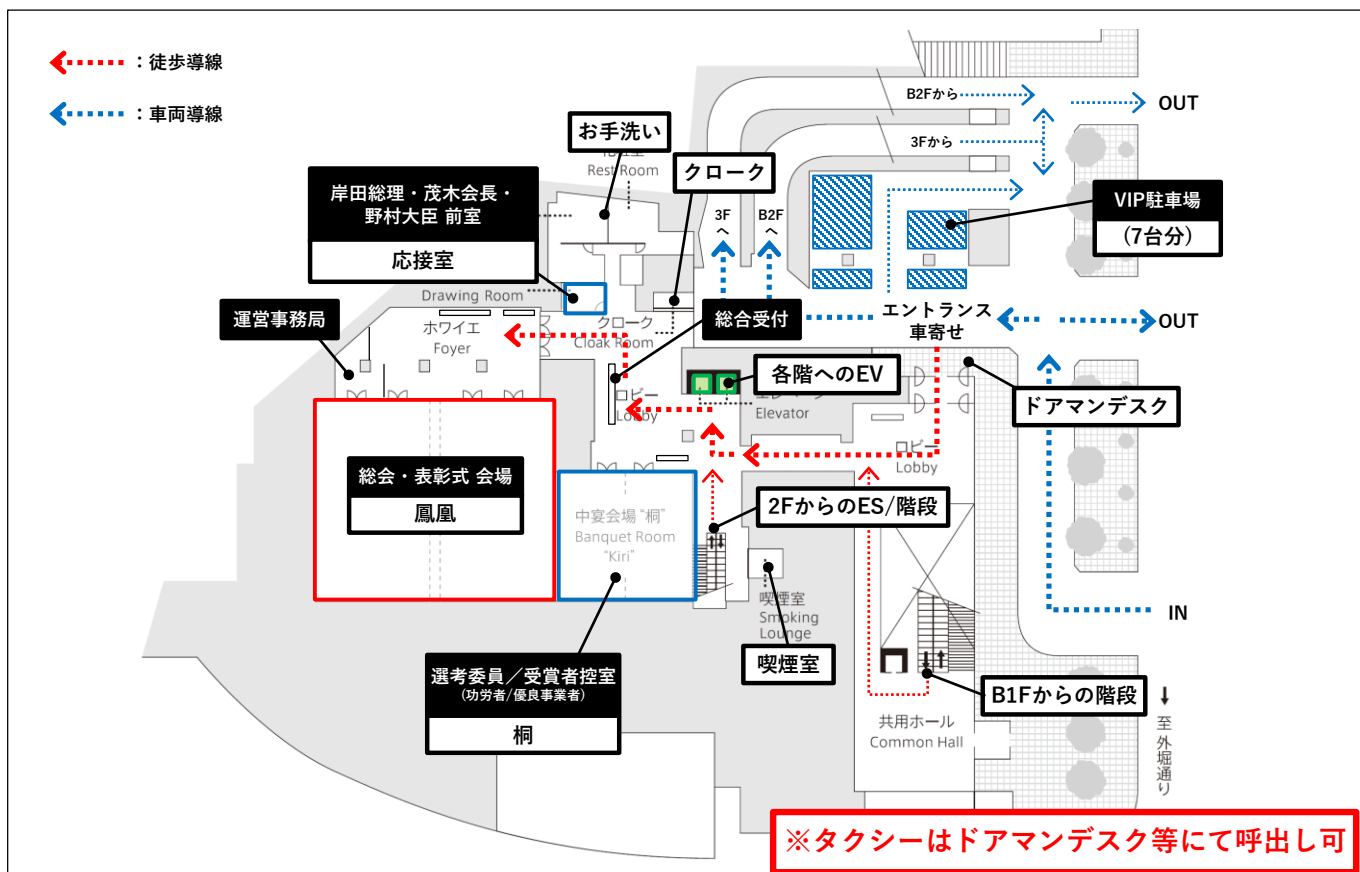


会場全体図

■2F



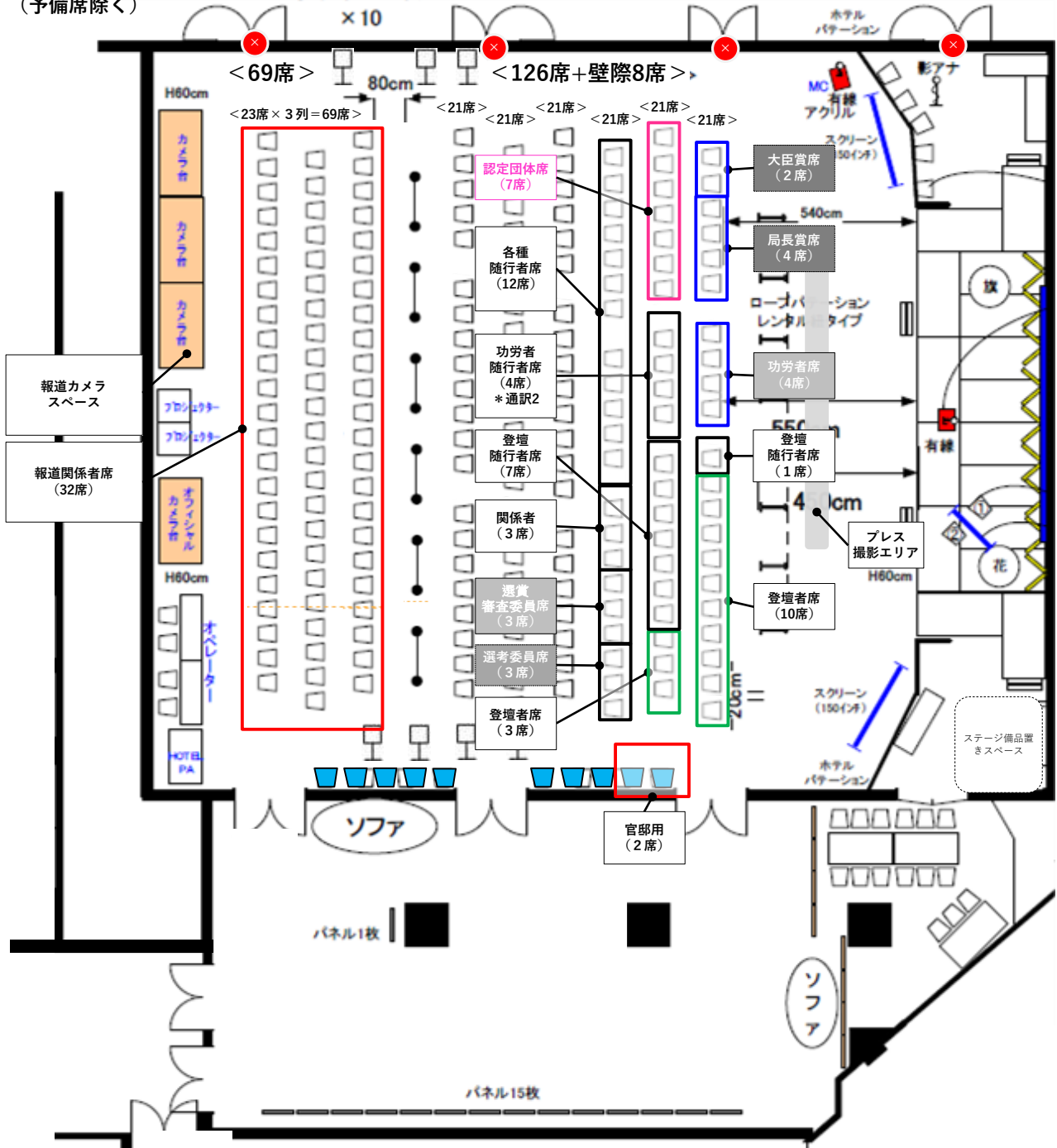
■1F



会場レイアウト

■1F 大宴会場「鳳凰」

※参加者126席 面積 : 540㎡
※報道 69席 天井高: 5.5m
※全席指定席
(予備席除く)



：功労者表彰関係者

：優良事業者表彰関係者

：新規認定団体授与関係者

※一部、重複関係者有

▽日本食海外普及功労者 関係者	▽登壇関係者【VIP関係】	▽来場者／その他
・功労者席 : 4席 ・通訳席 : 2席 ・選考委員席 : 3席	・登壇者席 (VIP) : 13席 ・登壇随行者席 : 8席 ・登壇関係者予備席 : 6席 (壁際)	・参加者席 : 63席 ・報道関係者席 : 69席 ・予備席 : 10席 (2席官邸) ・空き席 : 00席
▽優良事業者表彰 関係者	▽新規認定団体授与 関係者	
・農林水産大臣賞席 : 2席 ・食料産業局長賞席 : 4席 ・選考審査委員席 : 3席 ・調査員席 : 2席	・新規認定団体席 : 7席	

■1F 大宴会場「鳳凰」（総席数126席）

下手	ステージ	上手
----	------	----

1列目

アグベル株式会社様	丸善製茶株式会社様	梅乃宿酒造株式会社様	株式会社千里様	津田宇水産株式会社様	北海道はまなす食品株式会社様	テルマ・佑佳・清水・白石様	パウロ・モライス様	ロジャー・オルトゥーニョ・フラメリツク様	林 大介様	岸田内閣総理大臣	茂木全国協議会会長	野村農林水産大臣	鈴木財務大臣		小川農林水産審議官	村上食流機構会長	水野輸出・国際局長	山口輸出促進審議官
-----------	-----------	------------	---------	------------	----------------	---------------	-----------	----------------------	-------	----------	-----------	----------	--------	--	-----------	----------	-----------	-----------

2列目

全日本菓子輸出促進協議会様	日本木材輸出振興協会様	日本真珠振興会様	日本酒造組合中央会様	全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会様	全国花き輸出拡大協議会様	日本青果物輸出促進協議会様	功労者通訳	功労者通訳	功労者随行者	功労者随行者	総理秘書官席	農林水産大臣秘書官席	農林水産大臣警護席	財務大臣秘書官席	財務大臣警護席	安楽岡審議官	道野国際食料情報特別分析官	J N T O 中山理事	J F O O D O 北川執行役	J E T R O 仙台理事
---------------	-------------	----------	------------	----------------------	--------------	---------------	-------	-------	--------	--------	--------	------------	-----------	----------	---------	--------	---------------	--------------	-------------------	----------------

3列目

認定団体随行者	認定団体随行者	認定団体随行者	認定団体随行者	認定団体随行者	認定団体随行者	認定団体随行者	優良事業者随行者	優良事業者随行者	優良事業者随行者	功労者随行者	功労者随行者	佐南谷英龍 食流機構専務理事	伊藤綾香委員	千葉真知子委員	下渡敏治委員	服部幸應委員	村松真貴子委員	坂井紳一郎委員	名取雅彦委員	宮田理恵委員
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	----------	----------	----------	--------	--------	----------------	--------	---------	--------	--------	---------	---------	--------	--------

4列目

																			平野修 調査員	諸葉子 調査員
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	---------	---------

5列目

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6列目

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

7列目

報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

8列目

報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

9列目

報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道	報道
----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----

出入口

同行者・随行者・関係者（白）

MEMBER（緑）

プレス（黄）

令和4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・食文化の功労者等表彰)

協議会総会 出席者リスト

項目	人数
出席者数	101名
プレス数	19社29名

出席者リスト1

■登壇関係者

	所属・役職	氏名
登壇関係者	内閣総理大臣	岸田 文雄
	農林水産大臣	野村 哲郎
	財務大臣	鈴木 俊一
	農林水産物等輸出促進全国協議会会長	茂木 友三郎
	公益財団法人食品等流通合理化促進機構 会長	村上 秀徳
	農林水産省 輸出・国際局長	水野 政義
	農林水産省 農林水産審議官	小川 良介

《7名》

■日本食海外普及功労者関係者

	所属/部署名	役職	氏名
被表彰者	日本食レストラン「藍染」	オーナー兼シェフ	テルマ・佑佳・清水・白石
	レストラン「KANAZAWA」	オーナーシェフ	パウロ・モライス
	①「露結」 ②日本料理アカデミーUK	①オーナーシェフ ②副理事長	林 大介
	①ComerJapones.com ②ISSé JAPAN	①創設者兼ディレクター ②マーケティングディレクター	ロジャー・オルトゥーニョ・フラメリック
随行者	ロジャー・オルトゥーニョ・フラメリック氏随行		4名

《8名》

■日本食海外普及功労者選考委員

	所属/部署名	役職	氏名
選考委員	日本大学	名誉教授	下渡 敏治 *
	学校法人服部学園服部栄養専門学校	理事長・校長	服部 幸應
	-	食生活・教育ジャーナリスト	村松 真貴子

《3名》 *選賞審査員と兼務

■農林水産省内関係者

	所属・役職	氏名
農林水産省	輸出促進審議官	山口 靖
	審議官	安楽岡 武
	国際食料情報特別分析官	道野 英司

《3名》

出席者リスト2

■輸出に取り組む優良事業者

	団体名	人数
農林水産大臣賞	アグベル株式会社	2
	丸善製茶株式会社	1
輸出・国際局長賞	梅乃宿酒造株式会社	1
	株式会社 千里	2
	津田宇水産株式会社	1
	北海道はまなす食品株式会社	2

《9名》

■選賞審査委員

	所属/部署名	役職	氏名
選賞審査委員	日本大学	名誉教授	下渡 敏治 *
	Aglien	代表	坂井 紳一郎
	株式会社マインズ・アイ	代表取締役	名取 雅彦
	カテナ 株式会社	代表取締役社長	宮田 理恵

《3名》*選考委員会と兼務1名

■調査員

	人数
調査員	2

《2名》

■公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

	人数
事務局（スタッフ）	4

《4名》

■日本食普及の親善大使 選考委員

	所属/部署名	役職	氏名
選賞審査委員	名古屋大学	環境医学研究所 講師 高等研究院 講師	伊藤 綾香
	-	料理研究家	千葉 真知子

《2名》

■認定農林水産物・食品輸出促進団体

	団体名	人数
認定農林水産物・食品 輸出促進団体	（一社）全日本菓子輸出促進協議会	2
	（一社）日本木材輸出振興協会	2
	（一社）日本真珠振興会	3
	日本酒造組合中央会	2
	（一社） 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会	2
	（一社）全国花き輸出拡大協議会	2
	（一社）日本青果物輸出促進協議会	1

《14名》

出席者リスト3

■協議会出席者

分野	団体名等	人数
品目別輸出団体	水産物・水産加工品輸出拡大協議会	1
	日本畜産物輸出促進協議会	1
農業関係	全国農業協同組合中央会	1
	全国農業協同組合連合会	1
	公益社団法人日本農業法人協会	1
	公益財団法人中央果実協会	1
	日本園芸農業協同組合連合会	1
	公益社団法人日本茶業中央会	1
	日本農産物輸出組合	1
林業関係	一般社団法人日本林業協会	1
	一般財団法人日本木材総合情報センター	1
水産業関係	一般社団法人大日本水産会	1
	全国漁業協同組合連合会	1
	北海道漁業協同組合連合会	1
	日本水産缶詰輸出水産業組合	1
	日本鮪缶詰輸出水産業組合	1
食品産業関係	一般財団法人食品産業センター	1
	日本食肉輸出入協会	1
流通関係	酒類業中央団体連絡協議会	1
	一般社団法人国際フレイトフォワードーズ協会	1
	一般社団法人航空貨物運送協会	1
	一般社団法人日本百貨店協会	1
知的財産権関係	日本弁理士会	1
	一般社団法人日本食品・バイオ知的財産権センター	1
経済界	一般社団法人日本経済団体連合会	1
	一般社団法人日本電機工業会	1
その他	独立行政法人農畜産業振興機構	1
	株式会社日本貿易保険	1

出席者リスト4

■協議会出席者

分野	団体名等	人数
その他	株式会社日本政策金融公庫	1
	一般社団法人日本能率協会	1
	農林中央金庫	1
	一般社団法人日本食農連携機構	1
省庁	内閣府	1
	外務省	1
	国税庁	1
	厚生労働省	1
	経済産業省	2
	国土交通省	1
会員以外	日本はたて貝輸出振興協会（北海道漁業協同組合連合会）	1
	一般社団法人全日本錦鯉振興会	2
	日本養殖魚類輸出推進協会	1
その他	日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）	1
	独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）	1
観光関係	独立行政法人国際観光振興機構（JNTO）	1

《46名》

プレスリスト

■プレス

No.	社名	人数
1	伊勢新聞社	1
2	みなと山口合同新聞社	1
3	日本食糧新聞社	1
4	酪農経済通信社	2
5	日本農業新聞	1
6	株式会社国際農業社	1
7	NHK	4
8	日本農民新聞社	2
9	日刊水産経済新聞	3
10	朝日新聞社	2
11	共同通信社	3
12	NHKグローバルメディアサービス	1
13	毎日新聞社	1
14	朝日新聞社	1
15	農業共済新聞	1
16	日刊食料新聞	1
17	読売新聞	1
18	日本経済新聞	1
19	ニッポン放送	1

《29名》

令和4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・食文化の功労者等表彰)

協議会総会 記録写真

【農林水産物等輸出促進全国協議会 茂木 友三郎会長】



【野村 哲郎農林水産大臣】



【鈴木 俊一財務大臣】



【認定農林水産物・食品輸出促進団体への認定証授与 ステージ風景】



【受賞風景・（一社）全日本菓子輸出促進協議会】



【受賞風景・（一社）日本木材輸出振興協会】



【受賞風景・（一社）日本真珠振興会】



【受賞風景・（一社）全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会】



記録写真

【受賞風景・（一社）全国花き輸出拡大協議会】



【受賞風景・（一社）日本青果物輸出促進協議会】



【受賞風景・日本酒造組合中央会】



【スピーチ風景・（一社）全日本菓子輸出促進協議会】



【スピーチ風景・（一社）日本木材輸出振興協会】



記録写真

【スピーチ風景・（一社）日本真珠振興会】



【スピーチ風景・日本酒造組合中央会】



【スピーチ風景・（一社）全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会】



【スピーチ風景・（一社）全国花き輸出拡大協議会】



【スピーチ風景・（一社）日本青果物輸出促進協議会】



記録写真

【輸出に取り組む優良事業者 農林水産大臣賞／日本食海外普及功労者表彰 ステージ風景】



【受賞風景・アグベル株式会社】



【受賞風景・丸善製茶株式会社】



【受賞風景・テルマ・佑佳・清水・白石氏】



【受賞風景・パウロ・モライス氏】



【受賞風景・林 大介氏】



【受賞風景・ロジャー・オルトゥーニョ・フラメリック氏】



【スピーチ風景・アグベル株式会社】



【スピーチ風景・丸善製茶株式会社】



【スピーチ風景・テルマ・佑佳・清水・白石氏】



【スピーチ風景・パウロ・モライス氏】



【スピーチ風景・林 大介氏】



【スピーチ風景・ロジャー・オルトゥーニョ・フラメリック氏】



【ビデオメッセージ・綿貫 孝氏】



【岸田 文雄内閣総理大臣挨拶】



【記念撮影】



小川
審議官

宮田委員

名取委員

坂井委員

村松委員

服部委員

下渡委員

水野
局長

北海道
はまなす

津田宇
水産

全日本
菓子

日本木材

日本真珠

日本酒造

全日本
コメ

全国花き

日本
青果物

千里

梅乃宿

オル
トゥー
ニョ様

モライス
様

アグベル

村上会長

野村
農水大臣

岸田
総理大臣

茂木会長

鈴木
財務大臣

丸善製茶

白石様

林様

記録写真

【農林水産物・食品の輸出とインバウンド観光の促進に関する覚書の紹介・ステージ風景】



【スピーチ風景・独立行政法人日本貿易振興機構 仙台理事】



【スピーチ風景・日本食品海外プロモーションセンター 北川執行役】



【スピーチ風景・独立行政法人国際観光振興機構 中山理事】



【輸出に取り組む優良事業者 輸出・国際局長賞 ステージ風景】



【受賞風景・梅乃宿酒造株式会社】



【受賞風景・株式会社 千里】



【受賞風景・津田宇水産株式会社】



【受賞風景・北海道はまなす食品株式会社】



【総会会場】



【総会会場 場内風景】



【総会会場 場内風景】



【総会会場 場内風景】



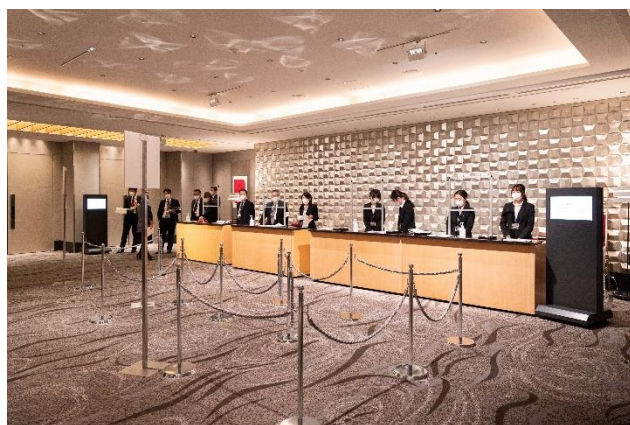
【総会会場 場内風景】



【受付】



【受付】



【総会会場 展示】



【総会会場 展示】



令和4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・食文化の功労者等表彰)

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】

農林水産物等輸出促進全国協議会会長を仰せつかっております、キッコーマン株式会社取締役名誉会長の茂木友三郎でございます。皆様、大変お忙しい中、御出席をいただきまして、誠にありがとうございます。総会の開催に当たり、一言御挨拶申し上げます。

本日は、野村農林水産大臣、鈴木財務大臣に御臨席をいただき、また、後ほど、岸田総理大臣にもお越しいただけるとのことであり、お礼申し上げたいと思います。

はじめに、「日本食海外普及功労者」として表彰される5人の皆様方、並びに「輸出に取り組む優良事業者」として表彰される6事業者の皆様方に対して、心からお祝いを申し上げます。

また、今回の総会では、「改正農林水産物・食品輸出促進法」に基づき認定された「農林水産物・食品輸出促進団体」への、認定証の授与も行いますが、業界の輸出を牽引する組織としての新たな活躍を期待します。

一昨年から続く新型コロナウイルスの世界的な感染拡大は、人々の生活に大きな困難をもたらし、とりわけ我々のような食に携わる人間は厳しい環境に置かれてきましたが、逆境の中でも、国内外の関係者のたゆまぬ努力により、海外の日本食レストランが着実に増加するなど、日本食・食文化は海外へ拡大し続け、定着が進んでいます。

これに呼応するように、農林水産物・食品の輸出についても、本年1月から10月までの間で1兆1,218億円と、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した2007年の輸出額は約5,000億円であり、本年は10月の時点で2倍以上の金額となっております。

この好調な輸出の流れを更に拡大するためにも、本日、認定証を授与される輸出促進団体の皆様も含めて、官民を挙げたオールジャパンでの取組を進めていきたいと考えております。引き続き皆様方のご協力をたまわれますようお願い申し上げます。

結びに、協議会会員各位と、こちらに御列席されている皆様方の益々の御活躍を期待申し上げまして、私の挨拶とさせていただきます。

協議会総会 議事録2

【野村哲郎農林水産大臣のご挨拶】

「農林水産物等輸出促進全国協議会総会」の開催に当たり、一言御挨拶を申し上げます。

はじめに、「輸出に取り組む優良事業者」として表彰される6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、長年にわたり、輸出拡大にとって重要な役割を果たして来られました。農林水産物・食品の年間輸出額は、本年1月から10月までの実績の時点で昨年よりも1か月早く1兆円を達成し、10月単月の実績1,251億円も1か月の記録として過去最高となっております。

また、本年10月には「改正農林水産物・食品輸出促進法」が施行され、輸出重点品目ごとに、オールジャパンで輸出に取り組む「農林水産物・食品輸出促進団体」を認定する制度が開始いたしました。これまでに、15品目、7団体を認定しており、この後、本総会において、認定を受けた団体への認定証授与を行います。

今後も、輸出拡大に向けた施策をさらに強力に推進し、政府として、関係者の皆様の活動をしっかりと後押ししてまいります。引き続き、官民一体となった輸出促進の取組が着実に推進されるよう、御協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

結びに、茂木会長をはじめ、本日御臨席の皆様の御健勝と更なる御活躍を祈念いたしまして、私の挨拶といたします。

協議会総会 議事録3

【鈴木俊一財務大臣のご挨拶】

「農林水産物等輸出促進全国協議会総会」の開催に当たり、お酒を所管しております財務省・国税庁を代表して、一言御挨拶を申し上げます。

はじめに、茂木会長をはじめ、本日御臨席の皆様に対しまして、海外における日本の農林水産物などの普及や市場開拓を、長年にわたり取り組んでこられたことに心から敬意を表します。

政府の輸出目標の達成に向けて、お酒は重要な品目の一つであると認識しております。日本産酒類の輸出額は昨年初めて1,000億円を超え、今年に入っても、10月の時点で既に昨年の輸出額を超えるなど好調に推移しております。これも、本日御臨席の皆様、農林水産省をはじめとする関係省庁、地方自治体の皆様の御尽力・御協力の賜物であり、深く感謝申し上げます。

さて、財務省では、先日、日本酒及び焼酎の輸出促進団体として「日本酒造組合中央会」を認定し、本日も足労いただきました。財務省・国税庁としては、引き続き、「日本酒造組合中央会」をはじめ、酒類関係者の皆様と一丸となって、日本産酒類の輸出拡大に努めてまいります。

結びに、本日御臨席の皆様の益々の御健勝を祈念して、私の挨拶といたします。

協議会総会 議事録4

【岸田文雄内閣総理大臣のご挨拶】

「農林水産物等輸出促進全国協議会総会」に当たりまして、一言御挨拶を申し上げます。

はじめに、本日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普及や市場開拓に取り組んでこられたことに心から敬意を表します。

皆様の御尽力により、本年の農林水産物・食品の輸出額は、昨年より1か月早く1兆円を突破し、10年連続で過去最高を更新しております。

今後も、インバウンド消費との相乗的な拡大が期待されます。私自身、9月の米国訪問の機会に、歴史と伝統あるニューヨーク・カーネギーホールでの日本食イベントに出席し、日本食の奥深さと多様性をアピールした際にも、高品質の日本食品を求める声が寄せられておりました。

この期待に応え、農林水産物・食品の輸出を拡大していくことは、経済構造の強靱化を図る上でも、極めて重要です。本日認定証を授与された「農林水産物・食品輸出促進団体」の皆様には、その中核として、オールジャパンでの輸出を牽引していただくことを期待しています。

岸田内閣においては、令和4年度第2次補正予算の成立を受け、2025年2兆円目標の前倒し達成に向けて、生産から流通・販売まで一気通貫で産地サポートや、現地での海外需要の把握、そして商流構築への支援などを本格的に実行してまいります。

今後とも、本日出席の野村農林水産大臣、鈴木財務大臣を始め政府一丸となって、関係の皆様方と共に取り組んでまいります。

結びに、茂木会長を始め、本日御臨席の皆様の益々の御健勝をお祈り申し上げて、御挨拶とさせていただきます。

協議会総会 議事録5

【スピーチ：一般社団法人全日本菓子輸出促進協議会（認定農林水産物・食品輸出促進団体）】

この度、私共（一社）全日本菓子輸出促進協議会を「農林水産物・食品輸出促進団体」に認定して頂き誠にありがとうございます。

今後は、海外市場の調査研究と積極的な海外展示会への参加による販路開拓の促進、そして時流に即した原材料規制等の勉強会を通じての情報共有等、現状やっておりますことを更に発展させ、まずは2025年までの農林水産物・食品の輸出額2兆円達成に向けて微力ながら貢献出来ますように、頑張ってお参ります所存です。

最後に「お菓子を食べながらケンカする人はいない。」が当協議会のモットーであり、世界の人達に美味しい日本のお菓子を食べて笑顔になって頂きたく、精進してまいります。今後ともよろしくお願い申し上げます。

【スピーチ：一般社団法人日本木材輸出振興協会（認定農林水産物・食品輸出促進団体）】

一般社団法人日本木材輸出振興協会会長の山田壽夫でございます。この度、製材と合板で認定団体となり、大変感謝申し上げます。

ご案内のとおり、日本は世界屈指の森林国であり、スギやヒノキなどの人工林が1000万haもあります。今、SDGsやESG投資への関心が世界的に高まっており、循環型資源である人工林を利用する時代へと世界の主流も変わりつつあります。

日本の誇る森林資源から生産される優良な木材製品を海外の皆様にも使っていただきたい、また、その取組を日本国政府と緊密に連携して推進していきたいと考えております。

今後ともよろしくお願い致します。

【スピーチ：一般社団法人日本真珠振興会（認定農林水産物・食品輸出促進団体）】

日本真珠振興会、会長の藤田でございます。この度は、農林水産物および食品の輸出の促進に関する法律の規定に基づき、輸出促進団体として、認定いただき誠にありがとうございます。

戦後、「真珠」は外貨獲得産業として、活躍し、昭和二十七年に『真珠養殖事業法』が制定されましたが、諸般の事情により平成十一年に廃止されました。しかし、どうしても真珠振興のために立法が必要と考え、真珠議員連盟の先生方、また、関係者皆様の努力により、平成二十八年『真珠振興法』が制定され、その中で真珠連携協議会を中心に現在、活動しているところです。

近年の真珠市場は、アコヤ貝のへい死問題、また、コロナ禍での見通せない取引環境など、不安定要素が多々見られます。こうした中、真珠業界としましては、国内外の消費者に、より良い品質の真珠を安定的に提供すべく、様々な取組を展開しているところです。輸出拡大実行戦略においては、2030年までに5兆円の目標額を目指しておりますが、私共、真珠業界としましても目標達成に向け、尽力してまいります。引き続き、ご支援ご鞭撻の程、何卒よろしくお願い申し上げ、私のお礼の挨拶といたします。本日は誠にありがとうございました。

協議会総会 議事録6

【スピーチ：日本酒造組合中央会（認定農林水産物・食品輸出促進団体）】

この度は日本酒造組合中央会が農水省の輸出促進の品目団体として承認していただいたことは我々にとって大きな喜びでございます。

ご高尚の通り日本酒、本格焼酎、泡盛は日本が世界に誇れる「お酒」であり、長い歴史と伝統を持っております。現在ユネスコの無形文化遺産に登録申請中であり、文化的遺産として継承していくものと思っております。

米を中心にした日本の農産物から生まれた日本の誇れる「國酒」として世界での認知度が増し、日本の輸出に少しでも貢献できるだけでなく、ブーメラン効果で日本でも「國酒」が再認識していただけることを願っております。ありがとうございました。

【スピーチ：一般社団法人全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会（認定農林水産物・食品輸出促進団体）】

一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会理事長の木村と申します。この度は、「コメ・パックご飯・米粉及び米粉製品」の輸出促進団体（品目団体）としての認定をいただき感謝申し上げます。

全米輸としましては、この認定取得を契機とし、農林水産省様を始めとした国及び関係団体様にご指導を仰ぎつつ、密接に連携し、2025年に向けた輸出拡大プランである「中期計画」を実行して参る所存です。

関係者の皆様には、引き続き、ご指導、ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

【スピーチ：一般社団法人全国花き輸出拡大協議会（認定農林水産物・食品輸出促進団体）】

ただいま、農林水産物・食品輸出促進団体の認定証の授与を受けました、一般社団法人全国花き輸出拡大協議会会長の宍倉孝行でございます。

この度は、我が国の高品質な農林水産物・食品の輸出を推進する団体として認定を受け、輸出に携わる者としましては、この上ない喜びとなっております。

今後、品目団体として日本産切り花の輸出促進に向けて一層の発展を目指し努力してオールジャパンで新たな事業の展開を行っていかねばならないと思うところであり、皆様方には、これからも格別なご厚情、ご支援を賜りますよう、謹んで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

【スピーチ：一般社団法人日本青果物輸出促進協議会（認定農林水産物・食品輸出促進団体）】

定書を賜りましたので、一言今後の取組に向けた決意を申し上げます。

本協議会の前身は平成27年5月設立され、農林水産省の指導の下で、会員とともに日本産の果実・野菜を旬の時期に海外の消費者に届けてその市場拡大に努めてまいりました。

また、青果物の輸出障壁の解消のため、輸出先国の残留農薬基準や長距離輸送に伴う鮮度保持、植物検疫上の輸出条件となっている査察を行うための検査官の招へいなど、会員とともに一丸となった取組を行ってきたところです。

これらの取組により、日本産青果物は世界中で高品質なものと評価され、青果物の輸出額は令和3年に377億円と過去最高となりました。この金額は、協議会発足時の平成27年に比べ1.6倍となっています。このたび、その成果が評価され認定団体として認定をうけることができたものと認識しているところです。

今後とも農林水産省の指導のもとで、会員と一丸となった取組を行い、JETROやJFOODOとも連携を行いつつさらなる輸出の促進に貢献してまいります。

【受賞者スピーチ：アグベル株式会社（優良事業者表彰 大臣賞）】

アグリカルチャーに新時代のベルを鳴らす、アグベル株式会社の丸山です。

本日はこのような素晴らしい賞をいただき、誠にありがとうございます。この賞は、私たちだけの力ではなく地域の生産者の方々、そして弊社をいつも支えてくださる関係者の方々、また、会社のメンバーの全員の力のおかげで、このような身に余る素晴らしい賞をいただくことができました。

私たちは山梨県にてブドウの生産、イチゴの生産、選果場の運営、新規就農支援など、こういった事業を行っております。地域における畑の継承問題や耕作放棄地、そして新規就農者の定着不足など、さまざまな負の解消を私たちは目指しながら日々事業を行っております。私は今年30歳になりました。会社の11名のメンバーも平均年齢27歳と非常に若い農業法人ではあります。毎日全員現場で汗を流しながら日々事業を全うしております。

私は2017年に当時55歳だった父親を急病で亡くし、家業を継承したところから2020年にアグベル株式会社を創業いたしました。今思えばあのときに父の思いを継承し、本日、このような日があるのかなと改めて思いました。

この賞を機に、アグベルは次のステージに進んでいきます。農業からアグリビジネスへ、生産者から経営者へ、業界を牽引できるような企業になり、そして私たちがリーディングカンパニーになれるように今後努力して進んでいこうと思います。本日はありがとうございました。

【受賞者スピーチ：丸善製茶株式会社（優良事業者表彰 大臣賞）】

ただ今ご紹介に与りました、丸善製茶、古橋と申します。この度はこのような素晴らしい賞をいただきまして大変うれしく思っております。また、日頃より皆様方にはご支援とご協力をいただきまして心から御礼申し上げます。

この場を借りまして、この度受賞しました事業の紹介をさせていただきたいと思います。弊社は静岡の茶問屋です。今回受賞できたのは、事業展開場所をモロッコにしたことです。モロッコは世界の茶の集積地の一つです。そこに日本茶の半製品である荒茶を送り、現地で最終加工をしています。現地の企業名は Maruzen Tea Morocco です。この企業は日本の弊社、日本の機械商社である株式会社ナサ、現地企業の三社合併で運営をしています。この現地パートナーはティーバッグ加工をしている会社を中心に、包装資材、缶の製造、フレーバリング、ティーバッグのタグ付け、農薬検査等々がグループ化されており、茶の加工に関することがワンストップで可能となっています。そこでは世界の有名ブランドの多くが加工を依頼しています。そこに日本茶の加工場を置くことにより、世界のバイヤーの選択肢の一つに日本茶を入れてもらうことを目的としております。茶の輸出にはいろいろなハードルがございます。グループ内でワンストップでの加工が可能なことから、モロッコの弊社を利用することで日本のお茶メーカーの輸出に関するハードルが下げることが可能だと思っております。

今後はほかのお茶メーカーにも弊社を、現地企業を使っただき輸出促進につなげていきたいと考えております。皆様方には今後ともお力を貸していただくことと思いますが、ご支援、ご協力のほど、何卒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。

【受賞者スピーチ：テルマ・佑佳・清水・白石氏（日本食海外普及功労者）】

※ポルトガル語でスピーチ、逐次通訳あり

皆様、こんにちは。本日はこのような日本という、ブラジルとは全く違う場所に来られてとても光栄に思っております。私も日本料理を始めてまさかここまで遠く、こんなに遠くまで来るとは思っておりませんでした。

私はずっとこの日本の味というのを追求しておりまして、それは私の祖父母の味というものを、そして祖父母が示してくれた日本の価値というものをずっと追求してきたおかげです。この価値というのを今後私の子どもたちにも伝えていきたいと思います。

私の料理店「藍染」というレストランで、私は日々そこで学んでおりまして、その中で、また、さらなる日本の味というものを追求しております。

私たちのレストランは最初はとても小さなレストランでありまして、看板すらありませんでした。当時は30人から40人ぐらいを相手にできる規模だったんですけども、今では2店舗構えております。そのうち1店舗がサンパウロのジャパンハウスの中にありまして、さらに我々はデリバリー、テイクアウトのサービスも行っております。

また、日本の食品及び日本の陶器といったものを売るお店も、販売口も構えております。このようなレストランというプロセスを進めていくにつれて、また、ジャパンハウスという、日本のいわゆる文化の発信地の中にお店を構えることができることによって、日本食及び日本の文化の発信ということも始めております。そして私は在サンパウロ日本国総領事館のシェフも務めております。こちらは5年にわたって務めております。そうやって日本の文化及び日本の食文化をブラジルで普及しておりまして、日本の食文化というのは、ブラジルのメディアにおいてもますます取り上げられておりまして、一般ブラジル人の興味もますます高まっております。

我々が今直面しておりますのは、日本でパートナーシップを非常に求めているということです。といいますのも、やはりロジスティックの面で日本とブラジルはとても離れておりますので、日本側の支援も必要としております。

ですが、この長い距離というのも、ある見方によればとても素晴らしいものでありまして、先程、野村大臣が鹿児島のご出身だと聞きましたが、私どもはブラジルで鹿児島の和牛、さらに、鹿児島のカツオ節も提供することができております。そして、ブラジル人のテイストに非常に合って、人気が高いです。さらに、キッコーマンの名誉会長であります茂木会長のキッコーマンの醤油も、実は今年の初めに、ブラジル現地で生産された醤油のリリースのイベントに私どもが関わることができました。こうしたことから、日本の食に関する文化、そして食に対するこだわりというのがブラジルでも非常に強く受け入れられているといえます。ですが、これらの仕事で最も試されたのが、やはりコロナ禍です。コロナ禍では、様々なレストランが閉店をしてしまい、また、サプライヤーも非常に困った状況にありました。

ブラジル特有の問題といたしますのは、その社会問題であります、人々の飢餓です。飢餓にあえぐ人たちがいるという事実もあります。そこで、私は祖父母の価値を思い出し、この困難な時にこそそういった価値が生きてくるのではないかというふうに思いました。とりわけ、たくさんの食料が実は畑の方では余っててまさに腐り始めているという、そういう状況の中で私はその機会を利用して、この弁当というものを作りました。貧困者に提供することにしました。まさにもったいないの精神で行っておりまして、それに加えて日本の弁当というのは非常にバランスが良く健康的で、また、おいしい食べ物だということで、現時点で、まだ継続しているんですけども、現時点で20万個のお弁当をブラジルの貧困層に配布することができまして、私どもは日本の精神を持つことができたということで非常に喜んでおります。このような困難な時にあって、我々は日本の政府、そして日本の企業のサポートも受けました。この場を借りて改めて感謝申し上げます。

以上です。ありがとうございました。

協議会総会 議事録11

【受賞者スピーチ：パウロ・モライス氏（日本食海外普及功労者）】

※英語でスピーチ、逐次通訳あり

日本語があまりうまくないので英語で話させていただきます。このような名誉ある賞をいただきまして、日本政府、農林水産省様に感謝申し上げます。大変光栄に存じます。

これまでのキャリアを振り返りますと、私を歓迎して日本の食と文化の広大な世界に導いてくださった全ての方々にも感謝しなければなりません。33年前に私が料理人として初めて日本食のレストランに足を踏み入れたときに、まさか自分が毎日情熱を注いでいる食に関する賞をいただくために来日する日が来るとは思ってもおりませんでした。

日本の文化というのは、毎日本当にずっと驚かされるばかりです。ポルトガル人といたしまして、やはり日本の方々とはたくさんのつながりがあるな、というふうに感じております。私たちは歴史的、また、文化的な面だけではなく、食へのこだわりという点でも共通性があると思います。

私たちは日々食のことを考えています。そのおかげさまで私も簡単に優れた日本の食材を見つけることができるわけですが、本日ここに来まして、多くの方たちにお会いして、ポルトガルで実際に使っている商品を提供してくださっている方にも本日お会いすることができました。ワサビやお肉やお魚、日本の素晴らしいハマチとかそういった食材を、私たちが料理をするために使うことができるものを提供してくださっているたくさんの方に、本日お会いすることができました。

ポルトガルにも四季があります。海岸の近くで暖流と寒流が交わる、これは日本も同じだと思いますが、そのおかげでとても魚介類が豊かな国でありまして、そういう意味で多様性もある、非常に興味深いというふうに思います。私のレストランでは毎月メニューを変えていまして、ポルトガルだけではなく日本でも旬のものを探して、お客さまに季節感や伝統、そして技、技術、文化を紹介するように努めています。

私はいつも同僚から甘いもの好きだと言われるんですが、それは確かにそうです。というのも、日々私はどんなデザートを出そうかと思って考えてるわけで、レストランで提供するデザートは、その素材や技術や味だけでなく、盛り付けにもこだわり、バランスのとれた、日本を代表するようなデザートにしたいということで心がけています。

日本の食に関する親善大使になったということで、ポルトガルで私は日々レストランでの仕事の仕方とか、そういうものを一層考えるようになりました。サービスも、また、自分たちの見せ方も常に日本文化や伝統にこだわるようにして、そういったものをお客さんに見せたいというふうに頑張っています。

また、日本文化を皆さんに知ってもらおうと思しまして、和食の様々な側面についてのワークショップも開催しています。お寿司や刺身、和菓子などについてのワークショップを展開しています。

このような賞を本日いただきまして改めて感謝申し上げたいと思います。そして賞に伴うこの責任というものもありますので、もっと知識を深めて精進して、お客様にお出しすることができるように努力していきたいと思っています。ありがとうございました。

【受賞者スピーチ：林大介氏（日本食海外普及功労者）】

只今ご紹介に与りました林大介でございます。この度は、大変名誉ある賞をいただき光栄に存じます。これまで、料理人として人生の指針を示してくださった師匠である村田吉弘大将、そして自分を支えていただいた皆様のお陰であると痛感しております。本当にありがとうございました。

私が渡英するきっかけとなりましたのは、2008年北海道洞爺湖サミットにおいて、日本料理の責任者として従事させていただいた後、ロンドンのレストランプロデューサーからのオファーがあり、大将に相談したところ「これから日本料理は世界の料理になります。先方をきって打って出なさい。」とのお言葉をいただき、日本料理を世界に発信し、普及し、そして教育することが私の使命であると決意いたしました。渡英して当初は、自分が日本料理だと思える料理を提供しても、現地のお客様になかなか理解していただけないという現実がありました。それでも師匠を信じ諦めませんでした。今では和食が世界無形文化遺産に登録されたことや、実際に日本を体験された海外の方が増えたこともあり、日本食文化への理解と尊敬を感じています。ある時、現地小学校で提供されている学校給食を目にすることがあり、あまりの内容にショックを受けました。それから、欧米の食生活を変える為にも、栄養とバランスに富んだ和食文化を教えなければならないと思い、現地校での食育授業を始めました。その子供たちが10年後20年後になって、素晴らしい日本食文化を世界に広めてくれる事を願っています。今後、学校給食に一汁三菜を基本とした和食を導入出来るよう、活動していきたいと思っております。

また、日本航空欧州発の日本食機内食を監修しており、制限のある機内で日本料理の基本であるうま味を駆使し、ヘルシーで健康的な日本料理を外国人の方々に提供する努力もしております。

昨年12月には、本物の日本料理屋を持ちたいとの夢が叶い、ロンドンの中心部で日本料理「露結」を開業いたしました。今回の受賞を励みに、これからも料理を通して社会に貢献していきます。ご清聴ありがとうございました。

【受賞者スピーチ：ロジャー・オルトゥーニョ・フラメリック氏（日本食海外普及功労者）】

※英語でスピーチ、逐次通訳あり

この度は、日本食海外普及功労者表彰をいただくことになり、大変光栄に存じます。深く御礼申し上げます。私は日本語があんまり上手ではないので、この先は英語で続けさせていただきます。

30年前に、日本語の文字に好奇心を感じまして、日本語を学ぶことにしました。日本語を勉強しながら、初めて日本料理と日本酒を試したところ、一目ぼれしました。その後10年間、日本食や日本酒についていろいろなことを調べたり、勉強したりしてきまして、勉強すればするほど日本語が上手になると思っていたのですが、それは間違いでした。長い年月を経ても私の日本語はあまりうまくはなりません。でも、その間に私は日本食、ガストロノミーのスペシャリストになりました。

この20年間、私は日本食の普及に関わる多くのプロジェクトに関わってきました。例えば、ブログや美食雑誌に記事を書いたり、美食イベントのコーディネートをしたり、また、スペイン語圏十数カ国で講演をしたり、また、2,000項目からなる日本料理の辞典も書いたりしています。国際交流基金、JETRO、日本大使館や領事館、そして、いくつかの県庁とも協力をして私が世界一と信じる料理を世界中に広めるお手伝いをしてきました。

そういうことで、そういったすべての方々に感謝申し上げます。また、領事館の牧内さんと嵯峨濃さんには在任中に在バルセロナ日本国総領事館公館長表彰と、日本食普及の親善大使への就任を推薦していただいたことに大変感謝いたします。それら評価に加えて、本日いただくこの賞で私がこれまで行ってきた活動をさらに継続していくための刺激と励みをいただいております。今一度深く御礼申し上げます。

協議会総会 議事録14

【ビデオメッセージ：綿貫孝氏（日本食海外普及功労者）】

私は、タイ・バンコク在住の綿貫孝でございます。この度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、私がオーナーを務めてバンコクで営業しております「花屋」は、1939年に先代で私の義父にあたる森園博康が、タイの旧市街地で開店しました。途中、第二次世界大戦による中断を挟みましたが、創業から今年で83年を数えます。

今では、日本食はタイにおいては大人気の料理となっており、タイ全土で4,300店舗以上の日本食レストランが営業しているとも言われております。しかし、花屋創業当時は、日本食レストランは、2～3軒しかなかったと聞いています。

現在では、花屋はバンコクで一番古い日本食レストランになりました。当時の花屋は、日本人の駐在員、在タイ邦人の家のタイ人のメイドが、日本食を習うために研修を受ける場所として、利用されていたようです。

もともと、花屋は、戦前・戦中には、在タイの日本人駐在員向けに始まりましたが、現地のタイ人も気軽に食べられるよう、日本産食材のみならず、地の鮮魚等の現地の食材を工夫して使いながら、創業と同じ場所で伝統の日本の味を提供し続ける努力をまいりました。

また、当時は、今のように様々な日本産食材が簡単に手に入る時代ではありませんでしたので、限られた食材を工夫して使い、日本料理を提供しておりました。例えば、味噌汁などは自家製の味噌を使っていたようです。出来るものはすべて自家製で工夫して、営業してまいりました。

バンコクの中心部が現在のシーロム地区に移り変わったこともあり、今では花屋の客の90%以上がタイ人のお客様です。近頃は、親子3代でご来店下さるお客様も珍しくなくなりました。

現在、タイ人の行ってみたい海外旅行先に日本が第1位にランクされています。日本の各地で経験した味を花屋に求めて来るお客様も増えて来ています。そのための情報収集も、重要な仕事の一つとなっています。今後も、皆に愛される日本料理をバンコクで提供していけるよう、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。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15

【覚書締結のご挨拶：独立行政法人日本貿易振興機構理事 仙台光仁氏】

皆さま、こんにちは。JETROの理事の仙台でございます。本日は日本貿易振興機構JETRO、日本食品プロモーションセンターJFOODO、日本政府観光局JNTOの三者連携に関する覚書を紹介する機会をいただき誠にありがとうございます。この覚書につきましては農林水産省の橋渡しにより三者が集まる機会を持ったところから議論が始まり、経済産業省、国土交通省の観光庁のご理解、ご協力を得ながら本日締結の運びとなりました。この場をお借りして関係者の皆さまに厚く御礼申し上げます。

日本の食材も日本の観光地も、どちらも素晴らしいコンテンツです。日本のおいしい農林水産物、食品を食べた海外の方が日本を訪れたいと考え、日本を訪れておいしい日本食に出会った外国の方がその味が忘れられず帰国後に日本産の食品を購入する、そうした好循環を巻き起こしたいと考えております。今回の三者連携ではデジタルマーケティングや海外でのプロモーションイベント等で連携し、農林水産物、食品の輸出促進とインバウンド観光を相乗的に拡大することを目指しており、本年12月5日に改訂された農林水産物、食品の輸出拡大実行戦略においても今回の取り組みが明記されました。JETROといたしましては今回の覚書提携を機に海外のECサイトと連携した販路拡大など、デジタルを活用したJETROの輸出促進事業と、SNSのフォロワー数が1000万人を超えるなど、海外の日本のファンに対して圧倒的な情報発信力を有するJNTOとの連携を推進し、農林水産物、食品の輸出促進とインバウンド観光の拡大にこれまで以上に取り組んでまいります。

本件を進めるに当たり、本日ご臨席の皆さまのご支援、ご協力をたまわりますようお願い申し上げましてJETROの御挨拶とさせていただきます。

協議会総会 議事録16

【覚書締結のご挨拶：日本食品海外プロモーションセンター執行役 北川浩伸氏】

ただ今ご紹介賜りましたJFOODOの執行役をしております、北川と申します。本日はかような素晴らしい機会を賜り誠にありがとうございます。

JFOODOは2017年、今をさかのぼること5年ぐらい前に日本の食を海外の消費者の皆さんにPRをするという趣旨で設立された機関であります。いわゆる消費者に最も近いところに立つ、そういう機関となっております。今まではいくつかの品目を指定をして、それらを海外の皆さんにお示しをする。例えば日本の素晴らしい牛肉、お米、あるいはお酒、こういったかたちでやっておりました。今年からは加えまして日本の食文化を海外の皆さんにPRをするというかたちで活動を少しずつ進めております。そして今回機会をいただきましたインバウンド・食が中心となって海外の皆さまを日本に連れてくる、こういった仕事をしっかりとやっていきたいということで進めてまいります。今回JETRO、そしてJNTOの皆さんと覚書を結ばさせていただくことによって、特にJNTOの皆さんの素晴らしい映像や誘客のコンテンツ、こちらを十分に私たちも活用させていただいて日本の食をPRし、そして日本の食が海外の人を日本の隅々まで連れてくると、そして日本の各地の消費、そして生産者に元気を与えると、こういうような仕事をしっかりとやっていきたいと考えております。

ぜひ皆さまのご指導、ご鞭撻、何とぞよろしくお願いを申し上げまして私の御挨拶とさせていただきます。どうもありがとうございました。

協議会総会 議事録17

【覚書締結のご挨拶：独立行政法人国際観光振興機構理事 中山理映子氏】

皆様、こんにちは。日本政府観光局（JNTO）理事の中山でございます。本日は日本の農林水産物・食品の輸出とインバウンド観光の促進に向けた三者覚書をご披露する機会をいただき大変光栄に存じます。

本年10月より水際措置が大幅に緩和されたことを受けまして、私どもJNTOは日本へのインバウンド観光の早期回復に向け、関係の皆様と連携しながら組織を挙げて海外向けインバウンドプロモーションに取り組んでいるところでございます。私どもが本年発表しました調査、これは私どもが重点市場としております22市場を対象とした調査によりますと、およそ世界の旅行者の「海外旅行の主要な目的」の第1位が美食・ガストロノミーということでございました。そして、これはコロナ前の調査になりますけれども、実際に日本を訪れた外国人の方々が「訪日旅行で最も期待していたこと」の1位も日本食ということでございました。豊かな自然とそれに根ざした日本の食文化というのは大変な日本の強みであるというふうに考えております。こうした観点から、これまでにも農林水産省が設置する輸出支援プラットフォームへのJNTO海外事務所の参画などを通して、輸出促進とインバウンド促進、双方連携して取り組んできたところでございますけれども、今般の覚書締結を契機にそうした連携をさらに深化させてまいりたいと考えております。

具体的には、各機関が有する知見や業界関係者とのネットワーク等を活用しまして、オンラインでのプロモーション、そしてリアルでのイベントの双方でしっかり連携をしてまいりたいと考えております。

こうしたことを通じまして、まず訪日旅行を通じて日本食の魅力を存分に知っていただく。そして自国に帰ってからも日本食が食べたいと思っていただいて、日本のものを買っていただく、そういった契機を作っていきたいと考えております。逆に、本日も海外から色々な方がいらっしゃっておられますけれども、海外で日本食に触れるといった機会を通じまして、日本に行ってみたいという、そういう気持ちを醸成していただくということで、訪日旅行への需要を創出していくと、そういった双方向の好循環を生み出していきたいと考えております。

引き続き皆様のご支援、ご協力をいただきながらしっかり取り組んでまいりたいと思います。本日は誠にありがとうございます。

令和4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・食文化の功労者等表彰)

協議会総会 制作物

ホームページへの掲載

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_conf/index.html



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「農林水産物等輸出促進行動計画」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」の了承 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」改訂の了承、「ニッポン食の競合対策」の承認 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」改訂の了承、「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（農林水産物等輸出に関する取組による成果、第8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1日 平成25年度総会（「農林水産物・食品の差別化・品質別輸出戦略」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スピーチ 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回輸出に貢献した産地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回輸出に貢献した産地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回輸出に貢献した産地事業者表彰受賞者によるスピーチ 等）
- 令和4年12月14日 令和4年度総会（第16回日本食海外普及功労者表彰受賞者及び第7回輸出に貢献した産地事業者表彰受賞者によるスピーチ、農林水産物・食品輸出促進関係者への記念写真撮影 等）

令和4年度総会の様子

挨拶を述べる茂木会長



挨拶を述べる野村農林水産大臣



挨拶を述べる鈴木財務大臣



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（右から6人目）、茂木協議会会長（右から5人目）、野村農林水産大臣（左から5人目）、鈴木財務大臣（右から4人目）、村上食流通協会会長（左から4人目）、受賞者6名。
2列目に受賞者4名、認定農林水産物・食品輸出促進団体7名。
3列目右から水野輸出・国際局長、選考委員・選定審査委員6名、小川農林水産審議官。

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、日本の農林水産物・食品の輸出の一層の拡大に向けて、海外での日本食・食文化又は日本の農林水産物・食品の紹介、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16回 日本食海外普及功労者表彰受賞者

テルマ・佑佳・清水・白石
(てるま・ゆか・しみず・しらいし)

日本食レストラン「蔬染」オーナー兼シェフ
日本食普及の親善大使

- ✧ [プロフィール\(PDF: 327KB\)](#)
- ✧ [講演内容\(PDF: 497KB\)](#)

パウロ・モライス

レストラン「KANAZAWA」オーナーシェフ
日本食普及の親善大使

- ✧ [プロフィール\(PDF: 301KB\)](#)
- ✧ [講演内容\(PDF: 411KB\)](#)

林 大介 (はやし だいすけ)

「露結」オーナーシェフ
日本料理アカデミーUK副理事長
日本食普及の親善大使

- ✧ [プロフィール\(PDF: 279KB\)](#)
- ✧ [講演内容\(PDF: 385KB\)](#)

ロジャー・オルトウーニョ・フラメリック

ComerJapones.com創設者兼ディレクター
ISSÉ JAPANマーケティングディレクター
日本食普及の親善大使

- ✧ [プロフィール\(PDF: 338KB\)](#)
- ✧ [講演内容\(PDF: 422KB\)](#)

綿貫 孝 (わたぬき たかし)

日本料理店「花屋」二代目オーナー
日本食普及の親善大使

- ✧ [プロフィール\(PDF: 265KB\)](#)
- ✧ [講演内容\(PDF: 382KB\)](#)

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.

The Sixteenth Award Winners' Profiles

Telma Yuca Shimizu Shiraishi

Owner and chef of Japanese restaurant "Aizomê"
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

- ✧ [Profile\(PDF: 373KB\)](#)

Paulo Morais

Owner and chef, Restaurant KANAZAWA
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

- ✧ [Profile\(PDF: 250KB\)](#)

Daisuke Hayashi

Owner chef of the Japanese restaurant "Roketsu"
Deputy Chairman of Japanese Culinary Academy UK
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

- ✧ [Profile\(PDF: 293KB\)](#)

Roger Ortuño Flamerick

Founder and Director, ComerJapones.com
Marketing Director, ISSÉ JAPAN
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

- ✧ [Profile\(PDF: 322KB\)](#)

Takashi Watanuki

Second owner of Japanese Restaurant HANAYA
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

- ✧ [Profile\(PDF: 274KB\)](#)

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4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・認定団体、白：登壇関係者、選考委員等が着用）



■席置き配布物

【封入物一覧】

- 資料1 総会議事次第
- 資料2 農林水産物等輸出促進全国協議会の構成員等
- 資料3 功労者受賞者プロフィール
- 資料4 認定農林水産物・食品輸出促進団体一覧
- 資料5 令和4年度輸出に取り組む優良事業者表彰事例集
- 資料6 令和4年度日本食海外普及功労者プロフィール
- 資料7 農林水産物・食品輸出とインバウンド観光促進に関する覚書の紹介
- 資料8 12月5日輸出関係閣僚会議資料 - 5兆円目標に向けた更なる取組の強化について
- 資料9 令和4年度「日本食普及の親善大使」の任命について
- 資料10 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

令和4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・食文化の功労者等表彰)

媒体掲載関連

媒体掲載関連/新聞・雑誌・Web

■媒体掲載関連/WEB

掲載日	メディア名	タイトル	URL
2022/12/20	日刊水産経済新聞	日刊水産経済新聞 THE SUISAN-KEIZAI DAILY NEWS	https://www.suisho.co.jp/%E2%80%BC%E2%8C%A6%E2%8C%95%E3%B7%BA%E2%BC%92%E5%85%B6%E3%8B%8E%E9%81%94%E5%88%90%E5%B6%B6%E3%8D%92%E3%83%B9%E3%8A%9C%E3%8C%8B%E7%9D%B6%E3%8D%8E%E3%8B%8E%E3%8B%8E%E3%8B%8E%E3%8B%8E/
2022/12/19	日本食糧新聞	農林水産物等輸出促進全国協議会、総会で7品目団体に認定証	https://news.nissyo.co.jp/news/hormiya/20221215042519949
2022/12/16	ORICON NEWS	25年2兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理	https://www.oricon.co.jp/article/2075346/
2022/12/16	グノシー	25年2兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理	https://gunosy.com/articles/eftm6d
2022/12/16	EconomicNews	2 5 年 2 兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理	http://economic.jp/?p=98343
2022/12/16	excite.ニュース	2 5 年 2 兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理	https://www.excite.co.jp/news/article/Economic_000098343/
2022/12/16	とれまがニュース	2 5 年 2 兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理	https://news.toremaga.com/economy/ewhole/2484084.html
2022/12/16	エンタメプラス	2 5 年 2 兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理	https://entameplus.jp/article/index.php?id=976236024636260352
2022/12/16	ノアドット	2 5 年 2 兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理	https://nordotapp/976236024636260352
2022/12/15	毎日新聞	14日	https://mainichi.jp/articles/20221215/ddm/005/010/08000c
2022/12/15	日本経済新聞	14日の岸田首相の動静	https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUA144F60U2A211C2000000/
2022/12/15	WING	★ジェトロ、JFOODO、JNTOが相互連携覚書締結	https://www.wing.net/news/59804
2022/12/15	HEAD TOPICS	令和4年12月14日 農林水産物等輸出促進全国協議会総会 総理の一日 首相官邸ホームページ	https://headtopics.com/jp/201962z1644524214314517-3287942
2022/12/15	MSN ニュース	岸田日誌 1 4 日（水）	https://www.msn.com/ja-jp/news/national/%E5%BE%82%B8%E7%94%B0%E5%93%A5%E3%AA%BC%C7%BD%3D%E2%8C%8E%E3%83%B9%E3%8A%9C%E3%8C%8B%E7%9D%B6%E3%8D%8E%E3%8B%8E%E3%8B%8E%E3%8B%8E?ar-AA15hIYv
2022/12/15	au Webポータル	岸田日誌 1 4 日（水）	https://article.auone.jp/detail/1/2/3/221_3_r_20221215_167048045145311
2022/12/15	goo ニュース	岸田日誌 1 4 日（水）	https://news.goo.ne.jp/article/sankei/politics/sankei-politics_policy_OEUZGKACMBOWSLHQ4BSPSKEQ.html
2022/12/15	livedoor	岸田日誌 1 4 日（水）	https://news.livedoor.com/article/detail/23378872/
2022/12/15	イザ！	岸田日誌 1 4 日（水）	https://www.iza.ne.jp/article/20221215-OEUZGKACMBOWSLHQ4BSPSKEQ/
2022/12/15	産経ニュース	岸田日誌 1 4 日（水） - 産経ニュース	https://www.sankei.com/article/20221215-OEUZGKACMBOWSLHQ4BSPSKEQ/
2022/12/15	フーズチャンネル	岸田総理は令和４年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席しました	https://www.foods-ch.com/news/press_1798889/
2022/12/15	マチパブ	岸田総理は令和４年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席しました	http://machipubb.com/jpr/3282043/
2022/12/15	東京新聞	岸田首相の一日 12月14日（水）	https://www.tokyo-np.co.jp/article/2199847ct=politics
2022/12/15	朝日新聞デジタル	首相動静 1 4 日	https://www.asahi.com/articles/DA3S15502290.html
2022/12/14	マチパブ	ジェトロ、JFOODO及びJNTOが相互連携に関する覚書を締結しました	http://machipubb.com/jpr/327714/
2022/12/14	日本経済新聞	農産品輸出拡大へ覚書、ジェトロ・JNTOなど EC販売強化	https://www.nikkei.com/article/DGXZQOUA148WA0U2A211C2000000/

■媒体クリッピング

■日刊水産経済新聞

「25年2兆円達成前倒し」岸田首相、決意表明

2022年12月19日

農林水産物等輸出促進全国協議会総会が14日、東京・千代田区のザ・キャピトルホテル東急で開かれた。岸田文雄首相も駆け付け、表彰者らに「今年の輸出は昨年より1か月早く1兆円を突破することができた」と功績をねぎらい、「2025年の2兆円目標達成の前倒しに向け本格的に実施していく」と改めて表明した。〔…〕

記事の続きは本紙へ

■ORICON NEWS

ORICON NEWS

ニュース・特集 ▼ キーワードを

トップ 芸能 音楽 ドラマ&映画 アニメ&ゲーム 特撮 CM 動画配信サービス スポーツ 社会 グルメ

ホーム > ビジネス > 25年2兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理

2022-12-16 06:33

25年2兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理

岸田文雄総理は14日都内で開かれた農林水産物等輸出促進全国協議会の総会に出席し「2025年2兆円目標……

> 続きを読む (外部サイト)

提供元: Economic News
(最終更新: 2022-12-16 06:33)

■日本食糧新聞

農林水産物等輸出促進全国協議会、総会で7品目団体に認定証

総会 ニュース 2022.12.19 12:50 01 画

シェアする ツイート



●岸田首相「輸出けん引」に期待
広範な食品関係団体と行政府・自治体で組織する農林水産物等輸出促進全国協議会（会長＝茂木友三郎キッコーマン取締役名誉会長）は14日、東京都内で総会を開き、輸出促進に取り組む7品目団体（農林水産物・食品輸出促進団体）に所管大臣が認定証を授与したほか、海外での日本食普及に貢献した5人と、輸出に取り組む優良事業者6社を表彰した。出席した岸田文雄首相は「品目団体の皆さまには、オール・ジャパンでの輸出をけん引していただくことを期

来賓の岸田文雄首相（前列中央）、野村哲郎農相（同左）、茂木友三郎会長（同右）、鈴木俊一財務相（前列右から4人目）と7品目団体の代表者、輸出優良事業者、普及功労者、農水省幹部と審査委員

■グノシー

25年2兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理

エコノミックニュース 更新日: 2022/12/16

f シェア ツイート B! はてぶ ポケット いいね! 4.8万

岸田文雄総理は14日都内で開かれた農林水産物等輸出促進全国協議会の総会に出席し「2025年2兆円目標の前倒し達成に向けて、生産から流通・販売まで一気通貫で産地サポートや、現地での海外需要の把握、そして商流構築への支援などを本格的に実行していく」と輸出促進に意欲を示した。

岸田総理は「食習慣の異なる海外で日本食普及や市場開拓に取り組んでこられたことに心から敬意を表します」と参加者らの取組みに感謝した。

そのうえで「御尽力により本年の農林水産物・食品の輸出額は昨年より1か月早く1兆円を突破し、10年連続で過去最高を更新している」と述べた。

岸田総理は「今後もインバウンド消費との相乗的拡大が期待される。9月の米国訪問機会に歴史と伝統あるニューヨーク・カーネギーホールでの日本食イベントに出席し、日本食の奥深さと多様性をアピールした際にも高品質の日本食品を求める声が寄せられていた」と高い評価を受けているとした。そして「農林水産物・食品の輸出を拡大していくことは経済構造の強靱化を図る上でも極めて重要」とあいさつした。（編集担当：森高龍二）

■媒体クリッピング

■EconomicNews

EconomicNews 政治・経済・テクノロジーなどの知りたい情報をお届け

HOME 経済 産業 企業 テクノロジー 政治・行政 その他 コラム

25年2兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理

2022年12月16日 06:30

いいね！ 1

ツイート

BI 0

LINEで送る

Check

Pocket

岸田文雄総理は14日都内で開かれた農林水産物等輸出促進全国協議会の総会に出席し「2025年2兆円目標の前倒し達成に向けて、生産から流通・販売まで一気通貫で産地サポートや、現地での海外需要の把握、そして商流構築への支援などを本格的に実行していく」と輸出促進に意欲を示した。

岸田総理は「食習慣の異なる海外で日本食普及や市場開拓に取組んでこられたことに心から敬意を表します」と参加者らの取組みに感謝した。

そのうえで「御尽力により本年の農林水産物・食品の輸出額は昨年より1か月早く1兆円を突破し、10年連続で過去最高を更新している」と述べた。

岸田総理は「今後もインバウンド消費との相乗的拡大が期待される。9月の米国訪問機会に歴史と伝統あるニューヨーク・カーネギーホールでの日本食イベントに出席し、日本食の奥深さと多様性をアピールした際にも高品質の日本食品を求める声が寄せられていた」と高い評価を受けているとした。そして「農林水産物・食品の輸出を拡大していくことは経済構造の強靱化を図る上でも極めて重要」とあいさつした。(編集担当：森高龍二)

■とれまがニュース

25年2兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理

0 ツイート BI

いいね！

CLIP

2022年12月16日

岸田文雄総理は14日都内で開かれた農林水産物等輸出促進全国協議会の総会に出席し「2025年2兆円目標の前倒し達成に向けて、生産から流通・販売まで一気通貫で産地サポートや、現地での海外需要の把握、そして商流構築への支援などを本格的に実行していく」と輸出促進に意欲を示した。

岸田総理は「食習慣の異なる海外で日本食普及や市場開拓に取組んでこられたことに心から敬意を表します」と参加者らの取組みに感謝した。

そのうえで「御尽力により本年の農林水産物・食品の輸出額は昨年より1か月早く1兆円を突破し、10年連続で過去最高を更新している」と述べた。

岸田総理は「今後もインバウンド消費との相乗的拡大が期待される。9月の米国訪問機会に歴史と伝統あるニューヨーク・カーネギーホールでの日本食イベントに出席し、日本食の奥深さと多様性をアピールした際にも高品質の日本食品を求める声が寄せられていた」と高い評価を受けているとした。そして「農林水産物・食品の輸出を拡大していくことは経済構造の強靱化を図る上でも極めて重要」とあいさつした。(編集担当：森高龍二)

海外で「プレミアムな日本酒」ブーム。ついに「神戸ビーフ専用」の特別な日本酒も登場

和牛畜産農家へ支援制度創設など強調 総理

円安のメリットを広く地方へ届けると総理

記事本文

記事提供：EconomicNews

■excite.ニュース

25年2兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理

2022年12月16日(金)06:30

ツイート

いいね！ 0

EconomicNews

岸田文雄総理は14日都内で開かれた農林水産物等輸出促進全国協議会の総会に出席し「2025年2兆円目標の前倒し達成に向けて、生産から流通・販売まで一気通貫で産地サポートや、現地での海外需要の把握、そして商流構築への支援などを本格的に実行していく」と輸出促進に意欲を示した。

岸田総理は「食習慣の異なる海外で日本食普及や市場開拓に取組んでこられたことに心から敬意を表します」と参加者らの取組みに感謝した。

そのうえで「御尽力により本年の農林水産物・食品の輸出額は昨年より1か月早く1兆円を突破し、10年連続で過去最高を更新している」と述べた。

岸田総理は「今後もインバウンド消費との相乗的拡大が期待される。9月の米国訪問機会に歴史と伝統あるニューヨーク・カーネギーホールでの日本食イベントに出席し、日本食の奥深さと多様性をアピールした際にも高品質の日本食品を求める声が寄せられていた」と高い評価を受けているとした。そして「農林水産物・食品の輸出を拡大していくことは経済構造の強靱化を図る上でも極めて重要」とあいさつした。(編集担当：森高龍二)

■エンタメプラス

話題の芸能・音楽・ゲーム・アニメ情報満載！

エンタメプラス

ニュースを検索

急上昇ワード エンタメ情報 ゲーム・アニメ 趣味 ライフスタイル グルメ その他のニュース

ホーム > 新着ニュース

12/16更新 EconomicNews

25年2兆円達成へ意欲 農林水産物輸出で総理

岸田文雄総理は14日都内で開かれた農林水産物等輸出促進全国協議会の総会に出席し「2025年2兆円目標...

シェアする

ツイート

LINEで送る

提供元：EconomicNews

続きを読む >

■媒体クリッピング

■HEAD TOPICS

ヘッド
HEAD TOPICS
← →



令和4年12月14日 農林水産物等輸出促進全国協議会総会 | 総理の一日 | 首相官邸ホームページ

2022/12/14 14:59:00

岸田総理は、都内で開催された令和4年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席しました。

首相官邸、政府



■au Webポータル

岸田日誌14日(水)



【午前】8時44分、公邸発。45分、官邸着。9時11分から13分、秋葉剛男国家安全保障局長。15分から38分、国家安全保障会議。44分から54分、自民党「こども・若者」輝く未来実現会議の木原稔座長から決議書受け取り。10時5分、官邸発。26分、東京・有明の東京ビッグサイト着。「SEMICON Japan 2022」の開会式に出席し、あいさつ。43分、同所発。11時7分、官邸着。37分から50分、「ウクライナの人々に発電機を送る越冬支援イニシアティブJAPAN」の上川陽子代表、ウクライナの Колосンスキー駐日大使の表敬。

【午後】2時1分から16分、防災推進国民会議。41分から3時、ジャーナリストの田原総一朗氏。村井英樹首相補佐官同席。4時22分から48分、高木陽介公明党全世代型社会保障推進本部長。5時1分、官邸発。4分、東京・永田町のザ・キャピトルホテル東急着。宴会場「鳳凰」で農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席し、あいさつ。17分、同所発。18分、官邸着。30分から40分、小淵優子自民党水素社会推進議員連盟会長から提言書受け取り。6時28分、官邸発。29分、公邸着。

■MSNニュース

 産経新聞

岸田日誌14日(水)

【午前】8時44分、公邸発。45分、官邸着。9時11分から13分、秋葉剛男国家安全保障局長。15分から38分、国家安全保障会議。44分から54分、自民党「こども・若者」輝く未来実現会議の木原稔座長から決議書受け取り。10時5分、官邸発。26分、東京・有明の東京ビッグサイト着。「SEMICON Japan 2022」の開会式に出席し、あいさつ。43分、同所発。11時7分、官邸着。37分から50分、「ウクライナの人々に発電機を送る越冬支援イニシアティブJAPAN」の上川陽子代表、ウクライナの Колосンスキー駐日大使の表敬。

【午後】2時1分から16分、防災推進国民会議。41分から3時、ジャーナリストの田原総一朗氏。村井英樹首相補佐官同席。4時22分から48分、高木陽介公明党全世代型社会保障推進本部長。5時1分、官邸発。4分、東京・永田町のザ・キャピトルホテル東急着。宴会場「鳳凰」で農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席し、あいさつ。17分、同所発。18分、官邸着。30分から40分、小淵優子自民党水素社会推進議員連盟会長から提言書受け取り。6時28分、官邸発。29分、公邸着。

■goo ニュース

岸田日誌14日(水)

(産経新聞) 12月15日 05:00

岸田文雄首相を表敬し「ウクライナの人々に発電機を送る越冬支援イニシアティブJAPAN」の上川陽子発起人より目録を受け取るウクライナの Колосンスキー駐日大使 = 14日午前、首相官邸 (矢島康弘撮影)

続きを読む

■媒体クリッピング

■livedoor

ニュース検索

livedoor NEWS

ニューストップ > 国内 > 政治

岸田日誌14日(水)

2022年12月15日 9時0分 産経新聞

【午前】8時44分、公邸発。45分、官邸着。9時11分から13分、秋葉剛男国家安全保障局長。15分から38分、国家安全保障会議。44分から54分、自民党「こども・若者」輝く未来実現会議の木原稔座長から決議書受け取り。10時5分、官邸発。26分、東京・有明の東京ビッグサイト着。「SEMICON Japan 2022」の開会式に出席し、あいさつ。43分、同所発。11時7分、官邸着。37分から50分、「ウクライナの人々に発電機を送る越冬支援イニシアティブJAPAN」の上川陽子代表、ウクライナの



写真拡大

【午後】2時1分から16分、防災推進国民会議。41分から3時、ジャーナリストの田原総一朗氏。村井英樹首相補佐官同席。4時22分から48分、高木陽介公明党全世代型社会保障推進本部長。5時1分、官邸発。4分、東京・永田町のザ・キャピトルホテル東急着。宴会場「鳳凰」で農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席し、あいさつ。17分、同所発。18分、官邸着。30分から40分、小淵優子自民党水素社会推進議員連盟会長から提言書受け取り。6時28分、官邸発。29分、公邸着。

外部サイト

産経ニュース

■産経ニュース

THE SANKEI NEWS トップ 速報 社会 政治 国際 経済 スポーツ エンタメ ライ
政局 政策 地方自治 選挙

低ランニングコストで家計に優しい最新プリンター / キヤノン

【参加者募集中】産経主催ハイブリッドワークセミナー1/24開催

岸田日誌14日(水)

2022/12/15 (05:00)

政治 政策 岸田政権



岸田文雄首相を敬慕し「ウクライナの人々に発電機を送る越冬支援イニシアティブJAPAN」の上川陽子代表より目録を受け取るウクライナの Колосンスキー駐日大使 = 14日午前、首相官邸(矢島康弘撮影)

【午前】8時44分、公邸発。45分、官邸着。9時11分から13分、秋葉剛男国家安全保障局長。15分から38分、国家安全保障会議。44分から54分、自民党「こども・若者」輝く未来実現会議の木原稔座長から決議書受け取り。10時5分、官邸発。26分、東京・有明の東京ビッグサイト着。「SEMICON Japan 2022」の開会式に出席し、あいさつ。43分、同所発。11時7分、官邸着。37分から50分、「ウクライナの人々に発電機を送る越冬支援イニシアティブJAPAN」の上川陽子代表、ウクライナの Колосンスキー駐日大使の表敬。

【午後】2時1分から16分、防災推進国民会議。41分から3時、ジャーナリストの田原総一朗氏。村井英樹首相補佐官同席。4時22分から48分、高木陽介公明党全世代型社会保障推進本部長。5時1分、官邸発。4分、東京・永田町のザ・キャピトルホテル東急着。宴会場「鳳凰」で農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席し、あいさつ。17分、同所発。18分、官邸着。30分から40分、小淵優子自民党水素社会推進議員連盟会長から提言書受け取り。6時28分、官邸発。29分、公邸着。

■イザ！

岸田日誌14日(水)

2022/12/15 05:00

政治 政策

THE SANKEI NEWS

反応



岸田文雄首相を敬慕し「ウクライナの人々に発電機を送る越冬支援イニシアティブJAPAN」の上川陽子代表より目録を受け取るウクライナの Колосンスキー駐日大使 = 14日午前、首相官邸(矢島康弘撮影)

【午前】8時44分、公邸発。45分、官邸着。9時11分から13分、秋葉剛男国家安全保障局長。15分から38分、国家安全保障会議。44分から54分、自民党「こども・若者」輝く未来実現会議の木原稔座長から決議書受け取り。10時5分、官邸発。26分、東京・有明の東京ビッグサイト着。「SEMICON Japan 2022」の開会式に出席し、あいさつ。43分、同所発。11時7分、官邸着。37分から50分、「ウクライナの人々に発電機を送る越冬支援イニシアティブJAPAN」の上川陽子代表、ウクライナの Колосンスキー駐日大使の表敬。

【午後】2時1分から16分、防災推進国民会議。41分から3時、ジャーナリストの田原総一朗氏。村井英樹首相補佐官同席。4時22分から48分、高木陽介公明党全世代型社会保障推進本部長。5時1分、官邸発。4分、東京・永田町のザ・キャピトルホテル東急着。宴会場「鳳凰」で農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席し、あいさつ。17分、同所発。18分、官邸着。30分から40分、小淵優子自民党水素社会推進議員連盟会長から提言書受け取り。6時28分、官邸発。29分、公邸着。

■フーズチャネル

岸田総理は令和4年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席しました

掲載日: 2022年12月14日 / 提供: 首相官邸



令和4年12月14日、岸田総理は、都内で開催された令和4年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席しました。

総理は、挨拶で次のように述べました。

「農林水産物等輸出促進全国協議会総会に当たりまして、一言御挨拶を申し上げます。はじめに、本日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や日本産品を取り組んでくれたことにより、御礼を申し上げます。皆様御尽力により、本年の農林水産物・食品の輸出額は、昨年より1か月早く1兆円を突破し、10年連続で過去最高を更新しております。今後も、インバウンド消費との相乗的な拡大が期待されます。私自身、9月の米国訪問の機会に、歴史と伝統あるニューヨーク・カーネギーホールでの日本食イベントに出席し、日本食の奥深さと多様性をアピールした際にも、高品質の日本食を求める声が寄せられておりました。この期待に応え、農林水産物・食品の輸出を拡大していくことは、経済機運の強固(きょうじん)化を図る上でも、極めて重要です。本日認定証を授与された農林水産物・食品輸出促進団体の皆様には、その中核として、オールジャパンでの輸出を牽引(けんいん)していただくことを期待しています。岸田内閣においては、令和4年度第2次補正予算の成立を受け、2025年2兆円目標の前倒し達成に向けて、生産から流通・販売まで一貫連携で産地サポートや、現地の海外需要の把握、そして物流機能への支援などを本格的に実行してまいります。今後とも、本日出席の野村農林水産大臣、鈴木財務大臣を始め、関係府庁と一体となり取り組んでまいります。結びに、産金会長を始め、本日御臨席の皆様の皆々御挨拶をお祈り申し上げて、御挨拶とさせていただきます。」



■媒体クリッピング

■マチパブ

岸田総理は令和4年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席しました

本リリースの公式ページ
https://www.kantei.go.jp/jp/101_kashida/actions/202212/14ns_soukai.html
前の画面に戻る
関連の地域: [東京都](#) [千代田区](#)



#新しい資本主義
#成長戦略

農林水産物等輸出促進全国協議会総会

更新日: 令和4年12月14日 総理の一日

挨拶する岸田総理

受贈者との記念撮影

令和4年12月14日、岸田総理は、都内で開催された令和4年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席しました。

総理は、挨拶で次のように述べました。

「農林水産物等輸出促進全国協議会総会に当たりまして、一言御挨拶を申し上げます。
はじめに、本日表彰された皆様方から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普及や市場開拓に取り組んでくれたことに心から敬意を表します。
皆様の御尽力により、本年の農林水産物・食品の輸出額は、昨年より1か月早く1兆円を突破し、10年連続で過去最高を更新しております。
今後も、インバウンド消費との相乗的な拡大が期待されます。私自身、9月の米国訪問の機会に、歴史と伝統あるニューヨーク・カーネギーホールでの日本食イベントに出席し、日本食の奥深さと多様性をアピールした際にも、高品質の日本食品を求める声が寄せられておりました。
この期待に応え、農林水産物・食品の輸出を拡大していくことは、経済構造の強靱（きょうじゅん）化を図る上でも、極めて重要です。本日認定証を授与された農林水産物・食品輸出促進団体の皆様には、その中核として、オールジャパンでの輸出を牽引（けんいん）していただくことを期待しています。
岸田内閣においては、令和4年度第2次補正予算の成立を受け、2025年2兆円目標の前倒し達成に向けて、生産から流通・販売まで一気通貫で産地サポートや、現地での海外需要の把握、そして商流構築への支援などを本格的に実行してまいります。
今後とも、本日出席の野村農林水産大臣、鈴木財務大臣を始め政府一丸となって、関係の皆様方と共に取り組んでまいります。
結び、茂木会長を始め、本日御臨席の皆様の方々の御健勝をお祈り申し上げて、御挨拶とさせていただきます。」

■朝日新聞デジタル

朝日新聞デジタル > 連載 > 首相動静 > 記事

首相動静 14日

2022年12月15日 5時00分

[f シェア](#) [ツイート](#) [ブックマーク](#) [メール](#)
[印刷](#)

岸田首相

【午前】8時45分、官邸。9時11分、秋葉剛男国家安全保障局長。15分、国家安全保障会議。44分、自民党「こども・若者」輝く未来実現会議の木原稔座長から決議書受け取り。10時26分、東京・有明の東京ビッグサイト。「SEMICON Japan 2022」の開会式に出席し、あいさつ。11時7分、官邸。37分、「ウクライナの人々に発電機を送る越冬支援イニシアティブJAPAN」の上川陽子代表、ウクライナの Колスンスキー駐日大使の表敬。

【午後】2時1分、防災推進国民会議。41分、ジャーナリストの田原総一朗氏。村井英樹 首相補佐官 同席。4時22分、高木陽介 公明党 全世代型 社会保障 推進本部長。5時4分、東京・永田町のザ・キャピトルホテル東急。宴会場「鳳凰」で農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席し、あいさつ。18分、官邸。5時30分、小淵優子 自民党 水素社会推進議員連盟会長から提言書受け取り。6時29分、公邸。各府省庁の副大臣との夕食会。松野博一、磯崎仁彦 正副 官房長官 同席。

■東京新聞

★ 政治

岸田首相の一日 12月14日(水)

2022年12月15日 07時10分

【午前】8時45分、官邸。9時11分、秋葉剛男国家安全保障局長。15分、国家安全保障会議。44分、自民党「こども・若者」輝く未来実現会議の木原稔座長から決議書受け取り。10時26分、東京・有明の東京ビッグサイト。「SEMICON Japan 2022」の開会式に出席し、あいさつ。11時7分、官邸。37分、「ウクライナの人々に発電機を送る越冬支援イニシアティブJAPAN」の上川陽子代表、ウクライナの Колスンスキー駐日大使の表敬。

【午後】2時1分、防災推進国民会議。41分、ジャーナリストの田原総一朗氏。村井英樹首相補佐官同席。4時22分、高木陽介公明党全世代型社会保障推進本部長。5時4分、東京・永田町のザ・キャピトルホテル東急。宴会場「鳳凰(ほうおう)」で農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席し、あいさつ。18分、官邸。30分、小淵優子自民党水素社会推進議員連盟会長から提言書受け取り。6時29分、公邸。各府省庁の副大臣との夕食会。松野博一、磯崎仁彦正副官房長官同席。8時10分、全員出る。

■マチパブ

ジェットロ、JFOODO及びJNTOが相互連携に関する覚書を締結しました

本リリースの公式ページ
<http://www.meti.go.jp/press/2022/12/20221214003/20221214003.html>
前の画面に戻る
関連の地域: [東京都](#) [千代田区](#)

ジェットロ、JFOODO及びJNTOが相互連携に関する覚書を締結しました

-日本の農林水産物・食品の輸出とインバウンド観光の促進にむけて-

2022年12月14日

同時発表：日本貿易振興機構（ジェットロ）、日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）、日本政府観光局（JNTO）

対外経済

日本貿易振興機構（ジェットロ）、日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）及び日本政府観光局（JNTO）の三者は、2022年12月14日に「日本の農林水産物・食品の輸出とインバウンド観光の促進に向けた相互連携に関する覚書」を締結し、同日開催の令和4年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会でも取り交わしました。当該MOUの締結により、農林水産物・食品の輸出とインバウンド観光の相乗的な拡大が期待されます。

日本貿易振興機構（ジェットロ）、日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）及び日本政府観光局（JNTO）の三者は、2022年12月14日に「日本の農林水産物・食品の輸出とインバウンド観光の促進に向けた相互連携に関する覚書」を締結し、同日開催の令和4年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会でも取り交わしました。当該MOUの締結により、農林水産物・食品の輸出とインバウンド消費の相乗的な拡大が期待されます。

1. 経緯

ジェットロは、農林水産物・食品の輸出拡大を重点業務のひとつとして海外販路拡大支援に取り組んであります。JFOODOは日本産の農林水産物・食品の海外消費者向けプロモーションのほか、今年度からは日本の食文化の発信も担っています。JNTOは、インバウンド観光の促進に向けたマーケティングのほか、近年はセミナーやコンサルティング等を通じて地域のインバウンドの取組支援を行っています。

ポストコロナの訪日外国人の増加を見据え、今年10月に開催された観光立国推進閣僚会議では、円安の状況も活かしつつ、インバウンドを農林水産物・食品のさらなる輸出拡大につなげるよう取り組むことが議論されました。海外旅行及び訪日旅行の主要目的として、全市場共通で「食」への関心が高まることは各種調査で明らかになっています。

こうした背景を踏まえ、ジェットロ、JFOODO、JNTOの三者は、農林水産物・食品輸出とインバウンド観光に關してそれぞれが有する知見や関係者とのネットワーク、海外の消費者への訴求力等の強みを生かして相互に連携し、日本の農林水産物・食品の輸出とインバウンド観光の相乗的な拡大を図ることを目指し、相互連携に関する覚書を締結しました。

■媒体クリッピング

■日本経済新聞

農産品輸出拡大へ覚書、ジェトロ・JNTOなど EC販売強化

経済 [+フォローする](#)

2022年12月14日 21:37

保存



ジェトロは日本企業の海外でのEC販売を後押しする事業を展開している

日本貿易振興機構（ジェトロ）や日本政府観光局（JNTO）などは14日、農産品の輸出拡大に向け連携を強化する覚書を締結した。JNTOが20カ国以上で展開しているSNS（交流サイト）を活用し、ジェトロが海外のECモールに設置している日本産の特設ページを宣伝して顧客を誘導する。EC販売を通じて農産品の輸出拡大につなげる。

同日開いた農林水産物の輸出に関する全国協議会で覚書を締結した。ジェトロは18カ国・地域のECモールで日本産の特設サイトを開設して販売支援する事業をてがけている。JNTOのSNSで日本産のページを紹介して購買につなげる。

政府は農産品の輸出額を25年までに2兆円、30年までに5兆円にする目標を掲げている。

#新しい資本主義

#成長戦略

農林水産物等輸出促進全国協議会総会

更新日：令和4年12月14日 | [総理の一日](#)

[ツイート](#)

[シェアする](#)

[LINEで送る](#)



挨拶する岸田総理

関連動画



令和4年12月14日、岸田総理は、都内で開催された令和4年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会に出席しました。

総理は、挨拶で次のように述べました。

「農林水産物等輸出促進全国協議会総会に当たりまして、一言御挨拶を申し上げます。

はじめに、本日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普及や市場開拓に取り組んでこられたことに心から敬意を表します。

皆様の御尽力により、本年の農林水産物・食品の輸出額は、昨年より1か月早く1兆円を突破し、10年連続で過去最高を更新しております。

今後も、インバウンド消費との相乗的な拡大が期待されます。私自身、9月の米国訪問の機会に、歴史と伝統あるニューヨーク・カーネギーホールでの日本食イベントに出席し、日本食の奥深さと多様性をアピールした際にも、高品質の日本食品を求める声が寄せられておりました。

この期待に応え、農林水産物・食品の輸出を拡大していくことは、経済構造の強靱（きょうじん）化を図る上でも、極めて重要です。本日認定証を授与された農林水産物・食品輸出促進団体の皆様には、その中核として、オールジャパンでの輸出を牽引（けんいん）していただくことを期待しています。

岸田内閣においては、令和4年度第2次補正予算の成立を受け、2025年2兆円目標の前倒し達成に向けて、生産から流通・販売まで一気通貫で産地サポートや、現地での海外需要の把握、そして商流構築への支援などを本格的に実行してまいります。

今後とも、本日出席の野村農林水産大臣、鈴木財務大臣を始め政府一丸となって、関係の皆様方と共に取り組んでまいります。

結びに、茂木会長を始め、本日御臨席の皆様の益々の御健勝をお祈り申し上げて、御挨拶とさせていただきます。」

[ツイート](#)

[シェアする](#)

[LINEで送る](#)

令和4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・食文化の功労者等表彰)

事務局関係

受賞者対応

受賞者への連絡

11月14日
受賞者5名へメールにてご案内送付。
・事務局の連絡先及び担当者情報
・来日希望のお伺い

出欠の確認及び交通・宿泊手配

11月14日～
出欠の確認および渡航スケジュールの調整を行う。

受賞者名

- テルマ・佑佳・清水・白石 様：
来日ご希望。ブラジル国籍のため、ビザの取得が必要。12月2日（金）、ビザ取得に伴う必要書類を一括送付。
市場リサーチおよび打合せのため、12月28日（水）までの滞在期間延長希望。旅程変更内容確認書を提出。
- パウロ・モライス 様：
来日ご希望。当初旅程（12月13日（火）～12月15日（木））に交通・宿泊手配。
- 林 大介様：
来日ご希望。打合せのため、12月11日（日）からの滞在期間延長希望。旅程変更内容確認書を提出。
- ロジャー・オルトゥーニョ・フラメリック様：
来日ご希望。酒造見学および打合せのため、12月17日（土）までの滞在期間延長希望。旅程変更内容確認書を提出。
- 綿貫孝様：
業務のご都合により欠席の旨、11月17日（木）電話にて確認。

受賞及び講演に際しての提出物の案内

11月16日～
ご欠席の綿貫様のスピーチ対応方の調整。11月24日（木）在タイ日本国大使館担当者撮影のスピーチ動画を受領。

11月24日～
出席者へ順次、提出物のご案内をメール・電話等で対応。

来日後対応

12月13日・14日
ご来日の4名と、航空券半券の受領等事務作業および事前簡易説明のため事前打合せを実施。
総会当日には、進行確認のためリハーサルを実施。

終了報告

12月16日
出席者4名様へ、終了のご挨拶とともに式典時の写真を送付

1月12日
ご欠席の綿貫様の表彰状を、ご指定の在タイ日本国大使館宛てにて発送

協議会会員・選考委員対応

<協議会会員対応>

協議会会員への連絡

11月21日

メールにて協議会総会のご案内を送付。

協議会本体、協議会会員以外、認定農林水産物・食品輸出促進団体：出欠確認案内（出欠回答締切：11月25日（金）正午）

都道府県：総会終了後、資料送付のご案内

地域ブロック：総会終了後、資料送付のご案内

11月28日～

協議会本体、協議会会員以外、品目団体：未回答者への出欠確認をメール・電話にて対応。

12月2日～

認定農林水産物・食品輸出促進団体：挨拶原稿提出のご依頼。

12月9日～

協議会本体、協議会会員以外、認定農林水産物・食品輸出促進団体：最終案内をメールにて配信。

12月21日～

都道府県、地域ブロック：総会資料の発送。

<選考委員対応>

選考委員への連絡

11月9日

メールにて協議会総会のご案内を送付。（出欠回答締切：11月16日）

伏木 亨 様： 11月28日 御電話にて欠席の旨確認。

佐竹 力總 様： 11月9日 メールにて欠席回答を受信。

下渡 敏治 様： 11月11日 メールにて出席回答を受信。

服部 幸應 様： 11月15日 秘書室より御電話にて出席の旨確認。

村松 真貴子 様： 11月11日 メールにて出席回答を受信。

12月8日～

ご出席の3名に、メールにて最終案内と当日移動経路確認のご連絡。

<親善大使選考委員対応>

親善大使選考委員への連絡

12月1日

メールにて協議会総会のご案内を送付。

12月9日

メールにて最終案内と当日移動経路確認のご連絡。

<プレス関係対応>

プレスへの連絡

12月9日～

取材申込書提出者に対し、メールにて必要に応じ当日来場者の情報確認。

事務局・運営報告

総会の準備について

<受賞者対応>

- ・時差等の都合により密なコミュニケーション・連絡が困難な場面もあったが、各種提出物等も開催当日までに提出いただき、当日の運営・進行をスムーズに行うことができた。
- ・Visit Japan Webの事前登録案内を行うなど、新型コロナウイルス感染症の国内外情勢を考慮し来日手配を行った。
- ・認定農林水産物・食品輸出促進団体については、登壇者1名随行者1名の原則1団体2名様に出席をお願いとした。

<協議会会員対応>

- ・本年は、47都道府県知事、地域ブロック輸出促進協議会会員の会員には資料送付とした。
- ・原則会員団体様に限り、原則1団体1名様に出席をお願いとした。
- ・欠席団体には、総会終了後当日資料の送付を行った。

<選考委員・親善大使選考委員対応>

- ・問題なく、事前に出欠確認を行うことができた。伏木様、佐竹様はご都合により欠席された。

<プレス対応>

- ・事前申し込みと、総会当日に申し込み無しで来場される方が同数程度となったが、問題なく対応できた。

総会当日の運営について

<全体>

- ・昨年に続き、新型コロナウイルス感染症対策を徹底して開催にあたった。検温や消毒などの対応の他、ソーシャルディスタンスを確保した受付、座席レイアウトを行った。ステージ上も受賞者、登壇者にマスク着用にご協力をいただくなど、対策を各所施した上で開催した。

<受付>

- ・例年同様、参加者の出欠情報は、「五十音順」「団体名順」「兼務団体」の表記をリストに行い、スムーズな受付を徹底した。大きな混乱もなく、定刻通りに受付開始を行うことができた。検温やソーシャルディスタンスの確保、手指消毒、対面用のアクリルスタンドなどコロナ対策はこれまで同様の対策を行った。

- ・プレス受付に関しても大きな混乱なく対応ができた。例年座席数が足りなくなってしまうメディア席においても、余裕をもって席数を確保したことで、立ち見になる取材者は見られなかった。

<受賞者などの受付、誘導対応>

- ・登壇者対応において、マスクをご着用されて来場される方が多数のため、受付スタッフにも来場者情報を確実に落とし込むことでご案内に手間取らないよう徹底した。コロナ対策として、胸章はご本人に自身で着用いただく他、控室においても入場人数を制限し、密にならないよう努めた。

<パネル展示>

- ・功労者、優良事業者に加え、輸出促進団体のパネル展示をホワイエにて実施した。展示スペースの関係で入場用の動線の一部ふさがり形になったが、入退場において大きな混乱はなかった。

<演出>

- ・新型コロナウイルス感染症の感染状況の改善に伴う席数調整により、桐の間においての、進行状況モニタリングおよび随行者向けの中継は行わなかった。

- ・スタートは定刻で開始した。岸田総理大臣のご入場や挨拶、記念撮影についても定刻通りに開催。功労者のスピーチが長引いたため、25分程度超過して終了した。受賞者スピーチ遅延については、事前提出のスピーチ原稿確認、逐次通訳対応の場合にはより短い時間でスピーチ時間を伝えるなどの具体的な事前策を講じる必要がある。

- ・輸出促進認定団体などの関係で登壇者数が多く、会場で調整できる最大サイズのステージを組んだ。記念撮影においては事前のリハーサルで入念に転換～撮影までの準備を行った。ソーシャルディスタンスの関係もあり、ステージを広く使ったため、メディアの撮影位置からは全体を納めて撮影することができないため、次年度について撮影位置と最前列の調整が必要と感じる。

- ・欠席された功労者1名については、推薦者である大使館協力のもとビデオメッセージを撮影・提供いただき、テロップを挿入することで会場の皆様にも分かりやすい映像として展開できた。

- ・受賞者スピーチ用のマイクは常時アルコール消毒を行い、本人の強い希望がない場合、受賞者にはマスクを着用いただいたままスピーチを行っていただいた。ただし、スピーチ位置とフロア最前列まで、約5.5m確保できていることから、晴れの場という点もかんがみ、来年度はスピーチ時のマスク着用は無しでも問題無いと思われる。

MAFF

**Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries**

農林水産省