

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。

【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ます。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け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えます。

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のお店も、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い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らせて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体的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、重要な仕事のひとつとなっています。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。

【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・食品の国際・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新組織状況」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新組織状況」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新組織状況」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「藍染」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 Shirashi

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