

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でございます。皆さま大変お忙しい中、ご出席を頂きまして誠にありがとうございます。総会の開催にあたり一言ご挨拶を申し上げます。

本日は江藤農林水産大臣にご臨席を頂きまして、御礼を申し上げたいと思います。また、石破総理大臣のご出席は残念ながらありませんでしたが、ビデオメッセージを頂いております。

はじめに日本食海外普及功労者として表彰される3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て心からお祝い申し上げたいと思います。おめでとうございます。

さて、今月うれしいニュースがございました。「伝統的酒造り」がこのたびユネスコ無形文化遺産に登録されたことを心からうれしく思います。これにより日本のお酒が世界中からさらに注目され、輸出拡大にもつながることを期待いたしております。

農林水産物・食品の輸出については、昨年8月からの中国による輸入規制の影響が大きい中で、本年1月から10月期において昨年に比べて増加に転じており、輸出先の転換、多角化が進んでいると感じております。

さて、世界の食市場は2020年の900兆円から、2030年には1500兆円に拡大するといわれております。政府は世界の食市場の成長をわが国の農業・食品産業の収益力向上につなげ、さらには国内生産基盤の維持・強化を図るべく、海外からの需要拡大の取り組みと、供給力向上の取り組みを、車の両輪として実施する方針を打ち出しております。この海外からの需要拡大においては、食品産業の海外展開や観光等のインバウンドとの相乗効果が重要と考えます。

本日表彰される皆さま方には、日本産のおいしい果物や水産物、牛肉、米、お茶等を持続可能性や付加価値向上等の工夫をしながら、海外でわが国の農林水産物・食品の需要を拡大する取り組みを、長きにわたり実践されておられます。農林水産物等輸出促進全国協議会として、こうした皆さまの取り組みを非常に頼もしく感じており、政府の新たな方針を含めオールジャパンで取り組んでいきたいと考えております。引き続き、皆さま方のご協力を賜りますようお願い申し上げます。

結びに、協議会会員各位と、ご列席されております皆さま方のますますのご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。ありがとうございました。

協議会総会 議事録2

【江藤 拓農林水産大臣のご挨拶】

皆さまこんにちは、ご紹介いただきました江藤でございます。私は故安倍晋三元内閣総理大臣の総理補佐官を務めました。そのときに輸出担当の補佐官でした。その後、入閣をいたしまして、輸出の数値目標を決めた時の農林水産大臣でもあります。皆さま方のご協力によって非常に成果が出ていることを、心から感謝申し上げます。それでは祝辞を読ませていただきます。

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、一言、ご挨拶を申し上げます。初めに、協議会の会員の皆さま方におかれましては、農林水産物等の輸出にご尽力いただいておりますことに心から御礼申し上げます。また本日、日本食海外普及功労者として表彰される皆さま、輸出に取り組む優良事業者として表彰される皆さま、誠におめでとうございます。

長年にわたり外国の地で日本食を普及されてきたご努力や、日本の魅力ある食品の輸出拡大に取り組まれてきた皆さま方の熱意に心から敬意を表するものであります。今、世界の人口はさらに増加しており、先ほど会長からもご紹介がありましたが、世界の食のマーケットは2030年には今の約1.6倍に拡大することが予想されております。また、海外からわが国を訪れる旅行者の数、いわゆるインバウンドも今年初めて1カ月当たり300万人を突破いたしました。過去最大の数字であります。こうした中で日本の農林水産物等の魅力を伝え海外の市場を開拓し、輸出を拡大することは、国内の生産基盤を維持し、食料安全保障を確立する上でもますます重要となってまいります。

私事ですが、私は宮崎県選出の国会議員でございますが、宮崎では畜産物（主に牛肉）の輸出が、5年間で2倍に増加しております。とりわけ牛肉の輸出においては県を挙げて、台湾、アメリカ、香港でプロモーションをたくさん行ってまいりました。そして、中東をはじめイスラム教徒の方々にも牛肉を食べていただくために、県内の食肉施設が今年10月、宮崎県で初めてハラール認定を取得し、カタール向け輸出施設に認定されたところでございます。今後の輸出拡大には私としても、大変期待をしているところであります。

また本年5月には、「食料・農業・農村基本法」が改正され、農産物の輸出の促進を図る旨の条文が追加されたところでありまして、これまで以上に海外の市場から稼ぐ挑戦を応援してまいりたいと考えております。

結びに、本日ご臨席の皆さま方のご多幸とさらなるご活躍を心からご祈念申し上げまして、私からの祝辞とさせていただきます。誠におめでとうございます。ありがとうございました。

協議会総会 議事録3

【受賞者スピーチ：宮川 厚志氏（日本食海外普及功労者）】

私はマレーシアでおよそ30年間、日本食に関わる仕事をしてきましたが、最後にこのような榮譽ある賞を頂けるとは夢にも思いませんでした。本当に感謝しております。ありがとうございました。

さて、私がマレーシアになぜ行ったのか、何をやりに行ったのかというと、はじめは何もアイデアはなかったのですが、たまたま私の友人がシンガポールで事業をしており、彼とマレーシアの日本人事業家が合併で、回転寿司の店を展開しようという話になりまして、私はその先兵としてマレーシアに赴き、なおかつ、その事業の店長のような役割として、日本の回転寿司の店舗展開を始めました。

マレーシアには当時、日本食がほとんどありませんでした。あってもホテルに付属した高級レストランぐらいで、利用される方は日本から来ている方々や、あるいはそこで働いている一部の人たちが日本食を食べているという状況でした。ましてや、マレーシアには生の食物を食べるという習慣もなく、刺身はいわば、ご法度のような状況だったのです。ところが回転寿司の店を1軒開けたところ、連日、大勢のお客さまが来場されて、とても繁盛したことを記憶しております。

その後、この店舗は今や、マレーシアでも一番大きな回転寿司チェーンになりました。「SUSHI KING（すし金）」という名前で、現在130店舗ぐらいあり、年間来客者数が1億人ぐらいあります。マレーシアの人口は3300万人ぐらいですから、のべ1億人というのは、ものすごい数字になったと思っております。

初めは本当に、マレーシアの人たちは食べませんでした。特にイスラム系の人たちはハラルの問題があり、食することができないというのが初めの段階でしたけれども、それが今や、この店はハラル化されて、マレー系の人たちが大勢立ち寄る店になっています。

1995年の秋に、当時のジャスコ（現イオン）が、クアラルンプールの郊外にショッピングモール形のスーパーマーケットを開店させました。それまで日系のスーパーマーケットはあったけれども、日本人がちょっと寄るくらいであり人気のある店はなかったのですが、このイオンが開くや、ものすごいお客さんでした。日本人だけでなく、地元の人たちも大勢立ち寄るような店になっていきました。特徴は、日本食のフルアソートメントを展開したこと。お菓子類、グロサリー類、冷凍商品などをかなり幅広く展示販売し、地元のお客さんたちに人気を誇りました。日本食がマレーシアに普及し始めたのは、この店がオープンしてからです。しかも、当時のジャスコは全国展開を素早く進めていきました。これに合わせて日本食が全国に広がっていったことを覚えております。

その後、2000年に向かって、今でもマレーシアに来られたら分かると思うのですが、まちなかはマレーシアとは思えないぐらい立派な都市になっております。街の中心には高層のビルが乱立し、見た感じは豊かな生活が行われているように見えます。

そういう中で、私は2007年に自分の会社を立ち上げました。今までは人のために自分の力を貸していたのですが、私も56歳になったので自分の思っていたことをやりたいと思い、JMG Tradingという会社を立ち上げました。日本食品の輸入と販売、それから日本の農産物を広めていこうということで、これに取り組みました。それまではマレーシアで、日本の農産品、野菜や果物などを販売している会社がなかったのです。

背景としてはこの時期に、スーパーマーケットがどんどんオープンしていました。新たにオープンしているスーパーマーケットはどちらかというと、日系よりも、地元の資本家や力のある人たちが店舗展開していたので、私はこれに注目し、ここと取引をやっていこうと思いました。日系はイオンと伊勢丹くらいしかなかったのですが、地元資本のスーパーマーケットは日系のスーパーマーケットに比べて数多く出店しており、

協議会総会 議事録4

【受賞者スピーチ：宮川 厚志氏（日本食海外普及功労者）】

彼らのポリシーが、とにかく新しくて新鮮なものを出していこうということで、オーガニックの野菜売り場や日本の果物を取り入れようという気風のある人たちが多かったので、私はそこに売り込みをかけていきました。われわれの会社でチームを作り、ターゲットを地元のスーパーマーケットとして、こういうところに入り込んでいこうとしました。

最初はなかなか間口を広げていくことができなかったのですが、最初の4店舗が過ぎてから、最終的には2〜3年後ぐらいには67店舗まで、日本の果物と野菜を展示する売り場が作られていきました。売り上げも、最初とは比較にならないくらいの売り上げを達成することができました。

2007年から事業を始め、昨年、2023年までJMGを大きくしていったのですがそれでも、私も年寄りになりました。こう言いますと茂木会長に失礼ですが、73歳を過ぎまして、私には跡取りがいなかったのも、海外で同じような仕事をやっている日本の石油会社から私の会社を引き取りたいという打診がありまして、渡りに船ではありませんが、私もそろそろ潮時かなということで、北海道に移住することに決めまして、去年の末から北海道の札幌に住むようになりました。

私は北海道は私は住んだことがなく、私の家内が住んでいたのもそこについていったのですが、札幌に行っているところを見ると、農産品・水産品の宝庫だと思うようになりました。マレーシアでも人気のサツマイモが北海道でどんどん作られるようになっていて、ブリとか、最近ではフグなどがどんどん取れるようになってきています。私の知り合いが漁業者をやっているものですから、いろいろと話を聞くうちに、次はここ、北海道の品物を海外に売るための手伝いをしていこうと考えておりまして、今、そのような動き方をしております。とても将来ある地域ではないかと思っております。

以上、とりとめのない話をいたしましたけれども、ありがとうございます。

協議会総会 議事録5

【受賞者ビデオメッセージ：加納・マリア・アレハンドラ氏（日本食海外普及功労者）】

まず初めに、このような表彰をいただいたことに深く御礼申し上げます。私の家族は、1966年からアルゼンチンで、日本の美食文化に関わる仕事に携わってきました。この素晴らしい分野に最初に身を投じたのは祖父母でした。そして私の両親がその跡を継いで30年ほど前にレストラン「いちそう」を創業し、今は私が、伝統と家族の遺産を引き継いで続けています。

ここアルゼンチンでは、日本の文化はいつも好意的に受け入れられてきました。そして、日本食も、少しずつアルゼンチンの食卓の主役の座を占めるようになってきました。90年代の寿司ブームから始まり、その後、アニメの到来とともに、ラーメンやおにぎりが登場しました。

2018年に、何人かの同業者から、アルゼンチンでの日本食の普及のために力を結集して方法を探そう、という呼びかけを受けました。ここからガストロ・ハポ協会が生まれ、現在では日本の美食文化を追求する60社以上の会員が参加しています。この協会は、我が国における日本食の普及を目的とする非営利団体です。

在アルゼンチン日本大使館のご協力のおかげで、2019年に最初の「ガストロ・ハポ・フードウィーク」を開催することができました。これは、私たちの料理を知っていただくために、50社以上のベンチャー企業が特別メニューを提供する1週間です。現在までに6回を数えました。私たちの料理を紹介するだけではなく、食事をする時の習慣についても知っていただくために、毎回テーマと名称を決めています。

「乾杯」「いただきます」「いらっしやいませ」「おかわり」「おいしい」「御馳走さま」。これが、今までの各回の名称です。

また、毎回メインディッシュも選びます。ストリートフードから、和菓子、お弁当、カレーなどです。そして、日本食のことだけではなく、日本料理に伴う哲学についても語ります。つまり、旬の食材を使うこと、健康的でバランスの良い食生活の推進、そして私たちを取り巻く環境に責任と自覚を持つことの重要性です。

今年、「ガストロ・ハポ・フードウィーク」は、ブエノスアイレス市議会から文化事業の認定を受けました。これは、6年前から私たちが続けてきたチームワークが、大きな実を結んだことを示しています。

この歴史の一端を担えたことを、たいへん幸運に思っております。

最後に、料理という好きな仕事を通して日本文化を広めることに長年にわたって力を尽くしてきた仲間たちを代表して、今回の受賞をたいへん嬉しく思っておりますことを申し上げて、お礼のご挨拶とさせていただきます。どうも有難うございました。

協議会総会 議事録6

【受賞者ビデオメッセージ：富川 正則 氏（日本食海外普及功労者）】

ホテルオークラアムステルダム和食総料理長の富川正則と申します。このたびは大変名誉ある賞を頂き、大変うれしく光栄です。

ホテルオークラに入社して40年が経ちました。世界をもてなすホテルオークラの一員としてオランダからアフリカ、カナダ、ヨーロッパ、アジアの計11カ国で和食の普及のため活動を行ってまいりました。

時代の流れに伴い流通が発展、また昨今の日本食ブームの後押しを受け、日本からの食材が手に入りやすくなりました。しかし、ヨーロッパではいまだ日本からの食材の輸入に数多くの制限が課されております。また、震災や戦争の影響を直に受けているのが現状です。

しかしながら、日本の生産者の努力、クオリティーは唯一無二、世界ナンバーワンです。海外で「メイドインジャパン」「日本産の食材」そして「和食」を紹介することを心から誇りに思います。これが、私の和食の伝道師としての原動力であります。

そして、これより先、多くの和食料理人が海外で活躍できる環境を作れるよう、人材育成などさまざまな課題を改善できるよう、日々努めてまいります。

これからも、日本食普及の親善大使として精進してまいります。今後とも何卒よろしくお願い申し上げます。ありがとうございました。