

**MAFF**

Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries

農林水産省

令和6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6年2月26日(水)

最終稿



# INDEX

<b>開催概要</b>	全体概要	4～5
	関係者リスト	6～8
	日本食海外普及功労者スピーチ動画の上映	9
	会場アクセス	10
	会場全体図	11～13
	会場レイアウト	14
	座席図	15
	ステージ進行	16
<b>協議会総会 出席者リスト</b>	出席者リスト	18～23
	プレスリスト	24
<b>協議会総会記録写真</b>		26～34
<b>協議会総会議事録</b>		36～45
<b>協議会総会制作物</b>	パネル展示スペース	47～49
	協議会総会配布物 [受付配布・席置き配布]	50
<b>媒体掲載関連</b>	新聞・雑誌・Web	52～55
	首相官邸報道	56

令和6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6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
- 主催 農林水産省 輸出・国際局輸出企画課
- 日程 令和6年12月20日(金) 16:15~17:20 ※開場: 15:15
- 参加方法 招待制
- 参加者数 133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 7社・7名
- 登壇関係者 石破 茂 (内閣総理大臣)  
江藤 拓 (農林水産大臣)  
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)  
渡邊 洋一 (農林水産省 農林水産審議官)  
森 重樹 (農林水産省 輸出・国際局長)
- 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)  
加納・マリア・アレハンドラ (日本食料理店「Ichisou」オーナー兼料理人)  
富川 正則 (ホテルオークラ アムステルダム和食 総料理長)  
宮川 厚志 (元JMG Trading Sdn Bhd Managing Director、  
元JETRO・クアラルンプール事務所  
農林水産・食品コーディネーター)
    - 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)  
伏木 亨 (甲子園大学 学長)  
村松 真貴子 (食生活・教育ジャーナリスト)
  - 輸出に取り組む優良事業者
    - 農林水産大臣賞  
株式会社芦別RICE  
株式会社カクニ茶藤  
スターゼン株式会社  
和牛マスター輸出拡大コンソーシアム
    - 農林水産省 輸出・国際局長賞  
石丸製麺株式会社  
越後製菓株式会社  
大吉商店株式会社  
チョーヤ梅酒株式会社  
株式会社ネイバーフッド  
丸啓経節株式会社

# 全体概要

## ○優良事業者選賞審査委員

- 坂井 紳一郎 (Aglien 代表)  
下渡 敏治 (日本大学 名誉教授)  
白鳥 和生 (流通科学大学 商学部 教授)  
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

- 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)  
林 大介 (露結 オーナーシェフ)  
三宅 健介 (公益社団法人日本料理研究会 会長)  
柳原 尚之 (近茶流宗家 柳原料理教室 主宰)

## ■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 内閣総理大臣 ビデオメッセージ 【石破 茂 氏】
- ③ 農林水産大臣 挨拶 【江藤 拓 氏】
- ④ 選考委員紹介・選賞審査委員紹介
- ⑤ 日本食海外普及功労者への表彰状授与
- ⑥ 輸出に取り組む優良事業者(大臣賞)への賞状授与
- ⑦ 輸出に取り組む優良事業者(局長賞)への賞状授与
- ⑧ 記念撮影
- ⑨ 日本食海外普及功労者受賞 受賞スピーチ
- ⑩ 優良事業者(大臣賞) 受賞スピーチ

## ■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	石破 茂 いしば しげる  * 1	
	農林水産大臣	江藤 拓 えとう たく	
	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	渡邊 洋一 わたなべ よういち	
	農林水産省 輸出・国際局長	森 重樹 もり しげき	

\* 1 ビデオメッセージの上映

# 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 * 1	
	甲子園大学 学長	伏木 亨 ふしき とおる * 1	
	食生活・教育ジャーナリスト	村松 真貴子 むらまつ まきこ	
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	
	流通科学大学 商学部 教授	白鳥 和生 しろとり かずお * 1	
	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	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 * 1	
	露結 オーナーシェフ	林 大介 はやし だいすけ * 1	
	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 * 1	
	近茶流宗家 柳原料理教室 主宰	柳原 尚之 やなぎはら なおゆき * 1	

\* 1 当日ご欠席

# 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	日本料理店「Ichisou (いちそう)」 オーナー兼料理人 * 1	加納・マリア・アレハンドラ
	ホテルオークラ アムステルダム 和食総料理長 * 1	富川 正則 とみかわ まさのり
	元JMG Trading Sdn Bhd Managing Director、 元JETRO・クアラルンプール事務所 農林水産・食品コーディネーター	宮川 厚志 みやがわ あつし
輸出に取り組む優良事業者 農林水産大臣賞	株式会社芦別RICE 取締役会長	沼田 哲男 ぬまた てつお
	スターゼン株式会社 代表取締役社長	横田 和彦 よこた かずひこ
	株式会社カクニ茶藤 代表取締役	森藤 真帆 もりふじ まほ
	和牛マスター輸出拡大コンソーシアム エスフーズ株式会社 代表取締役社長	村上 真之介 むらかみ しんのすけ
輸出に取り組む優良事業者 輸出・国際局長賞	石丸製麺株式会社 代表取締役社長	石丸 芳樹 いしまる よしき
	越後製菓株式会社 代表取締役会長	星野 一郎 ほしの いちろう
	大吉商店株式会社 代表取締役	永谷 武久 ながたに たけひさ
	チョーヤ梅酒株式会社 代表取締役	金銅 重弘 こんどう しげひろ
	株式会社ネイバーフッド 代表取締役	田中 伸佳 たなか のぶよし
	丸啓鯉節株式会社 代表取締役社長	澤入 伸泰 さわいり のぶやす

\* 1 ビデオメッセージの上映

# 日本食海外普及功労者スピーチ動画の上映

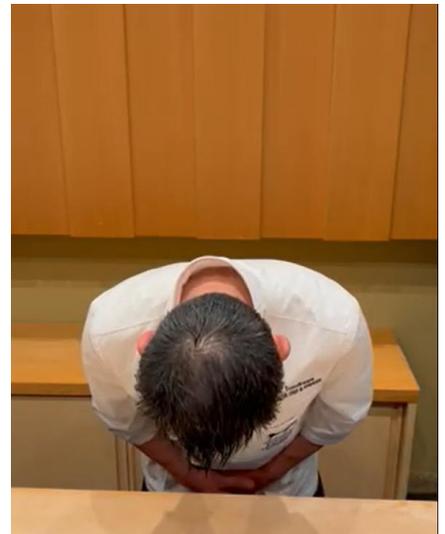
## ■受賞スピーチ動画

来場ができなかった日本食海外普及功労者の加納・マリア・アレハンドラ氏・富川 正則氏にはビデオメッセージを作成いただき、総会会場で上映をした。  
現地での雰囲気や両氏の活動を感じられる映像をご提供いただいた。

### 【加納・マリア・アレハンドラ氏】



### 【富川 正憲氏】



# 会場アクセス

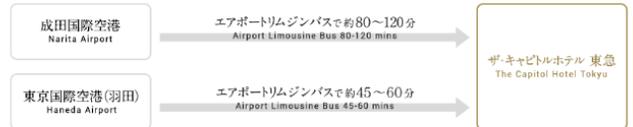
## ザ・キャピトルホテル東急

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  
クローク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

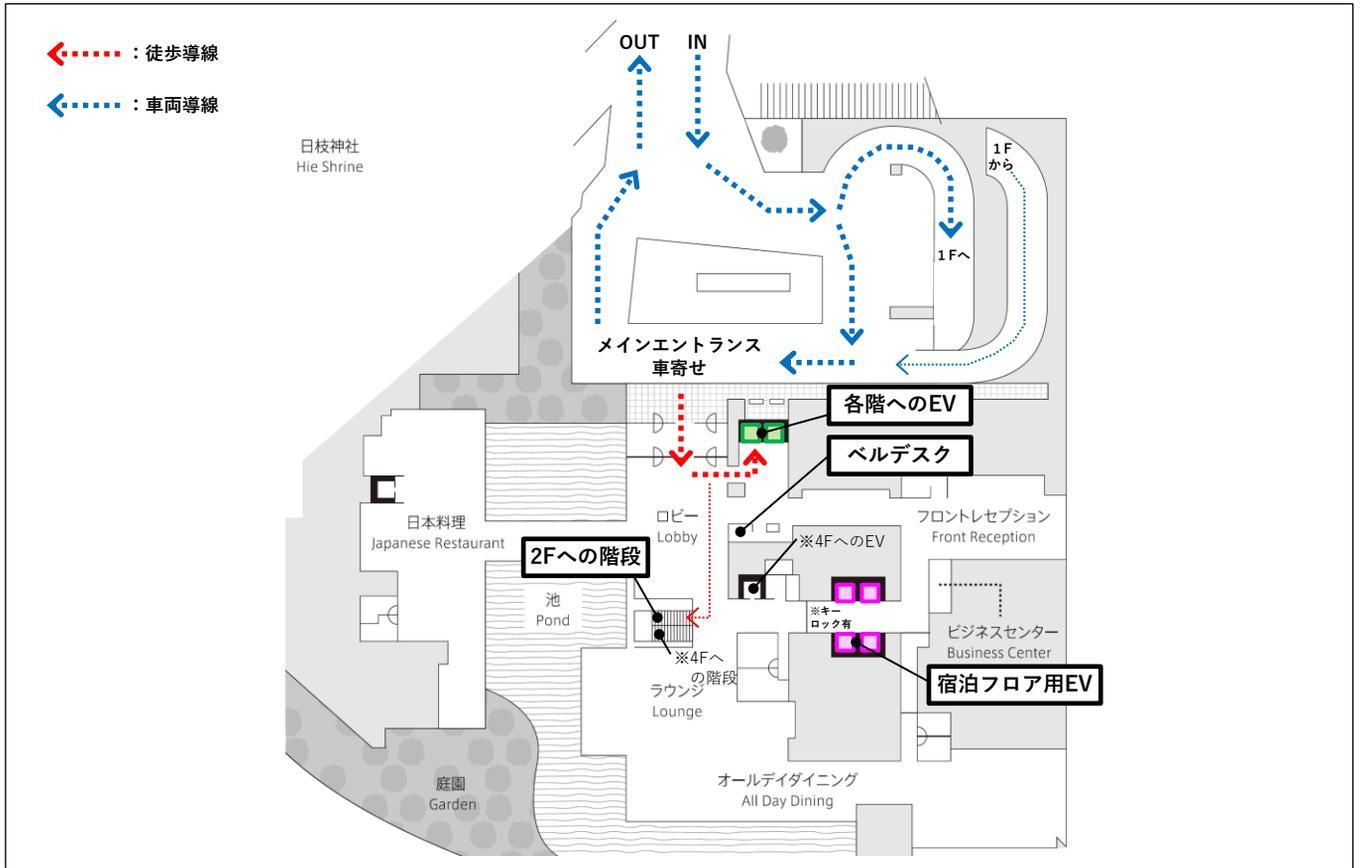
フロア	施設案内	備考
27~29F	客室 ・ザ・キャピトルスイート ・エグゼクティブスイート ・クラブフロア ライブラリーラウンジ	※【功労者】宿泊施設 (喫煙は18Fのみ)
18~26F	客室 ・デラックス ・プレミア	
14~15F	・フィットネスクラブ ・スパ&バーバー (Carju Rajah TIADO)	
5F	客室 ・ガーデンスイート ・山王スイート	
4F	・ザ・キャピトルバー	
3F	エントランス、ロビー ・フロントレセプション ・日本料理「水簾」 ・オールデイダイニング「ORIGAMI」 ・ラウンジ「ORIGAMI」 ・ビジネスセンター	※来場者入口 (車両／徒歩)
2F	・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 駐車場	※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

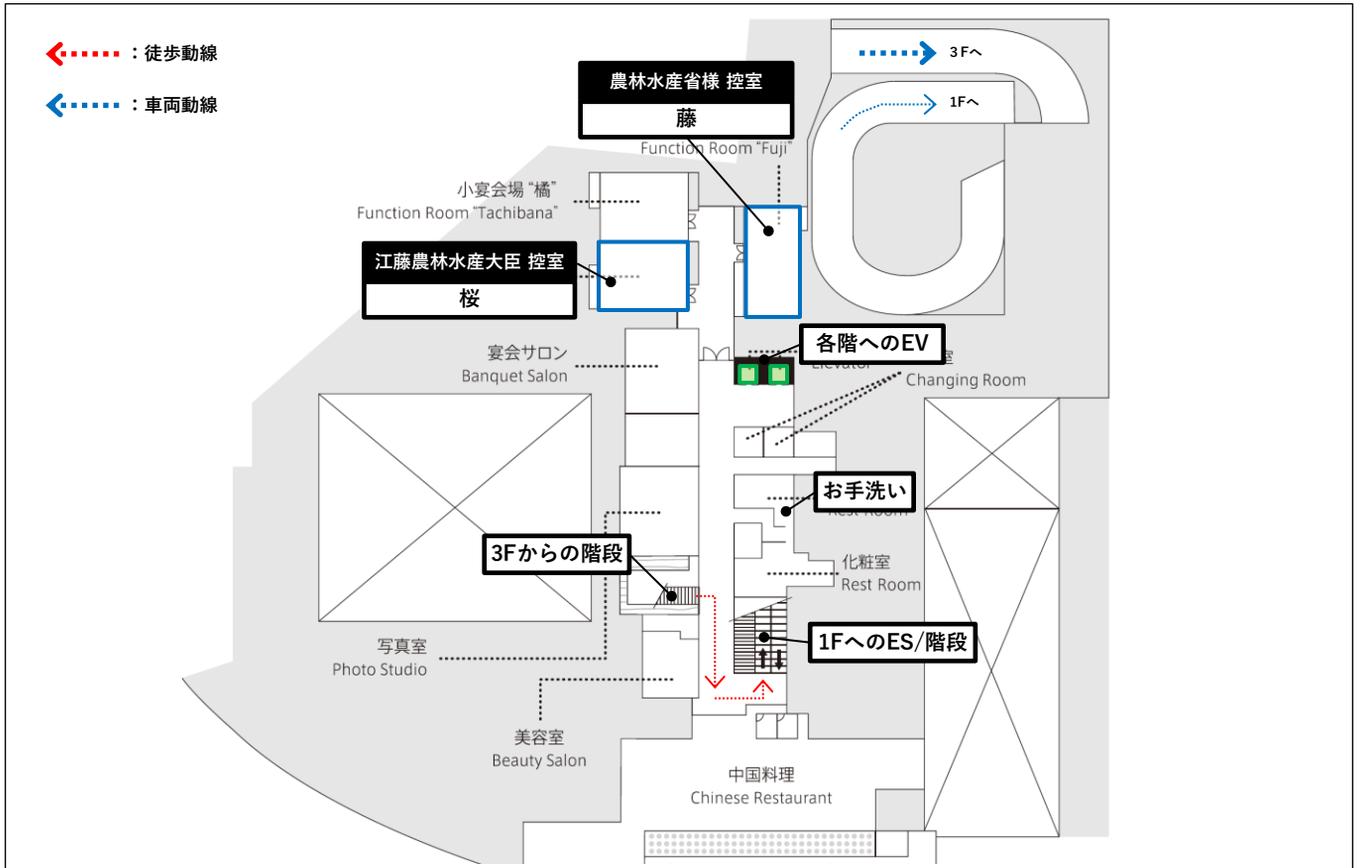


## ■B2F

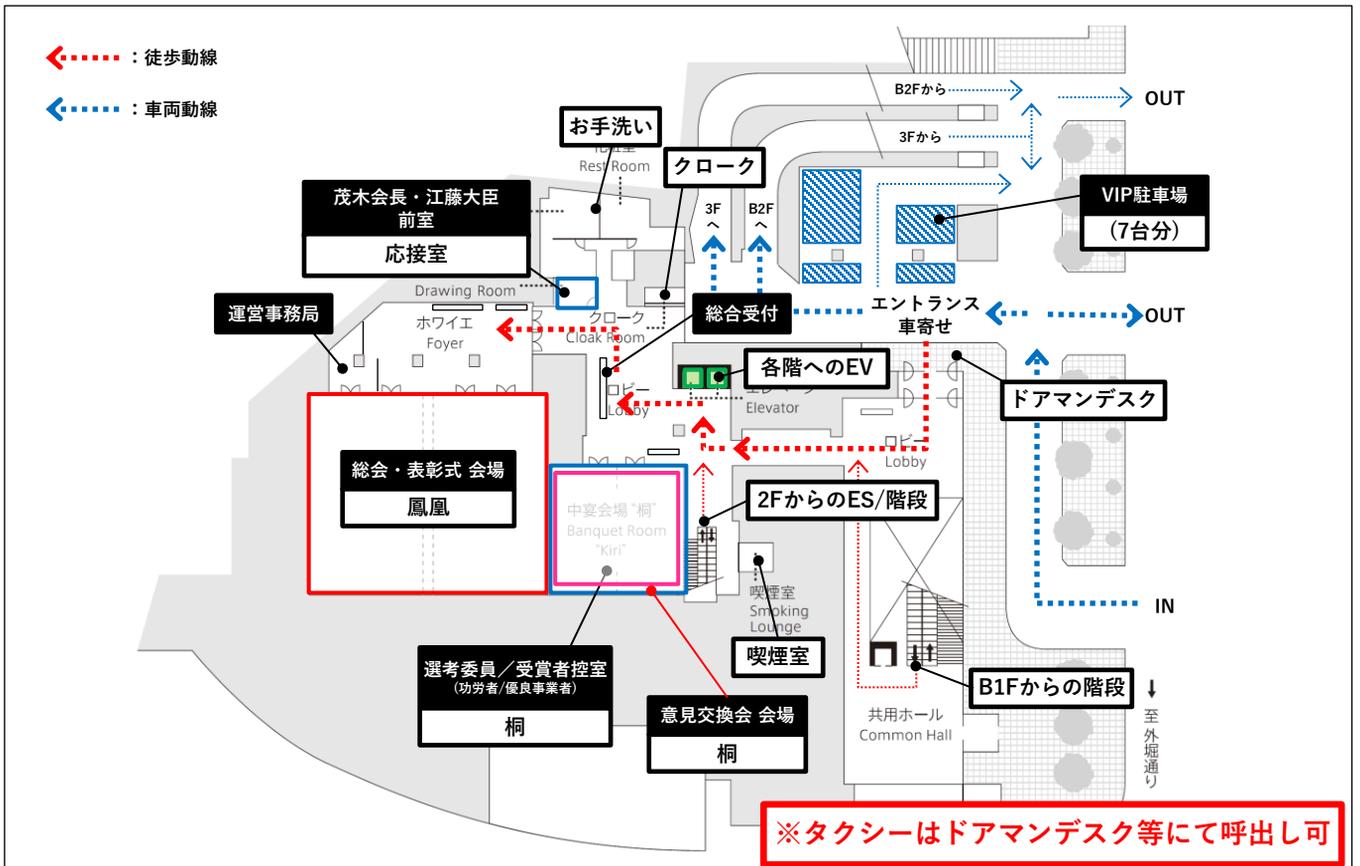


# 会場全体図

## ■2F



## ■1F

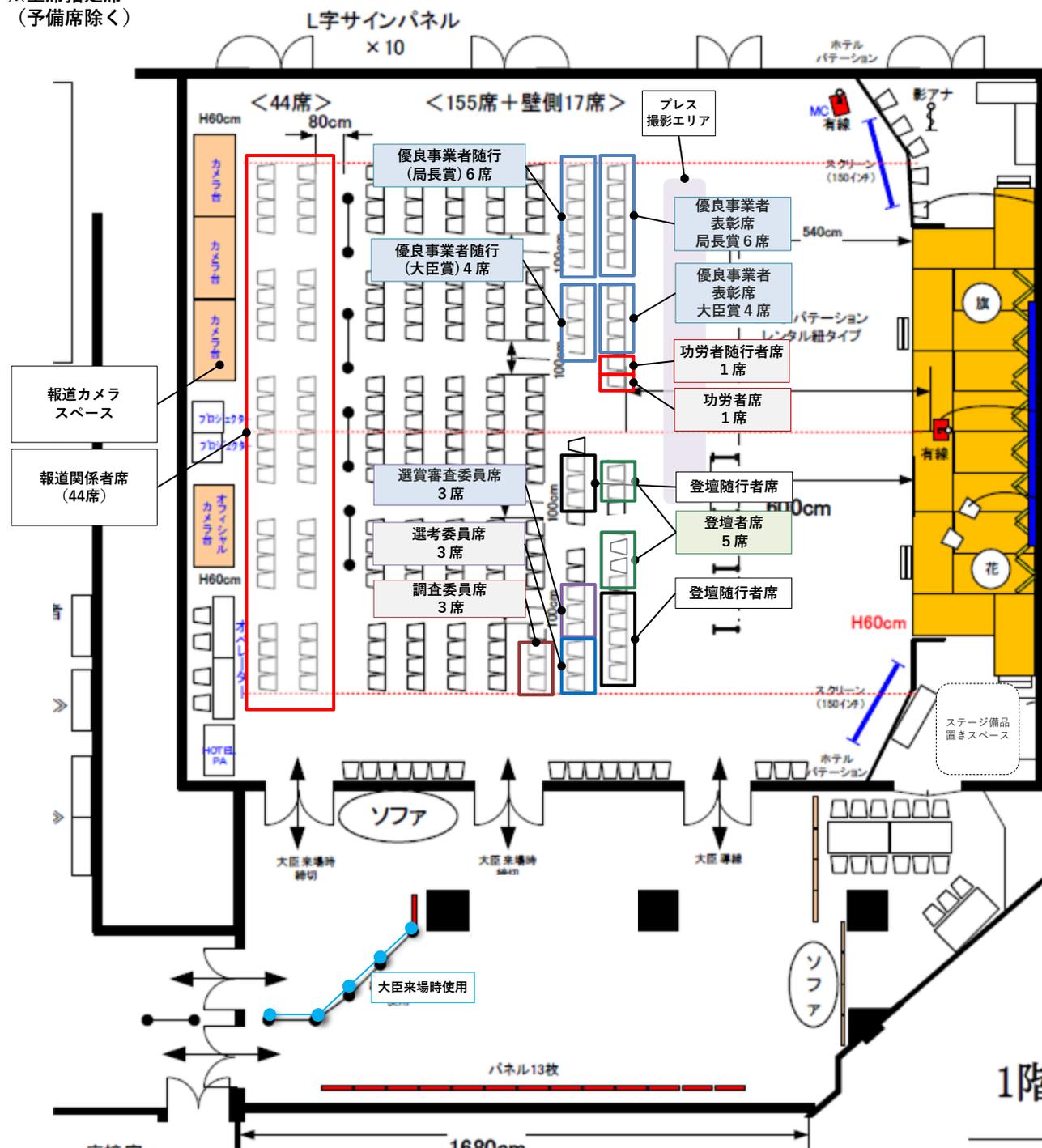


# 会場レイアウト

## ■1F 大宴会場 「鳳凰」

※前頁までの図面から以下は上下反転しております

- ※参加者：155席
  - ※予備席：17席
  - ※報道席：44席
  - ※全席指定席  
(予備席除く)
- 面積：540㎡  
天井高：5.5m



### ▽日本食海外普及功労者 関係者

- ・功労者席：2席
- ・通訳席：0席
- ・選考委員席：3席

### ▽優良事業者表彰 関係者

- ・農林水産大臣賞席：4席
- ・輸出・国際局長賞席：6席
- ・選考審査委員席：4席
- ・調査員席：3席

### ▽登壇関係者【VIP関係】

- ・登壇者席 (VIP)：5席
- ・登壇随行者席：5席
- ・登壇関係者予備席：00席 (壁際)

### ▽来場者/その他

- ・参加者席：155席
- ・報道関係者席：44席
- ・予備席：17席
- ・空き席：00席



# ステージ進行

## ■式次第

※黒字：当初予定時刻 赤字：実施タイム

TIME	LAP	項目
15:15 15:15	60' 60'	開場／プレス入場   一般受付開始   一般参加者入場
16:15 16:11	01' 03'	開会
16:16 16:14	04' 04'	茂木全国協議会会長挨拶 (3分)
16:20 16:18	04' 03'	江藤農林水産大臣挨拶 (3分)
16:24 16:21	03' 01'	(登壇者降壇)
16:22 16:22	-	選考委員・選賞審査委員紹介
16:27～16:29 16:24～16:28	02' 04'	日本食海外普及功労者 (大臣賞) への表彰状授与 (1名)
16:29～16:33 16:28～16:32	04' 04'	輸出に取り組む優良事業者 (大臣賞) への賞状授与 (4団体)
16:33～16:38 16:32～16:36	05' 04'	(登壇者降壇) 記念撮影準備
16:38～16:40 16:36～16:38	02' 02'	受賞者との記念撮影
16:40 16:38	-	江藤農林水産大臣 ご退場
16:41～16:46 16:41～16:46	05' 05'	輸出に取り組む優良事業者 (局長賞) への賞状授与 (6団体)
16:47 16:46～16:53	06' 07'	石破内閣総理大臣 ビデオメッセージ (ご挨拶 6分)
16:53～17:04 16:53～17:12	11' 19'	日本食海外普及功労者 (大臣賞) の受賞スピーチ (3名・各3分) 16:53～17:06 宮川氏スピーチ 17:06～17:10 加納氏ビデオメッセージ 17:10～17:12 富川氏ビデオメッセージ
17:04～17:17 17:12～17:27	13' 15'	輸出に取り組む優良事業者 (大臣賞) の受賞スピーチ (4団体・各3分)
(17:20) (17:27)	-	閉会

令和6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	133名
プレス数	7社7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	石破 茂 *
	農林水産大臣	江藤 拓
	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 農林水産審議官	渡邊 洋一
	農林水産省 輸出・国際局長	森 重樹

《4名》\*ビデオメッセージ

## ■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	日本料理店「Ichisou (いちそう)」	オーナー兼料理人	加納・マリア・アレハンドラ *
	ホテルオークラ アムステルダム	和食総料理長	富川 正則 *
	元JMG Trading Sdn Bhd 元JETRO・クアラルンプール事務所	Managing Director、 農林水産・食品コーディネーター	宮川 厚志
随行者	宮川氏随行者		1名

《2名》\*ビデオメッセージ

## ■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	株式会社美濃吉	代表取締役会長	佐竹 力總
	日本大学	名誉教授	下渡 敏治 *
	-	食生活・教育ジャーナリスト	村松 真貴子

《3名》\*選賞審査委員と兼務

## ■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	高山 成年
	審議官	坂 勝浩
	審議官	常葉 光郎
	参事官	萩原 英樹

《4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	株式会社芦別RICE	2
	株式会社カクニ茶藤	2
	スターゼン株式会社	2
	和牛マスター輸出拡大コンソーシアム	2
輸出・国際局長賞	石丸製麺株式会社	2
	越後製菓株式会社	2
	大吉商店株式会社	1
	チョーヤ梅酒株式会社	2
	株式会社ネイバーフッド	2
	丸啓経節株式会社	2

《19名》

## ■選賞審査委員

	所属/部署名	役職	氏名
選賞審査委員	Aglien	代表	坂井 紳一郎
	日本大学	名誉教授	下渡 敏治 *
	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》\*功労者選考委員と兼務

## ■調査員

	人数
調査員	3

《3名》

## ■公益財団法人 食品等流通合理化促進機構

	氏名・人数
専務理事	佐南谷 英龍
事務局（スタッフ）	4

《5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	一般社団法人国際すし知識認証協会	理事	小川 洋利

《1名》

# 出席者リスト3

## ■協議会出席者

分野	団体名等	人数
認定農林水産物・ 食品輸出促進団体	一般社団法人全日本菓子輸出促進協議会	1
	一般社団法人日本木材輸出振興協会	2
	一般社団法人日本真珠振興会	1
	一般社団法人全日本コム・コム関連食品輸出促進協議会	2
	一般社団法人全国花き輸出拡大協議会	1
	一般社団法人日本青果物輸出促進協議会	1
	公益社団法人日本茶業中央会	1
	一般社団法人全日本錦鯉振興会	2
	全国醤油工業協同組合連合会	1
	全国味噌工業協同組合連合会	1
	一般社団法人日本養殖魚類輸出推進協会	1
	一般社団法人日本畜産物輸出促進協会	1
	全日本カレー工業協同組合	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
	公益社団法人中央畜産会	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
	日本農産物輸出組合	1
	特定非営利活動法人日本プロ農業総合支援機構	1
	日本茶輸出促進協議会 *	1
林業関係	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
	日本鮪缶詰輸出水産業組合	1
	水産物・水産加工品輸出拡大協議会	1
食品産業関係	一般財団法人食品産業センター	1
	日本醤油協会	1
	日本食肉輸出入協会	1
	一般社団法人 日本乳業協会	1
酒類業関係	酒類業中央団体連絡協議会	1

# 出席者リスト4

## ■協議会出席者

分野	団体名等	人数
流通関係	一般社団法人国際フレイトフォワードーズ協会	1
	一般社団法人日本百貨店協会	1
	全国主食集荷協同組合連合会	1
外食・食文化関係	一般社団法人日本フードサービス協会	1
	特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構	1
観光関係	独立行政法人国際観光振興機構	1
	公益社団法人日本観光振興協会	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	独立行政法人日本貿易振興機構	1
	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
	株式会社日本政策金融公庫	1
	一般社団法人日本食農連携機構	1
	株式会社農林漁業成長産業化支援機構	1
	特定非営利活動法人日本料理アカデミー	1
	日本食品海外プロモーションセンター	1
府省	内閣府	1
	外務省	2
	国税庁	2
	厚生労働省	1
	経済産業省	3
	国土交通省	1
	観光庁	1

《63名》\*兼務2名

# 出席者リスト5

## ■都道府県出席者

都道府県	団体名等	人数
秋田県	観光文化スポーツ部	1
山形県	農林水産部	1
埼玉県	農林部	1
千葉県	農林水産部	1
愛知県	農業水産局農政部	1
滋賀県	農政水産部	1
京都府	商工労働観光部	1
奈良県	食農部	1
鳥根県	農林水産部兼商工労働部（共管）	1
広島県	農林水産局	1
徳島県	農林水産部	1
香川県	交流推進部	1
愛媛県	農林水産部	1
高知県	農業振興部	1
佐賀県	産業労働部	1
大分県	農林水産部	1
鹿児島県	農政部	1

《17名》

# 出席者リスト6

## ■各県独自・地域ブロック出席者

都道府県	団体名等	人数
秋田県	一般社団法人秋田県貿易促進協会	1
福島県	福島県貿易促進協議会	1
埼玉県	埼玉農産物輸出促進協議会 *	1
富山県	富山県農林水産物等輸出促進協議会	1
滋賀県	滋賀県農畜水産物等輸出促進協議会 *	1
京都府	京都府農林水産物・加工品輸出促進協議会 *	1
徳島県	とくしまブランド推進機構 *	1
佐賀県	佐賀県農林水産物等輸出促進協議会 *	1
佐賀県	佐賀県酒類輸出促進協議会 *	1
熊本県	熊本県農畜産物輸出促進協議会	1
大分県	ブランドおおいた輸出促進協議会 *	1
関東ブロック	農林水産物等輸出促進関東地域協議会	1
北陸ブロック	北陸地域農林水産物等輸出促進連絡協議会	1
近畿ブロック	近畿地域農林水産物等輸出促進協議会	1
中国四国ブロック	中国四国地域農林水産物等輸出促進協議会	2

《9名》\*都道府県出席者と兼務6名

# プレスリスト

## ■プレス

No.	社名	人数
1	酪農経済通信社	1
2	日本食糧新聞社	1
3	みなと山口合同新聞社	1
4	(株) 食肉通信社	1
5	食品産業新聞社	1
6	日本農業新聞	1
7	一般社団法人共同通信社	1

《7名》

令和6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

---

【茂木全国協議会会長のご挨拶】



【江藤農林水産大臣挨拶のご挨拶】



# 記録写真

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



【授与風景・宮川 厚志氏】



【授与風景・株式会社芦別RICE様】



【授与風景・スターゼン株式会社様】



【授与風景・株式会社カクニ茶藤様】



【授与風景・和牛マスター輸出拡大コンソーシアム様】



【記念撮影】



## 撮影時レイアウト

佐竹委員 下渡委員 村松委員 坂井委員 名取委員 宮田委員 森局長

丸啓経節 ネイバーフード チョーヤ梅酒 大吉商店 越後製菓 石丸製麺 渡邊農水審

和牛マスター スターゼン カクニ茶藤 江藤大臣 茂木会長 村上会長 芦別RICE 宮川様

【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】



【授与風景・石丸製麺株式会社様】



【授与風景・越後製菓株式会社様】



【授与風景・大吉商店株式会社様】



【授与風景・チョーヤ梅酒株式会社様】



【授与風景・株式会社ネイバーフッド様】



【授与風景・丸啓鯉節株式会社様】



【石破内閣総理大臣 ビデオメッセージ】



【日本食海外普及功労者（大臣賞）の受賞スピーチ スピーチ風景・宮川 厚志氏】



【加納・マリア・アレハンドラ氏 ビデオメッセージ】



【富川 正則氏 ビデオメッセージ】



## 【輸出に取り組む優良事業者・大臣賞スピーチ風景】



【スピーチ風景・株式会社芦別RICE様】

【スピーチ風景・スターゼン株式会社様】

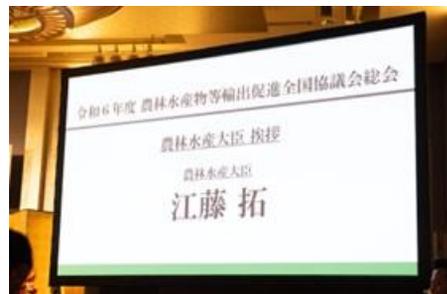


【スピーチ風景・株式会社カクニ茶藤様】

【スピーチ風景・和牛マスター輸出拡大コンソーシアム様】



【総会会場】



【総会会場 場内風景】



【総会会場 場内風景】



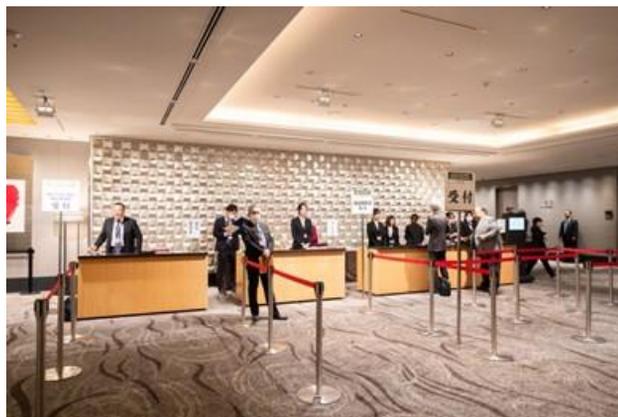
【総会会場 場内風景】



【控室風景】



【受付】



【手荷物検査・金属探知】



【ホワイエ展示】



令和6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。本当に感激しております。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です。お菓子類、グローサリー類、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ぐ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けれども、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けれども、73歳を過ぎまして、私には跡取りがいなかったので、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でもそこについていったのですが、札幌に行っているいろいろ見ていると、農産品・水産品の宝庫だと思えるようになりました。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。

【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」「いらっしゃいませ」「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ごお願い申し上げます。ありがとうございました。

# 協議会総会 議事録7

【受賞者スピーチ：株式会社芦別RICE（優良事業者表彰 大臣賞）】

皆さん、こんにちは、北海道芦別RICEの沼田と申します。10日前から今日の挨拶を考えていたのですが、その原稿を自宅の靴箱の上に置いてきてしまって、今、頭の中が飛んでいます。思い出しながらお話しさせていただきたいと思います。

農林水産大臣賞を頂きまして、身に余る光栄、そして、各関係機関の方々のご指導・ご鞭撻、そして私も農家なのですが、地元の農家みんなで頂いた賞だと実感しております。ありがとうございます。

昨日出発してきたのですが、芦別は今週もうマイナス14度でダイヤモンドダストが1回出ました。それくらい寒い地区です。上川盆地のはしりの地区で、地図でいうと旭川の下、富良野の左。隣の有名な市町村を借りないと、なかなかご説明のできない市町村です。その中で、みんなで農家をやりながら、国内だけでこのまま食べて行けるのかどうか15年ぐらい前から議論しました。いろいろな商社さんのきっかけもございまして、輸出に取り組みました。今年度は1240トンを超えて海外に送り込みました。日本食ブームにも乗って、どんどん増やせたらいいと思っています。ただ国内が今年、このような高騰になってしまって、長い目で見ればやはり転作は必要なので、その分を輸出に回していきました。今年だけはお得感がちょっとなかったのですが、来年また増やして、どんどん海外に向けて輸出したいと考えております。

地元の芦別市長から、せっかくだから芦別をPRしてくれと言われたのですが何もなくて、自慢するところが、まず、おいしい空気。あと、星がきれいです。星がきれいなのは、夜7時になると高齢の町なので電気が消えます。夜空がめちゃくちゃきれいです。それが自慢できます。お米にいい、おいしい水が流れています。全て自然で、無料です。ぜひ芦別に来てください。

以上で挨拶を終わります。とても緊張しました。ありがとうございました。

# 協議会総会 議事録8

【受賞者スピーチ：株式会社カクニ茶藤（優良事業者表彰 大臣賞）】

ただいまご紹介を頂きました、カクニ茶藤の森藤でございます。本日はこのような素晴らしい賞を頂き誠にありがとうございます。

弊社は1977年創業のお茶屋でございます。創業者は加藤エイジといいます。エイジは秋田県大館市出身で、単身、静岡に移住をしてくてお茶屋さんで修行をした後、独立したというのが弊社のルーツになります。

弊社の企業理念に「不易流行」を掲げております。芯にある信念は変えず、変化をすることこそ継承・継続につながる。また、変化を恐れるのではなく楽しむことがモットーという社風は、創業者エイジの思いが今でも息づいている証です。

弊社は東日本大震災により経営危機に瀕し、約12年前、経営資源を海外輸出に投下することを決断いたしました。その時、最初に採用されたのが私でございます。

私は入社してすぐに、有機茶栽培のパイオニアとして名をはせている生産者とアメリカのお客さまの通訳をさせていただきました。お二人ともお茶のことを質問したり、アメリカの市場のことを質問したり、お茶の品質について熱く語り合う、すごく濃密な時間でした。その時、お二人にこう言われました。「長年お付き合いをされていて何度も会っているけれども、こんなに意思疎通がうまくいって思いが通じ合ったのは初めてです。通訳ありがとう」。その時のことを、私は今でも鮮明に覚えています。当時、そのお客さまは玄米茶をご購入いただいていたのですが、今ではそのお客さまには100種類以上の商品をお取り扱いいただき、売り上げも100倍に伸びました。

日本茶、特に抹茶は、世界中で大変評価を頂いております。そんな魅力ある商品を生産者の皆さまと運命共同体になり、一丸となってお客さまと向き合っていることこそが、ご評価を頂いている一つの要因だと強く感じます。抹茶をお求めになるお客さまは年々増えており、輸出対応の茶園拡大、生産設備の強化、輸出、品管・品証体制の構築と目まぐるしく取り組んでおります。農業人口の低下や産地を中心とした世界基準の対応など課題は多くございますが、確実に拡大しているお茶の需要に応えるために日々邁進してまいります。

これからも多くの方の力を借りながら、微力ながら茶業と日本に貢献してまいり所存でございます。本日はどうもありがとうございます。

# 協議会総会 議事録9

【受賞者スピーチ：スターゼン株式会社（優良事業者表彰 大臣賞）】

スターゼンの横田でございます。このたびは農林水産大臣賞を頂きましたこと、大変光栄に存じます。今回の受賞は私どものように国内を中心に食肉関係の仕事をしてきた者にとって、今後、海外に向けての営業をさらに拡大していく上で大きな後押しとなります。改めて御礼申し上げます。

さて、私どもスターゼンが和牛の輸出に取り組んだ背景には、もちろん日本国内の人口減少に伴うマーケットの縮小にどのように対応していくかというところがございます。ただそれ以上にありますのは、実際に海外のお客さまが日本で育てられた和牛を初めて食され、今まで食べたことのないおいしさだ、本当に素晴らしいと笑顔で話される場面を国内外で多く見てきたからで、これが一番だと思っております。

海外への和牛販売は私たちの経営理念である「食の感動体験を創造することで世界中の人々と食をつなぎ続ける」という、こちらにつながってまいります。世界中の人たちに和牛を食した際の感動体験を味わってもらいたいという強い思いから、輸出認定工場の整備に努め、現在では関係各所のご助力もあり、51の国と地域に向けて和牛をお届けできる体制を築くことができています。

また、私どもが今、特に力を入れておりますのが、和牛の切り方や食べ方の提案でございます。薄切り肉を食すという日本と同じような文化を持つ国は少なく、需要はステーキ用として使われるロイン系の部位に集中しております。ロースに限らず肩やももを含めたいろいろな部位の切り方や使い方を教えられる人材の育成に力を入れ、協会のご支援も頂戴しながら、海外のお客さまに向けて国内外で試食会やカッティングイベントを開催してまいりました。引き続き、国内はもとより海外での新しいマーケットの開拓に力を入れ、和牛の魅力を世界中に届け続けてまいります。

結びとなりますが、私たちを支えてくださいました全ての皆さま、日頃ご助力を賜っております農林水産省ならびに関係団体の皆さまには心より感謝を申し上げます。この受賞を励みに、今後も一層努力し挑戦を続けてまいります。

私も業界に入り38年、本当に牛肉の販売を一生懸命にやってまいりました。今日は目標とする村上社長の前にスピーチの機会を与えられて大変恐縮しておりますが、ますます村上さんに続けということで頑張っていきたいと思っておりますので、引き続きよろしく願いいたします。ありがとうございました。

【受賞者スピーチ：和牛マスター輸出拡大コンソーシアム（優良事業者表彰 大臣賞）】

エスフーズ株式会社の村上です。このたびは私どもの輸出事業に対し農林水産大臣賞の栄誉を授かり、心から御礼を申し上げます。先ほどスターゼンの横田社長からいい挨拶を頂きましたので、挨拶を変えまして少しお話ししたいと思います。

和牛マスターも約二十数年前から海外に向けた輸出を心がけまして、和牛マスターの新しい屠場ができてからはまだ10年足らずですが、よその施設をお借りして、まず最初に、日本の和牛の代表である神戸ビーフの海外輸出を始めました。

この輸出を始めるといのは、海外の方がおいしいものを食べたいという欲望もあったと思うのですが、日本の将来が人口が減ってくる、そういういろいろなことを考えながら、われわれ後発の企業は海外に目を向けて輸出をしました。順調に海外で輸出の文化も広がって行って、特に東南アジアでは箸の文化も結構通用するので、先ほど言われましたようにステーキやハンバーグ以外にも、和牛のすき焼き、しゃぶしゃぶ、そういうものがかなり出るようになってきたのですが、今、僕たちが一番懸念するのは、本当にかんりの投資がかかるのに、それが何かの事情で海外に輸出ができないとか、どこかの国の規制があって何かできないとか、輸出に対するハードルが非常に高いのです。それは当然、当たり前だと思うのですが、うちの会社もアメリカでパッカー、同じような食肉の工場を持っていますが、アメリカの規格と日本の規格、つまり規制が、かなり違うようなことが多々あります。日本の厚労省も農水省もいろいろな努力はしてくれているのですが、われわれ事業当事者からすれば、何かちょっと違うのではないかと思うことも多々見られます。そういうことも当然、行政の方がいろいろなことを考えてやってはくれていると思うのですが、一つ間違えると海外での輸出事業は本当に大変なことになると思うのです。

より一層、農林水産省の方をお願いしておきたいのは、われわれの後押しをしてくれとは言いませんが、スムーズにいろいろなことができるようにということです。何か問題があったら今までも、特に牛肉に関しては、国の支援というのは本当にありがたいくらい支援をいっぱいしてもらっていますけれども、そういう輸出に向けたときのリスクの高さを低減できるように、ここで一つ頼んでおきたいと思います。

これからも頑張って輸出に努めますので、よろしく後押しのほどお願いいたします。今日はどうもありがとうございました。

令和6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)

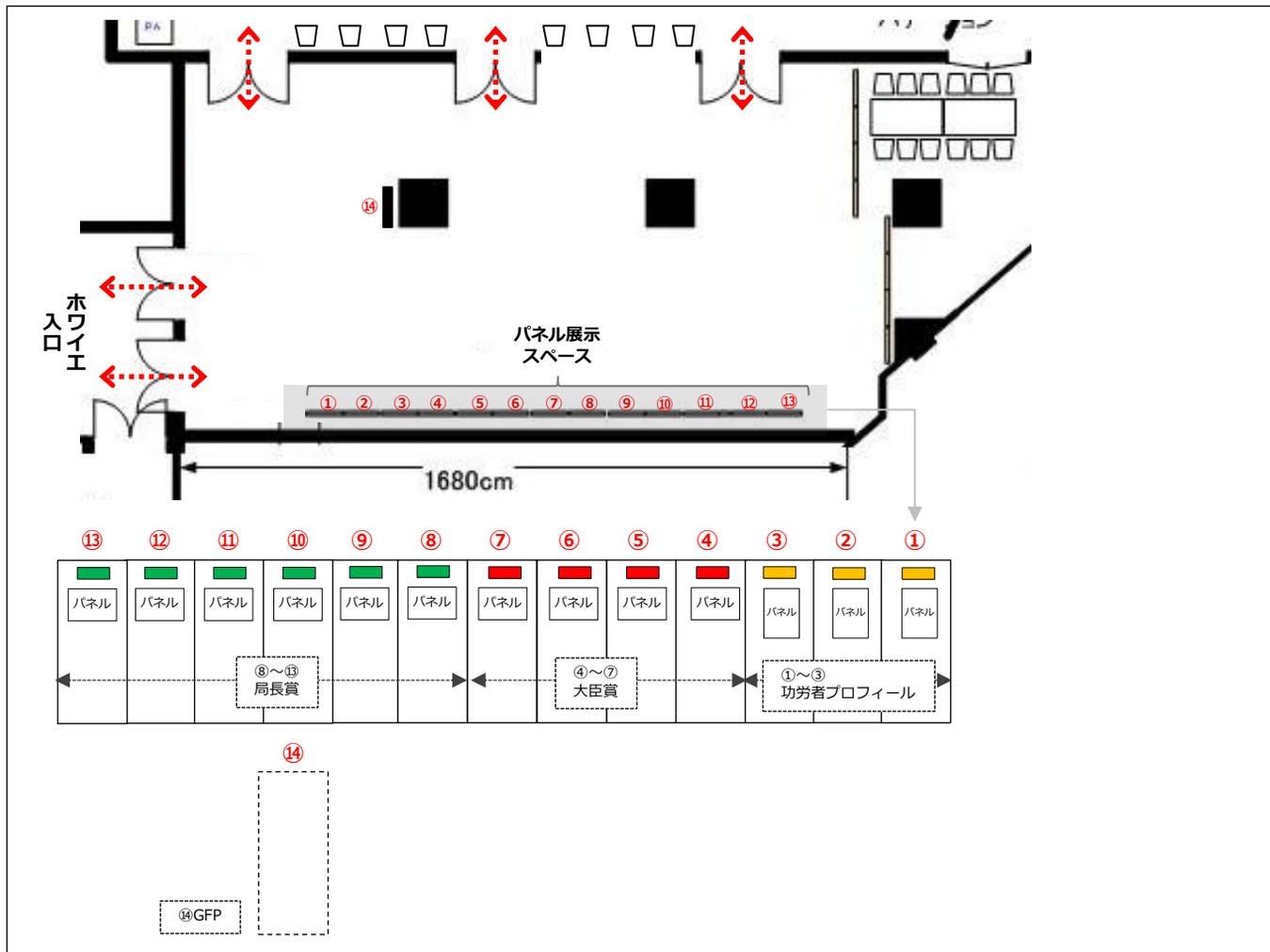
---

# 協議会総会 制作物

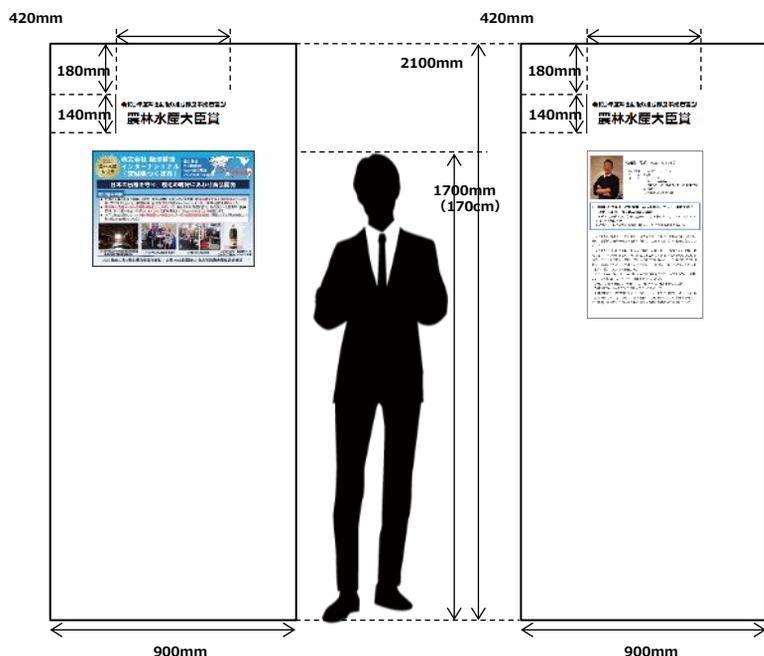
---

# パネル展示スペース

## ■1F 大宴会場 「鳳凰」 ホワイエ



## ■パネル展示レイアウト



▽キャプション (レイアウト記載色)

- 第18回  
日本食海外普及功労者表彰  
受賞者プロフィール**
- 令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰  
農林水産大臣賞**
- 令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰  
輸出・国際局長賞**

# パネル展示スペース

## ■第17回日本食海外普及功労者表彰受賞者プロフィール（英語版の掲示は行わず）

### 第17回 日本食海外普及功労者表彰 受賞者プロフィール

①

**<加納・マリア・アレハンドラ>**

国、地域：アルゼンチン・ブエノスアイレス  
年齢：48歳  
現職：日本食料理店「Ichisou」オーナー兼料理人  
日本食普及の親善大使

**○アルゼンチン全土にわたる日本食・食文化の普及拡大**

- 2003年 「Ichisou」料理人（2009年よりオーナー）
- 2019年 日本食レストラン組合「Gastro Japo（カストロ・ハポ）」副会長
- 2021年 「Gastro Japo」会長（2023年2月まで）
- 2022年 日本食普及の親善大使に就任

同氏の両親が1997年に設立した日本食レストラン「Ichisou」において、2003年から料理人として活躍。2009年からはオーナーも務めている。「Ichisou」は当地において本格的な日本料理を提供する数少ないレストランの一つで、アルゼンチン人のほか当地の日系企業関係者、アジアコミュニティの人々がよく訪れる。加納氏は「SUSHI WOMAN」として当地大紙「クラリン」、「ラ・ナシオン」等各種メディアに取り上げられるなど、首都ブエノスアイレス市を中心に当地で知られた日本食料理人の一人。また、2019年10月に現地日本食レストラン「親善者」による非営利団体「Gastro Japo（カストロ・ハポ）」を創立して副会長に就任し、2021年9月から2023年2月までは会長として様々な「日本食普及」のための活動を実施。また2019年から毎年、ブエノスアイレス市内において国内の50を超える日本食レストランが参加する日本食普及イベント「Gastro Japo Food Week」を現地経済産業局、農務部、市政府等の協力を得て実施。ストリートフード、和菓子、弁当、カレーなど毎年テーマを決め、日本食及び日本文化を紹介するなど、日本食・食文化の普及に大きく貢献している。

**< Maria Alejandra Kano >**

Country / Region: Buenos Aires, Argentina  
Age: 48  
Current post: Owner and chef of Japanese restaurant "Ichisou" Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

**○ Expanding the spread of Japanese food and dietary culture across Argentina**

- 2003: Became a chef at "Ichisou" (owner since 2009)
- 2019: Became Vice-president of the Association of Japanese restaurants in Argentina "Gastro Japo"
- 2021: Became President of "Gastro Japo" (until Feb. 2023)
- 2022: Appointed as a Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

Since 2003, Ms. Kano has been active as a chef at "Ichisou" Japanese restaurant, which her parents established in 1997. She has also served as the owner since 2009. Ichisou is one of a few restaurants that serve authentic Japanese cuisine in Argentina. In addition to Argentine people, people related to Japanese companies and those from Asian communities in the country visit it often. Having been covered as "SUSHI WOMAN" by various media such as the two major Argentine papers "Clarín" and "La Nación", Ms. Kano is one of Japanese cuisine chefs known in the country, mainly in Buenos Aires, the capital. Furthermore, in October 2019, she established "Gastro Japo", a non-profitable organization of people concerned in Japanese restaurants in the locality, and assumed the position of Vice-president. She conducted activities to spread Japanese food as President from September 2021 to February 2023. In addition, she has organized the "Gastro Japo Food Week", an event to popularize Japanese food in which more than 50 Japanese restaurants in Argentina participate, in Buenos Aires every year since 2019 in cooperation with the Secretariat of Agriculture, Livestock and Fisheries of Argentina's Ministry of Economy, the city government, and others. This event has contributed significantly to the spread of Japanese food and dietary culture by introducing Japanese food and Japanese culture under the theme set each year, such as street food, Japanese sweets, bento lunch boxes, and curry.

②

**<宮川 厚志 (みやがわ あつし)>**

国、地域：マレーシア  
年齢：73歳  
現職：元JMG Trading Sdn Bhd Managing Director  
元JETRO・クアラルンプール事務所 農林水産・食品コーディネーター  
日本食普及の親善大使

**○マレーシアにおける日本産果物・水産物の普及拡大**

- 1995年 マレーシアにて寿司関連のビジネスを立ち上げる
- 1997年 日本食の輸入販売及び日本食レストランの立ち上げに携わる
- 2007年 日本食輸入販売会社 JMG Trading を設立  
Managing Director に就任
- 2008年 レストラン向けに空輸便での鮮魚の取扱いを開始
- 2011年 小売店向けに青果物の取扱いを開始
- 2013年 JETRO 農林水産物・食品コーディネーターに就任
- 2022年 日本食普及の親善大使に就任

日本の生鮮・冷蔵・冷凍食品をマレーシアに輸入販売する専門商社「JMG Trading」を立ち上げ、AEON Malaysia, Jaya Grocer, Istanbulなどの高級スーパーを中心に販売。マレーシアにおける毎年の日本食ビジネス経験のもと、これまで日本産果物物の取扱いのなかった地産スーパーへの販路も独自に開拓。ホテル、レストラン及び売場などの幅広いネットワークを構築し、水産物、青果物を中心にマレーシア全土への日本産食品の輸入販売を実施。また、マレーシアの消費者への啓蒙のため、SNS発信を通じた魅力発信とともに、スーパーでの日本産食品の販促スペースの継続的な確保に尽力し、日本産農林水産物、食品の普及拡大に長年貢献。さらに2013～2023年度までJETROのクアラルンプール事務所の農林水産・食品コーディネーターを務め、様々な実践に基づいたアドバイスも提供し、日本企業等の海外市場開拓・拡大を支援した。

**<Atsushi Miyagawa>**

Country/Region: Malaysia  
Age: 73  
Former posts: Managing Director, JMG Trading Sdn Bhd  
Food & Agriculture Coordinator of JETRO KUALA LUMPUR  
Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

**○ Expanding the spread of Japanese fruits, vegetables and fishery products in Malaysia**

- 1995: Launched a sushi-related business in Malaysia
- 1997: Involved in the import and sales of Japanese food and the launch of a Japanese restaurant
- 2007: Established JMG Trading, a Japanese food import and sales company  
Became Managing Director
- 2008: Started dealing in fresh fish shipped by air for restaurants
- 2011: Started dealing in fruits and vegetables for retail stores
- 2013: Engaged as Food & Agriculture Coordinator of JETRO
- 2022: Appointed as a Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

Mr. Miyagawa launched "JMG Trading", a specialized trading company which imports and sells Japanese fresh, chilled and frozen foods in Malaysia, to sell such products mainly to upscale supermarkets including AEON Malaysia, Jaya Grocer, and Istanbul. Based on his long years of experience in Japanese food business in Malaysia, he has also developed his own sales channels in local supermarkets that had not dealt in Japanese fruits and vegetables previously. He has established a broad network with hotels, restaurants and retailers, and conducted the import and sales of Japanese foods, mainly fishery products, fruits and vegetables, across Malaysia. In addition, in order to appeal to consumers in Malaysia, he has been committed to continuously ensuring sales space for Japanese food in supermarkets while communicating its attractiveness via social media, etc., contributing to expanding the spread of Japanese agricultural, forestry and fishery products, and food for many years. Furthermore, he served as Food & Agriculture Coordinator of JETRO KUALA LUMPUR from FY2013 to FY2023, and supported the development and expansion of overseas markets by Japanese companies, etc. by also offering advice based on his various hands-on experiences.

③

**<富川 正則 (とみかわ まさのり)>**

国、地域：オランダ・アムステルダム  
年齢：62歳  
現職：ホテルオークラアムステルダム 和食総料理長  
日本食普及の親善大使

**○40年にわたる日本食の普及拡大**

- 1984年 ホテルオークラアムステルダム入社
- 1984年 ホテルオークラ東京和食堂「山里」勤務
- 2001年 ホテルオークラ東京、福岡にて勤務
- 2005年 ホテルオークラアムステルダムレストラン「山里」料理長
- 2010年 ホテルオークラアムステルダム 和食総料理長
- 2020年 日本食普及の親善大使に就任

1984年にホテルオークラアムステルダムで料理人となって以来、オランダ人や外国人観光客、在日日本人に対して本格的な日本食を提供し、今年でホテルオークラアムステルダム勤続40周年の節目を迎えた。2010年以降は、各国の要人や美食家からオーセンティックな懐石料理を提供しているレストラン「山里」並びに高級焼きそば「まざんか」を束ねる和食総料理長として活躍し、2002年にヨーロッパの本格和食料理店として初めてミシュラン一星を獲得した「山里」は現在まで星を維持している。さらに同店は、三ツ星レストラン「De Librije」などオランダ国内のレストランとコラボレーションだけでなく、ヨーロッパ、アフリカ、アジア等のイベントにも参加するなど、世界に向けて和食を発信している。加えて、2010年より、日欧双方を繋ぐ航空機内の航空のビジネスクラス及びプレミアムコンフォートクラスの機内食を監修し、夏と冬のメニューを作成し、最高の機内食サービスを提供する調理法に合わせたワークショップも主催している。

**<Masanori Tomikawa>**

Country/Region: Amsterdam, the Netherlands  
Age : 62  
Current post: HOTEL OKURA AMSTERDAM Japanese Restaurants Manager and Executive Chef Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

**○ Expanding the spread of Japanese food over 40 years**

- 1984: Joined Hotel Okura Amsterdam
- 1984: Started working for "Yamazato", Japanese fine dining restaurant at Hotel Okura Tokyo
- 2001: Worked at Hotel Okura Tokyo and Fukuoka
- 2005: Became Executive Chef of "Yamazato" restaurant at Hotel Okura Amsterdam
- 2010: Became Executive Chef of Japanese Cuisine at Hotel Okura Amsterdam
- 2020: Appointed as a Japanese Cuisine Goodwill Ambassador

Mr. Tomikawa has offered authentic Japanese cuisine to Dutch people, foreign tourists, and Japanese people living abroad since he became a cook at Hotel Okura Amsterdam in 1984, and reached a milestone of 40 years' service at Hotel Okura Amsterdam this year. Since 2010, he has been active as Executive Chef of Japanese cuisine who manages "Yamazato" restaurant, which serves dignitary and gourmets from various nations authentic Kaiseki restaurant, traditional Japanese dishes brought in courses, and Teppanyaki Restaurant "Sazanka". "Yamazato" was awarded a Michelin star for the first time as an authentic Japanese cuisine restaurant in Europe in 2002, and has kept the star until now. Furthermore, he has not only collaborated with "De Librije" three-star restaurant and other restaurants in the Netherlands, but also participated in events in Europe, Africa, Asia, and elsewhere, to communicate the appeals of Japanese cuisine to the world. In addition, since 2010, he has supervised airline meals and developed summer and winter menus for Business Class and Premium Comfort Class of KLM Royal Dutch Airlines in flights arriving at and departing from both Japan and the Netherlands, and also led workshops tailored to the cooking methods of Schiphol Airport, which have strict standards.



# 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6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 令和6年度農林水産物等輸出促進全国協議会総会議事次第
- 資料2 農林水産物等輸出促進全国協議会の役員・会員 (2024年11月25日現在)
- 資料3 第18回日本食海外普及功労者プロフィール
- 資料4 令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰事例集
- 資料5 (参考資料) 令和6年度「日本食普及の親善大使」の任命について
- 資料6 (参考資料) 2024年10月 農林水産物・食品の輸出額
- 資料7 アンケート (クリップペン付き)

※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6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
2024/12/27	日本食糧新聞	農林水産物等輸出促進全国協議会、総会開催 スターゼンらに大臣賞	<a href="https://news.nissyoku.co.jp/news/honmiya20241223053720176">https://news.nissyoku.co.jp/news/honmiya20241223053720176</a>
2024/12/27	PRESIDENT ONLINEなど	[チョーヤ梅酒株式会社]チョーヤ梅酒「令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰」 「農林水産省 輸出・国際局長賞」受賞のお知らせ	<a href="https://president.jp/ud/pressrelease/676cda62af6d341be1000069">https://president.jp/ud/pressrelease/676cda62af6d341be1000069</a>
2024/12/26	サードニュース	チョーヤ梅酒が農林水産省の輸出・国際局長賞を受賞！	<a href="https://news.3rd-in.co.jp/article/d70d7a3c-c332-11ef-90c8-9ca3ba083d71">https://news.3rd-in.co.jp/article/d70d7a3c-c332-11ef-90c8-9ca3ba083d71</a>
2024/12/24	NPO法人セカンドライフ.jp	宮川厚志氏の「日本食海外普及功労者表彰」の受賞及び齊藤誠氏の「日本食普及の親善大使 …	<a href="https://www.secondlife.jp/category003/2260/">https://www.secondlife.jp/category003/2260/</a>
2024/12/21	BtoBプラットフォーム	農林水産物等輸出促進全国協議会総会 石破総理ビデオメッセージ	<a href="https://b2b-ch.infomart.co.jp/news/detail.page?IMNEWS1=5378827">https://b2b-ch.infomart.co.jp/news/detail.page?IMNEWS1=5378827</a>
2024/12/21	日本農業新聞	輸出拡大に貢献、4 事業者に大臣賞 輸出促進全国協議会	<a href="https://www.agrinews.co.jp/news/index/278602">https://www.agrinews.co.jp/news/index/278602</a>
2024/12/20	サードニュース	石破総理が語る農林水産物の輸出促進と日本食の未来	<a href="https://news.3rd-in.co.jp/article/0bf4141a-beae-11ef-b316-9ca3ba083d71">https://news.3rd-in.co.jp/article/0bf4141a-beae-11ef-b316-9ca3ba083d71</a>

## ■媒体クリッピング (WEB)

### ■日本食糧新聞 (12/27掲載)

#### 農林水産物等輸出促進全国協議会、総会開催 スターゼンらに大臣賞

ニュース 総合 2024.12.27 12873号 03面 シェア [X](#) [ポスト](#)

#### 令和6年度 農林水産物等輸出促進全国協議会総会



江藤拓農相（前列中央左）、茂木友三郎会長（同右）と輸出優良事業者、海外普及功労者、農水省幹部と審査委員

●海外需要の拡大に「相乗効果が重要」  
広範な食品関係団体と行政・自治体などで組織する農林水産物等輸出促進全国協議会（会長＝茂木友三郎キックマン取締役名誉会長）は20日、東京都内で総会を開き、輸出に取り組む優良事業者などを表彰した。出席した江藤拓農相は「輸出の数値目標を定めた当時の農相でもあり、非常に成果が出ていることを心から感謝する」と祝意を表明した。また石破茂首相もビデオメッセージで「元農相として輸出拡大に努める」と力を込めた。

### ■サードニュース (12/26掲載)

#### チョーヤ梅酒が農林水産省の輸出・国際局長賞を受賞！



#### チョーヤ梅酒、栄誉ある受賞を果たす

チョーヤ梅酒株式会社（本社：大塚野野見野、社長：金剛直弘、以下チョーヤ）は、2024年12月20日（金）に「キョビトム」メダル受賞で対した「令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰」の場において、農林水産省から輸出・国際局長賞を受賞しました。この栄誉は、農林水産省の輸出促進に貢献する事業者を顕彰するもので、受賞に至るまでチョーヤの努力と成果が評価されました。

#### 輸出業者表彰の意義

「輸出に取り組む優良事業者表彰」は、2016年にスタートして以来、海外市場への進出を奨励し、製品の現地需要や市場、知識獲得など、企業と地域間の関係強化に貢献する事業者を広く表彰しています。顕彰には、業界での市場開拓に合わせた製品開発や新たなビジネスモデルの構築、販路開拓の促進などの評価の対象となります。今年度は、チョーヤがこの理念を具現化し続けていたことが評価されました。

#### チョーヤの受賞理由

チョーヤ梅酒が今回の受賞に繋がった理由は、約40年前から輸出を進め、輸出という日本の文化を世界に広めてきた点です。最近の嗜好や市場に対応した商品開発を行い、和歌山産の梅を中心に100%国産梅を使用、およそ5000坪の梅園から仕入れを行うことで、味の濃さと品質の高さを維持しています。これにより、輸出の魅力を世界中の人々に届ける取り組みが評価されました。

#### サステイナブルな取り組み

チョーヤは、単に製品を輸出するのではなく、輸出を通じて日本の農業文化を伝え、持続可能な形で商品を生産することを入れています。これからは「とどろ、梅のちから」というローガンのもと、梅の新たな活用を促し、健康に良いライフスタイルを提案するために努力していきます。国際的な輸出の発展は、今後も続くことと見えています。

#### 企業情報

チョーヤ梅酒株式会社は1982年に設立され、梅酒やその関連商品の製造・販売を行っています。日本国内はもちろん、欧米や東南アジアと多岐にわたる国々に製品を届けており、その国際的な展開が今年も評価されています。企業の本拠地は大阪府、さらなる発展を目指しています。

#### 会社概要

- 設立：1982年9月
- 資本金：280万円
- 代表者：金剛 直弘（代表取締役社長）
- 所在地：〒581-0841 大阪府野野見野中台160-1
- 事業内容：梅酒、梅酒関連製品の製造販売
- 販売先：全国各都府県、欧米各国、東南アジア等
- 公式サイト：CHOWA公式サイト

このように、チョーヤ梅酒は日本の伝統的な飲み物を世界に広める発展者としての役割を果たしています。今後の更なる成長に期待が寄せられます。

### ■PRESIDENT ONLINEなど (12/27掲載)

プレスリリース Powered by PR TIMES

【チョーヤ梅酒株式会社】

チョーヤ梅酒「令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰」「農林水産省 輸出・国際局長賞」受賞のお知らせ

2024/12/26

チョーヤ梅酒株式会社



チョーヤ梅酒株式会社（本社：大塚野野見野、社長：金剛直弘、以下チョーヤ）は12月20日（金）「キョビトム」メダル受賞で対した「令和6年度輸出に取り組む優良事業者表彰」の場において、農林水産省から輸出・国際局長賞を受賞しました。

■輸出に取り組む優良事業者表彰とは

「輸出に取り組む優良事業者表彰」は「フラッグシップ輸出産地（輸出拡大の意欲のある産地）」「現地での加工・販売」「現地での販路開拓」「ライセンス生産」「輸出可能商品の拡大」「新たなジャンル（健康食品、中食）の開拓」「輸出ロットの拡大等による価格競争力の強化」「新市場の開拓」「輸入規制の緩和」「輸出への働きかけ」などの観点から顕著な貢献を挙げている事業者を表彰し、企業、団体、個人を広く表彰し、その取組内容を表彰し、取組内容を食品輸出に際した際の参考となる方々に広く周知することにより、新たな輸出にチャレンジする方々の一助となることを目的とし、2016年より実施されています。



■受賞理由



■受賞理由



一約60年ぶりに輸出を開始。その後、文化の一つである梅酒をブラザーフィッシュ、スーパーストームにその販路を拡大した

一国内ごとの嗜好や規制に合わせた商品開発。

一和歌山県産を中心に国産梅を100%使用、およそ5000坪の梅園から梅を仕入れる。

以上、賞状一紙となって日本の梅酒、梅酒の魅力を世界に発信しつづけたことが評価されました。

これからチョーヤは「とどろ、梅のちから」をスローガンに、梅のもつ新しい可能性を追求し、健康でおいしい梅酒を世界に届けようという目標を掲げ、世界中の人々に届けたいです。

#### ■会社概要

名称	チョーヤ梅酒株式会社
設立	1982年9月
資本金	280万円
代表者	代表取締役社長 金剛 直弘(とんどろ じけいけい)
事業内容	梅酒、梅酒関連製品の製造販売
所在地	〒581-0841 大阪府野野見野中台160-1
主な販売先	全国各都府県、欧米各国、東南アジアと諸国
ホームページ	<a href="http://www.choya.co.jp">http://www.choya.co.jp</a>

#### ■お問い合わせ先

チョーヤ梅酒株式会社  
TEL：072-956-0515（代表）

## ■媒体クリッピング（WEB）

### ■NPO法人セカンドライフ.jp (12/24掲載)

● 在マレーシア日本国大使館  
Embassy of Japan in Malaysia

Google 検索

ホーム 大使館案内 二国間関係 領事館情報 広報文化 重要外交情報 リンク

英語

### 宮川厚志氏の「日本食海外普及功労者表彰」の受賞及び貴族議員の「日本食普及の親善大使」就任

令和6年12月23日

令和6年12月20日、農林水産物等輸出促進全国協議会総会にて、宮川厚志氏が「日本食海外普及功労者表彰」を受賞しました。また、両江農林水産省は、宮川厚志氏をマレーシアでの「日本食普及の親善大使」に任命しました。

「日本食海外普及功労者表彰」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に対し、農林水産大臣賞を授与するものです。

「日本食普及の親善大使」は、海外の日本料理関係者等に専門的な視点からアドバイスを行うなど、両国間で日本食・食文化を継承・普及して頂くため、農林水産省が任命しているものです。

宮川厚志氏は、日本の生鮮・冷蔵・冷凍食品をマレーシアに輸入販売する専門会社JMG Trading社を開設後、マレーシアにおける長年の日本食ビジネス経験のもと、これまで日本産農産物の販路の拡大にわたった地産地消スーパーへの販路を積極に開拓しました。また、2013年より10年間に渡り、JITROクアラルンプール事務所の農林水産・食品コーディネーターを務め、マレーシア両国の輸出を継続している事業者に実践的に基づくアドバイスを提供するなど、マレーシアでの日本食・食文化の普及に貢献しました。

貴族議員は、マレーシアでSushi Hibiki, Sakana Japanese Diningの2店舗の日本食レストランをオーナーシェフを務めています。日本食普及イベントであるSushi Summitの開催や東北地方の水産事業者と連携したプロモーション活動の実施、ムスリムフレンドリーな日本食メニューの開発など、マレーシアでの日本の食文化の普及に向けて様々な活動に活動しており、今後、両国間からの進捗により、日本食普及の親善大使に任命されました。

本年5月、在マレーシア日本国大使館JITROクアラルンプールは、輸出事業者や地域の食品事業者などを視察の拠点とする専門的かつ建設的に支援するため、マレーシアで「農林水産物・食品輸出支援プラットフォーム」を設立しました。当館では、両プラットフォームの活動を盛り上げ、引き続き、マレーシアでの日本食普及に取り組んでまいります。

(日本食海外普及功労者表彰)  
[https://www.mofa.go.jp/j/ishokusan/export/ie\\_award/index.html](https://www.mofa.go.jp/j/ishokusan/export/ie_award/index.html)

(日本食普及の親善大使)  
[https://www.mofa.go.jp/j/ishokusan/kyakuyaku/shukuhakuka\\_taihi/](https://www.mofa.go.jp/j/ishokusan/kyakuyaku/shukuhakuka_taihi/)

(JMG Trading)社  
<https://jmgtrading.com.my/>

(Sushi Hibiki)  
<https://www.hibikiids.me/>

(Sakana Japanese Dining)  
<https://sakana.my/>

### ■日本農業新聞（12/21掲載）

#### 2024年12月21日 輸出拡大に貢献、4事業者に大臣賞 輸出促進全国協議会

##### ニュース | 農産物輸出

農水省は20日、農林水産物の輸出で優秀な取り組みを行う事業者を表彰した。最高位の農林水産大臣賞には、米輸出を手がける戸別RICE（北海道芦別市）など4事業者を、輸出・国際局長賞には6事業者を選んだ。...

記事の続きを読むには、こちらから会員登録（有料）が必要です>>

会員登録（有料）  
はこちら

ログイン

### ■BtoBプラットフォーム（12/21掲載）

#### 農林水産物等輸出促進全国協議会 石破総理ビデオメッセージ

2024/12/20 首相官邸

農林水産物等輸出促進全国協議会 石破総理ビデオメッセージ

更新日: 令和6年12月20日 総理の指示・談話など

皆様、こんにちは。本日、「農林水産物等輸出促進全国協議会」が、多くの関係者の皆様方が参加されて開催されましたことを心からお慶（よろこ）びを申し上げます。

本日の総会に出席したいなと思っておりませんが、国会が開催されており、予算編成も山場となっており、どうしても出席ができません。このような形で御挨拶をいたしますが、どうぞ御容赦を願いたいと存じます。

「日本食海外普及功労者」、また、「輸出に取り組む優良事業者」として表彰を受けられます皆様方、本日は誠にありがとうございます。食習慣の異なる海外におきまして、日本食の普及・市場開拓に取り組んでこられた皆様方の御努力に深く敬意を表する次第でございます。

我が国の農林水産物・食品の輸出額は、昨年、過去最高を更新し、1兆4,500億円を超えました。これは、本日より発表されます皆様方を始めとする方々が、海外において我が国が誇る食文化の普及に御尽力をされ、そして、安全でおいしい農林水産物・食品の生産や輸出に熱心に取り組んでこられた皆様方、そういう方々の御努力の賜物であります。

多くの関係者の皆様方の御尽力、これによりまして、海外におけます日本食レストランの数は、昨年は18万店を超え、なんと、10年前の3倍以上となったと承認をいたしております。

日本を訪れる外国人旅行者の数は、この9月までで2,688万人に達しました。既に昨年1年分の2,507万人を突破して、旅行消費も過去最高となっております。

海外の日本食レストランに、本場の日本産食材が円滑に供給され、日本食のファンが増え、おいしいね、健康だね、そういうようなファンが増えて、ますます日本からの輸出や日本へのインバウンドが増え、好循環を確立するということ、これが重要であります。こうした中で、インバウンド需要を取り込む「海外から稼ぐ力」を強化することが最も重要なことであると考えております。

私は、作り手の皆様方が、食される方々のことを第一に考え、丁寧に育てて収穫し、あるいは漁獲をし、そうしておられます農林水産物、生産しておられる食品のにおい、安全性を考えれば、海外の皆様方にまだまだ受け入れられる余地があること、このように思っております。米を中心としたこの文化は、グローバルフリーにも大きく資するものがございます。持つておられる潜在力を、もっともっと高め、顕在化していくということが重要だと思っております。

我々日本人には「おにぎり」、本道になじみの深いものですが、ローマ字表記で「ONIGIRI」とこう書いて、ヨーロッパでもアメリカでも大人気、パリでもニューヨークでも長蛇の列があります。我々は、コマの輸出をもっともっと拡大したいと思っております。それは自給率の向上にも、当然つながるものがございます。そしてまたそれは、今まで生産調整ということで、作らないでください、生産調整してくださいねというふうに申し上げてまいりました。この政策については、またこれからいろいろな御議論があることかと思っております。輸出が拡大するということは、いずれにいたしましても、農業に関係する方々を大変に元気づけるものだというふうに考えております。

先日、習近平主席との間で日中首脳会談を行いました。中国によりまして、日本産水産物の輸入回復の早期実現に加え、我が国からの牛肉の輸出再開、精米の輸出拡大に係る協議の再開も求めています。

今後も政府として、江原農林水産大臣を総務として関係閣僚一丸となって、世界が求める日本産農林水産物・食品の輸出拡大に努めてまいります。私自身、できる限りの努力をしております。元農林水産大臣として、そのように考えております。官民挙げて、日本全体として、オールジャパンとしての取組が更に展開できますよう、引き続き、関係者の皆様方の御協力、一層よろしくお願い申し上げます。

お議論（しやうぎ）が輸出されるときに、茂木会長がどんなに努力をされたか、そのお話を以前、承って感動したことがございます。

茂木会長を始め、本日御出席の皆様方ますますの御活躍、御健勝を心からお祈りして、私の御挨拶といたします。どうぞよろしくお願い申し上げます。

## ■媒体クリッピング（WEB）

### ■サードニュース（12/20掲載）

#日本食 #農林水産物 #石破総理

## 石破総理が語る農林水産物の輸出促進と日本食の未来

x t f B! @ Mi

### 石破総理が語る農林水産物等輸出促進の意義

令和6年12月20日、農林水産物等輸出促進全国協議会の総会が開催され、その場で石破総理がビデオメッセージを通じて挨拶を行いました。総理は、海外における日本食の普及が進んでいることを報告し、出席予定であったものの国会運営の都合から出席できなかったことを残念に思っていると述べました。特に、特別表彰を受けた「日本食海外普及功労者」や「輸出に取り組み優良事業者」への祝辞は、総理の感謝の気持ちを伝えるものでした。

### 日本食の魅力と普及の進展

石破総理は、過去最高の1兆4500億円を超えた農林水産物・食品の輸出額を誇り、日本の食文化を海外に広めるために尽力された方々に深い敬意を表しました。海外では、日本食レストランが18万店舗を超え、10年前の3倍に増加していることは、輸出の成果を証明しています。また、今年9月までの外国人旅行者は2,688万人に達し、旅行消費額も過去最高となっています。このようなデータは、日本食の需要が今後も急増することを示唆しています。

### 輸出拡大に向けた取り組み

日本の農林水産物や食品の魅力を引き出し、海外で更なるファンを増やすことが重要だと総理は強調しました。特に、米の国際的な需要を拡大し、「ONIGIRI」が世界的に人気を得ている現状を踏まえ、国内自給率の向上にもつなげたいという意欲が示されました。総理は、政策の見直しや農業支援において、今後も様々な議論が必要になる見通しを語りました。

### 日本産農林水産物の魅力

また、石破総理は中国との経済関係に触れ、日本産水産物の輸入再開や牛肉の輸出再開を求める意向を示し、政府としてこの課題に全力を尽くす考えを示しました。特に、関係大臣と連携をとり、世界が求める品種の高い日本の食材を提供していくことが重要だと述べました。このような取り組みを通じて、農業を支える人々が元気づけられ、全国的な関与を促すという形で「オールジャパン」の姿勢が求められています。

### これからの日本食の発展

石破総理のメッセージは、日本食が持つポテンシャルを最大限に引き出し、国内外の人々にその魅力を伝えるための重要な指針となることでしょう。私たち一人ひとりが、国内農業の支援や地元食材の利用を通じて、この取り組みに関与していくことが求められています。今後も、農林水産物が日本の食文化を翼として、さらなる発展を遂げることを期待しています。

x t f B! @ Mi

## 農林水産物等輸出促進全国協議会総会 石 破総理ビデオメッセージ

更新日：令和6年12月20日 | 総理の指示・談話など

Xポスト シェアする LINEで送る

### 関連動画



皆様、こんにちは。本日、「農林水産物等輸出促進全国協議会 総会」が、多くの関係者の皆様方が参加されて開催されますことを心からお慶（よろこ）びを申し上げます。

本日の総会に出席したいと思っておりますが、国会が開催されており、予算編成も山場となっており、どうしても出席ができません。このような形で御挨拶をいたしますが、どうぞ御容赦を願います。

「日本食海外普及功労者」、また、「輸出に取り組む優良事業者」として表彰を受けられます皆様方、本日は誠にありがとうございます。食習慣の異なる海外におきまして、日本食の普及・市場開拓に取り組んでこられた皆様方の御努力に深く敬意を表する次第でございます。

我が国の農林水産物・食品の輸出額は、昨年、過去最高を更新し、1兆4、500億円を超えました。

これは、本日表彰を受けられます皆様方を始めとする方々が、海外において我が国が誇る食文化の普及に御尽力をされ、そして、安全でおいしい農林水産物・食品の生産や輸出に熱心に取り組んでこられた皆様方、そういう方々の御努力の賜物であります。

多くの関係者の皆様方の御尽力、これによりまして、海外におけます日本食レストランの数は、昨年は18万店を超え、なんと、10年前の3倍以上となったと承知をいたしております。

日本を訪れる外国人旅行者の数は、この9月までで2、688万人に達しました。既に昨年1年分の2、507万人を突破して、旅行消費額も過去最高となっております。

海外の日本食レストランに、本場の日本産食材が円滑に供給され、日本食のファンが増え、おいしいね、健康的だね、そういうようなファンが増えて、ますます日本からの輸出や日本へのインバウンドが増えていくよう、好循環を確立するということが、これが重要であります。こうした中で、インバウンド需要を取り込む「海外から稼ぐ力」を強化することが最も重要なことであると考えております。

私は、作り手の皆様方が、食される方々のことを第一に考え、丁寧に育てて収穫し、あるいは漁獲をし、そうしておられます農林水産物、生産しておられる食品のおいしさは、安全性を考えれば、海外の皆様方にまだまだ受け入れられる余地があると、このように思っております。米を中心としますこの文化は、グルテンフリーにも大きく資するものでございます。持っておられる潜在力を、もっともっと高め、顕在化していくことが重要だと思っております。

我々日本人には「おにぎり」は、本当になじみの深いものですが、ローマ字表記で「ONIGIRI」とこう書いて、ヨーロッパでもアメリカでも大人気、パリでもニューヨークでも長蛇の列であります。我々は、コメの輸出をもっともっと拡大したいと思っております。それは自給率の向上にも、当然つながるものでございます。そしてまたそれは、今まで生産調整ということで、作らないでくださいね、生産調整してくださいとねというふうに申し上げてまいりました。この政策については、またこれからいろいろ御議論があることかと思っておりますが、輸出が拡大するということは、いずれにいたしましても、農業に関係する方々を大変に元気づけるものだというふうに考えております。

先日、習近平主席との間で日中首脳会談を行いました。中国によりまして、日本産水産物の輸入回復の早期実現に加え、我が国からの牛肉の輸出再開、精米の輸出拡大に係る協議の再開も求めてまいりました。

今後とも政府といたしまして、江藤農林水産大臣を始めとして関係閣僚一丸となって、世界が求める日本産農林水産物・食品の輸出拡大に努めてまいります。私自身、できる限りの努力をしてまいりたい、元農林水産大臣として、そのように考えております。官民挙げて、日本全体として、オールジャパンとしての取組が更に展開できますよう、引き続き、関係者の皆様方の御協力、一層よろしくお願いを申し上げます。

お醤油（しょうゆ）が輸出されるときに、茂木会長がどんなに努力をされたか、そのお話を以前、承って感動したことがございます。茂木会長を始め、本日御列席の皆様方のますますの御活躍、御健勝を心からお祈りして、私の御挨拶といたします。どうぞよろしくお願い申し上げます。

Xポスト シェアする LINEで送る

- 新着情報
- 官邸からのメッセージ
- 総理の一日
- 総理の演説・記者会見など
- 内閣官房長官記者会見
- 総理の指示・談話など
- 内閣官房長官談話など

タグ一覧 [すべて見る](#)

**MAFF**

**Ministry of Agriculture,  
Forestry and Fisheries**

**農林水産省**