



## 在シドニー日本国総領事館 主催レセプション

## ■ 実施国概況

首都	キャンベラ
時差（シドニー）	+1時間（10月当初～4月当初まではサマータイム採用のため+2時間）
面積	769万2,024平方キロメートル（日本の約20倍）
人口	約2,063万人（2006年4月）
言語	英語
宗教	キリスト教（カトリック、英國国教会）68%、無宗教15%（2001年国勢調査）
一人当たりGDP	53,366豪ドル（2007/2008年度）
気候	オーストラリアにはさまざまな気候が存在する。一般的に北部沿岸は熱帯で雨季と乾季に分かれ、中南部沿岸は温帶～冷温帶で四季があり、大陸中央部は乾燥した砂漠気候となっている。
食文化	豪州では、初期移民の大部分がイギリス系であったことから従来はイギリスの食文化が主流であった（牛肉・ラム等の赤肉にジャガイモや野菜を添えたものが代表的。）が、その後、他地域からの移民の増加に伴い次第にイギリス以外のヨーロッパ地域、さらにアジア地域の食文化が様々に導入され、出身国等の違いを越えて広く受け入れられている。近年、鶏肉の消費量が牛肉を追い抜き、豚肉の消費も増加傾向にあるが、これも食の多様化の表れといえる。豪州最大の都市であるシドニーには、全人口の約2割が集中しており移民者がその4割近くを占め、食文化も特に国際色が豊かである。また海に面することから魚介類も比較的多く食され、カキ、ロブスター等が有名である。



## ■ 事業概要

実施国(都市)	オーストラリア連邦（シドニー）
日時	2009年7月20日(月)18:00～20:00
行事名	「An Evening with Sake Samurai」
会場	総領事公邸
主催	農林水産省、在シドニー日本国総領事館
出席者	招待客 約60名 / シドニーにおける食のオピニオンリーダー（州政府関係者、著作家、芸術家、ワイン・ライター、フード写真家等）、メディア関係者（テレビ、新聞等）、食品産業関係者（飲食料品製造・流通業者、飲食店経営者等）。他に、レストラン「Tetsuya's」オーナーシェフ 和久田哲也氏、日本酒造青年協議会加盟酒造会社8社等を始めとする協力者が約40名出席。
実施概要	<p>(1)会場である総領事公邸内をフードエリアと試飲エリアに分け、招待客の印象に残る効果的な試食、試飲を工夫した。試飲エリアに、食材展示コーナーを設置し、提供された食材の実物を商品説明POP等の販促資材とともに展示した。農林水産省より提供のパンフレット「The Food of Japan」、「Japan Seafood Exports」、「Recipes to Enjoy Japanese Rice」及びリーフレット、メニューリスト等を帰りの際に全ての招待客に配布し、同時にアンケートへの協力も呼び掛けた。</p> <p>(2)フードエリアにおいては、3つのテーブルに、伝統的日本料理及び創作日本料理コーナー、さらに握り寿司実演コーナーを設置。これらの日本料理は、豪州を代表するレストラン「Tetsuya's」のオーナーシェフ和久田哲也氏の呼び掛けにより本行事に参加した当地高級和食レストラン「Azuma」のオーナーシェフ東公孝氏及び総領事公邸料理人茶園和馬によるものである。</p> <p>(3)主たる日本食材として提供された食材は、ホタテ、ハマチ（ブリ）が握り寿司のネタに、サンマは山椒煮、おごのりはアワビの姿煮のツマ（おごのり自体も煮汁をからめて食することが可能）、海苔は、寿司の巻物として招待客に提供された。和久田氏によるフィンガーフードは、部分的に日本食材、和風ティスト用意をしつつも洋食であり、しかも多彩な料理がそれぞれ指でつまんで一口で食せるように仕上げられ、給仕によりトレイで運ばれ、試飲エリアにて招待客に提供された。日本食材では、ホタテ、塩昆布、おごのり（オイスターのツマ）が使用された。</p>



## 在シドニー日本国総領事館 主催レセプション

## ■ 提供メニュー

メニュー	使用食材	生産者名	生産地
寿司	米	有限会社米シスト庄内	山形県
寿司	のり	株式会社ナガイのり	佐賀県
寿司	はまち(ぶり)	株式会社ペスカリッチ	熊本県
寿司、フィンガーフード	ほたて	沙留漁業協同組合	北海道
酒の肴、フィンガーフード	海藻(おごのり)	カネリヨウ海藻株式会社	熊本県
フィンガーフード	海藻(塩昆布)	ふじっこ株式会社	北海道
酒の肴	さんま	社団法人全国さんま漁業協会	北海道

## ■ 商品POP



## Japanese Rice (Yamagata Hitomebore)

Production Area: Yamagata Prefecture  
Producer: Belist Shonai, Inc

HITOMEBORE(name of variety) is famous for delicious rice in Japan. This rice is grown in Yamagata prefecture which is rich in natural environment and is located in the northeast region of Japan. Today's rice is branded as Medaka-Rice because clean water where Japanese Medaka (Rice-Fish) can live in, is used for the cultivation. Please enjoy the rich flavor and the fluffy of this delicious rice.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Scallop

Production Area: Hokkaido  
Producer: Fisheries Cooperative Association of Sarurei

Our natural scallops are raised under the sea ice of Okhotsk Sea during the harsh winters. The scallops are immediately frozen and freshly packed after being caught. Okhotsk scallops are suitable for Sashimi, frying, saute and a range of other dishes. Please enjoy these delicious scallops at your home.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Roasted Laver (Ariake Sea Yakinori)

Production Area: Saga Prefecture  
Producer: Nagai Nori Corporation

The Ariake Sea, with its shallow waters and extreme tides, is well suited for its laver (Nori) production. Laver produced in Ariake Sea benefits from the waters of the Chikugo river and is famous for being rich in nutrients and having a sweet taste. This specially selected Roasted Laver is very much suitable for making Sushi and is one of Saga prefecture's top brands.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food



## Seaweed (Ogonori)

Production Area: Kumamoto Prefecture  
Producer: Kaneryo Kaiso

OOGONORI grows mainly in the intertidal zone as far down as the low tide mark in areas where fresh water enters the sea. A colourful seaweed with no artificial colouring, ogo nori adds a splash of colour to meals and is a popular accompaniment to Sashimi. Ogo nori keeps very well as it is preserved in salt. To prepare, remove the salt by rinsing thoroughly under running water and add Ponzu, Sanbaizu (a mixture of vinegar, soy sauce and mirin), mayonnaise or your favourite dressing for a delicious side dish.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

WASHOKU  
Try Japan's Good Food





## 在シドニー日本国総領事館 主催レセプション

## ■ 商品POP

**Salted Kelp**  
(Shiokonbu)Production Area: Hokkaido  
Producer: Fujicco Co., Ltd

SHIOKONBU (Salted Kelp) is a rich source of calcium (contains six times more calcium than milk) and high in nutritional value, dietary fiber, and minerals. It can be eaten raw or as topping on rice or can make delicious Onigiri (rice balls) mixing with rice. Also, because of its high salt content, this Shiokonbu is good to make Asazuke pickles mixing with thinly-sliced vegetables. Please enjoy this delicious product at your home.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and FisheriesWASHOKU  
Try Japan's Good Food**Pacific  
Saury**  
(Sanma)Production Area: Hokkaido  
Producer: National Pacific Saury Fisheries Association

The Japanese people traditionally look forward to tasting the autumn catch of Pacific saury, which is prized as one of the best tastes of autumn. In Japan, it is most commonly served salted and grilled (broiled) whole, garnished with Daikon-Oroshi (grated radish) and served alongside a bowl of rice and a bowl of Miso Soup. Also, it is increasingly consumed today as Sashimi and in Sushi as a result of efforts to promote the Pacific Saury Sashimi consumption.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and FisheriesWASHOKU  
Try Japan's Good Food**Young  
Yellowtail**  
(Hamachi)Production Area: Kumamoto Prefecture  
Producer: Pescarich Corporation., Ltd

In Japan, yellowtail is known as Hamachi or Buri and various other names depending on its stage of life. It is considered a bringer of good luck and as such is often used as the main dish on special occasions. Its juicy texture and versatility make it a very popular fish. Our yellowtail is prepared using a freezing method that prevents cellular destruction, leaving the flesh with the same sweet flavour as fresh produce. It is also notable because it is smoked to slow down browning in darker cuts from close to the spine of the fish.

MAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and FisheriesWASHOKU  
Try Japan's Good FoodMAFF  
Ministry of Agriculture, Forestry and FisheriesWASHOKU  
Try Japan's Good Food



## 在シドニー日本国総領事館 主催レセプション

## ■ メニューチラシ

**"WASHOKU-Try Japan's Good Food" Project**

This project tries to spread Japanese food culture abroad and promote Japanese agricultural, forestry and fishery products and processed foods including Sake by introducing to the local opinion leaders cuisine featuring high quality food ingredients from Japan. This project was established as a joint project of the Ministry of Foreign Affairs and the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries in October, 2006. Many events for this project have been held all over the world. Sydney is the only city to have experience of the project in Australia. And this time, we are delight to hold it again.

**Tidbits of information about Japanese food products**

Rice, Sake and "sakana" are deeply connected with each other.

**Rice**  
Rice is a crop that is essential to the Japanese people. Rice-growing began in Japan about 2,500 years ago and had deeply related with the progress of Japanese industry and society. The rice harvested in Japan is nearly all Japonica rice, which features a natural sweetness, mild fragrance and plump moistness. Being simple and mild, it makes a tasty food on its own and also complements a variety of side dishes. Furthermore, sushi is one of the great combinations of rice and fish.

**Sake**  
Sake is a Japanese alcoholic drink made from rice. Sake has loved the Japanese people from ancient times. It has a wide variety of type and flavor through regions and brewers. Some sake Brewers are keen to promote Japanese culture and sake overseas. They said that Sake can be paired with cuisines from all over the world, regardless of the foods or cooking styles used. It is served at French, Italian and other restaurants offering Western cuisine.

**"Sakana"**  
The meaning of "Sakana" is both fish and a dish eaten with sake. Japan is surrounded by the sea, and the custom of eating fish dates back over 3,000 years. Its north-south oriented landmass and its intricate coastline have produced a variety of fish in each region. The rivers that flow through its abundant forests to the sea carry rich nutrients and have nurtured diverse marine products. The reason why the Japanese people call a dish eaten with sake "sakana" might be that seafood has been typical companion for sake in Japan. Fish in season are particularly tasty.



## (表面)



## CONTACT

Inquiries regarding each item

## Rice, Seaweed (Ogonori, Shiokonbu)

## Distributor:

JUN PACIFIC CORPORATION PTY LTD  
Mr. Tsuyoshi Yamaguchi  
TEL: +61-2-9417-2200  
FAX: +61-2-9417-7192  
E-mail: mail\_sales@junkpacific.com  
WEB: www.junkpacific.com.au

## Roasted Laver, Young Yellowtail (Hamachi), Scallops (Hotate)

## Distributor:

JAPAN FOOD CORP (AUST) PTY LIMITED  
Mr. Hiroyuki Takeshi  
TEL: +61-2-9429-8000  
FAX: +61-2-9429-8010  
E-mail: jfc.syd@japanfood.com.au  
WEB: www.jfcaustralia.com.au/

## Pacific Saury (Sauma)

## Distributor:

NATIONAL PACIFIC SAURY FISHERIES ASSOCIATION  
Mr. Yasuyuki Tokimatsu  
TEL: +81-3-3583-4008  
FAX: +81-3-3585-2647  
E-mail: tokimatsu@sauma.jp  
WEB: http://www.sauma.jp/

Inquiries regarding today's event: Consulate-General of Japan in Sydney

Ms. Naoko Moriya  
TEL: 61-2-9216-4243  
FAX: 61-2-9232-4240  
E-mail: syd-keizai@tokyonet.com.au

\* If you are interested in purchasing any of the items introduced today, please contact the above.

The Ministry of Foreign Affairs of Japan

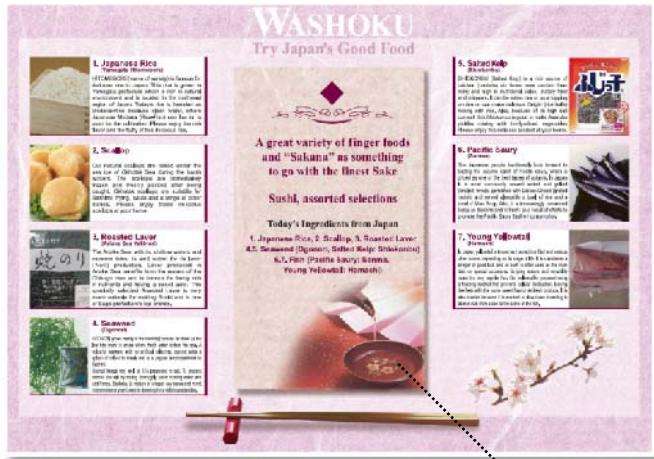
**MAFF**Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
<http://www.maff.go.jp/invest/>



## 在シドニー日本国総領事館 主催レセプション

## ■ メニューチラシ

(中面)





## 在シドニー日本国総領事館 主催レセプション

## ■ 開催の様子



レストラン「Tetsuya's」の和久田氏



日本酒造青年協議会各位と粗総領事



レストラン「Azuma」の東氏



食材展示コーナー



食材・販促資料の展示



寿司実演(フードエリア)



握り寿司



日本料理(酒の肴)



会場の様子(フードエリア)



テレビ取材(試飲エリア)



ファインガーフード



会場の様子(試飲エリア)



資料配布の様子





## 在シドニー日本国総領事館 主催レセプション

## ■ 招待者の反応・評価

## 総合評価

アンケートでは、試食したものについて「嗜好」と、「購買動機となるもの」を順位づけした。

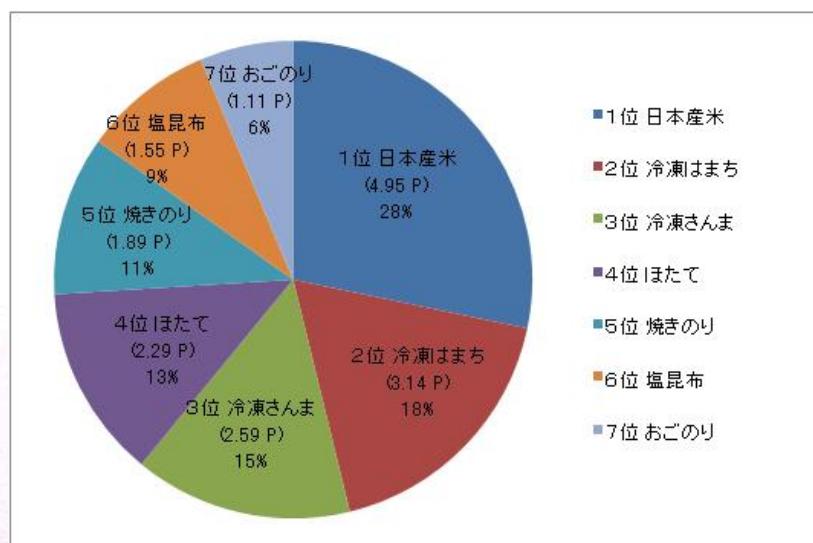
記入された順位はそれぞれ評価要素係数(※)に置き換え、集計し、合計点数を総合順位として評価した。

(※評価要素係数計は1位:0.25、2位:0.21、3位:0.18、4位:0.14、5位:0.11、6位:0.07、7位:0.04と設定)

これは、試食の結果、購買したいと感じられたもの、食材を購入する際に重視する点を注視したもので、結果をみると「購買動機となるもの」については、唯一の決め手となる動機は無く、複数の項目がほぼ同一的な評価の下に影響しあい購買決定されている事が見られる。

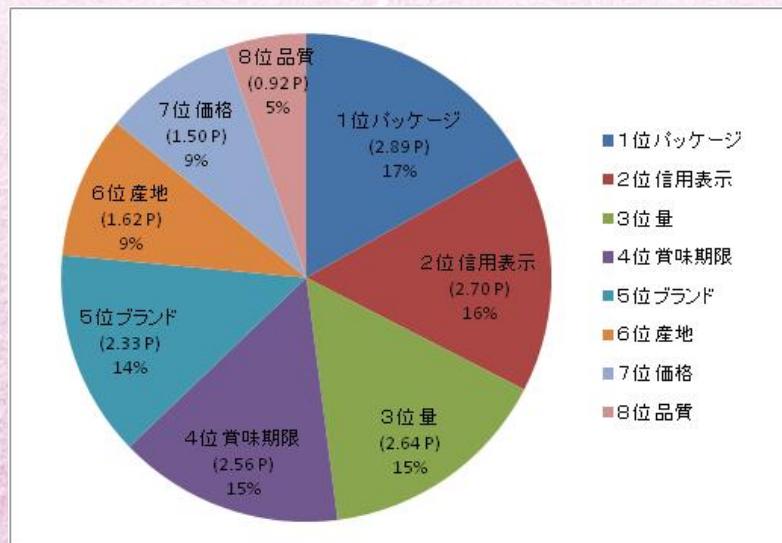
## アンケート結果より

## Q. 提供された日本食材で購入したいと思った商品



握り寿司の実演コーナーが設けられた事もあり、寿司に使用された、日本産米が1位、はまちなどの生鮮品が上位に位置する事になった。一方、さんまは伝統的日本料理である山椒煮として提供され、これも3位と健闘した。塩昆布は、日本酒に合うフィンガーフードの食材の一部として使用されたが、数多い素材の中の一部であつたため、単品での認知度が低くなったものと思われる。また、おごのりは、フィンガーフード及び日本料理の「ツマ」として提供されたため、その特性が目立たなかつたことが最下位の理由と考えられる。

## Q. 食材を購入する際に重視する順位



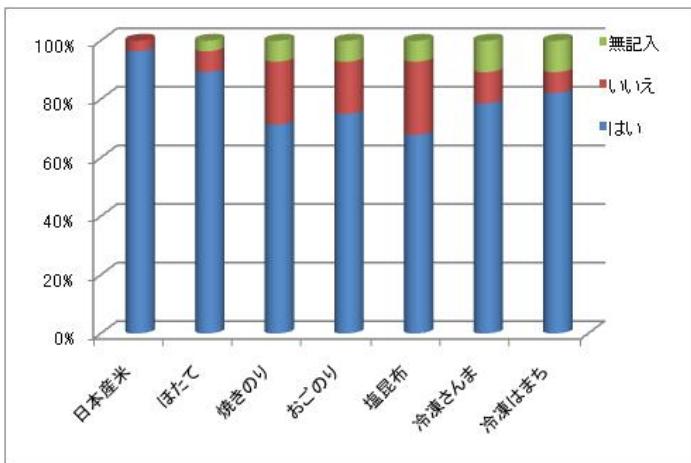
「パッケージ」や「信用表示」、「量」といった、視覚で捉える要素が上位3位を占めた。「产地」、「品質」など、実質的な内容物の評価基準については、下位に位置しており、これについては、視覚で捉えられた情報が一定の購買要件を満たしていることで連動して評価される事が伺える。商品のイメージを強く打ち出すパッケージ、安全性や品質保証をイメージさせる信用表示などを工夫する事で、購買意欲を掻き立てる事が出来る可能性を示唆するものである。





## 在シドニー日本国総領事館 主催レセプション

## Q. 提供された日本食材が現地で受け入れられると思うか



## 受け入れられないと思われる要因の商品別評価

- ①日本産米…その他(価格)
- ②ほたて…見た目
- ③焼きのり…その他(韓国産が良い・安い)
- ④おごのり…見た目
- ⑤塩昆布…見た目×2
- ⑥冷凍さんま…見た目×2
- ⑦冷凍はまち…見た目、鮮度

## 受け入れられないと思われる要因の総合評価

- 1位:見た目 (70%)  
2位:その他(価格等) (20%)  
3位:鮮度 (10%)

・試食された食材で、受け入れられないという回答のうち、「見た目」を要因とするものが50%を超えた。反対に「使いやすさ」「安全性」「健康」「味」を要因とする記入は見られなかった。

・「お米」が受け入れられないという回答で、「その他」に「価格」とコメントが添えられているものがあったが、今回売価表示を行っていない事から、既に日本産米が高価であるとのイメージが広く認識されている事が窺われる。

・「焼きのり」が受け入れられないという回答では「その他」のコメントに「韓国産が良い」と記入されていたものがある。

他国で開催した事業のアンケートでも、同様に韓国産を望むコメントもあった事から、韓国産のりの流通が拡大し、評価も高い傾向が窺われる。

## Q. 日本食材・日本食を購入または食する場所

## 【レストラン】

Shiki, Yoshii, Azuma, Tetsuya's,  
Makoto Sushi

## 【スーパー】

Tokyo Mart, PK, World Square, Maruyu,  
Asiana (Chatswood)

## 【その他】

Shangri La Hotel

## Q. 試食した食材以外で食べてみたい日本食品

いちご、うつぼ、日本の魚介類、お酒、うなぎ、枝豆

アンケート回収枚数28枚 (回収率47%)

男性	15名	20～29歳	0名	政府及び関係機関関係者	8名
女性	6名	30～39歳	11名	食品関係業者	7名
無記入	7名	40～49歳	10名	メディア関係者	6名
		50～59歳	4名	その他	6名
		60歳以上	3名	無記入	1名





## 在シドニー日本国総領事館 主催レセプション

## ■ 実施結果

## 招待客の反応

- (1)主たる日本食材として提供した本事業の食材については、総じて味に対する評価が高かった。中でも、米の評価が一番高く、他国産との食味、香りの違いや、鮨飯にした時にべとつかず粒がしっかりとしていることが評価された。また、今回提供された食材が当地でも入手可能であることを知っている者、あるいは日本産であることを認知している者は少なかったことから、今後更にPRすることで販路も期待できる。
- 今回提供された食材の当地流通業者には会場内で販促資材等を活用したPR活動を依頼したところ、好意的な反応があった。総領事館担当も一定時間展示コーナーそばに立ち、招待客からの質問に回答した。
- (2)当地では、近年和食の普及が進んでいることから、筑前煮等の伝統的な日本料理も抵抗なく食べている豪州人が多かった。寿司については、当地で最も人気のある外食メニューの一つであることから、食べ慣れている招待客の中には、日本産のネタは鮨飯と特に相性が良いとコメントする者が複数いた。

## ■ 総領事館 所感

本事業は日本酒造青年協議会による日本酒・日本食文化のプロモーション活動を支援するために在シドニー日本国総領事館が主催したレセプション「An Evening with Sake Samurai」と連動して行われ、世界的なシェフである和久田氏のプロデュースを得たことで、かなり社会的地位の高い層の招待客を集めることができた。このような場を活用して、日本産食材を紹介することが出来た意義は大きい。

ただし、反省点としては、協議会より提供された最高級の日本酒に合わせ、更に高級感の強い产品に的を絞ってPRすることを検討すべきであった。今後、当地において何をいかに売り込むべきかについて戦略を立て、関係者間で共有する必要がある。また、JETROシドニー事務所による活動との連携・協力を始め、JNTO、CLAIR等の関係機関とも連携した、日本食の普及、日本産食材の輸出促進、日本観光の振興を一体化させたイベント開催や広報活動を検討して参りたい。更に、行政サイドで取り組むべき課題の抽出等にも継続的に取り組む所存である。

## ■ メディア反応

開催翌日には、当地日系情報紙がインターネット版に大きく本イベントを取り上げており、当地人気サイトの中でも翌日時点で第1位のヒット数となっていた。別の当地日系情報紙は翌々日のHPで速報を伝えるとともに、8月号紙面に本イベントについて掲載し、本イベントが日本からの輸出水産食品の増加に寄与するであろう旨報じた。また、有料インターネット配信の当地日系農林水産業専門誌も本イベントをトップ記事で掲載した。さらに、当地テレビ・クルーが複数取材に入っていることから、今後何らかの形で放映される可能性が高い。

## ■ トピックス

事業開催時点では、豪州へのさんまの輸入規制は厳しく、Finfishの輸入条件(※)を満たしている場合のみ例外として輸入可能であった。

## ※Finfish の輸入条件

1. 輸入許可書の申請は不要
2. Consumer Ready Product(家庭ですぐに調理/消費できるもの)の条件を満たすこと  
\*さんまの場合はCondition C9151の(d)の条件…内臓、頭が除去されたPan-sizeの魚で、一尾当たり450gを超えないもの  
Condition C9151(d) Eviscerated, headless 'pan-size' fish, each fish weighing no more than 450 grams
3. 清潔で新しいパッケージに入っており、異物の付着や混入がないこと
4. 検疫検査のできる状態に梱包されていること
5. Consumer Ready Formに従い、インボイスに、上記(d)の内容を英語で記載すること

事業開催後、さんまの輸入は解禁されている。詳細は水産庁ホームページへ:

<http://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/australia/index.html>

