

【受賞者講演:近藤 常恭】

本日は名誉ある表彰者の一人にお選び頂き、大変光栄に存じます。

私は現在オーストリアのウィーンに、そのものズバリ、『日本屋 (Nippon-Ya) 』という名前の唯一の日本食品専門の店をやっておりまして、この店だけで既に40年以上となります。またその前も、ヨーロッパの幾つかの都市で日本レストランを展開しておりましたので、仕事としての日本食とのお付き合いはもう半世紀以上になります。

すでに他界しておりますが、私には二人の兄がおり、1960年、先発していたこの兄達と合流して、西ベルリンに日本商品を扱う貿易の会社を設立いたしました。その翌年の1961年、思いがけず例の『ベルリンの壁』が出来る大事件が起こり、私達はその悲劇を身近に体験しました。このため、私共も一時はベルリンを撤退するべきかと悩みました。ところが 西側は、西ベルリンを自由世界の繁栄のシンボルにしようという訳で、都心に『ヨーロッパ・センター』という大きな国際センターを建設することとなりました。そして私共のところへ、是非その中に日本の店を出して欲しいという要望が舞い込んできたのです。そこで私共はベルリンで初の日本料理店『レストラン東京』という大きな店を同センターに開きました。お陰様で大きな反響がありましたが、今と違ってお互いに何から何まで初めてという事で、色々とハプニングがあり大変でした。

例えば、ざるそばをお出ししたらアッと云う間に竹ザルの上からおつゆをザブッとかけてしまったり、スキヤキはお鍋を熱くする前にお皿のお肉を生のまま召し上がってしまう方、天ぷらなどスープと間違えて天汁を先に飲んでしまったり、とウソのような話の連続でした。私達は続いて1970年にロンドンの繁華街ピカデリー・サーカス、1972年にウィーンの都心と次々に店を開きましたが、いずれも殆どトップバッターの仕事でした。

その後、思いがけず兄達に次々と先立たれてしまいましたので、私はレストラン業を離れ、現在の日本食品販売の店『ニッポンヤ』を開く事にいたしました。ウィーンは東西対立のいわゆる冷戦の最前線だったため、東ヨーロッパその他の国々にお住まいの沢山の日本人の方々がそういう店を求めていらっしゃったからなのですが、しかしこのようなお店をやっていくためには、日本のお客様だけではなく、同時に現地のお客様にも日本食を普及させてゆく必要がありました。そのため色々の試食会を開いたり、一般の市民向けのメッセにブースを常設したり、デパートの全国チェーンで『日本週間』を開いてもらったりと様々な努力を重ねました。

初めは日本と中国の違いすら殆ど判らないような方々も沢山おられました。長い間の努力の甲斐あって、嬉しいことに今ではしっかりと日本食独特の味や食べ方を、日常生活の中で楽しんで下さる方が目にみえて増えて来ました。9年前からは娘の発案で、喫茶も出来る『茶の間』という緑茶や抹茶の専門店をすぐ脇に開きましたが、テレビや新聞、雑誌など現地のメディアでも度々とりあげられ、お陰様でいつも現地のお客様で賑わっております。

もちろん私は現在ヨーロッパに拡がって来ている日本食ブームのほんの僅かな『さきがけ』の仕事をして来ただけではございますが、今後もこうした日本の味、日本の食文化の普及を通じて、日本という国そのものへの理解や親善の気持ちが世界に拡がって行くことを固く信じております。

私は現在84才になり、また眼に障害などもございますが、今のところ頭の方はまだ『賞味期限切れ』ではございません。本日のことを励みに今後とも頑張ってお参りたいと思っております。何卒よろしくお願い申し上げます。

ありがとうございます。

【受賞者講演資料: 近藤 常恭】

近藤 常恭

レストラン 東京
 ウィーン 日本屋
 ウィーン 茶の間
 West Berlin · London · München · Wien

- ・ 1960年 ヨーロッパ渡独
- ・ 1965年 西ベルリン『レストラン東京』開業
- ・ 1970年 ロンドン『レストラン東京』開業
- ・ 1972年 ウィーン『レストラン東京』開業
- ・ 1972年 ミュンヘン・オリンピック 仮店舗
- ・ 1974年 ウィーン『日本屋』開業
- ・ 2006年 ウィーン『茶の間』開業



『レストラン東京』
西ベルリン



ヨーロッパセンター
1965年



ウィーン『日本屋』
1981年



ウィーン・メッセ
『日本屋』ブース
1982年



『日本屋』2015年



創業40年セール(2014年)



【受賞者講演: 浜 哲郎】

ご紹介に預かりました浜哲郎でございます。

私、イギリスに最初にまいりましたのは1971年。くしくもここにいらっしゃる近藤様の『東京レストラン』というのがロンドンにありまして、当時それを含め四、五軒くらいしか日本レストランがございませんでした。その後、73年に日本レストランを始めたのが、私のロンドンでの日本の食に関わった一番最初の起点です。

その当時、今と比べますと雲泥の差がありまして、日本食のお店では箸の使い方からまず教えなきゃいけないと、そういう時代でした。中国レストランというのは、全国津々浦々あるのですが、こういうところでは、ほとんどナイフ、フォークなのですね。箸はリクエストしないと出てこない、そういうことが昔は普通でした。

翻ってみてみますと、今やイギリス全土で、恐らく600、700軒の「日本レストラン」があるとされておりまして。これだけ数が増えたというのは、ほんとに今、振り返りますと全く状況が昔とは違うなということを感じいたします。しばらく前に、確か2、3年前かな、農林水産省の方だと思います。ロンドンの大使館に出向した方といろんなお話してましたら「ビック4」というお言葉が出てきたのです。「ビック4」ってなんですかとお尋ねしたら、ロンドン在住の方だと大体名前をご存知なのですが、Yo、Wagamama、Itsu、Wasabi とであると。実はそれぞれが50軒から100軒くらいの支店を出しております。

残念ながらこの四つのグループはほとんどですね日本人の関わり合いがない。全部中国人、韓国人、あるいはイギリス人の資本の会社なのです。別に何人がなにやったってよろしいわけで、文句言うわけではないのですが、いささか残念だなという感じがいたします。なんで残念かというのを考えますと、要するに彼らにとっては、日本の「食」をやるということは、一つのブランド、ジャパンプレミアムで考えてるのですね。もし「中国料理」「韓国料理」といって出した場合は、一定の料金でしか売れないものが、多分、二割三割アップで売れる。要するにビジネスとして割り切って考えてるのです。

翻って同胞の日本人はどうしてるかなと申しますと、やっぱり外国でお店をやるのに、同じ日本人から「なんか変なもの出してるね」と言われるのがやっぱり怖いというか、心の中のバリアがあるような気がするのです。これに対して彼らはほとんどそういう心理的なバリアがないということで、どんどん儲かる仕事をしてた。そんな感じがいたします。

今、それだけ日本のレストランの数が増えてきたわけですが、結局、彼らがやったということの功罪も当然ありまして、日本の食を広めるという意味では、非常に貢献していただいたかなと。ここへきて日本の食を普通に味わう方がいっぱい増えてきた、要するに和食については寿司でもなんでもどこにでもありますし、ごくごく普通に皆さん召し上がるようになった。これはもう彼らが一生懸命頑張ってくれたお陰だなと逆に思っております。これで日本の食のすそ野が十分に広がった、従ってどんどんこれから本格的な、あるいはもっと日本のいろんな、いわゆるファストフードも含めて広がっていくきっかけになってきているのじゃないかなと私は思っております。

ロンドンというのは、皆さんご承知のように世界の金融の中心で世界中のいろんな頭脳、お金、いろんなものが集まります。それだけいろんな人が集まるぶんだけ食に対する要求もどんどん高くなってくる。30年くらい前は、ロンドンというのは非常に食の不味いところだということで、皆さんそういう認識でいましたけど、近年、非常にレベルが高くなっています。ミシュランの星付きのシェフの方をはじめ日本の食材をどんどん使っていらっしゃるのですね。醤油、味噌はいうに及ばず、ゆずとかワサビとかいろんなものがどんどん使われる。これはほんとに日本の食全体が広がっていると私は非常に強く感じます。

そんなような状況で私最後に、今の食の関わり合いについて何をやってるかと思しますと、S0レストラン、写真がさっき出たかと思します。この他に Sozai Cooking School、日本の料理学校、イギリスで初めてというかたちで、実は非常に小さい規模なのですが、これも食の広がりのためになるかなと。そして日本料理アカデミーUK。これは菊乃井の村田さんが日本でやってらっしゃる日本料理アカデミー、今回ユネスコで、日本の和食が指定されたわけですが、その推進の意味も込めていろいろやって来られた訳ですが、これのUKの方もお預かりしております。そんなわけで、これからも日本の食の関わり合い、この賞をいただいたきっかけでますますやってかなきゃいけないかなと思っております。よろしくお願ひします。

【受賞者講演資料: 浜 哲郎】



【受賞者講演:深澤 宗昭】

南米ペルーより参りました深澤宗昭です。本日はこのような名誉ある賞をうけ賜わり身に余る光栄でございます。

ペルーの首都リマにおいて、純和食の日本レストランFujiを経営し40年が過ぎました。日本人やペルー人にとどまらず多くの方々に支えられ40年もの間、日本から遠く離れた南米の地で日本食レストランを続けることができましたこと、この場をお借りして感謝申し上げたいと思います。1973年に地元静岡、富士市より（レストランFujiの由来は、地元の富士山から取りましたが）今は亡き妻と娘の三人で、当時は30時間ぐらいかけてペルーに渡りました。想像もできないくらい遠い異国で本当に和食のレストランが開業できるのか、言葉の問題はどうするのか、不安は多くありましたが、若さでしょうか、希望と信念、勢いで日本を出発しました。

当時のペルーは、現在とは比べ物にならないくらい全てに関して発展途上国でした。特に生鮮市場で「刺身として食べられる魚」を確保するのは不可能に近く、開店準備までの半年間、市場の卸売りや港の漁師のもとに毎日のように通い、どういった魚があるのか、片言のスペイン語で模索し、なんとか理解していただく時には喧嘩もしながら根気強く伝えていきました。

今では、ペルーは南米では「グルメ国」と称され、生魚をはじめ生鮮食品の調達も大分楽になりましたが、それでも「刺身として食べられる」鮮度のいい魚を仕入れるのは日々の課題です。また当時は軍事政権で、輸入禁止の時代で日本の食材は何もありませんでした。野菜は幸いにしてペルーに移住した日系人の方々が栽培したものが手に入りましたが、ダシをとる鰹節、昆布、海苔、酒など、日本食に必要な不可欠な食材の仕入れは困難でした。

現在ペルーには、中南米でブラジルに次ぐ約10万人からなる日系人社会がございます。近年、国を挙げての「グルメ国」ブームにのり、移民された方々のご子息（2世、3世、4世）がご家庭で食べてきた日本風料理、俗にいう「NIKKEI料理」とペルー料理を融合させた新ジャンル「NIKKEIフュージョン」も確立しており、リマ市内に100軒以上のレストランが存在します。

こういったフュージョンは、私が考える日本料理とは異なりますが、日本料理と離して新ジャンルとしてみれば面白いと思います。しかしこうしたフュージョン料理のレストランが流行る中、私どもレストランFujiでは、和食、純粋な日本食にこだわり、取り扱い食材の25%を日本から直接輸入し、35%を北米から輸入しており、半数以上日本産の食材で料理しております。

なぜ、純和食にこだわるかと、よく現地でも質問を受けますが、やはり日本食はユネスコの無形文化遺産にも賞されますように、食材の味を引き出し、その味を美味しく食べていただく素晴らしい食文化だと思っております。

フュージョンという新しいジャンルを否定しませんが、本当の日本食文化はどういうものか、より多くの方々に知ってもらいたく、これからもこだわりをもって精進していきたいと思っております。

この40年間に多くの現地料理人を育成し、和食技術の基本、正しい食材の扱い方を教えてきましたが、近年はペルーのみならず中南米の近隣諸国での活動にも少しずつ注力してまいり、2011年にはグアテマラで開催された日本食を紹介する「日本食フェスティバル」にて、日本食料理人として招聘を受け、地元テレビやラジオにて「和食の基本」について説明する機会をいただき、多くの取材をしていただきました。

実は、より本格的な日本食の普及という観点から、ペルーへの日本産の日本酒の輸入を検討してまいりましたところ、このたび日本貿易振興機構（ジェトロ）の事業への参加の機会をいただき、レストランFujiの店長を務める息子が日本へバイヤーとして日本酒の買い付けに行っております。微力ではございますが、今後も引き続き日本食普及のために尽力して参りたく存じます。本日はまことにありがとうございました。

【受賞者講演資料: 深澤 宗昭】



ペルーにおける
和食普及活動



2014年
開店40周年を迎えました



1970年代のペルー

現在のリマ



食材へのこだわり



2011年
中米グアテマラでの
日本食普及活動
(TV番組出演)



グアテマラでも和食への関心
は高く、日本人の料理人が初
めて教えにきてくれたと熱心
に指導を求められた
(ラジオ・雑誌取材)



本格的な日本食の
普及を努める



【櫻庭局長より輸出戦略実行委員会の取組状況のご説明】

ただいまご紹介にあずかりました、農林水産省食料産業局長の櫻庭でございます。

輸出戦略実行委員会の取り組みを中心に、この一年間の輸出促進の取り組みにつきましてご報告させていただきたいと思っております。

両方の画面でございますけれども、昨年6月にオールジャパンでの輸出促進を図るための全体の司令塔として、輸出戦略実行委員会を創設いたしました。昨年度の輸出促進全国協議会総会以降も様々な取り決めを進めてきたところでございます。この主要品目ごとの輸出団体の設立を目指しまして、昨年11月のコメ・コメ加工品団体を皮切りに、今年5月までに全ての団体が設立されました。

また、実行委員会におきましては、今年1月に、平成27年度品目別輸出拡大方針を策定し、今年度は、この輸出拡大方針に基づいて活動いたしまして、その取り組みを検証しながら進めているところでございます。

4月には、この実行委員会の議論を基にしまして、原子力発電所の事故による輸入規制、あるいは動植物検疫の問題。これらは、輸出に取り組むにあたっての様々な課題になっております。その課題や障害を整理して、将来進むべき方向を示しました農林水産物・食品輸出環境課題レポート、お手元にあるかと思ひまして、初めてその冊子を作成しまして、今後とも毎年レポートを出していきたいと思っております。

また、日本食のプロモーションも、積極的に行なっておりまして、左下でございますけれども、女優の檀れいさんを日本食普及の特別親善大使に。また、日本料理関係者等13名を親善大使として任命したところでございます。3月には仙台で開催されました国連防災会議の機会に安倍総理により各国の参加者に対して日本食のPRも行ったところでございます。

また、5月になりまして、先ほどもお話ございましたけれども、ミラノの国際博覧会ということで、食と農というかたちで、日本館の遠景も出ておりました。このように列を組んで一日1万人を超える方々がおいでいただいたところでございます。また、左側でございますけれども、ロンドンで初めて、この品目別団体が一堂に会したプロモーションを行ったところでございます。

8月になりますけれども、一年半ぶりに調べましたけれども、日本食のレストランの数を外務省と一緒に調べましたけれども、8万9千店ということで、1.6倍の伸びでございます。また、27年8月には香港で「フードエキスポ2015」というかたちで全体を進めてきたということでございます。先ほど総理からもお話ございましたけれども、この9月27日には、ニューヨークでの和食レセプションということで、お弁当箱にお寿司を詰め込んで、しかもベジタブルの日本の京野菜の漬物のお寿司も中に入れたということを行いました。

この間による輸出環境課題の取り組みでございますけれども、規制撤廃、あるいは規制緩和とここにありますように、各国ともありがたいことに進めていただいておりますし、また今後とも科学的な知見に基づきまして、粘り強く私ども説得に参りたいという具合に思っております。

また、動植物検疫も、これを精力的に進めておりまして、米国向けの温州ミカン、あるいはベトナム向けのリンゴというのは、次々と解禁が進められているところでございます。また、インドネシアはじめミャンマー等の牛肉の輸入禁止が解除されたということで、BSE以降起こっている輸入禁止措置も徐々に解禁されてきたということでございます。

先ほどもございましたけれども、農林水産物の輸出金額の推移というのは順調に伸びております。円安の影響ではないかという見方もございますけれども、食品の場合はほとんどが円建てでございますので、やはり日本食、あるいは日本の食材に対する引き合いは、引き続き強いものがあるなということを実感しているところでございます。また、皆さまと共にこれを進めて、輸出をしっかりと進めていって、また、来年は中間報告の7千億を超えることをご報告したいと思っておりますので、よろしくお願ひいたしたいと思っております。本日はどうもありがとうございました。

【報告資料：櫻庭局長】

資料3

農林水産物・食品の輸出促進の取組状況

平成27年10月
農林水産省

農林水産物・食品輸出、最近の取組状況①

平成26年10月
農水省に輸出相談窓口を設置
(1年で3,500件相談受付)

平成26年11月～平成27年5月
品目別輸出団体の設立
(コメ・加工食品、牛肉、茶、林産物、花き、水産物、畜産物)

平成27年2月28日
日本食普及の特別観音大使任命

平成27年4月
初の「輸出環境課題レポート」策定

平成26年
10月
11月
12月

平成27年
1月
2月
3月
4月

平成26年6月
輸出戦略実行委員会設置

平成26年11月21日
輸出促進全国協議会総会

平成26年の輸出額が過去最高の6,117億円に。

平成27年1月
平成27年度輸出拡大方針の策定

平成27年3月14日
安倍総理による国連防災会議(仙台)での和食レセプション

農林水産物・食品輸出、最近の取組状況②

平成27年5月4日
日本産農林水産物・食品輸出促進イベント(ロンドン)

平成27年5月
ミラノ国際博覧会開幕

平成27年8月
香港フードエキスポ2015

平成27年10月20日
第2回輸出戦略実行委員会
加工食品協会設置
-牛肉以外の畜産物の輸出戦略策定

5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月

海外の日本食レストラン8万9千店に。

平成27年9月27日
安倍総理によるニューヨークでの和食レセプション

輸出環境課題への取組状況 (平成26年11月～平成27年10月)

原発事故に伴う放射性物質に係る輸入規制

<規制撤廃>

- タイ:放射性物質検査報告書、産地証明書→撤廃

<規制緩和>

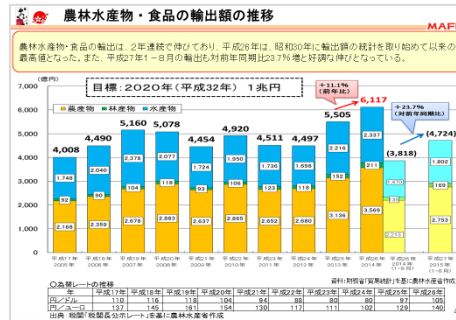
- サウジアラビア(検査証明書等輸入可)、パレーン(検査済書取得後輸入可)、米国(一部品目の輸入禁止解除)、オマーン(輸出検査証明書等輸入可)、ブルネイ(輸出検査済書取得後輸入可)、ロシア(検査済書取得後輸入可)

動植物検査

- 米国向けラッシュウミかん:検査条件の緩和
- ベトナム向けりんご:輸入禁止→解禁
- インドネシア、ロシア、パレーン、ペラルーシ、ミャンマー向け牛肉:輸入禁止→解禁
- 香港向け牛肉:月齢制限(30か月齢未満)→撤廃

その他

- 米国食品安全強化法(FSMA)への対応
- 対米、対EU・HACCP認定取得施設数の増加(水産物)
- 牛と畜産物のハラール認証取得(インドネシア、中東向け)



MAFF

Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries

農林水産省

平成27年度
日本食・食文化の世界的普及プロジェクト事業のうち
海外の日本食・食文化普及を担う人材の活用事業
(日本食・食文化の功労者の表彰等)に係る委託事業

制作物

農林水産物等輸出促進全国協議会

農林水産物等輸出促進全国協議会は、我が国の高品質な農林水産物・食品の輸出を一層促進するため、関係者が一体となった取組を推進することを目的に、平成17年4月27日設立されました。
農林水産団体、食品産業・流通関係団体、外食・観光関係団体、経済団体、47都道府県知事、地域ブロック輸出促進協議会、関係省庁が参加し(全167会員(平成27年10月現在))、官民一体となった取組を推進しています。

これまでの取組

- ・ 17年4月27日 設立総会
- ・ 18年5月31日 18年度総会(18年度「農林水産物等輸出倍増行動計画」の決定等)
- ・ 19年5月25日 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)
- ・ 20年6月20日 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、「ニッポン食の親善大使」就任式等)
- ・ 21年6月29日 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、「世界が認める日本の食150」の発表等)
- ・ 22年6月11日 22年度総会(農林水産物等の輸出に関する有識者による講演、第9回日本食海外普及功労者表彰受賞者の紹介等)
- ・ 24年11月14日 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)
- ・ 25年11月1日 25年度総会(「農林水産物・食品の国別・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)
- ・ 26年11月21日 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)
- ・ 27年10月30日 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27年度総会の様子



挨拶を述べる茂木協議会会長



挨拶を述べる森山農林水産大臣



受賞者に賞状を授与する森山農林水産大臣



挨拶を述べる安倍総理大臣



記念撮影(前列に安倍総理大臣(右から6人目)、森山農林水産大臣(左から6人目)、加藤農林水産大臣政務官(左から4人目)、佐藤農林水産大臣政務官(右から4人目)、茂木協議会会長(右から8人目)、表彰受賞者5名、後列左から青井選考委員、総務選考委員、櫻庭局長。)

報道・広報

- ・ 大臣等記者会見
- ・ 報道発表資料
- ・ 災害関係情報
- ☐ 広報資料

政策情報

- ☐ 分野別情報
- ☐ 審議会、研究会等
- ☐ 法令、告示・通知等
- ☐ 予算、決算、財務書類等
- ☐ 補助事業、税制
- ☐ 政策評価
- ☐ 白書情報

統計情報

- ☐ 図書情報

申請・お問い合わせ

- ☐ 電子申請窓口
- ☐ 法令適用事前確認手続
- ☐ ご意見・お問い合わせ
- ☐ パブリックコメント
- ☐ 公益通報の受付窓口
- ☐ 情報公開
- ☐ 調達・入札
- ☐ 補助事業参加者の公募

農林水産省案内

- ☐ 組織の概要
- ☐ 採用情報
- ☐ 所管法人

リンク集

協議会メニュー

[総会・幹事会概要 New](#)

[規約\(PDF: 59KB\)](#)

[役員・会員\(PDF: 35KB\)](#)

[世界が認める日本の食150](#)

[「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」の策定について](#)

[日本食海外普及功労者表彰](#)

[輸出促進リンク集](#)

— お問い合わせ先 —

食料産業局輸出促進課
代表: 03-3502-8111(内線4311)
ダイヤルイン: 03-3502-3408
FAX: 03-6738-6475