

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

実施報告書



平成27年度
農林水産物等輸出促進全国協議会総会
JAECAP 2015



JTBコミュニケーションズ
JTB Communications

開催概要	全体概要	3
	関係者リスト	4
	受賞者プロフィール	5
	準備業務体制	16
	現場体制図	17
	会場アクセス	18
	会場全体図	19
	会場レイアウト [総会]	21
	出席者リスト	出席者リスト
	プレスリスト	29
協議会総会記録写真		30
協議会総会議事録		38
制作物	ホームページへの掲載	59
	配布物	61
媒体掲載関連	新聞・雑誌	63
	Web	65
	首相官邸報道	67

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

開催概要

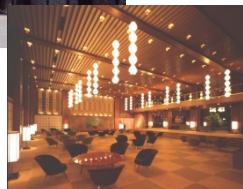
全体概要

実施概要

事業名称	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
催事名	農林水産物等輸出促進全国協議会総会 (JAECAP2015) (日本食海外普及功労者表彰)
日程	平成27年10月30日(金) 16:00~17:30
出演	<ul style="list-style-type: none"> ●安倍 晋三 (内閣総理大臣) ●森山 裕 (農林水産大臣) ●加藤 寛治 (農林水産大臣政務官) ●佐藤 英道 (農林水産大臣政務官) ●茂木 友三郎 (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)
選考委員	<ul style="list-style-type: none"> ●青井倫一 (学校法人明治大学専門職大学院 グローバル・ビジネス研究科長教授) ●熊倉功夫 (公立大学法人静岡文化芸術大学 学長) ※当日欠席 ●佐竹力総 (株式会社美濃吉 代表取締役社長) ※当日欠席 ●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) ●村松真貴子 (アナウンサー エッセイスト) ※当日欠席
功労者	<ul style="list-style-type: none"> ●メイ シウ ハ チョイ (新華日本食品有限公司 代表取締役社長 西村料理集団 代表取締役社長) ●小林 金二 (北京葎善飲食有限公司 副総経理、総料理長 世界中国割烹連合会 理事) ●近藤 常恭 (日本食材店「日本屋」 経営相談役) ●浜 哲郎 (「So Restaurant」オーナー 「Sozai Cooking School」オーナー 日本料理アカデミーUK 会長 Japan Society 理事) ●深澤 宗昭 (「Fuji」オーナーシェフ)
司会	●円城寺 佳子
参加者	農林水産物等輸出促進全国協議会の関係者、被表彰者等 161名
報道関係者	33社 53名

実施会場

【ホテルオークラ東京】








会場	〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 TEL.03-3582-0111 (代表) ○総会・表彰式会場：別館2F「オーチャードルーム」
アクセス	<ul style="list-style-type: none"> ○日比谷線 神谷町駅 出口 (4b) より 徒歩10分 ○南北線 六本木一丁目駅 改札口 出口 (3) より徒歩10分 ○銀座線 虎ノ門駅 出口 (3) より 徒歩15分

関係者リスト

区分	団体名/会社名 役職/肩書き	氏名	顔写真
登壇関係者	内閣総理大臣	安倍 晋三 あべ しんぞう	
	農林水産大臣	森山 裕 もりやま ひろし	
	農林水産大臣政務官	加藤 寛治 かとう かんじ	
	農林水産大臣政務官	佐藤 英道 さとう ひでみち	
	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	
	食料産業局長	櫻庭 英悦 さくらば えいえつ	
受賞者	新華日本食品有限公司 代表取締役社長 西村料理集団 代表取締役社長	メイ シウ ハ チョイ	
	北京蔵善飲食有限公司 副総経理、総料理長 世界中国割烹連合会 理事	小林 金二 こばやし きんじ	
	日本食材店「日本屋」 経営相談役	近藤 常恭 こんどう つねやす	
	「So Restaurant」オーナー 「Sozai Cooking School」 オーナー 日本料理アカデミーUK 会長 Japan Society 理事	浜 哲郎 はま てつろう	
	「Fuji」オーナーシェフ	深澤 宗昭 ふかさわ むねあき	
選考委員	公立大学法人 静岡文化芸術大学 学長	熊倉 功夫 くまくら いさお	-
	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	
	株式会社美濃吉 代表取締役社長	佐竹 力総 さたけ りきふさ	-
	明治大学専門職大学院 グローバル・ビジネス研究科長 教授	青井 倫一 あおい みちかず	
	アナウンサー エッセイスト	村松 真貴子 むらまつ まきこ	

受賞者プロフィール

氏名	年齢	主な活動 国・地域	役職	業績の内容
 <p>メイ シウ ハ チョイ (蔡 紹霞)</p>	59	香港	<ul style="list-style-type: none"> ・新華日本食品有限公司 代表取締役社長 ・西村料理集団 代表取締役社長 	<ul style="list-style-type: none"> ・1997年以来約20年間、日本食品の輸入と日本食レストランの経営を手がける。 ・日本の生産地を足繁く訪れ、直接、現場を見て、生産者の話を聞いて、食材を発掘。 ・日本産食材の中華料理への活用にも大きく貢献。
 <p>コヒロシ キナミ 小林 金二</p>	59	中国	<ul style="list-style-type: none"> ・北京葎善飲食有限公司 副総経理、総料理長 ・世界中国割烹連合会 理事(唯一の日本人理事) 	<ul style="list-style-type: none"> ・1989年から今日まで約30年間、中国で活動。 ・自社農園の無農薬栽培の野菜を使用するなど、安全・安心にこだわった日本食レストランを設立・経営。 ・中国における日本料理の普及の基礎を確立。
 <p>ミツドク ツネヤス 近藤 常恭</p>	84	オーストリア	<ul style="list-style-type: none"> ・日本食材店「日本屋」経営相談役 	<ul style="list-style-type: none"> ・1960年にドイツに渡って以来55年間、ドイツ、イギリス、オーストリアでの日本食材の輸入・販売店や日本茶の小売・喫茶店の経営を手がける。 ・1972年のミュンヘン・オリンピックでは、日本選手団に日本食を提供。 ・欧州における日本食品普及のパイオニアとして活躍。
 <p>ハマ テツロウ 浜 哲郎</p>	67	英国	<ul style="list-style-type: none"> ・「So Restaurant」オーナー ・「Sozai Cooking School」オーナー ・日本料理アカデミーUK 会長 ・Japan Society 理事 	<ul style="list-style-type: none"> ・1973年に日本食レストランの経営を始めて以来40年以上、英国での日本料理普及に携わる。 ・2012年に英国人向けの日本料理教室を開設。 ・ロンドンの日本料理界の草分けとして活躍。
 <p>フカサワ ムネヒサ 深澤 宗昭</p>	68	ペルー	<ul style="list-style-type: none"> ・「Fuji」オーナーシェフ 	<ul style="list-style-type: none"> ・1973年に家族でペルー・リマに移住し、純和食のレストランを開業。 ・南米に本物の日本食を伝えるため、食材の半数以上は日本からの輸入。 ・日本ペルー外交関係樹立140周年となる2013年に、ペルー国会による栄誉賞を受賞。



<蔡紹霞（メイ シウ ハ チョイ）>

国、地域：香港

年齢：59歳

現職：新華日本食品有限公司 代表取締役社長
西村料理集団 代表取締役社長

○ 中華料理への日本産食品の利用を促進

- ・ 1997年以来約20年間、香港への日本産食品の輸入に取り組むとともに、本格的日本レストラン「西村日本料理」も経営。
- ・ 日本の生産地を足繁く訪れ、直接現場を見て、生産者の話を聞いて、香港で売れる日本産食品を発掘・販売。
- ・ 日本産食材の中華料理への活用にも大きく貢献。

1997年以来、香港で約20年間、日本産食品の輸入を手がける地場系の商社・新華日本食品有限公司において、代表取締役社長を務める。新華日本食品有限公司は、その設立時よりチョイ氏が中心となって、日本産の水産物、加工食品、酒類など、幅広く日本産食品を輸入し、香港の日系・地場系スーパーやデパート、レストランを網羅する販路を確立し、日本産食品を広く紹介し、普及させてきた。また、チョイ氏は、日本食レストラン「西村日本料理」も経営し、築地や北海道から仕入れた新鮮な水産物などを使った日本料理を提供し、和食・日本料理の普及に尽力している。

チョイ氏は日本の生産地に自ら足を運び、生産者から直接食材、商品のストーリーを聞き、生産現場を見た上で、香港で売れる食材、商品を発掘している。このため、年間を通じて、香港より日本での滞在時間の方が長いというほど日本を足繁く訪れており、日本産食材の知識も豊富である。

日本産食品を扱う現地輸入業者の中でも、特に中華レストランとの幅広いネットワークを持ち、水産物を中心に、日本産食品の中華料理への活用を提案し、日本産食材の中華料理への活用にも大きく貢献。特に、現地中華料理レストランへの日本産冷凍牡蠣の安全性の説明や使い方の提案を通じ、現地中華料理店に日本産牡蠣が浸透した。

また、2014年に宮崎県と協定を結び、日本産食材PRのための香港でのフェア開催や販売を行うなど、地方自治体とも連携を深めており、それぞれの特産品の普及にも尽力しているほか、ジェトロ主催の日本食品輸出商談会にも積極的に参加しており、日本の地方自治体を含む、日本と香港を結ぶビジネスパートナーとしても活躍している。

兄弟に、香港最大の財閥である新華集団（中国、マカオ、日本をはじめ東南アジア、北米、欧州等にもグローバルに事業展開するコングロマリット）総裁のジョナサン・チョイ氏。



Shiu Ha May CHOI

Country/Region: Hong Kong

Age: 59

Current Position: Managing Director of Sun Wah Japanese Food Ltd., Managing Director of the Nishimura Japanese Restaurant chain group

Promoting the use of Japan-produced food in Chinese cuisine

- She has been committed to importing Japanese food to Hong Kong and, during the 20 years since 1997, has been operating an authentic Japanese restaurant, Nishimura Japanese Restaurant.
- She frequently visits production areas in Japan to see them with her own eyes, listen to producers, and explore salable Japan-produced food in Hong Kong.
- She has greatly contributed to the use of Japan-produced food in Chinese cuisine.

She has been the Managing Director of Sun Wah Japanese Food Ltd., a local trading company importing Japan-produced food in Hong Kong, for about 20 years since 1997. Since the foundation of Sun Wah Japanese Food Ltd., she has played a central role in importing a wide variety of Japan-produced food, such as fisheries products, processed foods, and alcoholic beverages, establishing a marketing channel that reaches Japanese and local supermarkets, department stores, and restaurants in Hong Kong, and introducing and disseminating Japan-produced food. She has also been operating a Japanese restaurant, Nishimura Japanese Restaurant, serving Japanese cuisine made from fresh fisheries products purchased from Tsukiji and Hokkaido, and has been committed to disseminating Japanese food and cuisine.

She visits production areas in Japan to directly listen to producers about food and products, see production sites with her own eyes, and explore salable food and products in Hong Kong. She visits Japan so frequently that she stays longer in Japan than Hong Kong, and has extensive knowledge of Japan-produced food.

Compared to other local trading companies importing Japan-produced food, Sun Wah Japanese Food Ltd. has a broader network with Chinese restaurants and has greatly contributed to the use of fisheries products and other Japan-produced food in Chinese cuisine, through active promotion. For example, the company has been committed to disseminating Japan-produced oysters in local Chinese restaurants by explaining the safety of Japan-produced frozen oysters and proposing the use of such.

In 2014, Sun Wah Japanese Food Ltd. concluded an agreement with Miyazaki Prefecture. Since then, they have strengthened relations with local governments through events and sales for promoting Japan-produced food in Hong Kong and for disseminating local products. The company also actively participates in Japanese food export conventions sponsored by JETRO and acts as a business partner between Japan and Hong Kong.

Mr. Jonathan Choi, chairman of Sunwah Group, the largest industrial conglomerate in Hong Kong, operating business globally including China, Macau, Japan, Southeast Asia, North America, and Europe, is her brother.



<小林 金二（こばやし きんじ）>

国、地域：中国（北京）
年 齢：59歳
現 職：北京蔵善飲食有限公司
副総経理、総料理長
世界中国割烹連合会 理事

○ 中国における日本料理の普及の基礎を確立

- ・ 1989年から30年近く中国で活動。国営北京飯店の日本料理店で料理長を務めた後、独立して日本料理店を開店。
- ・ 自社農園で無農薬栽培した野菜と日本の浄水技術を用いた水を使い、安心・安全にこだわった日本食を提供。
- ・ 中国の料理人団体「世界中国割烹連合会」の唯一の日本人理事。

1979年に株式会社京樽に入社、同社六本木店で日本料理の技術研鑽に励む。その後、同社が中国政府からの要請を受け、1985年に国営北京飯店に日本料理店を設立。その4代目総料理長として1989年に同店に赴任した。以降、伝統的日本料理を中国政府高官等の著名人に対し紹介すると共に、中国人への日本料理普及を目指し、中国人による日本料理コンテストの開催や、本格的な日本料理での使用に耐える農水産物を日本から輸送する方法の普及に努め、中国における日本料理の基礎を構築した。

1990年には日本料理の普及促進を目的に「北京日本調理師会」を設立し、1993年に同会会長に就任（通算9年在職）。北京で営業する日本料理店の技術的底上げのため、各店舗と連携して日本料理の普及促進に尽力するとともに、中国に進出する日本料理店を援助。現在、同会は世界中国割烹連合会に加盟し、中国政府の許可団体となっている。2015年には、同連合会唯一の日本人理事に就任し、料理を通じた日中友好に貢献している。

2005年には、日本料理のさらなる普及・促進に加え、社会問題化した食品安全を徹底追求するため、日本料理店「蔵善」を設立。自社にて農園を開設し、中国では先進的農法であった「無農薬栽培」を開始。調理に使う水道水には、日本製の大型製氷機の超高性能浄水技術を用いたものを使用するなど、無農薬栽培や安全な水の使用、安全性を加味した日本料理への普及を図り、中国における日本料理への安心感を大きく醸成した。



Kinji KOBAYASHI

Country/Region: China (Beijing)

Age: 59

Current Position: Deputy-General Manager
& Executive Chef, Beijing Kurazen Co.,
Ltd., Director of the World Association of
Chinese Cuisine

Establishing a base to disseminate Japanese cuisine in China

- He has been active in China for about 30 years since 1989. After working as the master chef at a Japanese restaurant in the government-owned Beijing Hotel, he opened his own Japanese restaurant.
- The restaurant serves safe Japanese food made from organic vegetables taken from its own farms and from purified water by using Japanese technology.
- He is the only Japanese director of the World Association of Chinese Cuisine, a Chinese chef association.

He joined KYOTARU CO., LTD., in 1979, and developed his skill in Japanese cooking at a KYOTARU restaurant in Roppongi. In 1985, the company opened a Japanese restaurant in the government-owned Beijing Hotel in response to a request from the Chinese government. He was dispatched to the Beijing Hotel as the fourth master chef in 1989. Since then, he has served traditional Japanese cuisine to high-level government officials and other celebrities, and held Japanese cooking contests by Chinese chefs, in order to disseminate Japanese cuisine in China. He has also put effort into the dissemination of how to import agricultural or marine products for authentic Japanese cuisine from Japan, and established a base for Japanese cuisine in China.

In 1990, he established the Japanese Chef's Association in Beijing for the purpose of disseminating Japanese cuisine and had assumed the post of chairman for nine years since 1993. The association has been committed to raising the technical level of Japanese restaurants in Beijing through collaboration, and it assists Japanese restaurants in expanding into China. It is now a member of the World Association of Chinese Cuisine and is authorized by the Chinese government. In 2015, he became the only Japanese director of the World Association of Chinese Cuisine, and he has contributed to friendship between Japan and China through cuisine.

In 2005, he founded KURAZEN, a Japanese cuisine restaurant, with the aim of further disseminating and promoting Japanese cuisine and thoroughly addressing food safety as a social problem. The restaurant also opened its own farms, conducting "organic farming," utilizing advanced farming methods in China. In addition to organic vegetables, the restaurant uses purified water by utilizing the high-performance water purification technology used in a large Japanese ice-making machine. Thus, he has made efforts in disseminating safe Japanese cuisine made from organic vegetables and safe water, while cultivating a feeling of safety for Japanese cuisine in China.



<近藤 常恭（こんどう つねやす）>

国、地域：オーストリア（ウィーン）

年 齢：84歳

現 職：日本食材店「日本屋」 経営相談役

○ 欧州における日本食品普及のパイオニア

- ・1960年に渡独して以来55年間、ドイツ、イギリス、オーストリアで日本料理店、日本食材の輸入・販売店や日本茶の小売・喫茶店を経営。
- ・1972年のミュンヘン・オリンピックでは、選手団に日本食を提供。
- ・東日本大震災の被災地の学校に楽器を送るためチャリティーコンサートや募金に協力。

1960年に渡独。先に渡欧していた二人の兄と共に西ベルリンにて日本の食品や雑貨の輸入会社を設立。更に、1965年に西ベルリン初の日本食レストランを開業し、当時欧州では未だ馴染みの薄かった日本食を普及するパイオニアとして活躍。以降、食品を含む幅広い日本商品の欧州への紹介と販売に携わる。

1970年にロンドン、1972年にオーストリア初の日本料理店をウィーンに開業した。また、同年に開催されたミュンヘン・オリンピックの際、日本料理店の仮営業所をミュンヘンに設置して日本食を提供し、日本選手団の大きな活力源となった。

1974年にオーストリア・ウィーンにて日本食品専門店「日本屋」を開店し、「食文化を通じて欧州諸国の人々に日本への理解と親しみを深めてもらう」という精神で40年以上にわたって営業を行い、顧客を増やし続けている。加えて、日本食品の入手が難しい、旧ユーゴ圏やバルト諸国、更に遠くは中近東からカザフスタンまで日本産食品の輸出にも取り組んでおり、昨年（2014年）の日本産食品の輸入額は600,000ユーロ（約8,000万円）に達した。また、2006年に、ウィーンにて喫茶も兼ねた日本茶専門店「茶の間」を隣接して開店し、現地市民への日本茶の普及にも努めている。

東日本大震災発生後は、被災者支援チャリティーコンサートに協力した他、楽器を失った被災地の学校への楽器寄贈のための募金活動を店頭で展開。更に、原発事故以降の日本食の安全性への懸念を払拭するための啓蒙活動を行っている。

現在は、長女に日本屋の経営を引き継いだが、経営相談役として活動。



Tsuneyasu KONDO

Country/Region: Austria (Vienna)

Age: 84

Current Position: Management Advisor of NIPPON-YA, a Japanese food store

Pioneer in disseminating Japanese food in Europe

- Went to Germany in 1960, and for 55 years since then, in Germany, the U.K., and Austria, he has managed a Japanese restaurant, Japanese food import & sales store, and Japanese tea store & tea room.
- Served Japanese cuisine to the Japanese team at the 1972 Munich Olympic Games.
- Cooperated to hold a charity concert and collected donations to send musical instruments to schools in the areas affected by the Great East Japan Earthquake.

In 1960, he went to Germany to join his two brothers and established a trading company for Japanese food and groceries in West Berlin. In 1965, he opened the first Japanese restaurant in West Berlin and became a pioneer in disseminating Japanese food, which was not popular in Europe at that time. Since then, he has been involved in the introduction and sales of a wide variety of Japanese food and other products in Europe.

In 1972, he opened the first Japanese restaurant in Vienna, Austria, after opening a restaurant in London, in 1970. Also, at the 1972 Munich Olympic Games, he opened a temporary Japanese restaurant in Munich to serve Japanese cuisine to the Japanese team as a significant source of vitality for them.

In 1974, he opened a store specializing in Japanese food, NIPPON-YA, in Vienna, Austria, with the aim of "promoting understanding and familiarity of Japan among people in European countries through food culture." The store has been in business for over 40 years and has attracted more and more customers since then. In addition, he has been committed to exporting Japan-produced food to the former Yugoslav countries and the Baltic states, as well as to regions as far away as the Middle East, the Near East, and Kazakhstan, where it is difficult to obtain Japanese food. The import amount of Japan-produced food was 600,000 euros (about 80 million yen) in 2014. In 2006, he opened a Japanese tea store & tea room, Cha No Ma, attached to NIPPON-YA in Vienna, in order to disseminate Japanese tea.

After the Great East Japan Earthquake, he cooperated to hold a charity concert to support those affected and collected donations at his stores to present musical instruments to schools in the affected areas. He has also engaged in activities to eliminate concerns about the safety of Japanese food raised after the nuclear power plant accident. After handing the management of NIPPON-YA to his daughter, he now acts as a management advisor.



<浜 哲郎（はま てつろう）>

国、地域：英国（ロンドン）

年 齢：67歳

現 職：「So Restaurant」 オーナー
「Sozai Cooking School」 オーナー
日本料理アカデミーUK 会長
Japan Society 理事

○ ロンドンの日本料理界の草分け

- ・ 1973年に日本食レストラン経営を始めて以来、ロンドン料理界の草分け的存在として、40年以上日本料理普及に携わる。
- ・ 日本料理学校を経営し、日本食の魅力を英国社会に普及。
- ・ 東日本大震災後、復興チャリティー・ディナーを毎年実施。

1973年当時、日本料理店が5店舗程度しかないロンドンに「Japanese Grill Room Hama」を開店、カジュアルスタイルな店として、比較的安価に日本食を提供。1976年に2号店「Yakiniku Hama」を開店するなど、ロンドンにおける日本料理界の草分け的存在として、日本食の普及に尽力してきた。

2006年に、「So Restaurant」を開店、本格的な日本食と一流フランス料理シェフによる創造的な料理を組み合わせるスタイルで、英国最大のクールジャパンイベント「Hyper Japan」でベストレストランに選ばれるなど、質の高い日本食レストランの一つとして評判を獲得している。

レストラン経営の傍ら、日本食の魅力を英国社会に伝える活動にも尽力。「So Restaurant」で寿司教室を開催するほか、2012年に、英国人向け日本料理教室「Sozai Cooking School」を開校し、家庭でできる日本食を紹介したり、大使館の開催するレセプションへ協力するなど日本食普及に向けた種々な取り組みを実施している。

2011年に東日本震災復興チャリティー・ディナー（在英日本商工会議所主催）開催の発起人としてその実現に尽力し、以降、毎年開催を主導するなど、食を通じた社会活動にも積極的に取り組んでいる。

また、現地日本料理界において中心的存在となっており、2015年には英国及び欧州での日本食の発展を図るため、日本食の文化及び技術の研究並びにその教育及び普及活動を行う「日本料理アカデミーUK」を日本食料理人やレストラン関係者らと共に設立した。



Tetsuro HAMA

- Country/Region: U.K. (London)
- Age: 67
- Current Position: Owner of So Restaurant
Owner of Sozai Cooking School
Chairman of Japanese Culinary Academy UK
Board Member of the Japan Society

Pioneer of Japanese cuisine in London

- He started a Japanese restaurant in 1973, and since then, he has been engaged in disseminating Japanese cuisine as a pioneer of Japanese cuisine in London for over 40 years.
- He opened a Japanese cooking school to communicate the appeal of Japanese food to U.K. society.
- He has organized a recovery charity dinner every year since the Great East Japan Earthquake.

In 1973, when there were only five Japanese restaurants in London, he opened Japanese Grill Room Hama, a casual restaurant serving Japanese cuisine at reasonable prices. Since then, he has been committed to disseminating Japanese food as a pioneer of Japanese cuisine in London. In 1976, he opened his second restaurant, Yakiniku Hama.

In 2006, he opened So Restaurant, which combines authentic Japanese food with creative cuisine made by a top-ranking French cuisine chef. It has earned a reputation as a high-quality Japanese restaurant and was selected as the best restaurant at Hyper Japan, the largest Cool Japan event in the U.K.

While operating restaurants, he has been engaged in activities to communicate the appeal of Japanese food to U.K. society. He has offered sushi-making classes at So Restaurant and opened a Japanese cooking school for local people, called the Sozai Cooking School, in 2012, in order to introduce homemade-style Japanese food. He has also made various efforts to disseminate Japanese food by cooperating with the Embassy of Japan in holding receptions.

He was also committed to holding charity dinners to support recovery from the Great East Japan Earthquake. On his initiative, a recovery charity dinner has been held every year since 2011 under the sponsorship of the Japanese Chamber of Commerce and Industry in the UK. Thus, he has been actively engaged in social activities through food.

As a central figure in Japanese cuisine in the U.K., he founded Japanese Culinary Academy UK with other Japanese chefs and restaurant operators in 2015. The academy provides education, opportunities for study, and a means to disseminate Japanese food culture and art, in order to aid the development of Japanese cuisine in the U.K. and further into Europe.



<深澤 宗昭（ふかさわ むねあき）>

国、地域：ペルー（リマ）

年 齢：68歳

現 職：「Fuji」 オーナーシェフ

○ 南米に本物の日本食を伝えるために尽力

- ・ 1973年にリマに移住し、日本食レストランを40年以上営業。
- ・ 本格的な日本食にこだわり、食材の約4割は日本から直接輸入した食品を利用。
- ・ 日本ペルー外交関係樹立140周年となる2013年に、ペルーにおける日本食普及への貢献が認められ、ペルー国会による栄誉賞を受賞。

1973年に家族でペルー・リマに移住し、純和食の日本食レストラン「Fuji」を開業。以降40年以上にわたって営業し、ペルーにおける本格派日本食の普及に多大な貢献をしてきた。日本食を現地風にアレンジした「日系フュージョン料理」を扱う店の多いペルーにおいて、本格的な日本食を再現すべく食材にもこだわり、食材の約4割は日本から直接輸入した日本産食品を利用している。

2007年には日系人協会が主催した「ペルー文化週間」において、日本料理の第一人者として日本料理の歴史についてプレゼンテーションを行う、現地日系人会主催のイベントや日本食を紹介する活動に数多く参画するなど、日本食普及の貢献度が高い。

日本ペルー外交関係樹立140周年を迎えた2013年には、両国の親密化に貢献があったとして、ペルー国会による栄誉賞（国会議長及び日本ペルー友好議連会長の連名による表彰）を受賞している。

また、2011年にグアテマラで開催された日本文化紹介の企画にも日本料理人として招聘されるなど、ペルーのみならず中南米の近隣諸国の日本食関係のイベントに活動の範囲を広げており、ペルーを中心に中南米における純和食の日本食レストランの先駆者として、日本料理普及に多大な貢献をしている。



Muneaki FUKASAWA

Country/Region: Peru (Lima)

Age: 68

Current Position: Chef and owner of Fuji

Committed to disseminating authentic Japanese food in South America

- He immigrated to Lima in 1973 and has been operating a Japanese restaurant for over 40 years.
- About 40% of his ingredients are imported directly from Japan, in order to disseminate authentic Japanese food in South America.
- In 2013, which marked the 140th anniversary of the establishment of diplomatic relations between Japan and Peru, he was given an award by the Peruvian parliament to honor his contribution to disseminating Japanese food in Peru.

He immigrated to Lima, Peru, with his family in 1973 and opened an authentic Japanese restaurant, Fuji. Since then, he has made great effort in disseminating authentic Japanese food in Peru for over 40 years through restaurant operation. While there are many Japanese fusion restaurants serving localized Japanese food in Peru, he is particular about ingredients so as to serve authentic Japanese food. About 40% of his ingredients are Japan-produced food directly imported from Japan.

He has greatly contributed to the dissemination of Japanese food by participating in events sponsored by the local Japanese association and through activities to introduce Japanese food. During Peru Culture Week, sponsored by a Peruvian Japanese Association in 2007, he gave a presentation about the history of Japanese cuisine as a leading figure in Japanese cuisine.

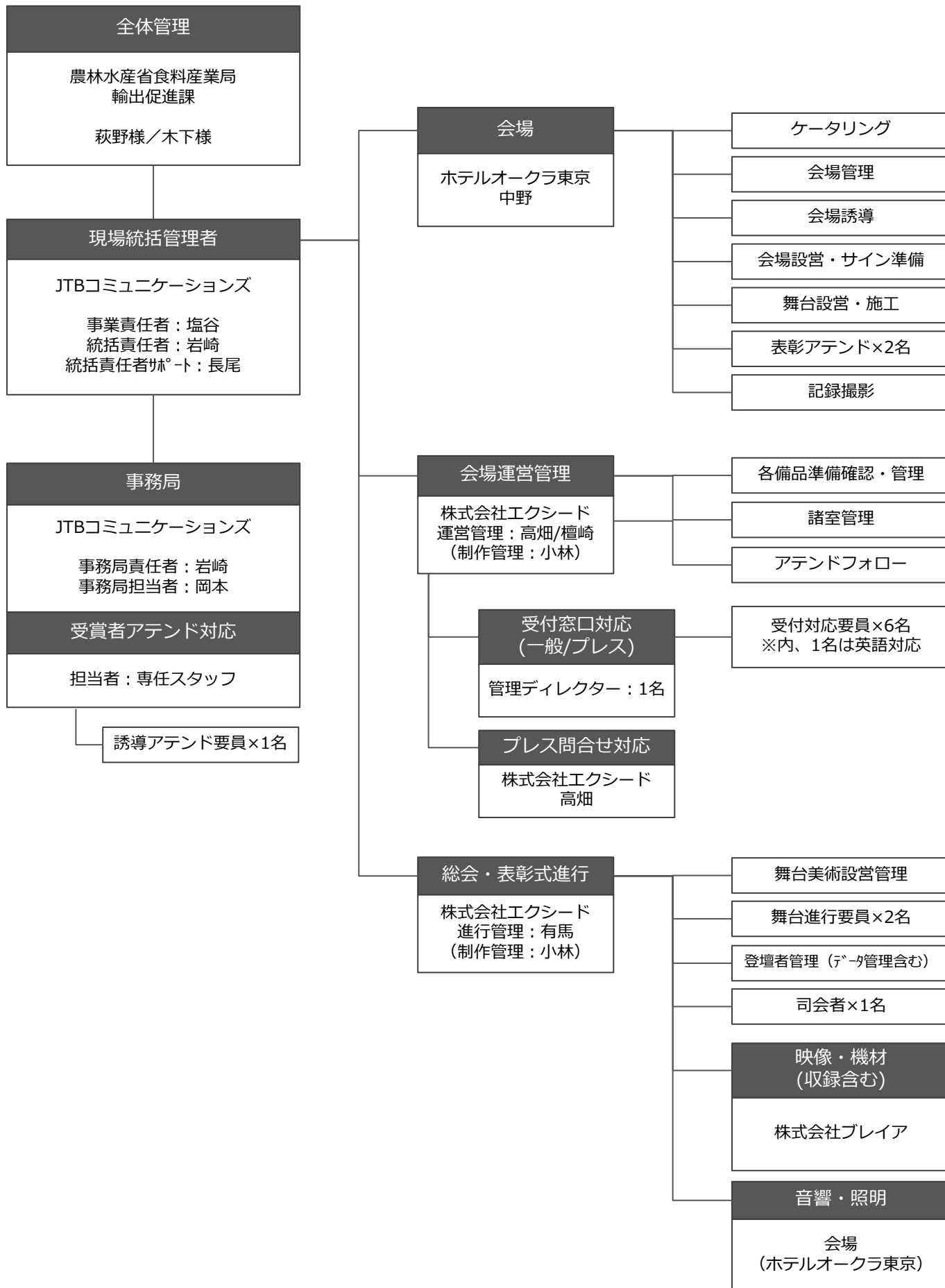
In 2013, which marked the 140th anniversary of the establishment of diplomatic relations between Japan and Peru, he was given an award by the Peruvian parliament showing the names of the chairperson of parliament and the chairperson of the Parliamentary Association for Friendship between Japan and Peru, all to honor his contribution to building a closer relationship between the two countries.

He has expanded the scope of his activities and participated in Japanese food-related events in Peru and neighboring countries. In 2011, he was invited to an event introducing Japanese culture in Guatemala as a Japanese cuisine chef. As a pioneer of an authentic Japanese restaurant, he has made great efforts in disseminating Japanese cuisine in Latin America, mainly in Peru.



現場体制図

※敬略称



ホテルオークラ東京 別館

住所：〒105-0001 東京都港区虎ノ門2-10-4 / TEL.03-3582-0111 (代表)
 URL：http://www.hotelokura.co.jp/tokyo/



【電車でお越しの場合】

- 日比谷線 神谷町駅 出口 (4b) より 徒歩10分
- 南北線 六本木一丁目駅 改札口 出口 (3) より 徒歩10分
- 銀座線 虎ノ門駅 出口 (3) より 徒歩15分

【お車でお越しの場合】

- 東京駅より約15分
- 首都高速 霞ヶ関ランプより約5分
- 飯倉ランプより約3分
- 羽田空港より約30分
- 成田空港より約90分

▽地下駐車場情報

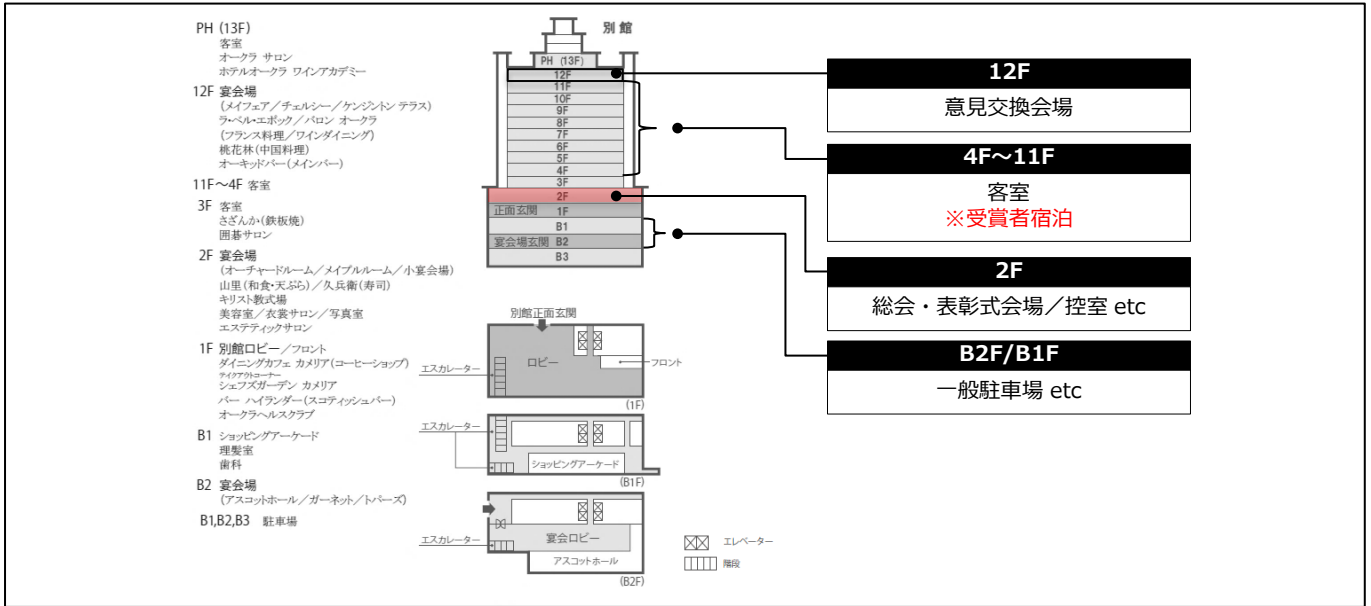


全収容台数	232台
営業時間	5:45-翌1:30
料金	利用客 30分毎 ¥400 領収書発行可 使用可能紙幣: 千円札 クレジットカード不可 ※情報が変更されている場合もありますので、ご利用の際は必ず現地の表記をご確認ください。
提携店舗	ホテルオークラ東京: 宿泊客無料、レストラン利用2時間無料 ¥10000以上の利用で4時間無料
車両制限	高さ: 2.00m その他車両制限: 普通車以外の入庫はお問合わせください
設置場所など	設置場所: 地下 収納方法: 自走

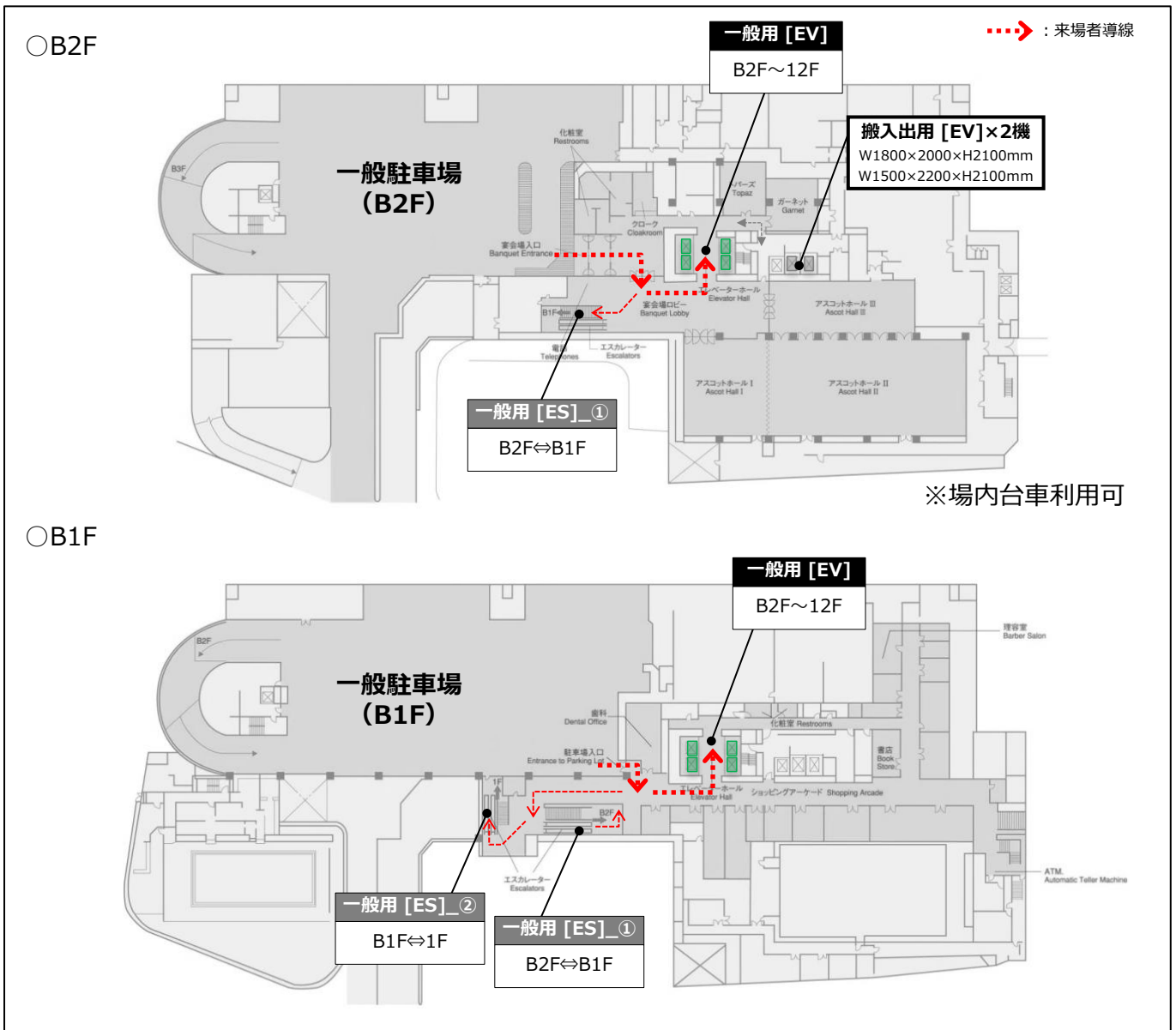
※本事業参加者には受付にて無料駐車券配付

会場全体図

■フロアマップ



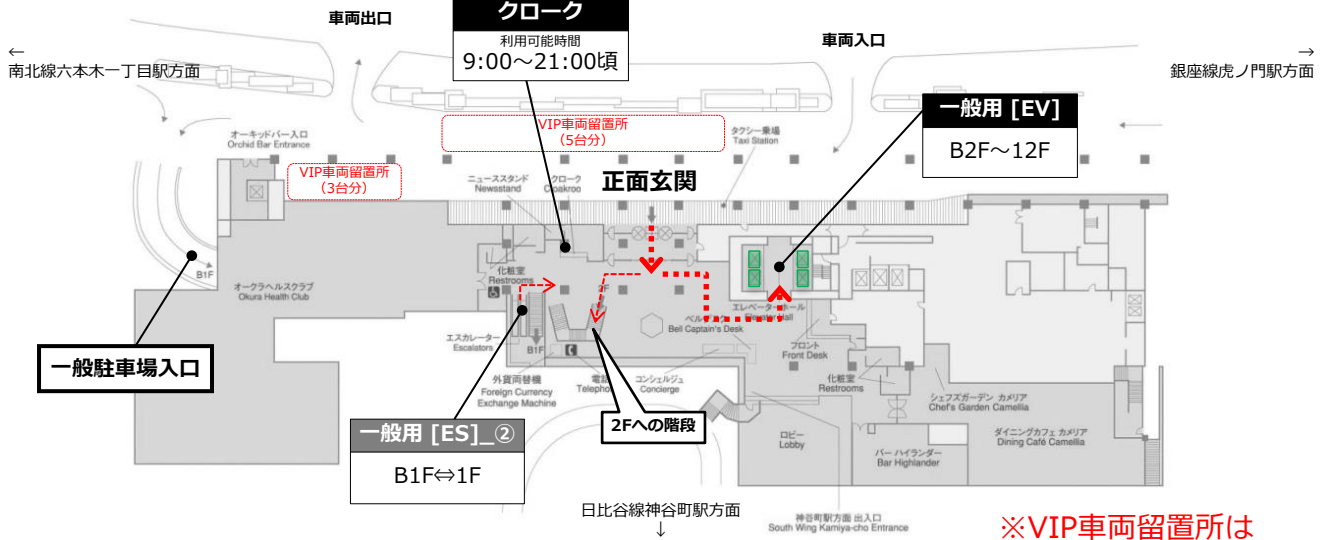
■フロア図



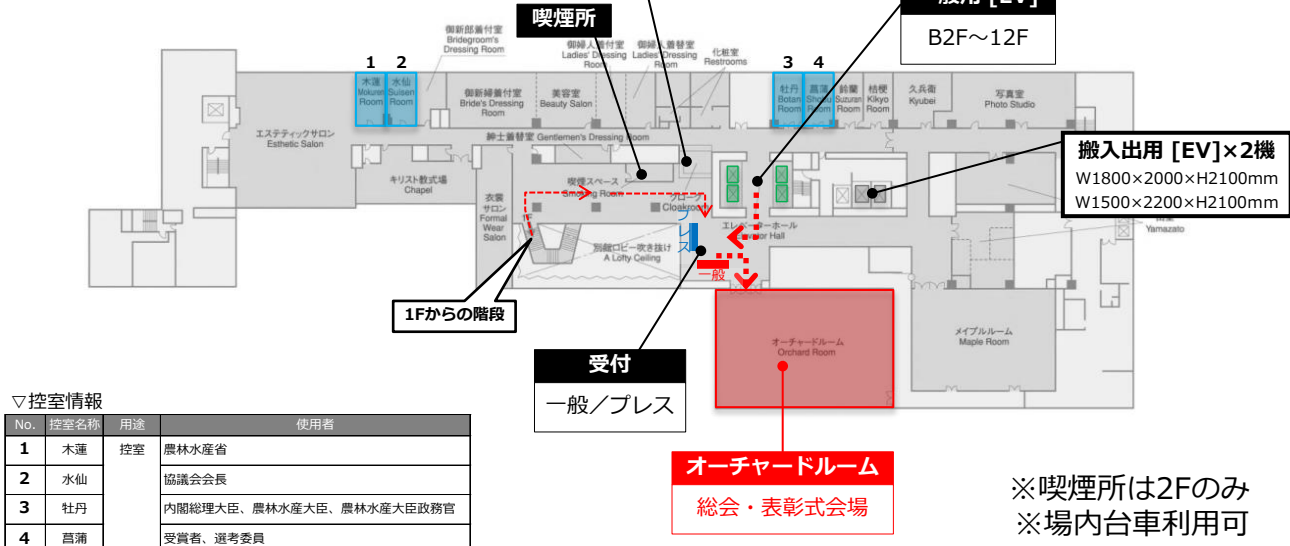
会場全体図

■フロア図

○1F



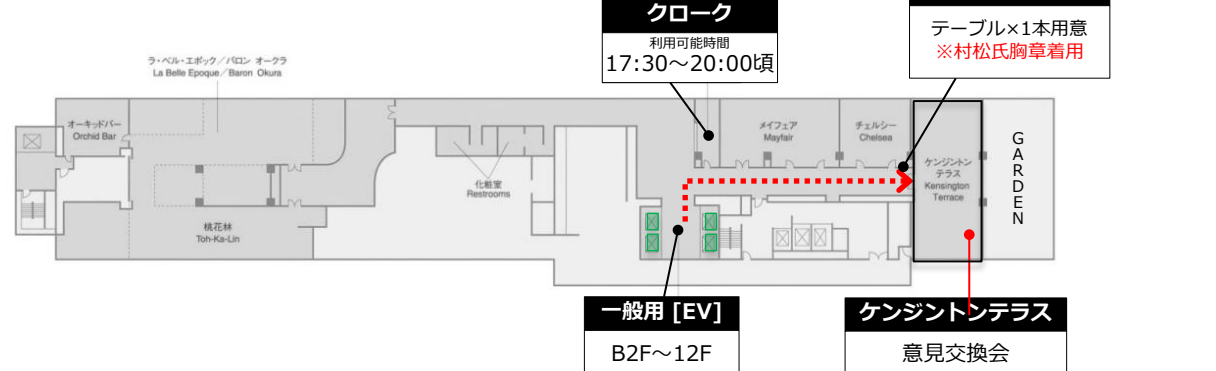
○2F



▽控室情報

No.	控室名称	用途	使用者
1	木蓮	控室	農林水産省
2	水仙		協議会会長
3	牡丹		内閣総理大臣、農林水産大臣、農林水産大臣政務官
4	菖蒲		受賞者、選考委員

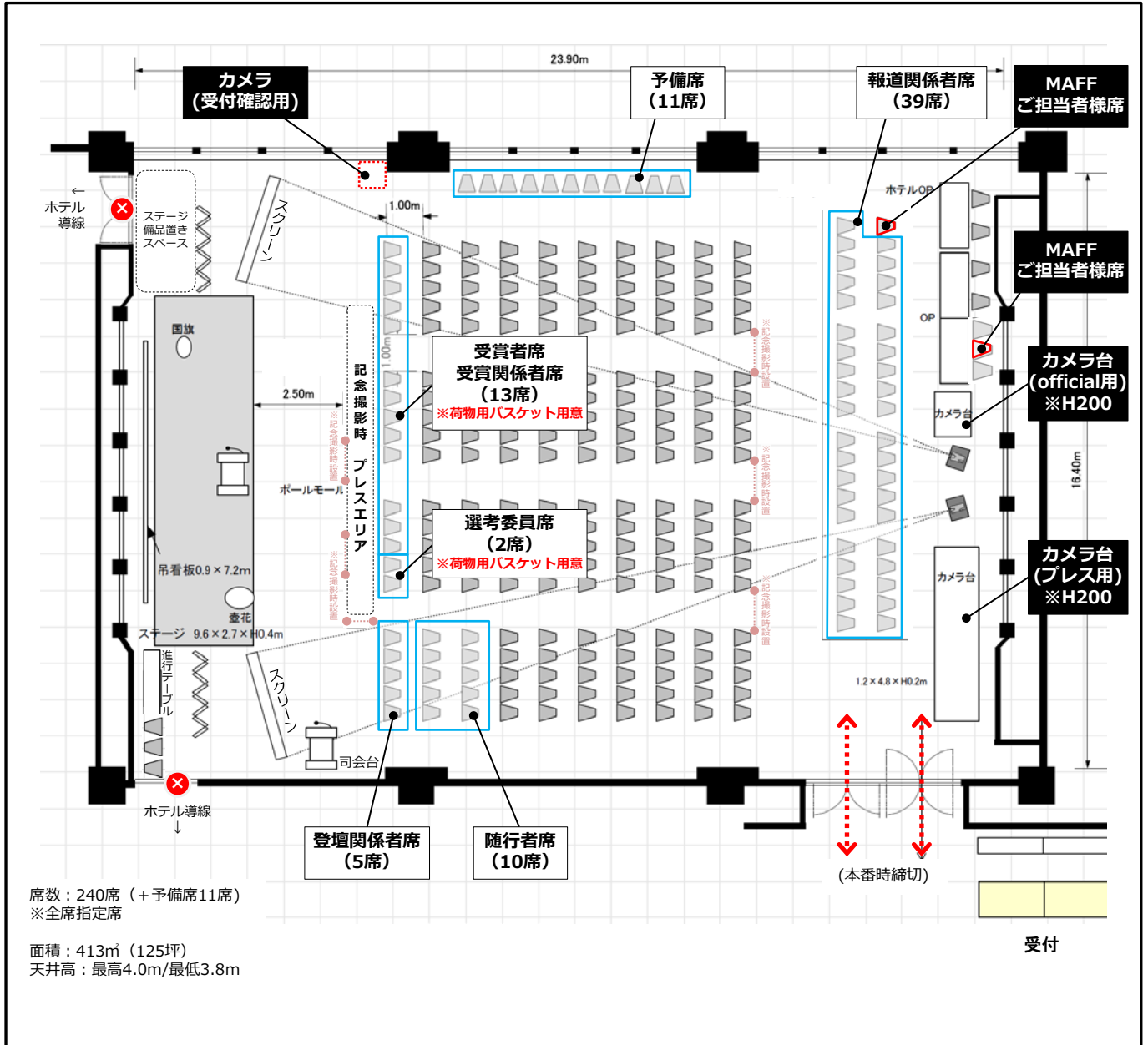
○12F



会場レイアウト [総会]

■ 2F : オーチャードルーム

※前頁までの図面から以下は上下反転しております





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

出席者リスト

項目	人数
出席者数	161名
プレス数	33社53名

出席者リスト1

分野	団体名等	人数
農林水産物等輸出促進協議会	会長	1
受賞者		5
受賞者の関係者		6
選考委員		2
農林水産省		14

※他、関係者4名

出席者リスト2

分野	団体名等	人数
品目別輸出団体	一般社団法人 全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会	1
	水産物・水産加工品輸出拡大協議会	1
	一般社団法人 日本木材輸出振興協会	1
	全国花き輸出拡大協議会	2
	日本畜産物輸出促進協議会	1
	日本茶輸出促進協議会	1
	一般社団法人 日本青果物輸出促進協議会	6
農業関係	全国農業協同組合中央会	2
	全国農業協同組合連合会	1
	公益社団法人 中央畜産会	1
	一般社団法人 日本花き生産協会	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
	公益社団法人 日本茶業中央会	1
	全国農業会議所	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
林業関係	日本特用林産振興会	1
	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	2
	日本水産缶詰輸出水産業組合 日本水産缶詰工業協同組合	1
	日本鯖缶詰輸出水産業組合	1

出席者リスト3

分野	団体名等	人数
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
	全日本菓子協会	1
	全日本菓子輸出工業協同組合連合会	1
	公益社団法人 日本缶詰びん詰レトルト食品協会	1
	日本食肉輸出入協会	1
	一般社団法人 日本乳業協会	1
	全日本カレー工業協同組合	1
酒類業関係	日本洋酒酒造組合	1
流通関係	一般社団法人 日本貿易会	2
	一般社団法人 日本物流団体連合会	1
	一般社団法人 航空貨物運送協会	1
	日本百貨店協会	1
	一般社団法人 日本加工食品卸協会	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
	公益社団法人 日本料理研究会	1
観光関係	日本政府観光局 独立行政法人 国際観光振興機構	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

出席者リスト4

分野	団体名等	人数
その他	独立行政法人 日本貿易振興機構	2
	独立行政法人 農畜産業振興機構	2
	独立行政法人 日本貿易保険	1
	株式会社日本政策金融公庫	1
	独立行政法人 国際交流基金	1
	一般社団法人 日本能率協会	1
	農林中央金庫	1
	イオンアグリ創造株式会社	1
	特定非営利活動法人 アジアGAP総合研究所	1
	株式会社農林漁業成長産業化支援機構	1
中央省庁	内閣官房	2
	外務省	1
	国税庁	2
	厚生労働省	2
	経済産業省	1
	国土交通省	2
	国土交通省 観光庁	2

出席者リスト5

都道府県名	団体名等	人数
北海道	北海道農政部	2
岩手県	岩手県農林水産部	1
宮城県	宮城県東京事務所	1
秋田県	秋田県東京事務所	1
栃木県	栃木県東京事務所	1
埼玉県	埼玉県農林部	1
千葉県	千葉県農林水産部	1
神奈川県	神奈川県環境農政局	1
新潟県	新潟県東京事務所	1
富山県	富山県首都圏本部(高岡市併任)	1
岐阜県	岐阜県農政部	1
三重県	三重県東京事務所	1
京都府	京都府東京事務所	1
大阪府	大阪府東京事務所	1
兵庫県	兵庫県東京事務所	1
和歌山県	和歌山県農林水産部	1
鳥取県	鳥取県東京事務所	1
島根県	島根県貿易促進支援室	1
岡山県	岡山県農林水産部	1
山口県	山口県東京営業本部(東京売込みセンター)	1
徳島県	徳島県東京本部	1
香川県	香川県東京事務所	1
佐賀県	佐賀県首都圏営業本部	1
長崎県	長崎県東京事務所	1
大分県	大分県東京事務所	1
宮崎県	宮崎県東京事務所	1
鹿児島県	鹿児島県東京事務所	1
沖縄県	沖縄県農林水産部	1

出席者リスト6

団体名	所属	人数
北海道農畜産物・水産物海外市場開拓推進協議会	ホクレン農業協同組合連合会 管理本部 役員室 営農・環境マネジメント課	1
いばらき農林水産物等輸出促進協議会	茨城県 農林水産部 販売流通課	1
千葉ブランド農水産物・食品輸出協議会	日本貿易振興機構(ジェトロ) 千葉貿易情報センター	2
しずおか農林水産物海外市場開拓研究会	静岡県 経済産業部 振興局 マーケティング推進課 販路開拓班	1
あいちの農林水産物輸出促進会議	愛知県東京事務所 行政課	1
えひめ愛フード推進機構	愛媛県東京事務所 産業振興部	1
高知県農産物輸出推進協議会	高知県農業振興部 産地・流通支援課兼東京事務所	1
福岡県産品輸出促進協議会	福岡県東京事務所	1
熊本県農畜産物輸出促進協議会	JA熊本経済連 総合企画部 東京事務所	1
北海道農政推進連絡会議	国土交通省 北海道開発局 開発監理部 開発調査課	1
北海道農政推進連絡会議	農林水産省 北海道農政事務所 生産経営産業部 事業支援課	1
東北地域農林水産物等輸出促進協議会	農林水産省 東北農政局 経営・事業支援部 地域連携課	1
農林水産物等輸出促進関東地域協議会	農林水産省 関東農政局 経営・事業支援部	3
北陸地域農林水産物等輸出促進連絡協議会	農林水産省 北陸農政局 経営・事業支援部 地域連携課	1
東海地域農林水産物等輸出促進協議会	農林水産省 東海農政局 経営・事業支援部	2
近畿地域農林水産物等輸出促進協議会	農林水産省 近畿農政局 経営・事業支援部 地域連携課	1
九州農林水産物等輸出促進ネットワーク	農林水産省 九州農政局 経営・事業支援部 地域連携課	1
沖縄地域農林水産物等輸出促進協議会	内閣府沖縄総合事務局 農林水産部 農政課	1

プレスリスト

No.	会社名	人数
1	日本放送協会(NHK)	3
2	株式会社朝日新聞社	2
3	一般社団法人共同通信社	2
4	株式会社TBSテレビ	3
5	株式会社商経アドバイス	1
6	株式会社食品産業新聞社	1
7	株式会社新農林社	1
8	株式会社水産経済新聞社	2
9	株式会社水産新潮社	1
10	株式会社テレビ朝日	3
11	株式会社テレビ東京	2
12	株式会社東洋経済新報社	1
13	株式会社日本農業新聞	1
14	株式会社農経新報社	1
15	株式会社酪農経済通信社/デーリマン社	1
16	公益社団法人全国農業共済協会	1
17	株式会社産業経済新聞社	1
18	株式会社時事通信社	2
19	株式会社食肉通信社	1
20	全国漁業協同組合連合会	1
21	内閣官房	2
22	株式会社みなと山口合同新聞社	1
23	株式会社日本経済新聞社	3
24	株式会社日本食糧新聞	1
25	日本テレビ放送網株式会社	3
26	フォトジャーナリスト	1
27	株式会社フジテレビジョン(フジテレビ)	4
28	株式会社北海道新聞社	1
29	香港衛星テレビ	1
30	株式会社毎日新聞社	1
31	株式会社読売新聞東京本社	2
32	株式会社国際農業社	1
33	聯合報(United Daily News)	1

33社53名

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

協議会総会記録写真

【会場全体風景】



【茂木会長】



【森山農林水産大臣】



【受賞者整列】



【メイ シウ ハ チヨイ】



【小林 金二】

農林水産物等輸出促進全国協議会
JAECAP 2015



【近藤 常恭】



【浜 哲郎】

JAECAP 2015



【深澤 宗昭】



【安倍 晋三 内閣総理大臣】



【記念撮影】



				青井委員	服部委員	櫻庭局長			
深澤宗昭	浜哲郎	近藤常恭	加藤政務官	森山大臣	安倍総理	佐藤政務官	茂木会長	小林金二	メイシウハチヨイ

【受賞者講演:メイ シウ ハ チョイ】



【受賞者講演:小林 金二】



【受賞者講演:近藤 常恭】



【受賞者講演: 浜 哲郎】



【受賞者講演: 深澤 宗昭】



【受付】



【受付・パスセット】



【席列掲示】



【テクニカルスペース・プロジェクター台】



【功労者・選考委員控室】



【茂木会長控室】



【内閣総理大臣・農林水産大臣控室】



【農林水産省控室】



【ステージ】



【会場全体】



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

協議会総会議事録

【茂木会長のご挨拶】

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。本日は皆さまお忙しい中、十回目を数えます全国協議会総会にご出席をいただきまして、まことにありがとうございます。

本日は森山農林水産大臣にご臨席をいただき、また安倍総理も後ほどいらっしゃるといふことであり、安倍総理、森山大臣に厚く御礼を申し上げたいと思います。

総会を開催するにあたり一言、ご挨拶を申し上げます。

まず日本食海外普及功労者として表彰される五人の皆さま、まことにおめでとうございます。皆さまの長年のご努力に心から敬意を表するとともに、今後のご活躍をお祈り申し上げます。次に農林水産物・食品の輸出の状況を見ますと、平成26年の輸出額は6,117億円となり、昭和30年に輸出額の統計を取り始めて以来の最高額を二年連続で更新いたしました。これはなにより事業者の方々が輸出に努力された結果と考えております。今後とも買い手のニーズをとらえ、安全で高品質な商品を安定的に供給していくことにより、農林水産物・食品の輸出も更に伸びていくものと期待いたしております。

このような中、本協議会といたしましても、平成17年の発足以来、輸出に積極的に取り組んできたということではありますが、昨年6月、本協議会のもとに輸出戦略実行委員会を設置し、品目別に輸出拡大方針を策定し取り組みを強化してまいりました。今後は更に2020年のオリンピック、パラリンピック、東京大会を見据えた日本食・食文化の発信も合わせ、地方の魅力を活かした輸出の拡大を図ることが必要であります。本協議会の会員各位におかれましても、各地域における取り組みを含め、輸出促進の取り組みに一層のご協力を賜りますようお願い申し上げます。

次に新規に加入された会員をご紹介いたしたいと思います。昨年から今年にかけ、品目ごとのオールジャパンの輸出団体が七団体設立され、本協議会にご加入いただきました。加入順に、水産物水産加工品輸出拡大協議会。一般社団法人全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会。一般社団法人日本木材輸出振興協会。全国花き輸出拡大協議会。日本畜産物輸出促進協議会。日本茶輸出促進協議会。日本青果物輸出促進協議会であります。

これに加えまして、このたび、本協議会の趣旨にご賛同いただきまして、公益社団法人中央畜産会が加入されましたのでご紹介いたします。

これをもちまして本協議会の会員数は167団体となっております。

最後に皆さまご承知のとおり、先ごろTPP交渉が大筋合意に至りました。今後、日本経済の様々な面に好影響が現れ、農林水産物・食品の輸出も更に拡大していくものと期待しております。輸出額目標1兆円の達成に向け、協議会会員各位の益々のご活躍を期待いたしまして私の挨拶とさせていただきます。平成27年10月30日、農林水産物等輸出促進全国協議会会長茂木友三郎。

【森山大臣のご挨拶】

このたび、農林水産大臣を拝命をいたしました森山裕でございます。本日は十回目の締めとなる農林水産物等輸出促進全国協議会総会にお集まりをいただき、厚く御礼を申し上げます。

まず、協議会の会員の皆さまにおかれましては、農林水産物等の輸出にご尽力を賜っておりますこと、厚く御礼を申し上げます。また本日は、日本食海外普及功労者として表彰をされる皆さま、おめでとうございます。

さて、我が国の農林水産物・食品の輸出額は、一昨年は5,505億円、昨年は過去最高の6,117億円でした。更に今年は8月までの実績で、昨年比24%増と順調に伸びており、輸出戦略が実を結びつつあります。また本年5月から食をテーマにして開催をされてきましたミラノ万博は、明日、閉会を迎えますが、お陰さまで日本館の入場者数は、当初見込みの140万人を大きく上回り、220万人を超える多くの方々の関心を集めました。日本食・食文化の魅力を、ヨーロッパをはじめとする世界中の人たちに知っていただき、需要のフロンティアは着実に開拓できています。かつて遠い目標であった輸出額1兆円達成は手の届くところまでできており、更なる高みを目指して関係者が一丸となって頑張っていく段階に入ってきました。

こうした中でご案内のとおり、去る10月5日、TPP協定交渉は大筋合意に至りました。即時の関税撤廃が原則という厳しい交渉の中で重要五品目等を中心に、長期の関税撤廃期間やセーフガードの措置が設定されるなど有効な措置とすることができました。ただし一方で、農林漁業者や食品産業関係者の皆さまには、不安と懸念があることも承知しております。

保秘義務のかかった交渉で正確な情報をお伝えすることができませんでしたが、現場の皆さまの不安に寄り添ってしっかりした対策をつくるようにという総理からのご指示を踏まえ、現在、大筋合意の内容の説明に全力を挙げて取り組んでいるところであります。またTPP協定交渉では、国別・品目別輸出戦略に掲げられた品目の全てで関税を撤廃をするなど、輸出に有利な条件も獲得できたところであります。今後こうした状況を踏まえ、政府一体となって関係者の不安を払しょくしつつ、我が国農林水産、食品産業の競争力を強化できる万全の措置を講じ、この機会を大きなチャンスとしてまいりたいと考えております。

おりしも農林水産省では、農林水産業地域の活力創造プランに基づく農政改革の一貫として、10月より本省及び地方において、日本の農林水産物・食品の市場拡大に向けた体制を強化したところです。新たな組織体制のもと協議会の皆さまとともに、農林水産物の一層の輸出促進に取り組んでまいりますので、皆さまのご理解とご協力をお願いいたします。

結びに、本日までご出席の皆さま方のご健勝と更なるご活躍を祈念いたしまして私の挨拶といたします。平成27年10月30日、農林水産大臣森山裕。

【安倍総理大臣のご挨拶】

皆さん、こんばんは、安倍晋三でございます。「JAECAP(ジェイキャップ)2015」の開催に当たり、一言お祝いを申し上げます。

はじめに、このたび、海外での日本食普及の功労者として表彰された5人の方々に、心からお祝い申し上げます。皆様方におかれましては、まだ海外に日本食が浸透していなかった時代から、長年にわたり、様々な苦勞を乗り越え、日本食の普及に情熱を注いでこられました。ここに深く敬意を表する次第でございます。

このたび、TPP協定が、大筋合意にいたりました。TPPでは、多くの国で、我が国の農作物や水産物にかけられていた関税がなくなります。日本が誇るおいしいお米、甘くてみずみずしい果物、霜降りの和牛。既に海外の消費者を虜にしている日本の様々な食品が、世界のマーケットへと、さらに大きく広がっていくチャンスであります。安倍内閣は、これからも、輸出に取り組む皆様を全力で応援してまいります。

私自身、総理就任以来、海外出張の機会にあわせて、日本の品質の高い農林水産物や日本食の魅力を、各国の要人に直接伝えてきました。9月に国連総会のためニューヨークを訪問した際には、寿司文化と日本のお酒を多くの方々に味わっていただき、大変好評を博しました。

5月1日から、食をテーマにして開催されてきたミラノ万博。明日で184日間の会期を終え、閉会となりますが、日本館への来場者は1日平均で1万人以上。合計で220万人を超えるなど、日本の食に対する注目度は非常に高いものとなっています。

昨年、農林水産物・食品の輸出額は過去最高の6,000億円の大台を超えました。今年も上半期だけで3,500億円に達しました。しかし、まだまだ少ない。世界には340兆円規模の食市場が広がっているわけであります。

今後とも、森山大臣と、ご臨席の皆様と力を合わせて、農林水産物の輸出実績を1兆円、そして、それを通過点として、さらに伸ばしていきたいと思っております。

最後に、ご臨席の皆様方の益々の御活躍と御健勝をお祈りいたしまして、私のお祝いの言葉とさせていただきます。平成27年10月30日、内閣総理大臣安倍晋三。

おめでとうございました。

【受賞者講演:メイ シウ ハ チョイ(和文)】

このたびは農林水産省の日本食海外普及功労者の賞をいただき栄誉を賜り、心より感謝を申し上げます。

私の日本食、そして日本食材への普及への興味は、父の時代にまで遡ります。父は冷凍エビを仕入れ、それを加工し日本へ輸出するといったことで、日本と何十年にも渡り仕事をしてまいりました。

大学卒業後、私は父の会社新華集団に入社いたしました。初めは総務、経理の仕事に携わりました。

しかしながらその後は、日本食の普及に一意専心のもと携わってまいりました。

私の父は漁師でした。

そこで私は、まず日本から魚を調達し、香港のお寿司屋さんへ売ることから始めました。2005年の最初の航空便は12キロ足らずでした。しかしながらそれが2011年、東日本大震災の前には輸入量が1トン以上に達しました。税関の方からは、その当時、私どもが最大の輸入業者であったと聞いております。

この場をお借りしまして、日本の各地を訪れ、日本食について学ぶ機会を与えてくださったさまざまな団体の皆さまにお礼を申し上げたいと思います。

まずジェトロの皆さま、日本、香港で日本食品輸出商談会等のお手配をいただきましてまことにありがとうございます。

そして地方自治体の皆さま、特に札幌の商工会議所様には毎年、北海道にご招待いただいております。さらに、地方銀行の皆さま、JTB様や民間企業の方々にも各種商談会をお手配いただいております。皆様に感謝申し上げます。こういった経験をとおして、日本食・食文化の継承に対する情熱やこだわり、さらには育成といった日本人の精神に関する理解や認識を深めることができたと感じております。

私が輸入する製品は、シーフードから農産品、そして乳製品にまで広がりました。お客さまも日本料理レストランだけではなく、日本食以外のレストランに広がっております。また、卸売、外食から開始しましたが、今では小売り、宅配にまで事業を拡大しております。

さらに、広島のカキを香港に最初に輸入したのも私です。何トンものカキを何便ものコンテナで輸入して、中国料理レストランに届けております。現在では、日本の鮮魚や農産物を週に5回、航空便で福岡、東京、千歳、那覇、大阪から香港に輸入しております。

私は十年以上にもわたる絶えまぬ努力で得た日本食に関する知識を誇りに感じております。これからも一層勉強に励み、無限の可能性を持つ日本食、そして日本食材の発掘に努めて、ますます事業を拡大していこうと考えております。さらに私の日本食に対する情熱を香港の人々に広めてまいりたいと考えております。

改めて日本農林水産省様に対しまして受賞のお礼を申し上げます。

より多くの香港の人が日本食を堪能する機会が広がり、私のように日本食の楽しみ方を学べることを心より願っております。どうもありがとうございました。

【受賞者講演:メイ シウ ハ チョイ(オリジナル英文)】

Ladies and gentlemen, I would like to express my sincere gratitude to the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries for granting me this award.

The reason for my interests in promoting Japanese product might go back to the ages of my father.

He has been doing business with Japan for a few decades, buying and processing frozen shrimps and export to Japan.

After graduation, I joined his company, the Sun Wah group. To start with I worked only in the administrative, account and finance department.

But later, I devote myself to the promotion of Japanese food.

My father was a fisherman.

So I started with buying fishes from Japan, for the sushi counter in Hong Kong.

I started with only 12 kilos in my first air cargo in the year 2005. Then I managed to carry over 1 ton before the tsunami in the year 2011 in one single shipment. At that time, the custom officers told us that we were the biggest importer.

Taking this opportunity, I would like to thank the following organization for giving me the many chances of visiting all over Japan and learning a lot about Japanese food:

Thanks to JETRO for arranging all the business matching both in Japan and in Honk Kong.

Thanks to the different provisional government; especially the Sapporo Chamber of Commerce inviting me to Hokkaido every year.

Thanks to the different local bankers, JTB and many other private organizations for arranging all the different matching.

Through these experiences, I've developed the understanding and the appreciation of the Japanese spirit of inheritance, passion, persistence and the education.

My importing products diversify from seafood to agricultural and the dairy products. My customers diversify from only Japanese restaurants to international cuisines. My market expands from wholesales, food services to retail and home delivery.

I am also the pioneer in introducing the frozen Hiroshima oyster to Hong Kong, importing tons and tons, containers and containers, to the Chinese restaurants.

I am now importing Japanese fresh fishes and agricultural items by air to Hong Kong, 5 times a week from Fukuoka, Tokyo, Chitose, Naha and Osaka.

With my continuous effort over the past 10 years, I am proud of the knowledge that I've gained about Japanese food.

I will continue to learn and develop the business, to explore the valuable and infinite varieties of Japanese delicacies. I will continue to promote the passion that I have for Japanese food to the people in Hong Kong.

Once again, I would like to thank the MAFF for giving me this great honor.

My hope is, more and more people in Hong Kong will have the opportunity, to enjoy the best Japanese food, and learn how to appreciate it as much as I have.

Thank you.

【受賞者講演資料:メイ シウ ハ チョイ】

Appreciation & Inheritance
 Ms. May Choi
 Managing Director
 Sun Wah Japanese Food Limited

From Japan

Starting from 10 years ago...
 Looking for high quality Japanese food and partners Building up
 business network & relationship

**Business Matching in Kagoshima
 Oct 2011**

**Business Matching in Asahikawa
 Oct 2011**

Business Matching in Sapporo Oct 2011

**Business Matching for Food Export
 Feb 2012**

**Business Matching in Shikoku
 Feb 2012**

**Business Matching in Hokkaido
 Oct 2012**

**Food Selection
 Oct 2013**

**Business Matching in Yamagata
 Oct 2013**

**Business Matching in Fukuoka
 Oct 2013**

**FOODEX in Tokyo
 Mar 2014**

**Visit Oyster farm
 Aug 2014**

**Salmon fishing in Hokkaido
 Sep 2014**

**International Food Business Matching
 in Okinawa Nov 2014**

【受賞者講演資料:メイ シウ ハ チヨイ】

Supermarket Trade Show in Tokyo
Feb 2015



FOODEX in Tokyo
Mar 2015



生松葉蟹 at Nemuro, Hokkaido
Mar 2015



新華日本食品と宮崎県との連携
協定締結式
Jul 2015



Seafood Show in Tokyo
Aug 2015



アグリフード EXPO in Tokyo Aug 2015



Very Berry Farm Aug 2015



Earth Dream Aug 2015



Earth Dream 40th Anniversary
Sep 2015



山形県-蘋果園 Sep 2015



柏崎青果25週年 Oct 2015



To HONG KONG



Introducing high quality food to HK
Via wholesales, retails, Expos, trade shows...

Food Expo Aug 2010



HK Food Festival Dec 2010



HOFEX May 2011



【受賞者講演資料:メイ シウ ハ チヨイ】



【受賞者講演資料:メイ シウ ハ チヨイ】



【受賞者講演:小林 金二】

皆さま、こんにちは。中国北京からまいりました福島県出身の小林でございます。

このたび、このような名誉のある賞をいただき心からありがとうございます。この賞は長年、私に付き合ってくださいましたお客さま、それと先生方にいただいたものでありまして、本当に心から深く感謝申し上げたいと思います。

さて、私は、1979年に株式会社京樽に入社しまして十年が過ぎたあと1989年、平成元年ですが、同社六本木店料理長勤務から突如、中国は北京飯店の同社法人の方に出向したのが今年で二十八年目になります。赴任当時の北京は、かの有名な天安門事件勃発後の、まだまだ戒厳令がしかれた状況でございまして、街並みのいたるところに人民解放軍の兵士が自動小銃を持ち、いつなにが起こるか分からない物々しく重い空気が立ち込めていたことを思い出します。

その頃の北京市内には、日本料理店として十店舗足らずの店しかありませんでした。赴任した翌年の90年にアジア大会が開催されまして、その頃から徐々に日本料理店が増えたのを覚えております。当時は、北京飯店の中に日系企業が集中しておりまして、ホテル内は日本人のお客さまが多くございました。そのため食事の様々なご要望を承り、純粋な日本料理店だった会社のブランドも筋がとおらず、野菜炒めやラーメンなども作ってございました。一方、日本料理店の店舗数も少ないため、ほとんどが年に二回ほどの船便、または一時帰国時のハンドキャリアで調味料や食料、飲料まで輸入してございました。一時帰国の度には、冷凍物のマグロや牛肉、調理備品、大体合わせて100キロ以上の食材をハンドキャリアで賄ってございました。

あまりにも日本と調達環境が違い戸惑いましたが、十数店舗の店を束ねることができたら、もうちょっと細目に仕入れができるのではないかと考えまして、当時、翌年90年、その時に中国人と日本人の発起人数人を集めまして、北京で日本調理師会というものを作りました。古くは親睦会という北京の法人の集まりだったのですが、同調理師会と団結しましてですね、パワーアップした料理の展示会、料理のコンテストなどを開催させました。その活動は段々大きくなりまして、中国全土から調理師を呼んで競技大会などをやりました。そこで育った中国人の調理師たちは、現在、自分で開業したり日本料理店の調理長として活躍されてます。

そして2005年春に転機がやってきました。長年の夢でもありました独立開業のチャンスが到来し、同年12月に日本料理店蔵善本店をオープンさせました。当時、特に食の安全について疑問が持たれていた野菜など現地食材をなんとかしたいと思い、翌2006年には自家農園を設立させ、無農薬有機栽培を開始し、今では三十品目以上の野菜を収穫できるようになりました。

2011年には蔵善本店エントランスフロアにコンビニを開業して、安全な自家農園の野菜や日本製品の輸入品を主とする店舗も開業しました。特に駐在員の奥様方には重宝されております。2013年には政府管理の世界中国割烹連合会から推薦があり、入会しました。同年、チンタオ市で行われた中日韓海鮮料理国際大会の日本人審査員も受けたまわりました。更に今年2015年に業界唯一の日本人の理事にも就任しまして、7月にテロの多いウルムチ地区、シンジャン地区で行われましたシルクロード国際料理コンテスト理事審査員として参加しまして、審査員特別功労賞をなぜかいただきました。現在、世界中国割烹連合会の理事メンバーと食材等の情報交換をしております。

昨今では、お刺身で美味しく食べられるプロトン冷凍魚の情報を始めとした日本産海産物の流通情報や調理方法、日本酒の飲み方や保存方法、ふぐの調理方法なども提供しております。中国人にもっと和食の理解を深めていただく活動もしております。

より安全な日本産食材や有機野菜を中国の皆さまや駐在員の方々に食べていただくため、更に日本製品の流通や調理方法も含め、世界遺産にもなった日本料理を正しい知識で広げていきたい、抗日にも負けず第二の故郷北京にて、より一層邁進していく所存でございます。本日はご清聴ありがとうございました。

【受賞者講演資料:小林 金二】



【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って大騒ぎになったり、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。何卒よろしくお願ひ申し上げます。

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いろ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もらってるのですね。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、皆さまで共にこれを進めて、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
加工食品部会設置
-牛肉以外の畜産物の輸出戦略策定

平成27年
5月
6月
7月
8月
9月
10月
11月

平成27年5月
ミラノ国際博覧会開幕

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>

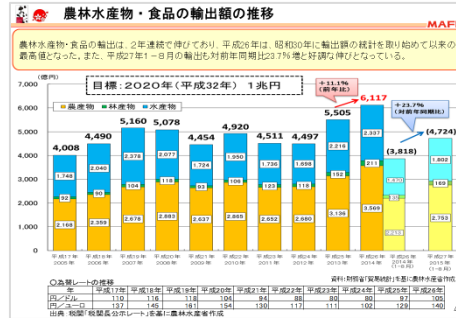
- サウジアラビア(検査証明書等輸入可)、パレーン(検査済書取得後輸入可)、米国(一部品目の輸入禁止解除)、オマーン(輸出検査証明書等輸入可)、ブルネイ(輸出検査済書取得後輸入可)、ロシア(検査済書取得後輸入可)

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「農林水産物等輸出促進行動計画」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、櫻岡局長。)

報道・広報

- ・ 大臣等記者会見
- ・ 報道発表資料
- ・ 災害関連情報
- ☑️ 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

■ 日本語

農林水産省

ホーム > [組織・政策](#) > [食料産業](#) > [農林水産物等の輸出促進対策](#) > [日本食海外普及功労者表彰](#)



日本食海外普及功労者表彰事業は、日本産農林水産物・食品の輸出の一層の拡大に向けて、海外に在住し日本食・食文化又は日本産農林水産物・食品の海外での紹介、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9回 日本食海外普及功労者表彰受賞者


- 

北京燕普飲食有限公司 副総経理／総料理長
世界中国創菜連合会理事
小林 金二(こばやし きんじ)
[プロフィール\(PDF:21KB\)](#)／[講演内容\(PDF:143KB\)](#)
- 

新華日本食品有限公司代表取締役社長
西村料理集団代表取締役社長
蔡紹輝(メイショウ ハチョウ)
[プロフィール\(PDF:21KB\)](#)／[講演内容\(PDF:127KB\)](#)
- 

[Fuji]オーナーシェフ
深澤 宗昭(ふかさわ むねあき)
[プロフィール\(PDF:63KB\)](#)／[講演内容\(PDF:141KB\)](#)

- 

日本食料店「日本屋」経営相談役
近藤 善徳(こんどう ぜんやく)
[プロフィール\(PDF:22KB\)](#)／[講演内容\(PDF:173KB\)](#)
- 

[So Restaurant]オーナー [Social Cooking School]オーナー
日本料理アカデミーUK会長 Japan Society理事
浜 哲郎(はま てつろう)
[プロフィール\(PDF:24KB\)](#)／[講演内容\(PDF:184KB\)](#)

- 報道・広報**
 - [大臣等記者会見](#)
 - [報道発表資料](#)
 - [従事関連情報](#)
 - 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
 - 施設評価
 - 白書情報
- 統計情報**
 - [国書館情報](#)
- 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
 - 調査・入札
 - 補助事業参加者の公表
- 農林水産省案内**
 - 組織の概要
 - 採用情報
 - 附帯法人

■ 英語

MAFF

Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

農林水産省

Home > [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. Both foreign nationals and Japanese nationals residing overseas are eligible.

The Ninth Award Winners' Profiles

- 

Deputy-General Manager & Executive Chef, Beijing Kurazen Co.,Ltd.
Director of the World Association of Chinese Cuisine
Kinji Kobayashi
[Profile\(PDF:26KB\)](#)
- 

Managing Director of Sun Wah Japanese Food Ltd.
Managing Director of the Nishimura Japanese Restaurant chain group
Shiu Ha May Chui
[Profile\(PDF:26KB\)](#)
- 

Chef and owner of Fuji
Muneshi Fukasawa
[Profile\(PDF:68KB\)](#)
- 

Management Advisor of NIPPON-YA, a Japanese food store
Tsuneyasu Kondo
[Profile\(PDF:27KB\)](#)
- 

Owner of So Restaurant, Owner of Social Cooking School
Chairman of Japanese Culinary Academy UK
Board Member of the Japan Society
Tetsuro Hama
[Profile\(PDF:28KB\)](#)

■ 配布物

封入物一覧

- ・ 議事次第
- ・ 資料1 農林水産物等輸出促進全国協議会の構成員等
- ・ 資料2 平成27年度日本食普及功労者プロフィール
- ・ 資料3 農林水産物・食品の輸出促進の取組状況
- ・ (参考資料1) 輸出戦略実行委員会の取組状況
- ・ (参考資料2) 当面取り組むべき輸出環境課題について
- ・ (参考資料3) 平成27年度品目別輸出団体の海外における各種イベントスケジュール
- ・ (参考資料4) FSMAに関するメーリングリストへのご登録のお願い
- ・ (参考資料5) 農林水産省輸出相談窓口への相談状況 (平成26年10月～平成27年9月)

※封筒へ封入し配布 (事前封入作業済)

※各控室へ該当数用意 (備品リスト: 控室備品参照)

※欠席者へは後日郵送 (欠席者分は持ち帰り)



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

媒体掲載関連

掲載記事数 : 53

No.	掲載日	メディア名	発行部数	出版社	見出し	ジャンル
1	2015/10/31	読売新聞(東京)	5,586,130	(株)読売新聞東京本社	安倍首相の一日	全国紙(東京)
2	2015/10/31	朝日新聞(東京)	4,238,800	株式会社 朝日新聞社 東京本社	首相動静	全国紙(東京)
3	2015/10/31	毎日新聞(東京)	1,287,386	株式会社 毎日新聞社 東京本社	首相日々	全国紙(東京)
4	2015/10/31	日本経済新聞(東京)	1,618,180	株式会社 日本経済新聞社 東京本社	首相官邸	全国紙(東京)
5	2015/10/31	産経新聞(東京)	712,892	株式会社 産業経済新聞社 東京本社	安倍日誌	全国紙(東京)
6	2015/10/31	読売新聞(札幌)	208,118	(株)読売新聞北海道支社	安倍首相の一日	全国紙(地方・県版)
7	2015/10/31	読売新聞(名古屋)	164,104	(株)読売新聞中部支社	安倍首相の一日	全国紙(地方・県版)
8	2015/10/31	読売新聞(大阪)	2,256,247	(株)読売新聞大阪本社	安倍首相の一日	全国紙(地方・県版)
9	2015/10/31	読売新聞(高岡)	96,257	(株)読売新聞北陸支社	安倍首相の一日	全国紙(地方・県版)
10	2015/10/31	読売新聞(福岡)	793,734	(株)読売新聞西部本社	安倍首相の一日	全国紙(地方・県版)
11	2015/10/31	朝日新聞(札幌)	147,569	株式会社 朝日新聞社 北海道支社	首相動静	全国紙(地方・県版)
12	2015/10/31	朝日新聞(名古屋)	405,029	株式会社 朝日新聞社 名古屋本社	首相動静	全国紙(地方・県版)
13	2015/10/31	朝日新聞(大阪)	2,170,815	株式会社 朝日新聞社 大阪本社	首相動静	全国紙(地方・県版)
14	2015/10/31	朝日新聞(北九州)	650,124	株式会社 朝日新聞社 西部支社	首相動静	全国紙(地方・県版)
15	2015/10/31	毎日新聞(札幌)	46,329	株式会社 毎日新聞社 北海道支社	首相日々	全国紙(地方・県版)
16	2015/10/31	毎日新聞(名古屋)	138,629	株式会社 毎日新聞社 中部本社	首相日々	全国紙(地方・県版)
17	2015/10/31	毎日新聞(大阪)	1,252,847	株式会社 毎日新聞社 大阪本社	首相日々	全国紙(地方・県版)
18	2015/10/31	毎日新聞(北九州)	553,434	株式会社 毎日新聞社 西部本社	首相日々	全国紙(地方・県版)
19	2015/10/31	日本経済新聞(札幌)	47,417	株式会社 日本経済新聞社 札幌支社	首相官邸	全国紙(地方・県版)
20	2015/10/31	日本経済新聞(名古屋)	190,588	株式会社 日本経済新聞社 名古屋支社	首相官邸	全国紙(地方・県版)
21	2015/10/31	日本経済新聞(大阪)	705,183	株式会社 日本経済新聞社 大阪本社	首相官邸	全国紙(地方・県版)
22	2015/10/31	日本経済新聞(福岡)	177,659	株式会社 日本経済新聞社 西部支社	首相官邸	全国紙(地方・県版)
23	2015/10/31	産経新聞(大阪)	897,930	株式会社 産業経済新聞社 大阪本社	安倍日誌	全国紙(地方・県版)
24	2015/10/31	産経新聞(九州・山口特別版)	897,930	株式会社 産業経済新聞社 大阪本社西部本部	安倍日誌	全国紙(地方・県版)
25	2015/10/31	北海道新聞(札幌)	1,046,542	株式会社 北海道新聞社	動静	地方・ブロック紙
26	2015/10/31	東奥日報(青森)	250,960	株式会社 東奥日報社	動静	地方・ブロック紙
27	2015/10/31	東奥日報(青森)	250,960	株式会社 東奥日報社	農林水産物の輸出拡大好機	地方・ブロック紙
28	2015/10/31	秋田魁新報(秋田)	240,000	株式会社 秋田魁新報社	農林水産物 輸出目標引き上げに意欲―首相「TPPIはチャンス」	地方・ブロック紙
29	2015/10/31	秋田魁新報(秋田)	240,000	株式会社 秋田魁新報社	首相の一日	地方・ブロック紙
30	2015/10/31	岩手日報(盛岡)	208,471	株式会社 岩手日報社	首相動静	地方・ブロック紙

媒体掲載関連/新聞・雑誌

No.	掲載日	メディア名	発行部数	出版社	見出し	ジャンル
31	2015/10/31	河北新報(仙台)	447,429	株式会社 河北新報社	日録	地方・ブロック紙
32	2015/10/31	福島民友(福島)	210,722	株式会社 福島民友新聞社	首相動静	地方・ブロック紙
33	2015/10/31	福島民報(福島)	251,718	株式会社 福島民報社	首相動静	地方・ブロック紙
34	2015/10/31	福島民報(福島)	251,718	株式会社 福島民報社	農林水産物の輸出拡大	地方・ブロック紙
35	2015/10/31	北日本新聞(富山)	236,306	北日本新聞社	輸出額目標 向上に意欲	地方・ブロック紙
36	2015/10/31	信濃毎日新聞(長野)	476,185	信濃毎日新聞株式会社	首相動静	地方・ブロック紙
37	2015/10/31	信濃毎日新聞(長野)	476,185	信濃毎日新聞株式会社	農林水産物輸出目標上げに意欲-TPPで首相	地方・ブロック紙
38	2015/10/31	静岡新聞(静岡)	233,000	株式会社 静岡新聞社	首相の動静	地方・ブロック紙
39	2015/10/31	中日新聞(名古屋)	3,730,000	株式会社 中日新聞社	首相の一日	地方・ブロック紙
40	2015/10/31	中国新聞(広島)	614,394	株式会社 中国新聞社	首相の動静	地方・ブロック紙
41	2015/10/31	愛媛新聞(松山)	257,834	愛媛新聞社	首相の一日	地方・ブロック紙
42	2015/10/31	徳島新聞(徳島)	251,741	一般社団法人徳島新聞社	首相の1日	地方・ブロック紙
43	2015/10/31	徳島新聞(徳島)	251,741	一般社団法人徳島新聞社	農産物輸出額首相目標上げへ	地方・ブロック紙
44	2015/10/31	西日本新聞(福岡)	341,793	株式会社 西日本新聞社	首相動静	地方・ブロック紙
45	2015/10/31	佐賀新聞(佐賀)	142,000	株式会社 佐賀新聞社	首相動静	地方・ブロック紙
46	2015/10/31	長崎新聞(長崎)	181,000	株式会社 長崎新聞社	首相動静	地方・ブロック紙
47	2015/10/31	長崎新聞(長崎)	181,000	株式会社 長崎新聞社	農林水産物の輸出 目標上げに意欲-首相「TPPが好機」	地方・ブロック紙
48	2015/10/31	宮崎日日新聞(宮崎)	214,875	株式会社 宮崎日日新聞社	首相動静	地方・ブロック紙
49	2015/10/31	熊本日日新聞(熊本)	329,685	株式会社 熊本日日新聞社	農林水産物輸出 目標拡大に意欲-首相	地方・ブロック紙
50	2015/10/31	日本農業新聞(東京)	360,000	株式会社 日本農業新聞	農産物・食品輸出 1兆円達成へ一丸一促進協議会 首相「市場広がる好機」	東京地方・夕刊紙
51	2015/11/4	日本食糧新聞(東京)	94,500	株式会社 日本食糧新聞社	安倍首相「1兆円は通過点」-輸出促進全国協議会総会で	東京地方・夕刊紙
52	2015/11/4	日刊水産経済新聞(東京)	58,000	株式会社 水産経済新聞社	「TPPで輸出増加」農林水産物輸出協議会が総会-安倍首相出席しあいさつ	東京地方・夕刊紙
53	2015/11/27	日本証券新聞(東京)	65,000	株式会社 日本証券新聞社	農産物の輸出促進に本腰(農水省)-1兆円達成に向け協議会始動「食の安心・安全」で人気拡大	東京地方・夕刊紙

報告記事数：65

No	掲載日	媒体名	記事タイトル	URL
1	2015/10/30	47NEWS	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.47news.jp/CN/201510/CN2015103001002296.html
2	2015/10/30	BLOGOS	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://blogos.com/article/142069/
3	2015/10/30	Infoseek ニュース	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://news.infoseek.co.jp/article/30kyodo2015103001002302/
4	2015/10/30	livedoor ニュース	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://news.livedoor.com/article/detail/10773418/
5	2015/10/30	デーリー東北	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.daily-tohoku.co.jp/news/2015103001002296.html
6	2015/10/30	上毛新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.jmo-news.co.jp/ns/2015103001002296/news.zenkoku.html
7	2015/10/30	下野新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.shimotsuke.co.jp/news/domestic/economics/news/20151030/01002295
8	2015/10/30	中国新聞(中国新聞)	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.chugoku-np.co.jp/news/article.php?comment_id=196425&comment_sub_id=0&category_id=23
9	2015/10/30	中日新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.chunichico.jp/s/article/2015103001002296.html
10	2015/10/30	京都新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.kyoto-np.co.jp/economy/article/20151030000163
11	2015/10/30	佐賀新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲	http://www.saga-s.co.jp/news/national/10204/244905
12	2015/10/30	信濃毎日新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.shinmai.co.jp/newspack3/?date=20151030&id=2015103001002296
13	2015/10/30	北国新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.hokkoku.co.jp/newspack/keizai2015103001002296.html
14	2015/10/30	北日本新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://webun.jp/item/7226216
15	2015/10/30	北海道新聞(どうしんウェブ)	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://dd.hokkaido-np.co.jp/news/economy/economy/1-0196577.html
16	2015/10/30	千葉日報(ちばとび)	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.chibanippo.co.jp/newspack/20151030/285977
17	2015/10/30	四国新聞(SHIKOKU NEWS)	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.shikoku-np.co.jp/national/economy/20151030000635
18	2015/10/30	大分合同新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲	http://www.oita-press.co.jp/1002000000/2015/10/30/NP2015103001002295
19	2015/10/30	大阪日日新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.nnn.co.jp/dainichi/knews/151030/20151030138.html
20	2015/10/30	富山新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.toyama.hokkoku.co.jp/newspack/keizai2015103001002296.html
21	2015/10/30	山形新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://yamagata-np.jp/news/core/index_pr.php?kate=Economics&keyword&no=2015103001002296
22	2015/10/30	山陰中央新報	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.sanin-chuo.co.jp/newspack/modules/news/article.php?storyid=1359544012
23	2015/10/30	山陽新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機 経済：国内外：山陽新聞デジタル	http://www.sanyonews.jp/article/251457/1/?rect=keizai
24	2015/10/30	岩手日報	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.iwate-np.co.jp/newspack/cgi-bin/newspack.c.cgi?c.economics+CO2015103001002296.1
25	2015/10/30	徳島新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.topics.or.jp/worldNews/worldEconomy/2015/10/2015103001002296.html
26	2015/10/30	新潟日報	首相、輸出目標引き上げに意欲	http://www.niigata-nippo.co.jp/world/economics/20151030214562.html
27	2015/10/30	日本海新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.nnn.co.jp/knews/151030/20151030199.html
28	2015/10/30	日本経済新聞	首相、農林水産物の輸出額目標引き上げに意欲	http://www.nikkei.com/article/DGXLASFS30H7P Q5A031C1E8000/
29	2015/10/30	東京新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.tokyo-np.co.jp/s/article/2015103001002296.html
30	2015/10/30	河北新報	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.kahoku.co.jp/naigainews/201510/2015103001002296.html
31	2015/10/30	琉球新報	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://ryukyushimpo.jp/kyodo/entry-163515.html
32	2015/10/30	神奈川新聞(カナロコ)	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.kanaloco.jp/article/131077
33	2015/10/30	神戸新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.kobe-np.co.jp/news/zenkoku/compact/201510/0008525730.shtml
34	2015/10/30	福井新聞	首相、輸出目標引き上げに意欲 TPPが好機	http://www.fukuishimbun.co.jp/nationalnews/CO/economics/1027571.html
35	2015/10/30	福島民報	首相、輸出目標引き上げに意欲	http://www.minpo.jp/globalnews/detail/2015103001002296



平成27年10月30日

農林水産物等輸出促進全国協議会総会(JAECAP2015)

印刷

ツイート f シェア



挨拶する安倍総理1



平成27年10月30日、安倍総理は、都内で開催された農林水産物等輸出促進全国協議会総会(JAECAP2015)に出席しました。

総理は、挨拶の中で次のように述べました。

『JAECAP2015』の開催に当たり、一言お祝いを申し上げます。

始めに、このたび、海外での日本食普及の功労者として表彰された5人の方々に、心からお祝い申し上げます。皆様方におかれましては、まだ海外に日本食が浸透していなかった時代から、長年にわたり、様々な苦勞を乗り越え、日本食の普及に情熱を注いでこられました。ここに深く敬意を表します。

この度、TPP協定が、大筋合意に至りました。TPPでは、多くの国で、我が国の農産物や水産物にかけられていた関税がなくなります。日本が誇るおいしいお米、甘くて瑞々しい果物、霜降りの和牛。既に海外の消費者を虜にしている日本の様々な食品が、世界のマーケットへと、更に大きく広がっていくチャンスであります。安倍内閣は、これからも、輸出に取り組む皆様を全力で応援してまいります。

私自身、総理就任以来、海外出張の機会に合わせて、日本の品質の高い農林水産物や日本食の魅力や、各国の要人に直接伝えてきました。9月に国連総会のためニューヨークを訪問した際には、寿司文化と日本のお酒を多くの方々に味わっていただき、大変好評を博しました。

5月1日から、食をテーマにして開催されてきたミラノ万博。明日で184日間の会期を終え閉会となりますが、日本館への来場者は1日平均で1万人以上、合計で220万人を超えるなど、日本の食に対する注目度は非常に高いものとなっています。

昨年、農林水産物の輸出額は過去最高の6,000億円の大台を超えました。今年も上半期だけで3,500億円に達しました。しかし、まだまだ少ない。世界には340兆円規模の食市場が広がっているわけであります。

今後とも、森山大臣と、御臨席の皆様と力を合わせて、農林水産物の輸出実績を1兆円、そして、それを通過点として、更に伸ばしていきたいと思っております。

最後に、御臨席の皆様方の益々の御活躍と御健勝をお祈りいたしまして、私のお祝いの言葉とさせていただきます。』

関連リンク

[農林水産物等輸出促進全国協議会\(農林水産省HP\)](#)

[農林水産物等輸出促進全国協議会総会\(JAECAP2015\)-平成27年10月30日\(記録映像\)](#)

MAFF

**Ministry of Agriculture,
Forestry and Fisheries**

農林水産省