

平成 27 年度

食品産業グローバル展開
インフラ整備事業のうち
官民合同フォーラム開催による
課題解決の促進

事業実施報告書

平成 28 年 3 月

アイ・シー・ネット株式会社

平成 27 年度食品産業グローバル展開インフラ整備事業のうち
官民合同フォーラム開催による課題解決の促進
事業実施報告書

第 1 章	事業実施の概要	4
1.1	フィリピンにおける事業実施計画	4
1.2	シンガポールにおける事業実施計画	5
第 2 章	フィリピンにおけるセミナー及びフォーラムの開催	6
2.1	セミナーの開催	6
2.2	フォーラムの開催	8
第 3 章	シンガポールにおけるセミナー及びフォーラムの開催	9
3.1	セミナーの開催	9
3.2	フォーラムの開催	10
第 4 章	紹介したメニュー等	11
4.1	ABC クッキングスタジオによるレッスンレシピ	13
4.2	マーク・デデュク氏によるレシピ	16
4.3	マジョリー・ドミンゴ氏によるレシピ	17
4.4	ジェノベバ・サバナン氏によるレシピ	20
4.5	マーク・テイ氏によるレシピ	22
4.6	フィリップ・チア氏によるレシピ	23
4.7	アレクサンドル・ピニ氏によるレシピ	24
第 5 章	フィリピンにおける調査結果	25
5.1	セミナーにおけるアンケートの結果	25
5.2	日本産品活用に関する調査の結果	29
第 6 章	シンガポールにおける調査結果	33
6.1	セミナーにおけるアンケートの結果	33
6.2	日本産品活用に関する調査の結果	38
第 7 章	政府関係者からのフィードバック	43
7.1	フィリピン政府関係者からのフィードバック	43
7.2	シンガポールの政府関係者からのフィードバック	44
第 8 章	まとめ	47
8.1	フィリピンとシンガポールにおける日本食及び日本食材の受容度	47
8.2	海外へのさらなる普及を目指すうえでの日本食材の強みと課題	47
8.3	日本食材の輸出のための商流の確立	49
8.4	本事業で採用された日本食及び日本食材普及のための戦略	49
8.5	おわりに	51

別添資料

第1章 事業実施の概要

本事業は、アイ・シー・ネット株式会社が、株式会社 ABC クッキングスタジオ、株式会社 キュアテックス、株式会社 JTB コーポレートセールスの協力を得て実施した。

本事業においては、アセアン諸国において日本産品に対する理解と活用を促進するためのセミナー及び日本産品の外食等での活用における課題等の調査を実施し、調査結果を相手国政府、並びに日系及び現地の小売業・流通業及び外食産業の事業者（以下「食品事業者」という。）に情報提供して意見交換を行うためのフォーラムをフィリピンとシンガポールにおいて実施した。更に、フォローアップとして、フィリピン及びシンガポールの政府関係者と課題を共有し、対応方法について助言を求めた。

フィリピンとシンガポールにおいては、以下の様に、Japanese Food Seminar の開催、日本産品活用に関する調査、Japanese Food Forum の開催、の3つのフェーズに分けて実施した。

1.1 フィリピンにおける事業実施計画

1.1.1 Japanese Food Seminar の開催

年月日・開催地	2016年2月23日（火）
目的	日本食及び日本食材、日本酒の紹介 レッスンレシピを利用した日本食の調理実習 アンケートの実施
招待者	レストランのシェフ（25名程度） 専門学校で調理を専門に学ぶもの（15名程度） 日本料理に関心を持ち、クッキングスクールに通う層（主婦、独身男性・女性）（10名程度）
場所	Moderne Culinaire Academy Facilities (MCA)、マニラ

1.1.2 日本産品活用に関する調査の実施

年月日・調査地	2016年2月23日（火）～3月8日（火）
調査対象者	セミナーに出席したレストランのシェフ（25名程度） 専門学校で調理を専門に学ぶもの（15名程度） 日本料理に関心を持ち、クッキングスクールに通う層（主婦、独身男性・女性）（10名程度）
調査内容	①素材の特性、②調理方法、③提供方法・想定価格帯、④保存性・保存方法、⑤入手方法
調査方法	アンケート調査：セミナー出席者に代表的な日本料理・食材の認知度の調査 聞き取り調査：レストランのシェフに対し上記調査内容の全て 電話アンケート：専門学校生徒に対し上記調査内容の①と② 質問票：クッキングスクール生徒に対し上記調査内容の全て
調査結果の取りまとめ方法	フォーラムの開催までの期間に集計し、分析する。分析する際には、全体的な傾向を量的に把握することに努める。

1.1.3 Japanese Food Forum の開催

年月日	2016年3月9日(水)
目的	調査結果の共有 開発したレシピの紹介 日本食、日本食材に関する意見交換
出席者	セミナーに出席したレストランのシェフ(25名程度) セミナーに出席した専門学校で調理を専門に学ぶもの(15名程度) 日系及び現地の小売・流通業及び外食産業の事業者 政府関係者
場所	Moderne Culinaire Academy Facilities (MCA)マニラ

1.2 シンガポールにおける事業実施計画

1.2.1 Japanese Food Seminar の開催

年月日	2016年2月25日(木)
目的	日本食及び日本食材、日本酒の紹介 レッスンレシピを利用した日本食の調理実習 アンケートの実施
招待者	レストランのシェフ(25名程度) 専門学校で調理を専門に学ぶもの(15名程度) 日本料理に関心を持ち、クッキングスクールに通う層(主婦、独身男性・女性)(10名程度)
場所	ABCクッキングスタジオ、シンガポール

1.2.2 日本産品活用に関する調査の実施

年月日	2016年2月25日(木)～3月10日(木)
調査対象者	セミナーに出席したレストランのシェフ(25名程度) 専門学校で調理を専門に学ぶもの(15名程度) 日本料理に関心を持ち、クッキングスクールに通う層(主婦、独身男性・女性)(10名程度)
調査内容	①素材の特性、②調理方法、③提供方法・想定価格帯、④保存性・保存方法、⑤入手方法
調査方法	アンケート調査：セミナー出席者に代表的な日本料理・食材の認知度の調査 聞き取り調査：レストランのシェフに対し上記調査内容の全て 電話アンケート：専門学校生徒に対し上記調査内容の①と② 質問票：クッキングスクール生徒に対し上記調査内容の全て
調査結果の取りまとめ方法	フォーラムの開催までの期間に集計し、分析する。分析する際には、全体的な傾向を量的に把握することに努める。

1.2.3 Japanese Food Forum の開催

年月日	2016年3月11日(金)
目的	調査結果の共有 開発したレシピの紹介 日本食、日本食材に関する意見交換
出席者	セミナーに出席したレストランのシェフ(25名程度) セミナーに出席した専門学校で調理を専門に学ぶもの(15名程度) 日系及び現地の小売・流通業及び外食産業の事業者 政府関係者
場所	ABCクッキングスタジオ・シンガポール

フォーラム終了後、フォーラムやセミナーに参加した食品や貿易、農業関連の政府関係者から面談で意見を聴取し、本報告書に反映した。

第2章 フィリピンにおけるセミナー及びフォーラムの開催

2.1 セミナーの開催

Japanese Food Seminar “Learn Washoku and Wagyu”は、2016年2月23日(火)、マニラのModerne Culinaire Academy Facilities (MCA)で開催した。当日は、プロのシェフ、将来のシェフ、クッキングスクールの生徒からなる51人が参加した。

セミナーは次のプログラムに従って実施した。

時間	内容	担当
14:00	開会	アイ・シー・ネット
14:10	日本食について 日本食について、簡単な紹介をする。世界遺産に選ばれた理由などにも触れる。また、日本政府がどのような振興策を取っているかについて説明する。	ABC クッキングスタジオ アイ・シー・ネット
14:30	日本の食材について（和牛、調味料、和菓子） 日本の食材が日本でどのように生産されているのかについて説明する。生産地ではどのような環境の下で、今回紹介する食材を生産しているのかについて説明する。また、素材の扱い方、例えば、牛肉の部位に合わせた調理法があることなどについて、日本から参加する和牛生産者が牛肉ブロックの解体実演を交えて説明する。	キュアテックス (講師：慶永光敏、Nフードサービス株式会社)
15:00	日本の食材を用いたレシピの紹介、調理実演・実習、試食 牛肉を主材料としたレシピの紹介と、グループごとの調理実演・実習を行う。試食時には、レシピにあった飲み物(日本酒、あるいはノンアルコールの飲み物)の試飲も行う。	ABC クッキングスタジオ (講師：阿部博美)
16:30	座談会（日本茶、和菓子を供する）、アンケート票の記入 日本茶とデザートとしての和菓子を提供して、簡単な説明を行う。セミナー全体についての感想等を自由にのべる時間とする。 レストランのシェフに日本食材（牛肉・調味料等）を提供し、日本食材を活用した現地レシピ開発を依頼する。	アイ・シー・ネット
17:00	閉会	アイ・シー・ネット

マニラで開催したセミナーの様子



和牛の部位に関する講義



講義を聞く参加者



調理実習



日本酒の紹介コーナー

2.2 フォーラムの開催

Japanese Food Forum “Learn Washoku and Wagyu”は、2016年3月9日（水）、マニラの *Moderne Culinaire Academy Facilities (MCA)* で開いた。当日は、フィリピン政府関係者、セミナーに参加したプロのシェフ、将来のシェフ、クッキングスクールの生徒からなる41人が参加した。フォーラムは次のプログラムに従って実施した。

時間	内容	担当
14:00	開会	アイ・シー・ネット
14:10	日本産品を活用する際の課題についての聞き取り調査、アンケート調査の結果について	アイ・シー・ネット
14:30	日本酒入門に関するレクチャー 開発したメニューの紹介と試食 セミナー参加者が開発した3つのメニューを開発者が紹介する。 日本酒ソムリエがメニューに合った日本酒を紹介する。	キュアテックス (講師：清永真理子、 日本酒ソムリエ)
16:00	講評、座談会（日本茶、和菓子を供する） 日本茶とデザートとしての和菓子を提供して、簡単な説明を行う。 フォーラム全体についての感想等を自由にのべる時間とする。 企業間交流も行い、希望する企業は5分程度のプレゼンテーションを行う。日系及び現地の小売・流通業及び外食産業の事業者が引き続き交流する場とする。	アイ・シー・ネット
16:30	閉会	アイ・シー・ネット

第3章 シンガポールにおけるセミナー及びフォーラムの開催

3.1 セミナーの開催

Japanese Food Seminar “Learn Washoku and Wagyu”を2016年2月25日（木）、シンガポールのABC クッキングスタジオで開いた。当日は、プロのシェフ、将来のシェフ、クッキングスクールの生徒ら35人が参加した。セミナーは次のプログラムに従って実施した。

時間	内容	担当
14:00	開会	アイ・シー・ネット
14:10	日本食について 日本食について、簡単な紹介をする。世界遺産に選ばれた理由などにも触れる。また、日本政府がどのような振興策を取っているかについて説明する。	ABC クッキングスタジオ アイ・シー・ネット
14:30	日本の食材について（和牛、調味料、和菓子講師：Nフードサービス株式会社慶永光敏） 日本の食材が日本でどのように生産されているのかについて説明する。生産地ではどのような環境の下で、今回紹介する食材を生産しているのかについて説明する。また、素材の扱い方、例えば、牛肉の部位に合わせた調理法があることなどについて、日本から参加する和牛生産者が牛肉ブロックの解体実演を交えて説明する。	キュアテックス
15:00	日本の食材を用いたレシピの紹介、調理実演・実習、試食 牛肉を主材料としたレシピの紹介と、グループごとの調理実演・実習を行う。試食時には、レシピにあった飲み物(日本酒、あるいはノンアルコールの飲み物)の試飲も行う。	ABC クッキングスタジオ (講師：阿部博美)
16:30	座談会（日本茶、和菓子を供する）、アンケート票の記入 日本茶とデザートとしての和菓子を提供して、簡単な説明を行う。セミナー全体についての感想等を自由にのべる時間とする。 レストランのシェフに日本食材（牛肉・調味料等）を提供し、日本食材を活用した現地レシピ開発を依頼する。	アイ・シー・ネット
17:00	閉会	アイ・シー・ネット

3.2 フォーラムの開催

Japanese Food Forum “Learn Washoku and Wagyu”は、2016年3月11日（金）、シンガポールのABCクッキングスタジオにおいて開催した。当日は、セミナーに参加したプロのシェフ、将来のシェフ、それに、クッキングスクールの生徒、シンガポール政府関係者ら30人が参加した。フォーラムは次のプログラムに従って実施した。

時間	内容	担当
14:00	開会	アイ・シー・ネット
14:10	日本産品を活用する際の課題についての聞き取り調査、アンケート調査の結果について	アイ・シー・ネット
14:30	日本酒に関するレクチャー(講師日本酒ソムリエ清永真理子) 開発したメニューの紹介と試食 セミナー参加者が開発した3つのメニューを開発者が紹介する。 日本酒ソムリエがメニューに合った日本酒を紹介する。	キュアテックス
16:00	講評、座談会（日本茶、和菓子を供する） 日本茶とデザートとしての和菓子を提供して、簡単な説明を行う。 フォーラム全体についての感想等を自由にのべる時間とする。企業間交流も行い、希望する企業は5分程度のプレゼンテーションを行う。日系及び現地の小売・流通業及び外食産業の事業者が引き続き交流する場とする。	アイ・シー・ネット
16:30	閉会	アイ・シー・ネット

シンガポールのフォーラムの様子



ブラナカン料理の専門家、フィリップ・チア氏のデモンストレーション



ステーキハウスのオーナーシェフ、アレクサンドル・ピニ氏のデモンストレーション



事業の趣旨を説明する総括の田畑真



和牛を使ったブラナカン料理試食する参加者

第4章 紹介したメニュー等

本事業においては、ABC クッキングスタジオ、マニラ、シンガポールのシェフらが鹿児島産和牛などを用いたレシピを開発し、セミナー及びフォーラム参加者に紹介した。レシピは次のとおり。

【セミナー：マニラ、シンガポール】

1. ABC クッキングスタジオによるレッスンレシピ

- (1) 牛肉とたっぷり野菜のわさび風味のり巻き
- (2) 牛肉のゆずこしょう焼きサラダ仕立て
- (3) 抹茶の和風餅クレープ

【フォーラム：マニラ】

2. マーク・デデュク氏：にんにく味噌風味和牛朴葉焼き

マニラの日本料理店が集まるマカティの中でも本格的な居酒屋風和食店の料理長を務める。これまでマニラの日本料理店4件で和食調理の経験を積んでおり、寿司、刺身、てんぷら、鉄板焼きなど、幅広い日本料理を得意とする。調理場の衛生や働きやすさの環境改善、料理の質の確保、材料の仕入れ、新人の教育等も受け持つ。

3. マジョリー・ドミンゴ氏：和牛のたたき入りの汁ソーメン、和牛のたたき入りサラダアジア風クロスティーニ、抹茶ティラミス

これまで12年間食品業界に関わり、現在は日本料理店やインターナショナル料理店を複数所有し料理イベントの開催やケータリングサービスを提供する会社のケータリングやバンケットのマネジメント、および料理開発を担当する。広範囲な料理を得意とするが、特にアジア料理を好む。

4. ジェノベバ・サバナン氏：和牛3種、デザート3種

これまで数々のレストランやホテルで料理長を務め、現在はホテルのマネジメントとコンサルタントサービスを提供する会社の総料理長と食品・飲料マネージャーを担当する。タイ料理とメキシコ料理を得意とし、これらの料理の発想から新しい料理を創作している。調理技術の向上と同時に、ワインと料理写真の勉強もしている。

【フォーラム：シンガポール】

5. マーク・テイ氏（フレンチ）：鹿児島和牛のタルタル

フランス料理とイタリア料理店で経験を積み、和食店でも2年ほどの勤務経験がある。2013年には東京で開催された和食ワールドチャレンジに出場し、10人のファイナリストに入った。多数の有名レストラン、高級ホテル、シンガポール・クリケット・クラブなどで料理長を歴任している。

6. フィリップ・チア氏：鹿児島和牛のレンダン、みそを使った和牛としいたけのマリネ
マレーシアやシンガポールの中系移民の伝統料理であるプラナカン料理のスペシ
ャリスト。香辛料の使い方などに特徴があるプラナカン料理の講師や、テレビの料理
番組への出演などで、シンガポール国内では高い知名度を得ている。プラナカン料理
の著作が2冊ある。


7. アレクサンドル・ピニ氏：和牛のステーキ・エシャロットソース、わさび風味のチップ
ス添え

フランス出身で、料理を独学で学んだ。オーナーシェフとして、シンガポールの郊外
でステーキハウスを営んでいる。

4.1 ABC クッキングスタジオによるレッスンレシピ

セミナーで日本食材を利用した調理実習を行うため、ABC クッキングスタジオが以下の 3 つのレシピを開発した。

4.1.1 牛肉とたっぷり野菜のわさび風味のり巻き

	牛肉たっぷり野菜のわさび風味のり巻き	
	牛肩ロース薄切り	50g
	塩	少々
	こしょう	少々
	オリーブオイル	小さじ 1/4
	(a)しょうゆ	大さじ 1/2
	(a)みりん	小さじ 1/2
	(a)赤ワイン	小さじ 1
	(a)おろし本わさび	小さじ 1/2
	のり	1 枚
	ごはん	200g
	市販のすし酢	大さじ 1
	レタス	1 枚
	ニンジン	60g
	塩	少々
	アボカド	1/4 個
	市販のすし酢	小さじ 1
わさびマヨネーズ	大さじ 1	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 合わせ調味料を作る。(a)を混ぜる 2. 牛肉に塩、黒こしょう少々をふる 3. フライパンにオリーブオイルを小さじ 1/2 を入れて熱し、下味をつけた牛肉を両面さっと焼き、合わせ調味料の水分がなくなるまで絡め焼く。バットに取り冷ます 4. 野菜を切る：レタスはくるっと丸め、2～3 ミリの千切り。ニンジンは皮をむき、2～3 ミリの薄切りにし、千切りにする。ボウルに入れ塩少々をふり、混ぜる。アボカドは、タテ半分に切り、タネを取って皮をむき、タテに 5～6 ミリ幅で切る 5. すし酢を作る：温かいごはんをボウルに入れ、すし酢をしゃもじに伝わせながら回しかける。手ばやくしゃもじでごはんを切るように混ぜ、底からすくって上下を返す。これを 3～4 回繰り返す。ふわっとひとまとめにし、うちわであおいで粗熱をとる 6. 巻きすの上に、のりを裏が上になるように置き、奥 2 センチを残して、すし飯を同じ厚みになるように置いて広げていく。左右ギリギリまですし飯をのせる。手にすし酢をつけて、全体の厚みが均一か確認する 7. 千切りしたニンジン、わさびマヨネーズ、千切りしたレタス、焼いた牛肉、アボカドをのせる 8. 巻きすを奥に引きながら、ニンジン、レタス、牛肉、アボカドを巻き込む。形を整え、中心から外へ空気を抜きながら両手で押す 9. 巻きすから外してまな板にのせ、包丁をすし酢で濡らして中心を切る。半分に切ったのり巻きを、さらに 3 つに切る。器に盛り付けて完成 		

4.1.2 牛肉のゆずこしょう焼きサラダ仕立て 3種のソース



牛肉のゆずこしょう焼きサラダ仕立て 3種のソース

牛肩ロース肉	140g
--------	------

塩	少々
---	----

こしょう	少々
------	----

サラダ油	小さじ1
------	------

〈わさびマヨネーズソース〉

わさびマヨネーズ	小さじ2
----------	------

ポン酢	小さじ1
-----	------

〈にんにくだし醤油ソース〉

にんにくだし醤油	小さじ2
----------	------

梅干	半分
----	----

みりん	小さじ1
-----	------

〈味噌ソース〉

八丁味噌	小さじ1/2
------	--------

にんにくだし醤油	小さじ2
----------	------

砂糖	小さじ2
----	------

〈わさびふりかけ〉

〈飾り付けのサラダ〉


レタス	1枚
-----	----

ニンジン	50g程度
------	-------

ブロッコリー	60g
--------	-----

1. 牛肩ロース肉は常温で戻し、塩こしょうで下味をつける
2. レタスは手でひと口大にちぎる。ニンジンは2~3ミリ幅の千切りにする。ブロッコリーは花蕾を小房に分け、ためた水の中で振り洗いし、茎と根元と固い部分を除いて乱切りにする
3. 沸騰したお湯に塩少々を入れ、ブロッコリーをゆでる。鍋からブロッコリーの香りがしてきたら、中まで火が通った合図なので、ざるに上げる（おか上げ）
4. フライパンにサラダ油を入れて熱し、1の牛肉を入れてサラダ油を絡めて全面焼く。全体に焼き色がついたら、アルミホイルに包んで10分程度置く
5. 10分程度置いたら、アルミホイルから肉汁を取り出し、それぞれのソースに肉汁を入れて混ぜ、器に盛りつける
6. 焼いた肉をまな板にのせ、3ミリ程度の厚さでそぎ切りにする
7. 付け合せの野菜を皿に盛り付け、切った肉を飾り、ソースを添える

4.1.3 抹茶の和風餅クレープ

	抹茶の和風餅クレープ	
	薄力粉	10g
	抹茶	小さじ 1/8
	砂糖	小さじ 1
	白玉粉	4g
	水	大さじ 1/2
	サラダ油	少々
	つぶあん	40g
	抹茶	少々
<ol style="list-style-type: none"> 1. 生地作り：ボウルに白玉粉を入れ、小さじ 1 の水を入れ混ぜる 2. ふるいにかけて薄力粉と抹茶を混ぜる。砂糖を入れて混ぜ、残りの水を少しずつ入れて混ぜ合わせる。水で溶かした白玉粉を混ぜ合わせる 3. 生地を焼く：中火にしてフライパンにサラダ油を入れ、キッチンペーパーで伸ばす。フライパンが温まったら、スプーン大の生地を 1 杯半入れ、楕円を描くように伸ばす。焼き面が膨らみだしたら、裏返して反対の面を焼く。皿に取り出し、丸めたつぶあんを中心寄りに置き、生地をかぶせる。皿に盛り付け、抹茶をふりかける 		

4.2 マーク・デデュク氏によるレシピ

マニラのフォーラムでは、3人のシェフが開発したレシピを紹介した。

4.2.1 にんにく味噌風味和牛朴葉焼き (Wagyu Houba Yaki with Ninniku Miso)

	朴葉焼き	
	にんにく味噌	30 g
	大根	20 g
	アスパラガス	2 g
	シメジ	30 g
	和牛肉	100 g x 10 切
	塩	1 つまみ
	こしょう	1 つまみ
	にんにく味噌	
	おろしにんにく	120 g
	酒	60 cc
	白味噌	150 g
	麴味噌	100 g
	赤味噌	250 g
<ol style="list-style-type: none">1. 大根を半月切りにし、沸騰した湯で2分間茹でる2. アスパラガスを6等分切し、大根と一緒に15秒茹でる3. 湯から上げる4. 朴葉を準備し、にんにく味噌、大根、アスパラガス、シメジ、和牛肉をのせ、塩とこしょうを軽くふる5. グリルに入れ、弱火で5分間焼く6. 出来上がり。冷酒によく合う		

4.3 マジョリー・ドミンゴ氏によるレシピ

4.3.1 和牛のたたき入り汁素麺 (Somen Noodle in Broth with Seared Wagyu)



和牛のたたき入りの汁素麺	
ソーメン汁	
水	500 ml
粉末だし	15 g
ポン酢	15 ml
にんにく醤油	25 ml
塩	2.5 g
ソーメン	100 g
和牛肉	150 g
塩	少々
こしょう	少々
ベジタブルオイル	10 ml

1. 水、粉末だし、ポン酢、にんにく醤油を合わせ、加熱して塩を加える。保温しておく
2. ソーメンを2分間茹で、湯を切る
3. 和牛肉に塩とこしょうを振り、全面をたたきにする。アルミホイルに包み、11分おく
4. スライスする
5. 椀の底にソーメンを入れ、和牛のたたきをのせ、熱い汁をかける。きざみ海苔とワントン、千切りニンジンのをのせ、熱いうちにいただく

4.3.2 和牛のたたき入りサラダアジア風クロスティーニ (Asian Slaw on Crostini with Seared Wagyu Strips)

	和牛のたたき入りサラダアジア風クロスティーニ	
	〈アジア風サラダ〉	
	千切りニンジン	20 g
	千切りキャベツ	50 g
	千切り赤キャベツ	50 g
	〈ドレッシング〉	
	醤油	30 ml
	ゴマ油	50 ml
	入りゴマ	5 g
	ハチミツ	15 ml
	和牛薄切り肉	50 g
	塩	適量
	こしょう	適量
	ベジタブルオイル	5 ml
わさびマヨネーズ		
フランスパン		
<ol style="list-style-type: none"> 1. 千切りにしたニンジン、キャベツ、赤キャベツを混ぜる 2. 醤油、ゴマ油、入りゴマ、ハチミツを混ぜて泡立て、ドレッシングを作る 3. アジア風サラダにドレッシングをかける 4. 和牛の薄切りに塩・こしょうをふり、たたきにする 5. クロスティーニの上にわさびマヨネーズを塗る 6. 和牛のたたきとアジア風サラダをのせる 		

4.3.3 抹茶ティラミス (Matcha Tiramisu)



抹茶ティラミス	
〈ムース〉	
クリームチーズ	250 g
白砂糖	1/2 カップ
抹茶粉	小さじ 1 杯
ホイップクリーム	250 ml
スポンジケーキ	適量
抹茶粉	小さじ 1 杯
白砂糖	小さじ 3 杯
牛乳	120 ml

1. クリームチーズに砂糖と抹茶粉を混ぜ、柔らかくなるように泡立てる
2. クリームを先が尖るようになるまで泡立てる
3. 1に2を混ぜ合わせ、冷蔵庫に入れる
4. 抹茶粉に牛乳と砂糖を混ぜる
5. 4にスポンジケーキを浸し、ティーカップの底に敷く
6. 3をのせ、1時間冷蔵庫に入れる
7. 食べる前に抹茶粉を振りかける

4.4 ジェノベバ・サバナン氏によるレシピ

4.4.1 和牛料理 3 種 (Wagyu 3 ways)

和牛セビチエ			
和牛薄切り肉	100 g	赤玉ねぎ	50 g
レモン汁	15 ml	きざみニラ	50 g
ライム汁	15 ml	薄切りショウガ	25 g
砂糖	7-10 g	塩・こしょう	
薄切り赤トウガラシ(あまり辛くないフィンガーチリ)	40 g	マンゴポッピングパール	適量
1. レモン汁、ライム汁、砂糖を十分に混ぜ、塩・こしょうをふる 2. 1に薄切り野菜を混ぜる 3. 牛肉と2を混ぜてグラスに入れ、マンゴポッピングパールをのせる			
ゴマポン酢味和牛グリーンサラダ			
和牛肉	100 g	シメジ	35 grams
味噌	25 g	薄切り赤カブ	35 grams
ガーキン (小キュウリ)	75 g	ポン酢	15 ml
アルギュラ	35 g	ゴマ油	30 ml
もやし	25 g	焼いて皮をむいたピーマン	25-30 g
食用花	10-15 g	マンゴポッピングパール	45 g
ポテトチップ	25 grams		
1. 野菜を洗って乾かす 2. ガーキンを2つ割にする 3. 和牛肉に塩とこしょうをふる 4. 熱いフライパンで和牛肉の両側を30秒から45秒たたきにし、5分置く 5. 野菜を注意深く黒皿に盛り、隙間にマヨネーズを落とす 6. 和牛のたたきを食べやすいサイズの角切りにし、野菜と盛る			
和牛とフォアグラの抹茶春巻き			
和牛ロイン	150 g	水	100~120 ml
フォアグラ	100 g	小麦粉	250 g
みじん切りマッシュルーム	100 g	抹茶粉	15-25 g
みじん切りニンジン	30 g	水で戻したクスクス	100 g
みじん切り白玉ねぎ	50 g	水で戻したシイタケ	50 g
みじん切りセロリ	30 g	わさびふりかけ	45 g
バター	75 g	塩・こしょう	少々
1. 和牛肉に塩とこしょうをふり、両側を1分たたきにし、置く 2. フライパンにバターを溶かし、玉ねぎ、セロリ、ニンジン、マッシュルームを弱火でコンフィのようになるまで20分から30分間ソテーにする 3. フォアグラを薄切りで4~6切にする。 4. ボウルに小麦粉、抹茶粉、水を入れて混ぜ、生地になるように練り、置く 5. 生地を3ミリ厚になるように延ばす 6. 5の生地の上にフォアグラ、野菜のソテー、和牛のたたきを注意深く重ね、春巻きのように巻く 7. 十分な量の油を熱し、6を皮が固くなる程度に軽く揚げる 8. フライパンで油を熱して玉ねぎとニンニクを香りが出るまでソテーにし、シイタケとクスクスを加える。塩・こしょう・わさびふりかけで味を調える			


4.4.2 デザート 3 種 (Triple Plating Dessert)

和牛と抹茶のチーズケーキ			
鹿児島和牛の薄切り肉	10 g	ゼラチン粉	5 g
抹茶粉	3 g	プレーンヨーグルト	200 g
オレオグラウンド	25 g	はちみつ	小さじ 1 杯
グラハム	25 g	ブルーベリーコムストック	10 g
溶かしたバター	50 ml	スライスアーモンド	
クリームチーズ	100 g	付け合わせ: ミントの葉	
<ol style="list-style-type: none"> 1. 牛肉をカリカリに揚げ、置く 2. オレオ、グラハム、1の牛肉をステンレスボウルで混ぜ、溶かしたバターを混ぜて形ができるまでかき混ぜる 3. オレオと溶かしたバターを円形の型に入れ、均等になるようにたたき、皮が固くなるまで 10 分冷蔵庫で冷やす 4. 抹茶粉をお湯で溶く 5. ゼラチン粉を水で溶き、電子レンジに 30 秒入れる 6. クリームチーズ、プレーンヨーグルト、抹茶粉、ハチミツ、5のゼラチンを混ぜる 7. 6を3に注ぎ、冷蔵庫で 15 分冷やす 8. ブルーベリーコムストックを上のにのせ、ミントの葉を付け合わせる 			
わさびパンケーキ			
練りわさび(本わさび)	15 g	菓子用砂糖	1 g
パンケーキミックス	150 g	チョコレートシロップ	5 g
たまご	1	ストロベリーシロップ	5 g
キウイフルーツ	1	ホイップクリーム	10 g
マンゴ	50 g	付け合わせ: ミントの葉	
イチゴ	50 g		
<ol style="list-style-type: none"> 1. ボウルでたまごを軽く泡立てる。パンケーキミックス、練りワサビ、水を入れ、固まりになる程度の軽く混ぜる（混ぜ過ぎないように） 2. 1/3 カップのバターを事前に温めてフライパンか平鍋に塗り、1を泡が出るまで焼く。もう片面も焼く 3. 果物を付け合わせ、シロップかはちみつ、ジャムをかける 			
ハンギングガーデン			
アルサグラマンクリス タルクリア	45 g	マンゴ	10 g
食用花	1 g	ブドウ	10 g
カラメルオイル	1 ml	キウイフルーツ	10 g
ライム汁	1	日本酒	5 ml
ライム皮	小さじ 1 杯	付け合わせ: 海苔	
<ol style="list-style-type: none"> 1. グラマンを水で溶く 2. ボウルに入れ、ライム汁、ライム皮を加えて一定に混ぜる 3. 注意深く全ての材料をグラスに入れ、冷蔵庫で 15 分間冷やす 			

シンガポールのフォーラムでは、次の3人のシェフがレシピを紹介した。


4.5 マーク・テイ氏によるレシピ

4.5.1 鹿児島和牛のタルタル


	鹿児島和牛のタルタル	
	牛肩ロース	100g
	わけぎ	30g
	たまねぎ	1/2
	ピクルス	1本
	卵黄	1個
	本わさび	3g
	わさびマヨネーズ	10g
	わさびドレッシング	大さじ2
	にんにくだし醤油	大さじ1
	柚子ジュース	大さじ1
1. たまねぎ、わけぎ、牛肩ロース、ピクルスをさいの目に切る		
2. 卵黄、にんにくだし醤油、本わさび、柚子ジュース、わさびマヨネーズ、わさびドレッシングをボウルにいれ、よく混ぜる		
3. ソースの準備ができたなら、さいの目に切った材料を入れ、よく混ぜる		

4.6 フィリップ・チア氏によるレシピ

4.6.1 鹿児島和牛のレンダン


	鹿児島和牛のレンダン	
	牛肩ロース	300g
	しょうが	2片
	にんにく	3片
	エシャロット	50グラム
	カレー粉	小さじ2
	水	1500ml
	ココナッツミルク	50ml
	海塩	小さじ1/2
	油	大さじ3
カフィア・ライム(コブミカン)の葉		2枚
<ol style="list-style-type: none"> しょうが、にんにく、エシャロットはすりおろす 飾り付け(つま)につかうカフィア・ライムの葉は中心の茎を取り除き、ごく細切りにする 熱した鍋に油をひき、すりおろしたしょうが、にんにく、エシャロットを入れる 1~2分炒めたらカレー粉を入れ、数秒間よく混ぜて、なべから取り出しておく スパイスをミックスした"Rempah"大さじ1を、和牛5切れにすり込む。ラップをして15分~20分ほど置いておく オーブンを175度で10分ほど熱しておき、グリルパンまたはトレイにのせた和牛5切れを150度で6分間グリルする。オーブンから取り出し、肉を休ませておく 残りの"Rempah"を、小鍋(ソースパン)に入れ、水150mlを加えて熱し、ココナッツミルクを加える。塩と砂糖で味を整える 温かい牛肉を米やポテトといっしょに盛り付ける 		

4.6.2 みそをつかった和牛としいたけのマリネ

	みそをつかった和牛としいたけのマリネ	
	エシャロット	100g
	にんにく	3片
	八丁味噌	小さじ2
	しょうゆ	大さじ1
	岩塩	25g
	干しいたけ	100g
	干しいたけの戻し汁	250ml
	青とうがらし	3本
	油	100ml
和牛	300g	
<ol style="list-style-type: none"> エシャロット、にんにくはすりおろす 干しいたけは水につけて戻す 和牛300グラムは、バーベキュー用に5切れに切り分ける 油を小鍋(ソースパン)で熱し、すりおろしたエシャロットとにんにくを加える エシャロットとにんにくから水分が抜け、香りが出るまで炒め、味噌を加えてよく混ぜる。火を止め、ボウルに入れて冷ましておく 味噌小さじ1を和牛にすり込む。ラップをして15~20分間置いておく オーブンを175度で10分間熱する。味噌をマリネした和牛をグリルパンまたはトレイに並べ、5~6分間グリルする。オーブンから肉を取り出し、休ませておく 干しいたけの戻し汁、残りの味噌を小鍋で熱する。しょうゆ、干しいたけ、岩塩を加えて、弱火で煮込む 薄切りにした青唐辛子をのせて盛り付ける 		
<p>ポイント：みそが塩辛いので、塩は控えめに！</p>		

4.7 アレクサンドル・ピニ氏によるレシピ

4.7.1 和牛のステーキ・エシャロットソース、わさび風味のチップス添え

	和牛のステーキ・エシャロットソース、わさび風味のチップス添え	
	(ステーキ)	
	肩ロース	200g
	バター	50g
	海塩	1つまみ
	荒くひいた黒こしょう	1つまみ
	(ソース)	
	エシャロット	6個
	白ワイン	100ml
	サワークリーム	大さじ4
	オリーブオイル	大さじ1
	塩	1つまみ
	こしょう	1つまみ
	(チップスとドレッシング)	
	卵白	10g
	小麦粉	10g
	バター	10g
	オリーブオイル	大さじ1
	水	大さじ1
	わさび	25g
ルッコラ	少々	
パプリカ	大さじ1	
(わさび風味のチップス)		
1. 卵白と小麦粉を混ぜ、溶かしたバターを加えて混ぜる		
2. 混ぜ終わったら、小さじ1/2ずつトレイに広げ、250度に熱したオーブンで5分焼く		
3. オーブンからチップスを取り出し、冷ましておく		
4. 水、オリーブオイル、わさびを混ぜ、刷毛でチップスに塗る		
(ソース)		
1. エシャロットの皮を向いて刻む		
2. フライパンで、オリーブオイルが茶色っぽく色づくまで熱する		
3. 火から下ろし、白ワインを加え、再び熱する		
4. サワークリーム、塩、こしょうを加える。おのみでマスタードも		
(ステーキ)		
1. 和牛を一口大にカットする		
2. バターをしき、肉をオーブンでミディアム・レアにグリルし、取り出して休ませる。		
(ドレッシング)		
1. 小さな容器に、ルッコラ少々を置く		
2. ステーキを塩、こしょうで味付けする		
3. ルッコラの上にステーキを置き、ソースをかけ、チップスをおく。パプリカパウダーを散らす		

第5章 フィリピンにおける調査結果

5.1 セミナーにおけるアンケートの結果

セミナー終了時に、参加者全員を対象としたアンケート調査を実施した。使用したアンケート票を別添資料1として添付した。アンケート調査の結果を以下に示す。

5.1.1 一般情報

回答者	合計	回答	無回答	
	60	50	10	
年齢	25才未満	25-50才	50才超	
	17	26	7	
性別	男性	女性		
	34	16		
職業	調理人	民間企業	学生	その他
	20	8	19	3
勤務先	レストラン	民間会社	専門学校	その他
	18	6	25	1 (政府機関)

5.1.2 提案されたレシピの評価

1/1 牛肉とたっぷり野菜のわさび風味海苔巻き	味	よい	よくない	無回答
		49	0	1
	食材	入手可能	入手不可能/不明	無回答
		44	5	1
	適用可能性	あり	ない/不明	無回答
		49	1	0

■コメント

味

- ・ わさびとマヨネーズの味のバランスが良く、おいしい
- ・ ユニークな味でとても驚いた

食材の入手は可能か（食材）

- ・ マニラでは普通に入手可能
- ・ 食材の中には入手が難しいものもある

レシピをレストランや家庭で応用する可能性（適用可能性）

- ・ 自分のレストランを持った時には応用できる＝調理学校生

1/2 牛肉のゆずこしょう焼きサラダ仕立て	味	よい	よくない	無回答
		46	2	2
	食材	入手可能	入手不可能/不明	無回答
		35	14	1
	適用可能性	あり	ない/不明	無回答
		47	3	0

コメント

味

- ・ 牛肉の食感や香りがよい
- ・ ゆずこしょうの味がしなかった

食材の入手は可能か（食材）

- ・ 入手可能だが高価
- ・ 和牛はどこで購入できるか？

レシピをレストランや家庭で応用する可能性（適用可能性）

- ・ 自分の家庭やレストランで
- ・ おそらく応用できる

1/3 抹茶の和風餅クレープ	味	よい	よくない	無回答
		42	3	5
	食材	入手可能	入手不可能/不明	無回答
		34	10	6
	適用可能性	あり	ない/不明	無回答
		43	3	4

コメント

味

- ・ 抹茶と小豆の組み合わせが最高
- ・ 噛みづらい

食材の入手は可能か（食材）

- ・ 日本食材店で可能
- ・ 入手可能なものもあれば困難なものもある

レシピをレストランや家庭で応用する可能性（適用可能性）

- ・ 家族に抹茶の調理法を教えたい
- ・ 試食の段取りを簡素化することで、おそらく応用できる

5.1.3 セミナーの内容の満足度

満足	不満足	無回答
44	0	6

コメント

- ・ 計画も構成もよかった
- ・ 有益な情報が多かった
- ・ 多くのことを学んだ
- ・ もう少し長い時間をかけた方がよかった

5.1.4 和食についての理解

理解できた	理解できなかった	無回答
37	2	11

コメント

- ・ 牛肉と野菜ののり巻きや、クレープを通じて和牛や抹茶の調理法を学んだ
- ・ 和食への理解が深まり、よい印象をもった
- ・ 家庭で料理してみたい
- ・ 和食は大変ユニークで味わい深いことに好感を持った

5.1.5 和牛についての理解

理解できた	理解できなかった	無回答
42	1	7

コメント

- ・ 牛肉ブロックの解体実演は有益な情報が多かった
- ・ 和牛をぜひ試してみたい
- ・ 生産者による解体実演で、和牛への理解が深まった
- ・ 試食の和牛は（切り方が）薄過ぎた

5.1.6 日本食材についての理解

理解できた	理解できなかった	無回答
43	0	7

コメント

- ・ 日本食材は味わい豊かで、種類も豊富
- ・ 食感が異なる食材をいつも味わえる
- ・ 食材や調味料の知識を深め、将来はシェフを目指したい
- ・ 日本食は新鮮で質の高い食材を使うので、少々値段が高い

5.1.7 セミナーの感想

コメント	無回答
26	24

コメント

- ・ とても有益な情報が多く、出席者全員が関心をもって参加していた
- ・ 和牛の理解を深めることができ、有意義だった
- ・ 日本料理の調理法を多く学ぶことができよかった
- ・ とても親切な講師たちで、内容もおもしろかった
- ・ 講義と実習を交え、より詳しく理解できた
- ・ 参加者全員が、興奮しながら真剣に聴いていた
- ・ すべてよかったが、1階の調理室では、和牛の解体実演を間近で見ることができず残念だった
- ・ 調理のデモンストレーションはよかったが、理解の混乱を避けるため、次回は全ての調理のデモンストレーションを先に行ってから実習を行った方がよい

- ・ 音響システムが悪く、話を聴き取りにくかった

5.1.8 まとめ

- ・ 参加者のほとんどが、提案されたレシピに満足していた。とくに男性は海苔巻きとサラダを、女性はデザートを好む傾向があった
- ・ 参加者の多くが、和牛以外の日本食材については現地で購入可能だと考えている。和牛について、シェフからは食料品店で食材を入手できるが、価格が高すぎるとの意見があった
- ・ 参加者からは、提案されたレシピを家庭やレストランで再び調理してみたいとの意向が強かった。将来、自分のレストランで、今回のレシピを再現したいと夢を語った調理学校の生徒やシェフからも、家族や同僚に調理方法を教えたいとのコメントもあった
- ・ セミナーの内容については、日本の食材への知識を得る場として有益だったと好評であった
- ・ セミナーの内容が物足りないとの意見もあったが、全体として、講義・実演・調理実習・試食の一連の流れで実施したことで、和食、和牛、日本の調味料についての理解を深めてもらうことができた
- ・ 計画、構成、運営などセミナー全般について、参加者から高い評価を得たが、講義の内容、会場の広さ、音響システムなどプログラムや設備の面で、改善点があった

5.2 日本産品活用に関する調査の結果

セミナー終了時に、参加したシェフに和牛、日本酒、調味料を含む日本食材を提供し、その試用を依頼した。数日を置いて、それらの日本食材の活用に関する聞き取り調査を実施した。聞き取り調査に使用した質問票は別添資料 2 として添付した。調査の結果を以下に示す。

5.2.1 調査対象者一般情報

シェフの人数	セミナー参加者数	調査対象者数
	24	22 (日本人シェフは 3 名)
レストランのタイプ	日本食レストラン	他
	8	3
	鉄板焼き日本食店、生簀日本食店、居酒屋風日本食店、和牛専門店等	インターナショナル料理店(和食含む)、ケータリングサービス、調理学校

5.2.2 日本食材に対する評価

a) 味、食感、香り、新鮮さ	よい	よくないわからない	無回答
	11	0	0
b) 見かけ(色、形、他)	よい	よくないわからない	無回答
	6	2	3
c) 均一性	よい	よくないわからない	無回答
	2	1	8
d) 包装、陳列	よい	よくないわからない	無回答
	4	5	2
e) 季節感	よい	よくないわからない	無回答
	2 (日本人シェフのみ)	0	9
f) 欠点	日本語表記のため包装の日付や食材が明確ではない ラベルが日本語なので読めない 商品を開けて賞味する必要がある 有害な物質が含まれていないかなど内容物に疑問がある 全部が同じように見え、匂いも嗅げない(試すために開封する必要がある)		

5.2.3 調理法

a) 牛肉	生	煮	グリル焼	オープン焼	揚	蒸	他
	3	1	7	0	4	1	5
b) 魚	生	煮	グリル焼	オープン焼	揚	蒸	他
	6	0	5	0	3	2	1
c) 牡蠣	生	煮	グリル焼	オープン焼	揚	蒸	他
	6	0	2	1	4	1	2
d) 好みの食材・調理法	茶碗蒸し、鶏肉の鉄板焼き 寿司、ラーメン、鉄板焼き 日本酒、醤油(自然発酵の市販の醤油)						

5.2.4 日本食材の月間使用量

a) 牛肉	15 kg 未満	15～50 kg	50 kg 超
	3	6	2
b) 牡蠣	10 kg 未満	10～30 kg	30 kg 超
	2	2	2
c) 味噌	5 kg 未満	5～10 kg	10 kg 超
	2	5	2
d) 醤油	100 リットル未満	100～200 リットル	200 リットル超
	4	4	2
e) 味醂	100 リットル未満	100～200 リットル	200 リットル超
	4	4	2
f) 他(料理酒)	10 リットル未満	10～50 リットル	50 リットル超
	2	3	3

5.2.5 日本食材の許容できる価格

a) 牛肉 (市場価格: 約 8,500 ペソ/kg)	3,000 ペソ/kg 未満	3,000 - 8,000 ペソ/kg	8,000 ペソ/kg 超
	6	3	2
b) 牡蠣 (市場価格: 約 1,100 ペソ/kg)	500 ペソ/kg 未満	500 - 1,000 ペソ/kg	1,000 ペソ/kg 超
	1	6	1
c) 味噌 (市場価格: 約 145 ペソ/kg)	150 ペソ/kg 未満	150 - 300 ペソ/kg	300 ペソ/kg 超
	2	4	1
d) 醤油 (市場価格: 約 165 ペソ/リットル)	150 ペソ/リットル 未満	150 - 300 ペソ/リットル	300 ペソ/リットル 超
	4	3	2
e) 味醂 (市場価格: 約 210 ペソ/リットル)	150 ペソ/リットル 未満	150 - 300 ペソ/リットル	300 ペソ/リットル 超
	4	2	1

5.2.6 日本食材の保存期間と保存方法

a) 保存期間	よい	よくない/わからない	無回答
	7	2	0
b) 購入した日本食材の鮮度	よい	よくない/わからない	無回答
	3	1	7
c) 保管に関する課題(あるいは改善ポイント)	気候が暑いため保管には高温に注意する必要がある 食品倉庫とはいえ空調設備がないため内部は高温になる 冷蔵庫は扉の開閉に留意をし、庫内の温度変化を最小限にする必要がある		

5.2.7 日本食材の入手の可能性

① どこで日本食材を購入していますか？

a) 牛肉	現地市場	現地流通業者/供給業者	現地日本食材店	日本から直輸入
	0	2	5	5
b) 牡蠣	現地市場	現地流通業者/供給業者	現地日本食材店	日本から直輸入
	0	1	3	3
c) 味噌	現地市場	現地流通業者/供給業者	現地日本食材店	日本から直輸入
	2	0	6	0
d) 醤油	現地市場	現地流通業者/供給業者	現地日本食材店	日本から直輸入
	1	1	7	0
e) 味醂	現地市場	現地流通業者/供給業者	現地日本食材店	日本から直輸入
	1	0	8	0

② 日本食材の購入のためにメールオーダーを利用しますか？

a) 牛肉	はい	いいえ	無回答
	3	6	2
b) 牡蠣	はい	いいえ	無回答
	3	6	2
c) 味噌	はい	いいえ	無回答
	0	9	2
d) 醤油	はい	いいえ	無回答
	0	9	2
e) 味醂	はい	いいえ	無回答
	0	9	2

③ 日本食材に関する情報をどのように収集していますか？

a) 牛肉	インターネット/TV	友人/職場の同僚	なし/無回答
	2	4	3
b) 牡蠣	インターネット/TV	友人/職場の同僚	なし/無回答
	1	2	7
c) 味噌	インターネット/TV	友人/職場の同僚	なし/無回答
	2	3	6
d) 醤油	インターネット/TV	友人/職場の同僚	なし/無回答
	2	3	6
e) 味醂	インターネット/TV	友人/職場の同僚	なし/無回答
	2	2	6

④ 日本食材や調味料の購入で困難なことはありますか？

a) 牛肉	はい	いいえ	無回答
	1	7	3
b) 牡蠣	はい	いいえ	無回答
	1	6	4
c) 味噌	はい	いいえ	無回答
	0	7	4
d) 醤油	はい	いいえ	無回答
	0	7	4
e) 味醂	はい	いいえ	無回答
	0	7	4

⑤ 日本食材の入手が困難な場合ほかの入手経路を持っていますか？

現地供給業者から	他のレストランから	他には経路はない
6	2	3
コンビニエンスストア SM(シューマート ¹)のような現地食材店 Mac Asia ² に注文すれば日本から1週間以内に食材が届く	他の日本食レストラン 他のレストランの友人	

¹ マニラ市内のショッピングセンター

² マニラ市内の食品卸売会社

まとめ

- インタビュー調査を行った参加者たちには、一般的に日本食材は肯定的に受け取られている。しかし、次のような問題が指摘された。
 - 日本語表記のため、包装の日付や食材が明確ではない³
 - ラベルが日本語なので読めない
 - 味は開封しないとチェックできない(国内食材が消費者には試食が可能なように陳列されているのとは違い、日本食材は試食用のサンプルが少ない)
 - 日本語表記のため食品の成分がはっきり記載されていないことがあり、有害な成分を含む可能性がある
 - 食材の季節感については日本人シェフのみから回答があり、フィリピン人シェフからは回答がなかった。フィリピンの人にとって、季節感はあまり重要ではない可能性がある
- 和牛および他の牛肉は、和牛専門店や大型の居酒屋風日本食店で多く消費されている。牡蠣などの魚介類は生け簀があるような大規模な日本食店で多く消費されている
- 調査を実施したレストラン関係者の半数以上が、許容できる和牛の価格は1キロあたり3,000ペソ以下と答えており、1キロあたり8,000ペソの市場価格からかけ離れていると感じている。これに対し、日本の調味料は許容できる価格帯で販売されている。要因としては、和牛のフィリピンへの輸入は高率の関税がかかり、取扱チャンネルが限られていることが挙げられる。一方、日本の調味料については、現地の日本食材店で気軽に購入できるまで浸透していると考えられる。日本食材の価格はフィリピン市場では高額であり、フィリピンのレストラン関係者、消費者にとって障壁となっている。
- フィリピンでは、熱帯性の気候に加え、コールドチェーンが未整備であるため、日本食材の品質を保つには一層の配慮が必要であり、取扱いが難しいと受け止められている
- 和牛や魚介類は、レストランによっては日本から直輸入している。味噌や醤油、味醂などの調味料は、カルティマル市場⁴の日本食材店などで購入されている
- 多くの参加者は、日本食材に関する情報や入手手段が限られていると述べている
- インタビューを受けたシェフの多くは、日本の食材を購入できるマニラの店を知っており、情報を入手するルートを持っている

第6章 シンガポールにおける調査結果

6.1 セミナーにおけるアンケートの結果

セミナー終了時に、参加者全員を対象としたアンケート調査を実施した。使用したアンケート票を別添資料1として添付した。アンケート調査の結果を以下に示す。

³ 日本語表記のままフィリピン国内で流通する問題のほかに、食品添加物を使用した際に、他国では化学物質名の表示を義務付けられる事が多いが、日本では「人工甘味料」といった表示で流通できるといった違いがある。また、日本語の表示を英語に翻訳する際に、英語の表示がわかりにくくなるといった問題があると考えられる。

⁴ 野菜や肉、鮮魚など様々な商品が購入できるマニラ市内の市場

6.1.1 一般情報

回答者	参加者数	回答	無回答		
	34	33	1		
年 齢	25 以下	26-50 才	51 才以上	無回答	
	9	15	5	4	
性 別	男性	女性	無回答		
	18	14	1		
職 業	シェフ	調理学校生徒	ABC 受講生	その他	無回答
	13	8	2	4	6

6.1.2 提案されたレシピの評価

1/1 牛肉とたっぷり野菜のわさび風味海苔巻き	味	よい	中間	よくない	無回答
		27	2	4	0
	食材	入手可能	中間	入手不可能	無回答
		28	3	0	2
	適用可能性	あり		ない/不明	無回答
		25	4	2	2

コメント

味

- ・ Oishii!
- ・ 味わい豊かで、様々な食材を味わうことができる
- ・ 食感の異なる食材と一緒に味わうことができる
- ・ ちょっとしょっぱい
- ・ わさびが強すぎる

食材の入手は可能か (食材)

- ・ 食材の入手については、一部は入手可能と答えた回答者を「中間」とした
- ・ いずれの食材も簡単に購入できる
- ・ 明治屋や伊勢丹などの日本食材店で購入できる
- ・ 和牛については入手できるかわからない

レシピをレストランや家庭で応用する可能性 (適用可能性)

- ・ プラナカン料理に応用してみたい。
- ・ 家庭向け。
- ・ レストラン向きだが、あまり家庭向きではない。

1/2 牛肉のゆずこしょう焼きサラダ仕立て	味	よい	中間	よくない	無回答
		26	2	4	1
	食材	入手可能	中間	入手不可能/不明	無回答
		29	0	3	1
	適用可能性	あり	中間	ない/不明	無回答
		25	5	1	2

コメント

味

- ・ ソースとよく合う
- ・ 牛肉はやわらかくて、味わい深い
- ・ 新鮮で品質の高い牛肉だ
- ・ 焼き加減がちょっとレアだ

食材の入手は可能か (食材)

- ・ 入手は簡単なものばかり
- ・ 明治屋などで入手できる

レシピをレストランや家庭で応用する可能性 (適用可能性)

- ・ アジア風の味付けにアレンジしてみたい
- ・ すでに似たレシピを使っている
- ・ レストラン向けだが、家庭向けではない

1/3 抹茶の和風餅クレープ	味	よい	中間	よくない	無回答
		26	5	2	0
	食材	入手可能	中間	入手不可能/不明	無回答
		32	0	1	0
	適用可能性	あり	中間	ない/不明	無回答
		25	3	3	2

コメント

味

- ・ 好みの味だった
- ・ 食べるのが楽しい
- ・ 抹茶が苦手

食材の入手は可能か (食材)

- ・ シンプルな食材を使っているので、入手は可能

レシピをレストランや家庭で応用する可能性 (適用可能性)

- ・ プラナカン料理にも似たレシピがある
- ・ 家庭でかんたんにつくれる。
- ・ 家庭向きだが、レストラン向きではない。

6.1.3 セミナーの内容の満足度

満足	中間	不満足	無回答
30	1	0	2

コメント

- ・ メインのコースからデザートまですべてよかった
- ・ 非常に有益だった

6.1.4 和食についての理解

理解できた	中間	理解できなかった	無回答
24	5	2	3

コメント

- ・ 新しいことを学んだ
- ・ 調理法が非常に興味深い
- ・ 非常に詳しい内容だった
- ・ 日本料理の基礎を学ぶことができた
- ・ より理解が深まった。よい取り組みだ
- ・ 一部、理解ができなかった
- ・ 懐石料理に興味を持った

6.1.5 和牛についての理解

理解できた	中間	理解できなかった	無回答
27	4	1	2

コメント

- ・ 非常に有益な情報だった
- ・ デモンストレーションが見えなかった
- ・ どのように育てられているかなど、もう少し詳しく知りたい
- ・ 和牛への理解が深まった
- ・ すでに自分のレストランで使っている手法

6.1.6 日本食材についての理解

理解できた	中間	理解できなかった	無回答
25	6	0	3

コメント

- ・ ニンニクソースとみそソースがちょっと強い
- ・ もっと詳しく知りたい
- ・ いつも家庭で使っている
- ・ 非常に詳しい内容だった

6.1.7 セミナー全体の感想

コメントあり	無回答
16	17

コメント

- ・ デモンストレーションが見えなかった
- ・ 調理が楽しく、全体としては非常に満足している
- ・ 音響が聞き取れなかった
- ・ 会場がすこしうるさい
- ・ いつかABCクッキングスタジオで調理を教えてみたい
- ・ 非常に興味深く、有益な内容だった

6.1.8 まとめ

全体としては、33人中30人がセミナーの内容に満足だったと答えており、非常に好評を得た。参加者からは、肯定的な内容、否定的な内容問わず、以下のような指摘があった

- 味付けがすこし塩辛い、あるいはわさびが強い
- 牛肉のサラダについて、牛肉の焼き加減がすこしレアすぎる（一部の参加者は、試食の前に、焼き直してから食べていた）
- 食材の購入先については、明治屋、伊勢丹などの日系スーパーのほか、郊外にも日本食材店が出店していることから、比較的入手は容易である
- 一部、さらに詳しく知りたいとの声がプロのシェフから出ており、シンガポールでの日本食の浸透度の深さがうかがえる
- 和牛をカットするデモンストレーションが見えにくい、音声聞き取れなかったとの意見があったが、これらは、運営側の課題として明記しておく
- 和牛の切り方の違いで、味わいが違うなど、和牛への理解を深めるデモンストレーションについては、参加者の反応がよかった

6.2 日本産品活用に関する調査の結果

セミナー終了時に、参加したシェフに和牛、日本酒、調味料を含む日本食材を提供し、その試用を依頼した。数日を置いて、それらの日本食材の活用に関する聞き取り調査を実施した。聞き取り調査に使用した質問票は別添資料 2 として添付した。調査の結果を以下に示す。

6.2.1 一般情報

シェフの人数	セミナー参加者数	調査対象者数
	21	11
レストランの種別	日本食レストラン	その他
	3	8

- 日本食レストラン：焼き肉、ファミリーレストラン、居酒屋
- その他：フレンチ、シーフード、イタリアン、レストラングループ、ステーキハウス、エンターテインメント・レストラン、フリーランス 2 名

6.2.2 日本食材に対する評価

a)味、食感、香り、新鮮さ	肯定的	否定的/わからない	わからない	無回答
	1	0	0	0
b)見た目（色、形）	肯定的	否定的/わからない	わからない	無回答
	11	0	0	0
c)均一性	肯定的	否定的/わからない	わからない	無回答
	10	1	1	0
d)包装、陳列	肯定的	否定的/わからない	わからない	無回答
	10	1	1	0
e)季節感	肯定的	否定的		無回答
	10	1	1	0
f)欠点	価格が高い。 ラベルの翻訳がわかりにくい 日本の食材の名前を理解するのは難しい シンガポールの消費者は、和牛を正確に理解していない ハラル対応 和牛はとても脂っこい			

6.2.3 調理法

	生	煮	グリル	オープン	フライ	蒸す	その他
a)牛肉	3	0	5	4	4	4	0
b)魚	8	4	4	4	4	4	0
c)牡蠣	4	0	0	0	4	0	0
d)好みの食材・調理法							

6.2.4 日本食材の月間使用量

a)牛肉	レストランで使用	使用していない	わからない
	4	6	1
b)牡蠣	レストランで使用	使用していない	わからない
	4	6	1
c)味噌	レストランで使用	使用していない	わからない
	5	5	1
d)醤油	レストランで使用	使用していない	わからない
	5	5	1
e)味醂	レストランで使用	使用していない	わからない
	5	5	1
f)その他	レストランで使用	使用していない	わからない

6.2.5 日本食材の許容できる価格

牛肉（日本産黒毛和牛リブコースすき焼き用 200グラム＝SGD84.00、日本産黒毛和牛肩切り落とし 200グラム＝SGD39.00）	市場価格は許容できる	許容できない	わからない
	2	5	4
牡蠣（冷凍カキ 1キロ（35～40個）＝SGD36.80）	市場価格は許容できる	許容できない	わからない
	3	2	6
味噌（日本国産ブランド無添加味噌 750グラム＝SGD5.80）	市場価格は許容できる	許容できない	わからない
	4	0	7
醤油（日本国産ブランド特選醤油 1リットル＝SGD6.95）	市場価格は許容できる	許容できない	わからない
	4	0	7
味醂（日本国産ブランド本味醂 1リットル＝SGD9.70）	市場価格は許容できる	許容できない	わからない
	4	0	7

6.2.6 日本食材の保存期間と保存方法

a)保存期間	肯定的	否定的	わからない
	7	0	4
b)購入した日本の食材の鮮度	肯定的	否定的	わからない
	7	0	4
c)保管に関する課題(または改善点)			

6.2.7 日本食材の入手の可能性

① どこで日本の食材を購入しますか？

A) 牛肉	地域のマーケット	地域の卸売業者	地域の日本食材店	直輸入
	1	4		1
b)牡蠣	地域のマーケット	地域の卸売業者	地域の日本食材店	直輸入
	0	3		1
c)味噌	地域のマーケット	地域の卸売業者	地域の日本食材店	直輸入
		4		
d)醤油	地域のマーケット	地域の卸売業者	地域の日本食材店	直輸入
		4		
e)味醂	地域のマーケット	地域の卸売業者	地域の日本食材店	直輸入
		4		

② 日本の食材を購入する際にメールオーダーを利用しますか？

a)牛肉	はい	いいえ	無回答
	1	10	
b)牡蠣	はい	いいえ	無回答
	1	10	
c)味噌	はい	いいえ	無回答
		11	
d)醤油	はい	いいえ	無回答
		11	
e)味醂	はい	いいえ	無回答
		11	

③ 日本の食材に関する情報をどのように収集していますか？

a)牛肉	インターネット	同僚から	卸売業者から	Oishii Japan ⁵	わからない
	8	1	3	1	1
b)牡蠣	インターネット	同僚から	卸売業者から	Oishii Japan	わからない
	8	1	3	1	1
c)味噌	インターネット	同僚から	卸売業者から	Oishii Japan	わからない
	8	1	3	1	1
d)醤油	インターネット	同僚から	卸売業者から	Oishii Japan	わからない
	8	1	3	1	1
e)味醂	インターネット	同僚から	卸売業者から	Oishii Japan	わからない
	8	1	3	1	1

⁵ OISHII JAPAN : ASEAN 各国で開催されている最大の日本の食に特化した見本市

④ 日本食材の購入で困難なことはありますか？

a)牛肉	はい	いいえ	無回答
	0	11	
b)牡蠣	はい	いいえ	無回答
	0	11	
	最低発注量が多い		
c)味噌	はい	いいえ	無回答
	0	11	
d)醤油	はい	いいえ	無回答
	0	11	
e)味醂	はい	いいえ	無回答
	0	11	

⑤ 日本食材の入手が困難な場合ほかの入手経路を持っていますか？

現地の卸売業者	ほかのレストラン	ほかの入手経路はない
4		7
ほぼあらゆる食材が現地の卸売業者から入手できる。		

まとめ

全体としては、日本の食材について、インタビューを行った参加者は肯定的に受け止めているが、次のような課題について、指摘があった

- ラベルの英訳が理解しづらい
- ししとう (Green Chili) など、日本の食材特有の名前を理解するのが難しい
- シンガポールの消費者は、和牛を本当の意味では理解していない。例えば、ほとんどの消費者は、和牛のすべての部位が、脂身が多くて口の中で溶けるとのイメージを持っているが、実際はそうではない。正確な理解を得るためのさらなる PR が必要だ
- ハラルフードへの対応が不十分ではないか。例えば、自分のレストランでは、ミートソースをつくる際に、赤ワインは使っていない。ムスリムの客への対応を考えるとアルコールを使った料理は出せない。みりんも同様に使いづらいが、こうした点について、日本の食品関係者はもっと検討するべきだ
- 参加者の多くから、日本食材が高額であり、価格の高さがシンガポールの消費者にとっての障壁になっているとの指摘があった
- 多くのシェフが日本の刺し身をつくる手法について学んだ経験があった。一方で、日本料理店で働いた経験のあるシェフたちは、様々な日本の調理法を習得しているが、経験のないシェフは刺し身以外の調理法についての知識はほとんどなかった
- ほとんどのシェフが、日本の食材の購入について困難な点がないと答えた。牛肉、カキ、みそ、しょうゆ、みりんなど主要な日本の食材については、シンガポールで幅広く流通している

第7章 政府関係者からのフィードバック

フィリピン、シンガポールで日本食や日本の食材の販売、流通などをめぐる課題について、主にフォーラムに参加した政府関係者らから、意見を聴取した。質問と回答は以下のとおり。

7.1 フィリピン政府関係者からのフィードバック

フィリピン農業省担当官

フィリピン側：マリア・アラセリ・S・エスカンドール氏

組織：フィリピン農業省

肩書：国際関係部長

日本側：藤盛隆志 JICA 専門家、在フィリピン日本大使館・寺田憲治・一等書記官

質問1：当地で日本食人気は高まっているものの、それはとんかつやラーメンといった単品料理であり、日本食としての認知度は高いわけではない。日本食を認知させ、日本食材を当地に普及させ、日本食材の現地栽培・調達も含めて広めることが重要であり、このことが日本の農林水産省のねらいである。日本の農林水産省の取組みに対し、どう思うかがいたい。

回答1：フィリピンは中間層が増加しつつあり、日本食人気が高まっている。私も日本食が大好きです。日本食を普及することは、文化交流という観点からも重要であると考える。スイスも、スイス料理の普及を積極的に行っている。スイス牛を当地のA地で生産し、ソースに使う蜂蜜をB地で生産するといった当地における食材を生産し、スイス料理を普及させる取組みを展開している。日本もスイスのような形で取組みを具体的に展開させて行けばよいと考える。

質問2：日本食はご存知の通り、生食も含む食習慣であり、野菜や魚介を多く使うことでも知られている。日本食材の当地生産・流通にあたっては、コールドチェーンの整備を含むフード・バリュー・チェーンの改善が必要不可欠であり、3月の農業協力対話にて確認された両国における方針と方向性を同じくするものである。

回答2：日本食普及のプログラムが農業協力対話におけるフード・バリュー・チェーンの改善につながる点について理解する。日本食及び日本食材の普及はフィリピンにおいて望ましいことであり、それには普及を後押しする環境（フード・バリュー・チェーン）の整備が重要であると考える。

7.2 シンガポールの政府関係者からのフィードバック

質問 1：日本食や日本の食材のサプライチェーンをよりよいものとするために、どのようなことが必要でしょうか。

質問 2：日本の食材の販売と消費を拡大するには、どのような施策がなされるべきでしょうか。

質問 3：日本食のセミナーとフォーラムでは、プログラムの中に調理のセッションを設け、参加者に日本食を使った新たなレシピを開発してもらいました。こうした日本食と食材のプロモーション手法についてお考えをお聞かせいただけますか。

シンガポール政府関係者①

氏名：リー・ホイ・リョン氏

組織：シンガポール国際企業庁

肩書：北アジア・太平洋担当部長

回答 1：中間業者を減らす形でシンガポールへの流通網を築く。日本の農林水産省の担当者がシンガポールに来られるのであれば、ぜひお会いしたいと思う。来られないということであれば、シンガポール企業庁の東京事務所と意見交換をさせていただいてもよい。

回答 2：コストを低減するため、より効率的なチェーンを築く。あるいは、農業生産を拡大してスケールメリットを得る。

回答 3：日本食への消費者の意識を高め、さらなる使用法を増やすうえで、非常によい手法だ。しかし、(すでにやっておられると思うが)シンガポールのような外食が盛んな地域では、外食産業との関係を深めることが効率的ではないか。こうしたチャネルとの関係を強化することで、より需要を引き出すことができるだろう。

シンガポール政府関係者②

氏名：ティモシー・カオ氏

組織：テマセック・ポリテクニク（シンガポール政府出資の調理学校）

肩書：講師

回答1：多くの中間業者が流通に関わるが、中間業者を減らし、コストを低減する。日本の食品販売業者の中には、日本食レストランとばかり取引をしている業者もいる。言葉の問題や、文化の違いから、コミュニケーションが難しいこともある。

回答2：シンガポールでは日本食や製品に対する意識は高い。シンガポール人の多くは、日本の製品が割高でも、買いたいとは思っている。日本食レストラン以外を対象に、さらに日本の製品のプロモーションを実施する。また、料理学校の生徒を教育して、日本食についての意識や知識を高め、将来的に日本の製品を使ってもらおう。

回答3：プラナカン料理のシェフは友人だが、非常によく努力をし、和牛の特性に合うレシピだった。油の多い和牛に非常によく合っていた。フレンチシェフのタルタルは、ちょっとおもしろみに欠けた。私なら、シンプルにしょうゆと砂糖に漬け込み、荒くすりおろしたラディッシュ、梅干しを少し入れる。しょうゆは、和牛そのものの風味を増し、ラディッシュや大葉、梅で油っぽさを抑える。飾り付けとしては、ごまの葉やわかめを使って、うまみを引き出す。セミナーに参加をして、和牛などの食材を受け取ったが、実際には新しいレシピを試さなかったシェフもいたようだ。シェフは卸売業者から、無料のサンプルをもらって試してみることができるからだ。プロのシェフとは別に、ほんとうに日本食を学ぼうという意欲のある参加者を集め、日本食のトレーニングを開いてはどうか。

シンガポール政府関係者③

氏名：タン・ウィー・ハウ氏、アデリン・コー氏

組織：雇用・能力開発機構

肩書：消費者担当課長

回答1：同様のイベントで、多くの人が日本の食材について理解をしている。こうした領域では私たちは、シェフたちの意識やスキルを高めるためのサポートができる。

回答2：日本食への理解を深めるイベントをさらに開催されるのであれば、意味があると思う。販売に重点を置いた展示会のようなイベントを開いても効果は低いだろう。私たちは、実践を通じて、知識を伝えるマスタークラスを重視している。こうした手法は、非常に有効だろう。また、食材を持ち帰って自宅で試してもらうのも、食材のイメージが参加者に残るため、有効だろう。

回答3：食材を使って新しいレシピを開発する料理のコンペティションでも私たちがサポートできる。自分たちの手で試してみることが重要だ。

第8章 まとめ

8.1 フィリピンとシンガポールにおける日本食及び日本食材の受容度

- 一般的な受容：忌避感を与えるような食材は無かった。ただし、塩辛すぎる、脂肪が多すぎるなどと答えた消費者も存在する。
- 和牛については、受容度は非常に高いと考えられる。少なくとも、フィリピン、シンガポールにおいては、霜降り肉に対する忌避感は無いと考えられる。
- わさび、ポン酢など調味料は認知度も高く、シンガポールでは、現地の食材として定着している。価格面でも多くの消費者に受け入れられていると考えられる。
- フィリピンのシェフの日本食材や調味料に対する評価は高かった。日本食材の味や香りについては、フィリピンの食材と比較して、味や香りが濃厚、美味しい、味が複雑に絡み合っているといった意見があった。反面、味はいいが少し酸味が強いという意見もあったが、これはポン酢などの調味料の酸味が影響したと考えられる。日本食材の安全性についても、評価は高い。
- シンガポールでレシピの開発を担当したシェフの中には、日本食材を使ったプラナカン料理を開発したい、フランス料理の中に和牛等の日本食材を使用したいという前向きな挑戦者もあらわれている。日本食の普及と同時に、既にジャンルとして確立された料理（フランス料理、中華料理等）の中で日本食材を使ってもらうという戦略は重要である。
- フィリピンでレシピ開発を担当したインターナショナル料理を提供するシェフは、これまでもビュッフェの中で和食は提供してきたが、今回のレシピ開発はいい経験になり、今後も日本食材を使った料理の開発と提供を続けて行きたいと話してくれた。そのための食材については、今回のレシピ開発ではわさびマヨネーズや柚子ポン酢などの製品も使ったが、現地で調達ができるものを組み合わせて和食を作っていきたいと考えているとのことであった。

8.2 海外へのさらなる普及を目指すうえでの日本食材の強みと課題

- 日本食材を使ってみたいがそれができないことの理由として挙げられているのは、その価格である。日本食材は高級食材であるという理解が定着しているが、それとは別に、日常的に用いられる食材としての普及を図る必要がある。
- これに関連して、日本食はレストランで食べるものではあるが、自宅で用意するものではないと考えている者が多い。これについては、クッキングスクール等を用いて、家庭向けの和食のメニューの紹介を進めることが効果的であると考えられる。
- 和牛は高価であるという理解がされているが、今回、セミナーで実施したように、大きな塊で仕入れて、部位ごとにそれぞれの特徴にしたがっておいしく調理する方法を学ぶことにより、和牛をより求めやすい価格で入手することも可能であるということについて、現地のシェフに対して情報提供をする必要があると考えられる。
- フィリピンのマニラ市内で日本直輸入により和牛を提供している小売店の話では、現状の輸入プロセスでは和牛の値段は高くなりすぎるを得なく、その店の客もフィリピンの富裕層が多く、日本人でも一般の駐在員の家庭ではなかなか手の出る価

格ではないと認識している。そのため、販売コーナー以外に和牛の試食コーナーも設けて、肉の品質と味を客に実際に試してもらい、丁寧に説明して納得して買ってもらうという方法を取っている。ただ、今後は一般の人でも購入することができる和牛の輸入を目指している。消費者に品質のいい食材を提供するため、食材だけではなく牛肉を捌く職人の技術も日本から輸出する必要があると考えている。

- フィリピンでも、プロのシェフは日本の食材を入手する方法について知識があるが、一般の消費者はそのような知識を持っていない。日本食品に関する情報収集はフィリピンでは、友人や職場の同僚が多いのに対し、シンガポールではインターネットの利用が圧倒的に多い。両国とも、日本食材は店舗で購入する者が多いので、店舗に関する情報を提供するためのルートを整備することが重要であると考えられる。すなわち、日本食材を購入しようと思いついた消費者に対して、どこへ行けば目的とする商品を購入できるかという情報を提供することが重要である。
- 日本食材にとっては新鮮さが重要であるということに対する理解が進んでいると思われる。また、日本食の調理法の中で、刺身など生による利用について関心を示す者が想像以上に多いことが判った。そのような者は、シンガポールで多く、ユールドチェーンの発達程度の差が、その原因であると考えられる。従って、ユールドチェーンをはじめとする、生鮮食品の流通インフラの整備は日本食の普及にとって重要である。
- 鮮魚はマニラ市内の卸売市場で調達可能で質も量も確保できるが、問題は市場から店までの輸送が交通渋滞によって時間が掛かることである。場所によっては通常なら 30 分で戻れるところが、渋滞により 2 時間から 3 時間かかることもある。そのため、鮮度の確保も問題ではあるが、業務時間のロスも発生する。配達サービスを提供する卸売店もあるため、それを利用することもある。
- 一方、日本食は保存、輸送が難しすぎるという思い込みも存在しているように見える。また、日本食品の賞味期間が他国産の食品に比べて短く設定されていることも多く、このことにより、日本食品は取扱いが難しいと思われる原因であるとの見方もある。このような場合には、賞味期限の設定に当たっても、現地の実情に照らした配慮が必要ではないかと考える。
- プロのシェフからは、日本食品の表示の問題が指摘された。一つは、英語による内容表示が判りにくいこと、また、現地の言葉による表示がなされていないために内容物が判りにくいとの指摘があった。また、内容物が何かが分かったとしても、フィリピンのシェフの中には食べた経験がないために包装の外側からでは味や香りが分からず、選ぶことができないという意見もあった。食材の試食や調理法の紹介を提供する機会を増やすことも必要ではないかと思われる。
- 今回は、レッスンレシピにおいても、特殊な調理器具は用いなかった。また、日本料理に用いる調理器具については話題にはならなかった。
- 日本食を盛り付ける食器については、今回、意見は出なかった。しかし、日本食においては、盛り付け方も重要視されており、実際、シェフによる創作メニューにおいて、盛り付けに工夫を凝らしたレシピが提案されている。見た目の美しさ

を強調することも、今後は重要であると考えている。

- フィリピンの日本食レストランのプロのシェフからは、日本食材はマニラ市内で調達可能なものが多いが、刺身などに付け合わせるシソの葉や菊の花、カイワレ大根などは入手できないか、入手できても単価が高いという意見があった。また、つまみとして提供する珍味などはマニラ市内では入手できないとのことであった。現状では日本から送ってもらっているが、これらは日本食としての料理には欠かせないものなので、マニラ市内でも手軽に入手できるような流通経路が欲しいとの意見であった。

8.3 日本食材の輸出のための商流の確立

- 日本食材を安定的に供給することにより、海外の日本食の愛好者の要求に答えることが重要であるが、シンガポールにおいては、既に、正規のルートによる商流が確立している商品が多い。シンガポールに拠点を置く日本食材の輸入業者は既に複数存在している。
- 商流を確立するためには、ある程度まとまった商品が継続的に必要とされる状況を作り上げる必要があるが、そのためには、日本食材を購入する消費者のすそ野を広げる必要がある。そのためには、健康な日本食、安全な日本食材というイメージを前面に押し出していく必要がある。シンガポールでも、あるいはフィリピンの都市部では、健康に関心があり、そのためには日本食材を購入しても良いという客層が増えつつある。そのような客層に焦点をあてた、日本食、日本食材の販売拡大が必要である。

8.4 本事業で採用された日本食及び日本食材普及のための戦略

- 和牛及び日本の調味料を使ったレシピの開発を現地のシェフに依頼するという本事業における日本食普及のための戦略は、日本食及び日本の食材の利用者のすそ野を広げるという観点からみて、効果的であったと考える。
- シンガポール、マニラとも高級日本食レストランはそれなりに実績を有しているが、今回の事業実施に当たっては、高級レストラン向けに加えて、少し贅沢をして家庭料理に日本食を導入したいと考えているような層をターゲットにすることにより、日本食を受容する人口のパイを大きくすることを狙った。
- そのうち、シンガポールにおいては、高級日本食レストランについては既に成熟した市場を形成しているという現地情報に基づき、日本製品の需要拡大のための次のターゲットとして、比較的裕福な家庭で、高級食材として日本産品を家庭料理に取り込んでみたいと考えている層を想定する。フィリピンでは、これとは異なったアプローチとして、ファミレスなども視野に入れたより広い層を対象とした事業を展開することを提案する。
- 今までの典型的な日本食のプロモーションの形としては、日本から有名シェフを呼び、高級レストランにて試食会を実施するようなものが多かったが、今回はあえて、異なった戦略を提案することとした。ターゲットを富裕層から、比較的豊かな階層、中の上くらいの階層まで広げ、さらなる日本食の普及を進めることを

目指したものであったが、この戦略はセミナー/フォーラム参加者の支持を得たものとする。

- フィリピン、シンガポールのような熱帯圏においては、季節感が乏しくなるが、日本食のキャンペーンに関して、日本食の持つ季節感を売り物にするような戦略を検討する必要がある。
- 金融センターとして知られるシンガポールは、日本食やフレンチ、イタリア料理など、様々な高級店がしのぎを削っている。こうした成熟市場において、日本食や日本食材の消費をさらに拡大させるには、現地の消費者らに日本食をこれまで以上に深く理解してもらう必要がある。一方で、フィリピンのような新興市場では、まだまだ日本食の浸透は限定的であり、日本食の消費拡大の大きなチャンスがあることが今回の事業で確認できた。日本食の消費拡大が期待できる市場としては、中間層が厚みを増し、日本食のブームが起きているメキシコなどが考えられる。首都メキシコシティでは、250軒以上の日本料理店が営業しているが、食材は米国など周辺国からの輸入に頼っている。メキシコのような新興の日本食市場では、日本からの食材をどのように市場に浸透させていくか、本事業のような手法を通じて検討する意義があるだろう。
- シンガポールのシェフが開発したレシピの中には、スパイスを多用し、現地の食文化の中で、どのように和牛を活用するかを真剣に検討したことがうかがえる事例があった。シンガポールのように外食が盛んな地域では、あぶった和牛をわさびや醤油とともに提供するといった調理法は、ある程度浸透している。現地の食文化に適合した形で和牛の魅力をさらに引き出すことができれば、和牛や日本の調味料の消費拡大にもつながるため、こうした意欲の高いシェフとは引き続き連携していくことが重要である。

8.5 おわりに

本事業の実施を通じて、日本食材の強みおよび課題を確認することができた。日本食材は安心・安全、高品質、味で評価されている。しかしながら、このようなプロダクトアウト⁶の発想だけでは現地での浸透は難しいであろう。今回の調査結果のように特定のシェフ等を除いて、現地の消費者の多くは日本食材の利用価値を理解していない。日本食材に対する理解と活用を促進するためには、ターゲットを絞り、提供価値を明確にすることが大切である。例えば和牛を浸透させていく場合、単なる牛肉料理の延長ではなく、現地の伝統的な食文化の中に、和牛を取り込んでもらうための施策が必要である。そして、和牛ならではの、高級感、生でも食べられる品質の高さ、口の中で溶けるような食感といった独自の価値を提供することがポイントである。現段階では、高級レストランをターゲットとして、現地市場での一定のポジションを獲得したのち、ターゲットを拡大していくことが効果的な手法であると思われる。

現地消費者の認識では、日本食はレストランで食べるものであり、家庭で用意する料理であるとの認識はまだ低い。日本食品・食材の利用機会を増やすためには、一般家庭での利用機会を増やすことを検討する必要がある。今回新たに開発されたメニューの中には、地元の食材と組み合わせたものや、地元の伝統料理の中に日本食材を生かしているものもみられたが、このような機会を今後も提供することにより、一般家庭における日本食材の利用機会を増やすことができるのではないかと考えられる。また、日本食普及のチャンネルとしてクッキングスクールを利用することも、日本食の一般家庭への普及という観点から効果的である。

上記と並行して、コールドチェーンの整備やラベル表示やパッケージの改良などの輸出環境の改善をオールジャパンで取り組むことが、現地で日本食材が身近な食材と認識され、購入層を拡大していくためには重要である。

⁶ プロダクトアウト：マーケティング用語。日本総研ウェブサイト掲載の紀伊信之「マーケットインとプロダクトアウトの向こう側～二元論を超えて～」(2008年3月31日)によると、プロダクトアウトは、技術や製造設備といった提供側からの発想で商品開発・生産・販売といった活動を行うこと、対義語のマーケットインは、市場や購買者という買い手の立場に立って、買い手が必要とするものを提供していかうとすること、と定義している。

