和食文化と日本の農林水産物の海外展開

神戸大学客員教授　長谷部 正道
（前 農林水産省 大臣官房審議官）

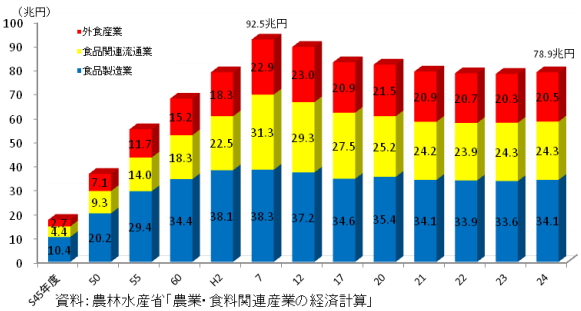
先ほどご紹介いただきました、長谷部です。伝統のウォーターフロント研究サロンに二回目の機会を頂きまして大変光栄に存じております。また私が民間活力推進室長の時に港湾の皆様に大変お世話になりました。本日は全く港湾とは関係ない話題にもかかわらずお忙しいところ皆さんにお集まりいただきまして大変光栄です。

まず、食品産業が日本の産業の中にどのような位置づけになっているかということを簡単に説明いたします。

食品産業の位置付け

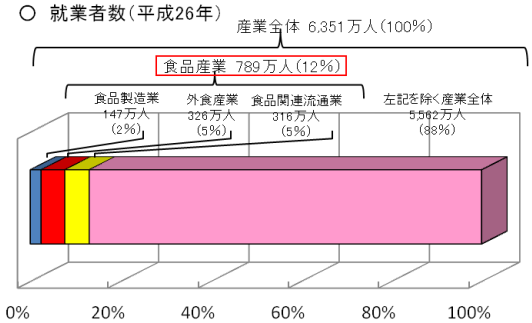
○ デフレによる食料品価格の低下や少子化等を背景に、食品産業の国内生産額は1990年代後半をピークとして、減少傾向にあり、平成24年度は78．9兆円と全産業（911．0兆円）の約9%を占める状況となっている。平成21年度から減少傾向であったが、4年ぶりに増加に転じた。
○ 食品産業の平成26年における就業者数は789万人で、全産業の就業者総数（6，351万人）の約12%を占めている。

○ 食品産業の国内生産額の推移



資料：農林水産省「農業・食料関連産業の経済計算」

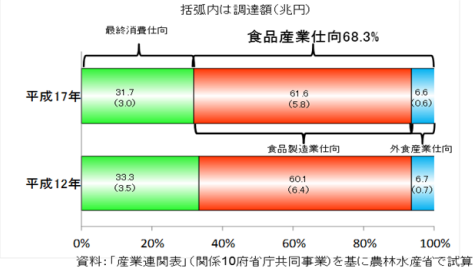
○ 就業者数（平成26年）



資料：総務省「労働力調査」（平成26年）

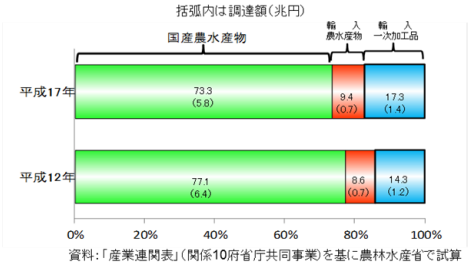
○ 国産農水産物の約2／3が食品産業仕向けとなっており、食品産業は国産農水産物の最大の仕向け先。また、食品製造業が利用する原材料（農水産物・加工品）のうち7割強が国産農水産物。

○ 国産農水産物の用途別仕向割合



資料：「産業連関表」（関係10府省庁共同事業）を基に農林水産省で試算

○ 食品製造業の加工原材料調達割合（国産・輸入）



資料：「産業連関表」（関係10府省庁共同事業）を基に農林水産省で試算

1

デフレによる食品価格の低下とか少子化という要因により、食品産業の国内生産額というのは 1990 年台代後半をピークとして、ずっと減少傾向でした。平成 25 年度から増加に転じて現在少しだけ伸びているという状況です。

全産業に占める生産額の割合としては約 9%ですが、一方で就業者数では約 789 万人が食品産業全体に関わっており全産業の総数の約 12%を占めています。

我が国の農林水産物の約 2／3 が食品産業仕向け、1／3 が直接消費者により消費されており、食品産業は我が国の農林水産業を支える意味でも大きな役割を果たしています。また食品産業の原材料のほとんどが中国の安いものの輸入ではないかというイメージが有りますが、7 割強が国産の農産物を使用しています。

６次産業化の取組

○ 食品関連産業の市場規模は、農林水産業（1次）と関連製造業（2次）及び流通・飲食業（3次）を合わせて約100兆円。
○ 農林漁業者の所得の向上や農山漁村地域の活性化を図っていくため、農林漁業者が主体となって、2次・3次産業の事業者と連携しながら、農林水産物等の地域資源の付加価値向上を図る6次産業化の取組を積極的に推進（平成32年に6次産業化の市場規模10兆円を目指す）。

6次産業化とは、

6次産業化とは、農業を1次産業としてだけではなく、加工などの2次産業、さらにはサービスや販売などの3次産業まで含め、1次から3次まで一体化した産業として農業の可能性を広げようとするものである。

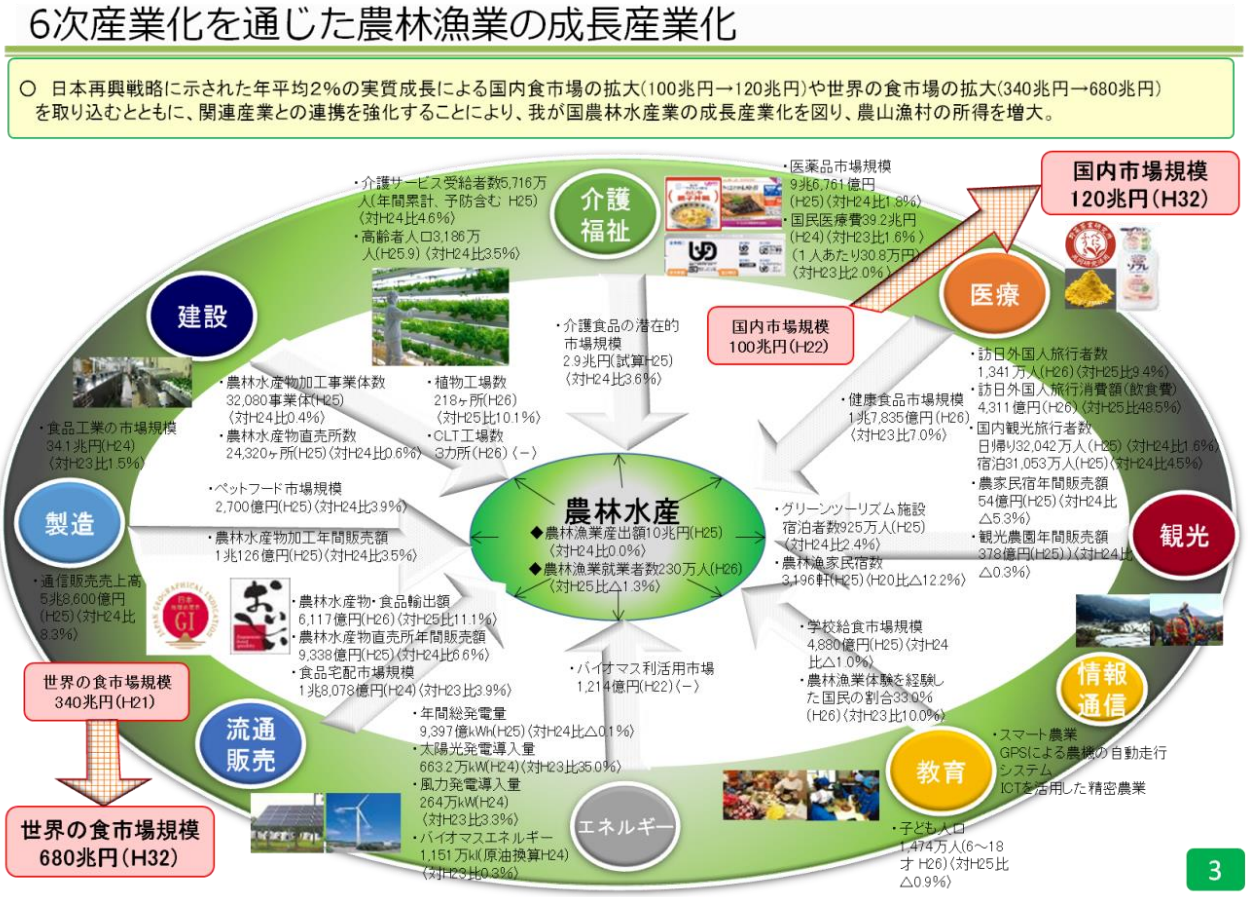
出典：「文部科学省認定済教科書
（高等学校農業科用）農業経営」
（実教出版）
（注）平成26年度から使用

2

安倍政権と致しましては農家の収入を倍増するという公約を立てていますが、そのための中心的施策が農業の 6 次産業化です。従来、農家は 1 次産業として、自分が農産物を作った部分の付加価値のみを収入としてきたわけですが、これを加工しさらに販売流通していくことによって付加価値を高めて手取り収入の増加を目的としています。1＋2＋3＝6 或いは 1×2×3＝6 ということで 6 次産業化と言っております。

本来 6 次産業は 1 次産業に従事している人が中心になるように農水省として考えていますが、農家が主体ではなくてもイオン等の流通大手が主体となって農業の 6 次産業化を推進することも考えられます。

TPP が大筋妥結しましたので、誰が 6 次産業化の主体になるかというような細かいことにこだわっているような状況ではなくなってきております。

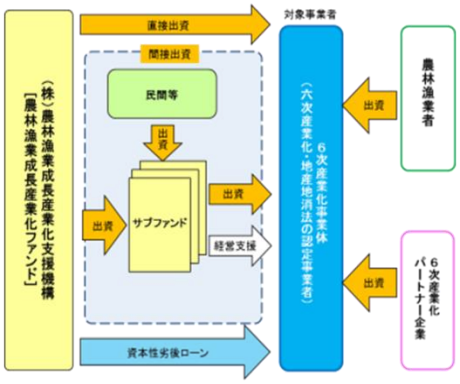


平成 32 年に 6 次産業の市場規模を約 10 兆円ということで目標としています。6 次産業化に関連して農林水産業の周辺にどんなビジネスチャンスがあるかということを一覧的にわかりやすく示したのがこの資料です。これから高齢化社会が進んでいく中で介護福祉の市場が伸びていく。また医療の関係で健康食品市場が伸びていく。或いは観光の大きな柱である外国人旅行者の支出先として食がございます。また、食育教育産業バイオマスをはじめとするエネルギー関連、今日の講演のメインになります農林水産物の輸出、それから加工事業、建設関連の植物工場そうした新しいニーズが予測されます。

農林漁業成長産業化ファンドの積極的活用

○ 2015年8月3日までに53のサブファンドへの出資を決定（総額750.02億円）しており、累計出資案件は、65件（サブファンド出資42.86億円、うちA－FIVE出資分21.43億円）（計画ベースで約1,200名の雇用見込み）

農林漁業成長産業化ファンドの仕組み



出資決定案件の状況（2015年8月12日現在）

出資決定案件　６５件
サブファンド出資決定額　42.86億円
（うちA-FIVE分21.43億円）

○47都道府県中で27道都県（　　）から65案件が組成

北海道	7	東京都	3	広島県	3
青森県	2	新潟県	2	山口県	1
岩手県	2	石川県	1	徳島県	1
山形県	1	福井県	1	愛媛県	4
福島県	2	長野県	3	福岡県	4
茨城県	4	岐阜県	1	熊本県	6
栃木県	1	兵庫県	1	宮崎県	2
埼玉県	1	和歌山県	2	鹿児島県	2
千葉県	4	岡山県	2	沖縄県	2

（注）所在地については、6次産業化事業体の所在地

出資案件（例）

（株）OcciGabi Winery 【北海道余市町】

北海道余市町のワイン用ぶどうを使ったワイン製造と地場産食材を使ったレストラン運営、自家製ワインや地場産野菜、果物及び水産加工品などを販売する売店等の複合事業。

（株）熊本玄米研究所 【熊本県大津町】

農研機構が開発した新品種の新規需要米（玄米）から新しい技術（玄米ペースト）による製パン加工を行い、販売及び卸売（学校給食・病院向け）を行う事業。

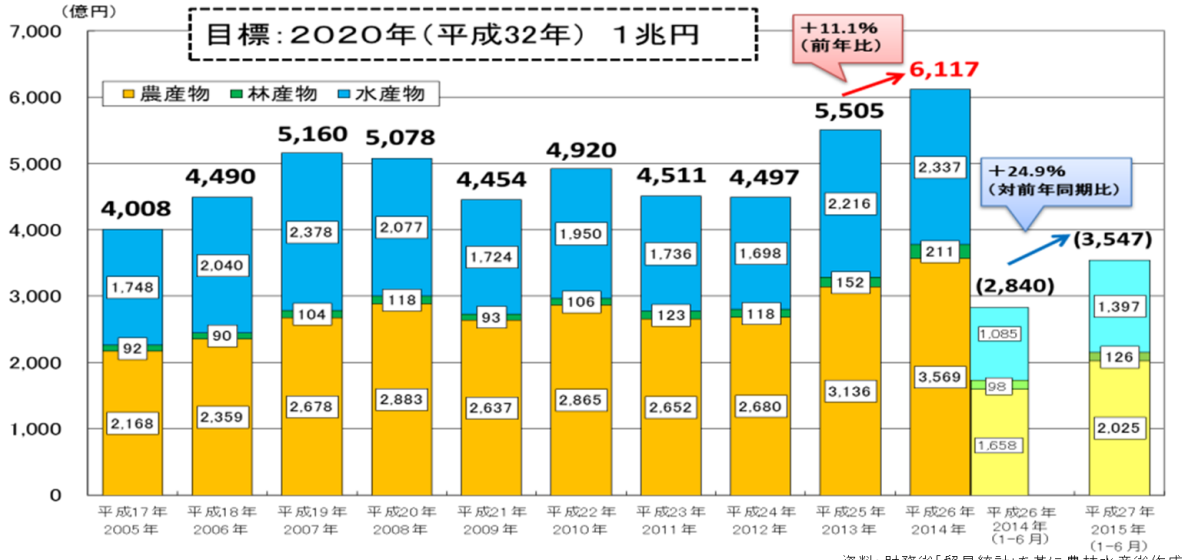
4

こうした 6 次産業化を進めるために農林漁業成長産業化支援機構という株式会社を設立し、更にその下に地方銀行が中心となって 53 のサブファンドが 8 月現在で設立されており、サブファンドを通じて 6 次産業を行う事業者に対し出融資を行うというスキームを作っています。

現在までの累計融資案件は 65 件、サブファンド出資分が 42.86 億円。A-FIVE というのは農林漁業成長産業化支援機構ですが、出資分が 21.43 億円になっています。出資案件の例として、余市町のワイナリーとか、熊本の玄米の事業を挙げています。

農林水産物・食品の輸出額の推移

近年の輸出は、円高や2011年3月の原発事故の影響などにより、落ち込みが生じていたが、2014年は、1955年に輸出額の統計を取り始めて以来の最高値となった。
また、平成27年1－6月の輸出も、対前年同期比24.9%と好調な伸びとなっている。



資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

○為替レートの推移

年	2005年	2006年	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年	2012年	2013年	2014年
円／ドル	110	116	118	104	94	88	80	80	97	105
円／ユーロ	137	145	161	154	130	117	111	102	129	140

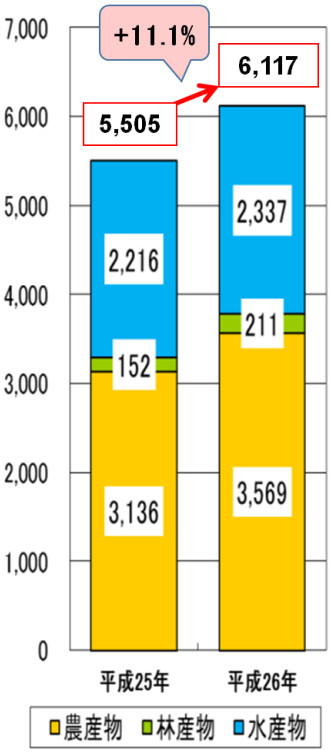
出典：税関「税関長公示レート」を基に農林水産省作成

5

次に、農林水産物食品の輸出額の推移です。従来は約 4500 億円から 5000 億円の間で推移していますが、東日本原発事故の関係で一時期落ち込んでいました。ただしその影響がようやく落ち着き、上昇傾向に転じて、昨年 26 年は対前年比 11.1%で 6000 億円を突破し今年に入ってからも上半期で 25%近い大きな伸びを示しています。内訳を見ますと、水産物が大層を占めています。農産物の中では所謂農産物の他にお菓子だとか清酒も含まれた数字になっています。農産物の中ではりんごだとか長芋、牛肉が重点品目になっています。また仕向け地別でみますと多い順に香港、アメリカ、台湾、中国、韓国、タイ、ベトナム、シンガポールというような順番になっておりますが、それぞれの仕向け地別に特色があります。

先ほどの農村の所得の倍増と合わせて 2020 年までに農林水産物の食品の輸出額を倍増するというアクションプランを立てていますがそれを実現するために 8 品目の重点品目について具体的なアクションプランを定めています。水産物、加工食品、コメ・コメ加工食品、林産物、花、青果物、牛肉、お茶が重点項目となっています。

平成26年の農林水産物・食品の輸出実績



品目別内訳

（億円）

分類 / 品目	計 輸出額（対前年増減率）	計 輸出量（対前年増減率）	輸出先上位3カ国 1位	輸出額（対前年増減率）	2位	輸出額（対前年増減率）	3位	輸出額（対前年増減率）
農産物	**3,569**	—	台湾	**658**	香港	**650**	米国	**556**
	13.8%	—		**16.0%**		**9.0%**		**11.9%**
菓子（米菓を除く）	148	12,426 (t)	香港	46	台湾	33	米国	14
	33.1%	27.8%		15.6%		66.2%		17.4%
コメ	14	4,516 (t)	香港	5	シンガポール	4	台湾	2
	38.6%	44.7%		31.8%		23.9%		110.4%
清酒	115	16,314 (kl)	米国	41	香港	18	韓国	13
	9.3%	0.7%		6.6%		6.8%		−4.9%
切花	3	57 (t)	米国	1	中国	1	香港	1
	104.1%	46.4%		45.3%		164.7%		323.3%
りんご	86	24,118 (t)	台湾	68	香港	13	中国	3
	20.7%	24.1%		13.0%		87.8%		52.8%
ながいも	24	5,777 (t)	台湾	14	米国	8	シンガポール	2
	27.7%	1.1%		20.6%		40.8%		35.5%
牛肉	82	1,251 (t)	香港	20	カンボジア	19	米国	12
	41.6%	37.6%		36.5%		50.5%		55.6%
緑茶	78	3,516 (t)	米国	34	ドイツ	10	シンガポール	8
	18.0%	19.5%		9.2%		28.2%		23.8%
林産物	**211**	—	**中国**	**75**	**韓国**	**34**	**台湾**	**22**
	38.5%	—		**82.9%**		**60.9%**		**34.5%**
丸太	69	521,222 (㎥)	中国	37	韓国	18	台湾	13
	119.6%	96.9%		168.3%		115.0%		59.3%
水産物	**2,337**	—	**香港**	**690**	**米国**	**361**	**中国**	**316**
	5.4%	—		**6.1%**		**18.1%**		**20.8%**
ホタテ貝	447	55,992 (t)	米国	140	中国	134	ベトナム	68
	12.1%	−2.4%		24.1%		42.6%		−3.0%
真珠	245	23,416 (t)	香港	178	米国	37	タイ	7
	30.5%	0.8%		43.2%		10.2%		17.7%
さば	115	105,906 (t)	タイ	27	エジプト	27	ベトナム	17
	−3.7%	−6.4%		4.3%		−5.8%		−9.4%
さけ・ます	114	37,870 (t)	中国	86	タイ	13	ベトナム	12
	36.7%	15.1%		55.1%		−11.6%		18.9%
乾燥なまこ（調製）	104	181 (t)	香港	101	中国	1	ベトナム	1
	6.0%	6.4%		7.7%		−67.0%		—

財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

国・地域別内訳

（億円）

国・地域	平成25年	平成26年	増減率
世界	**5,505**	**6,117**	**11.1%**
アジア	**4,001**	**4,425**	**10.6%**
①香港（真珠、乾燥なまこ等）	1,250	1,343	7.5%
③台湾（たばこ、りんご等）	735	837	13.8%
④中国（ホタテ貝、さけ・ます等）	508	622	22.4%
⑤韓国（アルコール飲料、ホタテ貝等）	373	409	9.6%
アセアン（かつお・まぐろ類、ホタテ貝等）	1,006	1,056	5.0%
⑥タイ（かつお・まぐろ類、豚の皮等）	344	348	1.1%
⑦ベトナム（ホタテ貝、植木等）	293	292	▲0.1%
⑧シンガポール（アルコール飲料、小麦粉等）	164	189	15.6%
フィリピン	67	70	5.2%
マレーシア	62	68	9.8%
インドネシア	54	59	9.0%
GCC（湾岸6カ国）	72	92	29.1%
アラブ首長国連邦	41	59	44.5%
北米	**896**	**1,015**	**13.3%**
②米国（ホタテ貝、ぶり等）	819	932	13.9%
⑩カナダ（ごま油、アルコール飲料、みかん等）	61	74	21.7%
欧州	**345**	**403**	**16.9%**
EU（アルコール飲料、播種用の種等）	283	332	17.1%
オランダ	58	74	28.6%
英国	43	63	44.1%
ドイツ	63	58	▲8.7%
フランス	45	49	9.8%
ロシア	37	42	11.6%
大洋州	**144**	**157**	**8.8%**
⑨豪州（清涼飲料水、ソース混合調味料等）	80	94	17.5%
ニュージーランド	31	27	▲13.0%
アフリカ	**82**	**82**	**▲0.6%**
南米	**37**	**34**	**▲6.4%**

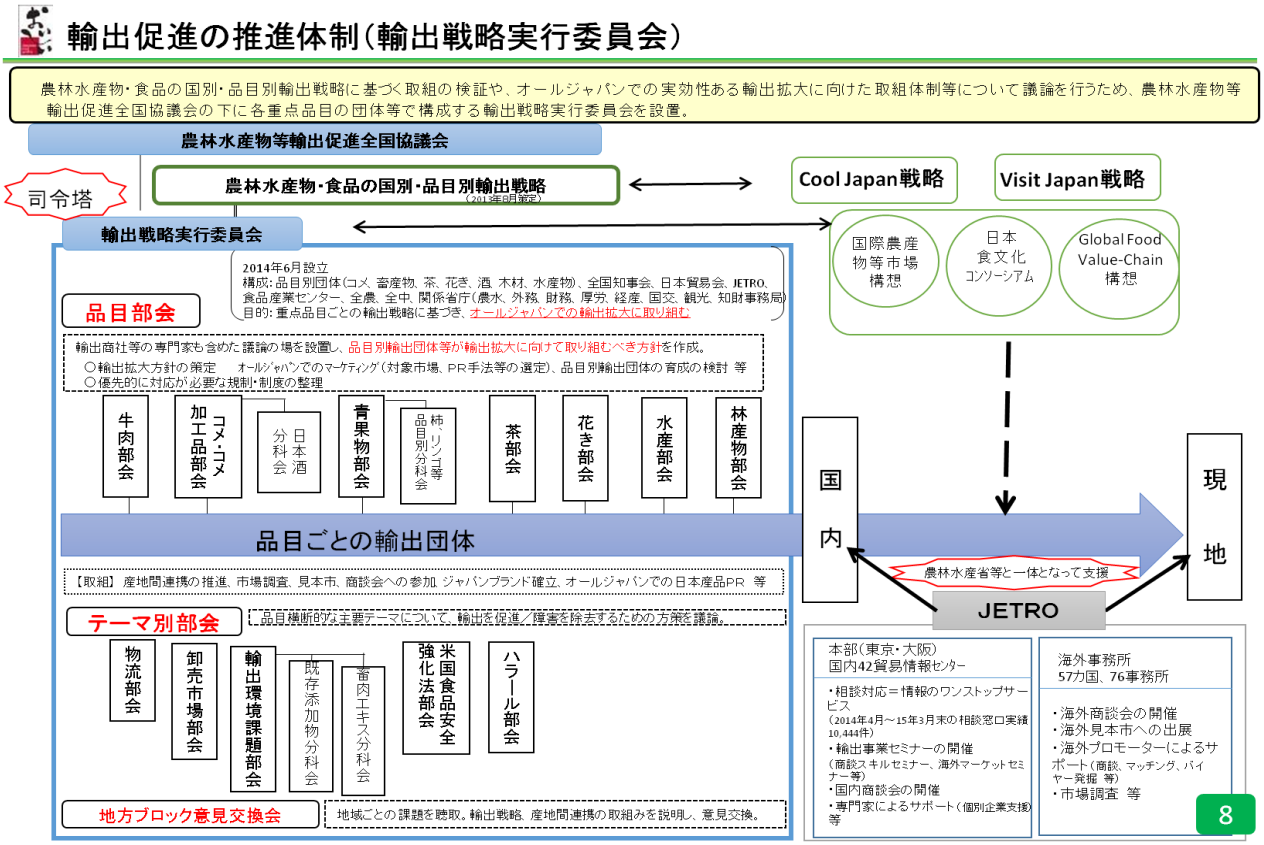
※「国・地域」欄において①～⑩を付した国は輸出先上位10カ国、うち（ ）内は主な輸出品目

資料：財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成

6

こうした品目別の部会のほかに共通テーマとして物流部会があります。日本の農林水産物、特に果物はやわらかくて甘くて美味しいものが多いわけですが、それを海外に輸出していくためには荷痛みを防ぐ高度の物流技術が重要になってきます。特に果物は従来、航空貨物が中心でしたが最近は技術開発により海上運送もでてきており、港湾関係の皆さんにもご関心があると思います。

この他に卸売市場を輸出の拠点として活用していくとか、イスラムの皆さんに対するハラール食とか、或いは米国の食品安全強化法に関すること、こういった共通のテーマに関して部会を設けています。



また安倍政権になりましてからは常に他省庁との連携を図っていくという観点から、経産省のクールジャパン戦略或いは国交省のビジット・ジャパン戦略とコラボしつつ、実際のプロモーション事業につきましても従来農水省が主体でやっていましたが、農水省の予算をそのままジェトロに付け替えて、現在はジェトロが現場のプロモーションの仕事をしています。

原発事故による諸外国の食品等の輸入規制の動き

我が国の主な輸出先国・地域においては、原発事故に伴い、福島県他の一定地域からの日本産農林水産物・食品の輸入規制を維持、強化（韓国）。
現在、香港、台湾、中国及び韓国に対し、重点的に規制撤廃を申し入れ中。

○主な輸出先国の輸入停止措置の例

輸出先国・地域	輸出額（平成26年）※括弧内は輸出額に占める割合	輸入停止措置対象県	輸入停止品目
香港	1,343億円（22.0%）	福島、茨城、栃木、群馬、千葉	野菜・果実、牛乳、乳飲料、粉ミルク
米国	932億円（15.2%）	日本国内で出荷制限措置がとられた都県	日本国内で出荷制限措置がとられた品目
台湾	837億円（13.7%）	福島、茨城、栃木、群馬、千葉	全ての食品（酒類を除く）
中国	622億円（10.2%）	宮城、福島、茨城、栃木、群馬、埼玉、千葉、東京、新潟、長野	全ての食品、飼料
韓国	409億円（6.7%）	日本国内で出荷制限措置がとられた都県	日本国内で出荷制限措置がとられた品目
		青森、岩手、宮城、福島、茨城、栃木、群馬、千葉	水産物

(*) 中国については、「10都県以外」の「野菜、果実、乳、茶葉等」については、放射性物質検査証明書の添付による輸入が認められているが、証明書の様式が合意されていないため実質上輸入停止。

9

原発事故による諸外国の食品等の輸入規制撤廃・緩和の概要

●原発事故に伴い諸外国・地域において講じられた輸入規制は、政府一体となった働きかけの結果、緩和・撤廃される動き。

【規制措置が完全撤廃された国】

解除された年月	国名
2011年6月	カナダ
〃	ミャンマー
2011年7月	セルビア
2011年9月	チリ
2012年1月	メキシコ
2012年4月	ペルー
2012年6月	ギニア
2012年7月	ﾆｭｰｼﾞｰﾗﾝﾄﾞ
2012年8月	コロンビア
2013年3月	マレーシア
2013年4月	エクアドル
2013年9月	ベトナム
2014年1月	ｵｰｽﾄﾗﾘｱ

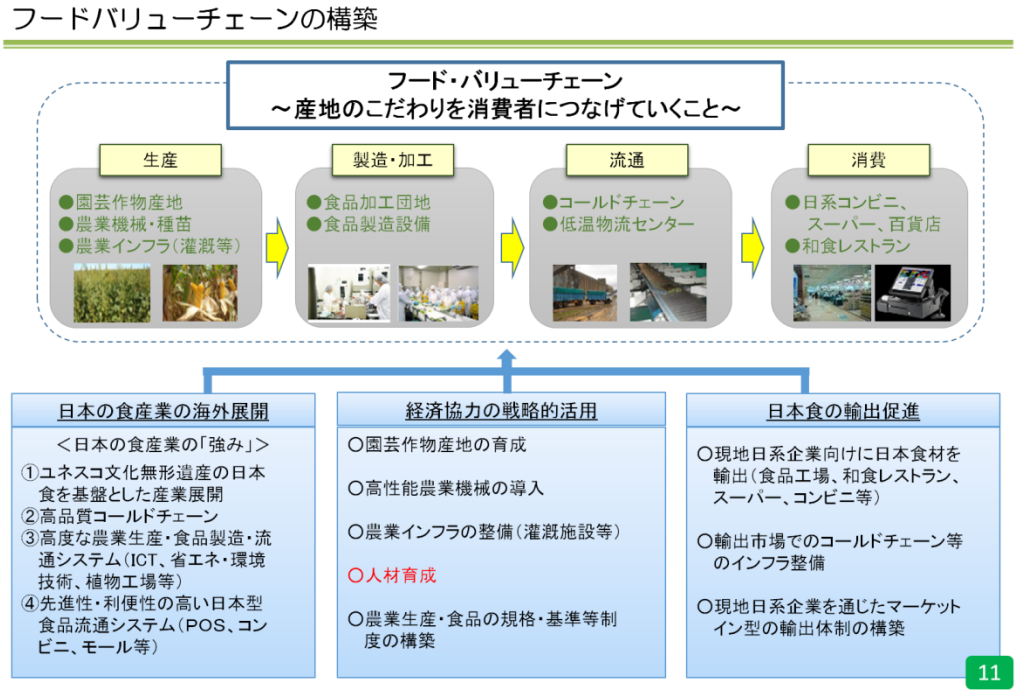
【最近の輸入規制緩和の例】

緩和された年月	国名	緩和の主な内容
2014年4月	EU	検査証明書の対象地域及び対象品目が縮小
2014年5月	イスラエル	輸入時モニタリング検査の対象県が縮小（47都道府県→8県）
2014年7月	シンガポール	輸入停止（福島県）→産地証明書添付で輸入可能（福島県の一部除く） 検査証明書の対象地域及び対象品目が縮小（8都県→3県）
2014年11月	サウジアラビア	検査証明書等添付で輸入可能（47都道府県）
2014年12月	バーレーン	検査報告書（47都道府県）→輸出実績証明書で輸入可能
〃	米国	検査報告書（3県）の対象品目が縮小
〃	オマーン	検査報告書（47都道府県）→輸出実績証明書で輸入可能
2015年2月	ブルネイ	輸入停止（福島県）→検査証明書添付で輸入可能（一部品目を除く） 検査証明書（福島県以外）→産地証明書（福島県以外）
2015年3月	米国	輸入停止（福島県他3県）→解除（一部の品目、証明書添付不要） 検査報告書（3県）の対象品目が縮小
2015年4月	米国	輸入停止（福島県他2県）→解除（一部の品目、証明書添付不要）
2015年5月	米国	輸入停止（福島県）→解除（一部の品目、証明書添付不要）
2015年7月	ロシア	輸入停止（8県の水産物）→青森県を解除（検査証明書添付で輸入可能）
2015年8月	米国	輸入停止（福島県他2県）→解除（一部の品目、証明書添付不要）

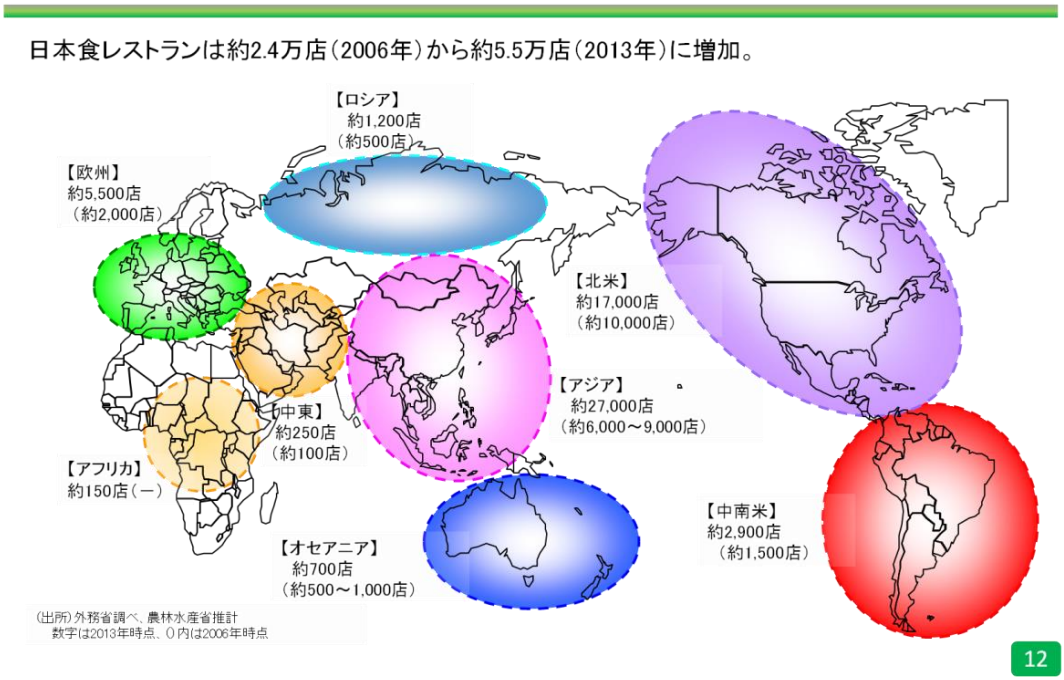
10

一方で原発事故の結果、わが国の農林水産物の主要輸出国において日本産農林水産物に対する輸入規制が導入されています。なかでも韓国、中国では未だ大変な輸入制限の措置が取られています。特に韓国と台湾につきましては、多くの輸入国が事故後時間が経過し放射能汚染の危険性が無くなるにつれて輸出規制の緩和という方向に動いているにもかかわらず、最近輸入規制を強化しました。韓国の水産物に対する輸入規制強化策に関しましては先日も新聞に出ていましたが、わが国として WTO にパネル提訴したところです。

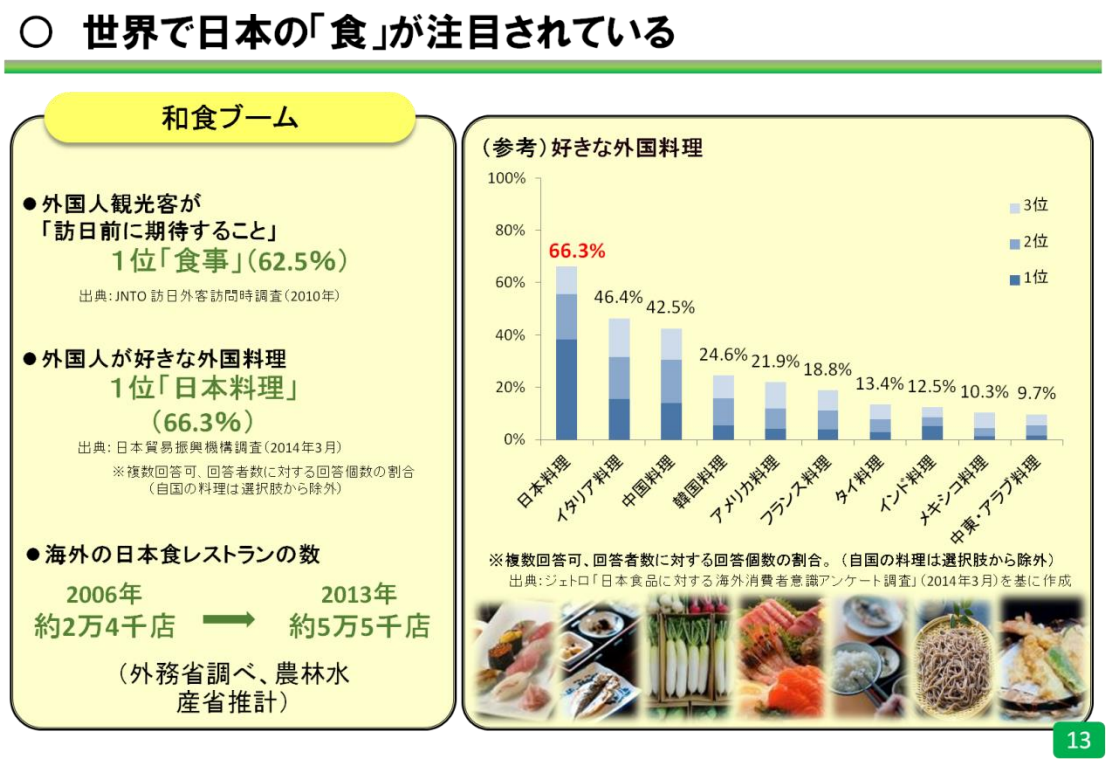
わが国による様々な規制緩和の働きかけの結果、既に 13 カ国において完全に輸入規制措置が撤廃され、その他の諸国においても随時輸入規制が緩和されています。



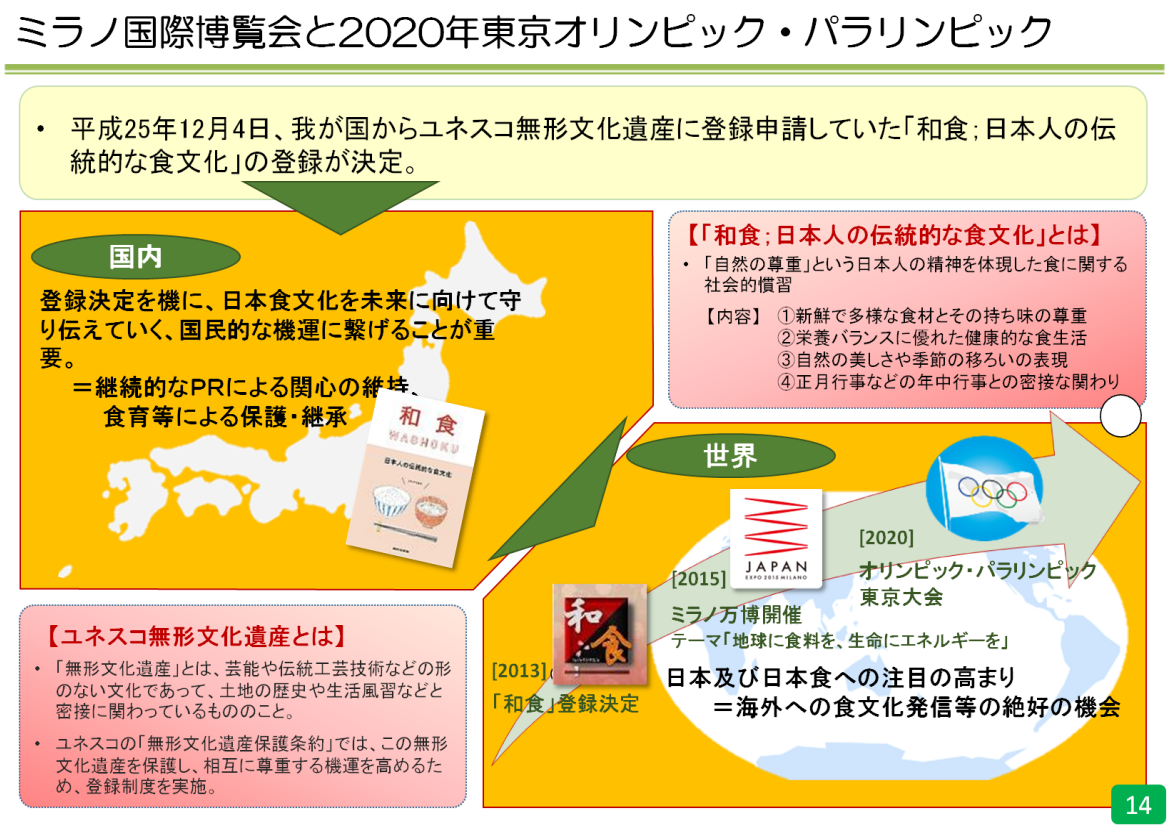
次に、輸出を増やしていくためには生産のみならず製造加工、或いはコールドチェーンを始める流通、或いは実際に現地の消費を担う企業と連携しながらフードバリューチェーンの充実を図っています。



一方、海外の日本食レストランの数が、2006 年に 2.4 万店だったのが 2013 年には倍以上の 5.5 万店になりました。さらに 2 年後の 2015 年には約 9 万店になりまして非常に急増し、海外では強い日本食ブームが起こっているわけです。ただし、これらのレストランの多くが日本人直営ではなくて、中国人、韓国人が経営するような、我々の目から見ると「なんちゃって日本食」が大多数を占めています。



世界で和食ブームになっていることから、外国人観光客に訪日前に何をしたいですかと聞くと美味しい日本食が食べてみたいという解答が一番多い。また、ジェトロの調査ですが、「自国の料理以外の外国の料理でどの料理が好きですか」という質問に対し、一番目、二番目、三番目に好きな外国料理を挙げていただいた結果、日本料理がイタリア料理、中国料理を抑えて最も人気のある外国の食事であるという結果が出ています。



我々日本食文化の海外展開を図るにあたっては、ホップ・ステップ・ジャンプという三段階戦略をとっております。ホップが 2013 年の和食のユネスコ無形文化遺産の登録でありまして、ステップが私の担当しておりました本年 5 月から 10 月末迄ミラノで開催されていますミラノの食の万博で日本食を PR すること。さらに 2020 年のオリンピック、パラリンピックを機会に多くの外国人の方に日本食というものを集中して PR していくというのが我々の戦略です。

○　和食のユネスコ無形文化遺産の登録

○ 有識者の検討会で日本食文化の内容等を検討し、日本の食文化を特徴づけるキーワードとして「自然の尊重」を抽出。

○ 「自然の尊重」というキーワードに基づき、その特徴がまとめられ、2012年3月に「和食；日本人の伝統的な食文化」と題してユネスコへ登録申請。

「和食」の登録申請概要

多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重	栄養バランスに優れた健康的な食生活	自然の美しさや季節の移ろいの表現
・明確な四季と地理的多様性により、新鮮で多様な山海の幸を使用。 ・食材の持ち味を引き出し、引き立たせる工夫。	・米、味噌汁、魚や野菜・山菜といったおかずなどにより食事がバランスよく構成。 ・動物性油脂を多用せず、長寿や肥満防止に寄与。	・料理に葉や花などをあしらい、美しく盛り付ける表現法が発達。 ・季節にあった食器の使用や部屋のしつらえ。

年中行事との密接な関わり

正月を始めとして、年中行事と密接に関わった食事の時間を共にすることで、家族や地域の絆を強化。

「和食；日本人の伝統的な食文化」と題し、
「自然の尊重」という日本人の精神を体現した食に関する「社会的慣習」
として提案。

15

ユネスコの無形文化遺産の登録ですが有識者の検討会で日本食文化の内容を検討していただき、日本の食文化を特徴づけるキーワードとして”自然の尊重”を選定しました。自然の尊重というキーワードに基づいて、その特徴をまとめて 2012 年 3 月に和食、日本人の伝統的な食文化としてユネスコに登録申請しました。和食の特徴として多様で新鮮な食材及びその持ち味を尊重している、或いは栄養バランスに優れた健康的な食事である、或いは自然の美しさ季節の移ろいの表現、或いは年中行事と密接な関わりを持っている、こういった点をアピールしてフランス料理に続いて世界で二番目にユネスコ無形文化遺産の登録を受けました。

2015年ミラノ国際博覧会の開催について

○ ミラノ万博は、2015年5月から半年間「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに開催される大規模な博覧会
○ 農林水産省及び経済産業省を幹事省、国土交通省を副幹事省とし、ジェトロを参加機関とした体制を整備
○ 日本の農林水産業や食を取り巻く様々な取組み、日本食、日本食文化に詰め込まれた様々な知恵や技が、人類共通の課題解決に貢献していくことがテーマ

JAPAN
EXPO 2015 MILANO

万博日本館のマーク

（祝い箸をモチーフにし、EXPOの「E」を形作っている）

日本館のテーマ
Harmonious Diversity
－共存する多様性－

＜日本館の概要＞

建築 多様性のうつわ
日本古来からの知恵と技を現代の日本の最先端技術を用いて応用し、伝統と革新が共存する木材等を活用した日本館を建築する。

展示 食生活と農業生産の多様性
自然と共生する「農林水産業」をベースに、深遠な知恵と技とが凝縮された日本の「食」と「食文化」が、持続可能な未来社会を切り拓くことをアピール。

レストラン 理解を共感に変える、日本の食の体験
展示の理解を共感に変えるため、だし等の日本の優れた食を体験できる場として展開。（高級日本食レストランとフードコートを設置）

催事 多くの方々が参加・発信できる行催事の展開
日本食や食文化の多様性を世界へアピールするため、地方公共団体や団体の参画を公募。現在27組35自治体、20団体、3官公庁が参画表明

16

本年のミラノ国際博覧会は 5 年に一回開かれます正式な万博です。通常経産省が万博については幹事省でございますが、食の万博ということで農林水産省及び経産省が共同幹事省となり、国交省も副幹事省として取り組んでいます。

このマークは祝い箸をモチーフにして EXPO の「E」をデザインしています。日本館のテーマとしては Harmonious Diversity がテーマになっています。

建物の外観は日本古来の建築様式と木材を使用しながらも、館内では日本の最先端技術を用いています。また、展示は食生活と農業生産の多様性を PR する内容となっています。また、レストランは京都の美濃吉が懐石料理を提供する他、フードコートも作って様々な企業が出店しており、所謂 B 級グルメ的なモスバーガーだとか、COCO 壱番屋のカレーなどを出店しています。さらに催し物広場では各地方公共団体等が独自に PR して頂く場を設けて 27 組 35 自治体が参加しています。この結果、日本館は数ある万博のパビリオンの中でイタリア館をも抜く一番の人気館となっています。

2020 年のオリンピック・パラリンピック対策ですが、農林水産省としましては農林水産物食文化による「おもてなし」ということを考えており、単に選手に対する選手村での食事の提供に留まらず、オリンピック・パラリンピックに来ていただく観光客等の皆さんが持つさまざまな食事上の制限、例えばベジタリアンですとかイスラム教徒のハラールにでも対応できる食事を提供して参ります。日本の食文化ですので魚食を中心にした情報の発信とか「もったいない」というフードロスの問題も提起して参ります。

オリンピックという限られた時期に外国人がいらっしゃいますので、例えばハラール対応の牛肉を用意しますが、一時期に大量に当該肉を確保するのが難しく、今のうちから準備しておかないととても供給体制が追いつかないという状況です。また、こうした日本食の PR に加え、この機会を捉えて「和の空間」として国産材を使用した木造家屋の畳の文化なども PR して参ります。我が国は最近、生花も積極的に輸出しているのでいけばな等の花の文化も PR します。

さらに東京だけではなくてこの機会に農山漁村にも外国人旅行客に来ていただいて農山漁村でおもてなしをするというようなことを考えています。

○ 日本食・食文化の普及の取組

○ 2020年までに340兆円から680兆円に倍増すると見込まれている世界の食市場の獲得のためには、日本食・食文化の魅力を正しく普及していくことが重要。そのためには、日本食・食文化が海外において継続的に普及継承されていくような仕組みを構築することが必要。

総理、農林水産大臣等によるトップセールス

出張等の機会に合わせ、レセプションにおいて、 日本産食材を活用したメニュー等を提供

海外の料理学校

将来の料理人を育成する海外の料理学校において日本食講座を開設

メディア等

影響力の高いメディア等を活用して、海外で、日本食・食文化の魅力を発信

外国人調理師の在留資格の要件緩和

平成26年2月から外国人調理師が日本国内において働きながら日本料理を学べるように在留資格の要件緩和を実施

海外の日本食レストラン等

海外の複数の日本食レストラン等と連携し、一般消費者に日本食・食文化の魅力を伝える料理の提供等を実施

海外のトップシェフや食関連事業者等

世界的トップシェフに日本食・食文化への正しい魅力を深めて貰う取組を実施

アラン・デュカス氏

18

具体的な日本食文化 PR の取り組みですが、この間も安倍総理が国連総会に出られましたが、必ずそういった時には私共も一緒について行きまして、総理自ら和食のレセプションを主催してトップセールスをして頂いています。

○ 日本食・食文化の普及の事例 （トップセールス）

■2014年 1月17日 ベルリンでの日本食レセプション

ベルリン農業大臣サミットの前夜際として、林大臣主催による日本食レセプションを実施。

■ 2014年5月5日 パリでの日仏友好和食レセプション

安倍総理のフランス訪問の際に、パリで和食を紹介するレセプションを実施。
解禁後初となる和牛の料理を提供

■ 2014年9月24日 ニューヨークでの和食スタイルレセプション

国連総会時に合わせた日本食文化発信のイベントを実施。
米国有名シェフによる米、和牛、豆腐等の日本食材を使用した料理を提供。

19

こうした各地での日本食のレセプション等を通じて PR をし、それから海外メディアの活用では CNN だとか BBC 等の海外メディアを活用して番組を提供していくとか、あるいは JAL、ANA のオンデマンド CM に日本食文化の PR を入れていくということをやっています。

それから在外公館のレセプションというのは日本食の良さを PR する重要な機会ですので、JA から在外公館に対し日本産新米の贈呈をおこなっています。話が脱線しますが、丁度私と同じくらいの年の人たちが今外務省では大使となってどんどん海外に赴任していくような時期です。彼等に話を聞くと、正当な日本食を提供できるような日本人のシェフを連れて行くとものすごく大使の持ち出が月に 35 万円くらいあるので、代わりに日本食を作れるようなタイ人を雇うと 10 万円くらいで済むそうです。日本大使主催におけるレセプションというのは正当な和食を PR する最も典型的な機会であるのにもかかわらず、実は内情を見てみると料理を作っているのはタイ人の料理人であるということがよくあるようです。「大使なんて高給をもらっているのだから、自腹を切ってもちゃんとした日本人の料理人を雇うべきだ。」というのは簡単ですけどこういった部分も本当は日本政府として支援して行かなければいけないのかなと思っています。

○ 日本食・食文化の普及の事例 （海外の料理学校の活用）

■Wine & Sprits Educational Trust（WSET）ロンドン校との連携

◆2014年11月末～12月1週目：日本への招聘
対象：WSET各国の日本酒クラス講師候補8名
概要：蔵元や酒類総研で日本酒、日本文化について学ぶ

◆2015年2月3日：ロンドンでのセミナー
対象：食関連事業者、メディア関係者
概要：日本酒と日本食のマッチング、現地の食とのマッチングについてセミナーを実施

■料理学校アジア

◆開催概要
フィリピン（マニラ）事業：
①7月28日 ②7月31日 ③8月27日 ④9月24日
インドネシア（ジャカルタ）事業：
①8月14日 ②8月20日 ③9月17日 ④9月24日

◆事業内容
富裕層のメイドを対象として、日本食のつくり方、日本産品の活用の仕方が学べる料理学校講座を開催。

22

また Madrid Fusion という催しが毎年スペインで開催されるのですが、ここでは日本食材を利用した外国料理のメニューの提案をしています。つまり、和食をそのまま海外で展開するという方法にくわえ、スペイン料理だとかフランス料理の食材として日本食材を取り入れてもらうことによっても日本の農林水産物の輸出を増やしていくという二面作戦を取っています。

同じように例えばロンドンの Wine & Spirits Educational Trust というところで日本酒のクラスを作って日本酒の PR をし、あるいはアジアの料理学校でも日本料理を教えるクラスを設置しています。

○ 日本食・食文化の普及の事例 （海外のトップシェフや食関連事業者）

■アラン・デュカス（仏） × 奥田シェフ（銀座「小十」）による 実演コラボ

日時 ： 2013年11月6日
場所 ： パリ アラン・デュカス店舗
内容 ： 仏トップシェフの仏アラン・デュカス氏が、国内トップ料理人とコラボ
日本産食材を活用して、和食＆フレンチ料理を仏VIP層に特別提供

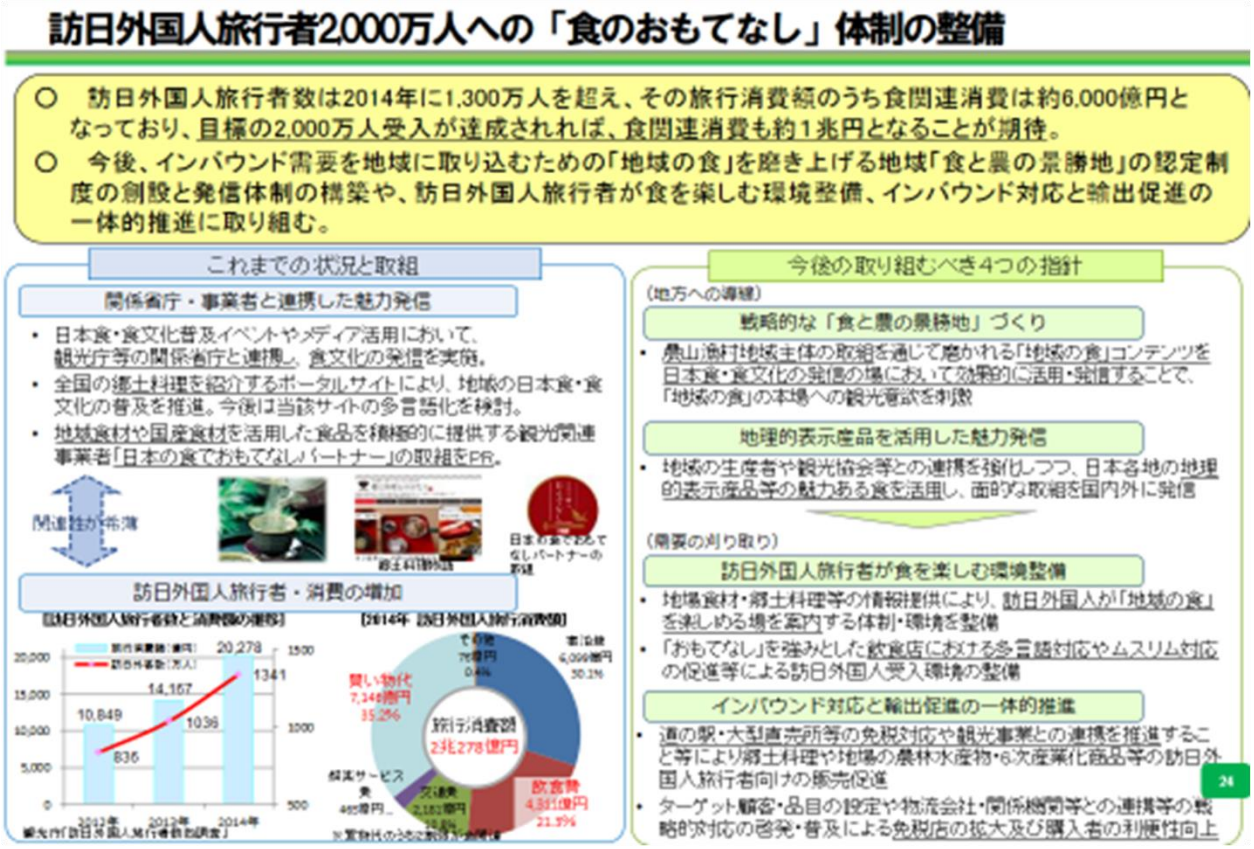
■サンパウロでの和食セミナー、料理講習会

日時 ： 2014年8月2日
場所 ： ホテル・チボリ・サンパウロ・モファレジ

概要 ： 現地の日本食料理人や料理学校生徒を対象とした和食セミナー及び料理講習会を開催。試食会には安倍首相も出席。

23

また、日本料理と並んで UNESCO の無形文化遺産に登録されているフランス料理について、アラン・デュカスとか、有名なフランス人シェフと様々なコラボレーションをやっています。また、柔道、剣道、茶道といった伝統文化が「道」と呼ばれるように、和食も「道」として精神的に奥の深いものとして捕らえていくことを目的に、去年の１１月に京都の清水寺で「和食道」というテーマで、日本に駐在する外交官を招待して、有名な京料理人によるイベントを開催しました。



今年の予算要求の内容ですが、訪日外国人旅行者 2000 万人が達成されれば食関連消費も約 1 兆円となるということでありまして、これに対する様々な取り組みをしていきたいと考えています。具体的には、郷土料理を紹介するポータルサイトの創設とか、日本の食でおもてなしパートナーの取組、或いは農山漁村を「食と農の景勝地」として地域主体の取り組みと地域の食ということをコンテンツにして、所謂食をテーマの観光地づくりに取り組んで行きたいと考えています。またヨーロッパでは非常に先行している地理的表示システムを作りまして、農林水産物のブランドの強化ということに取り組んでいるところです。

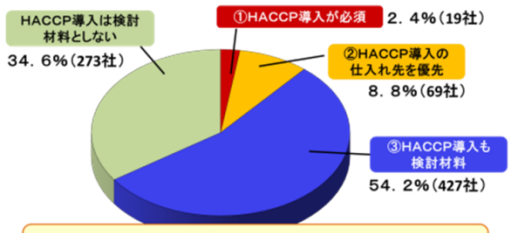
日本の食品は安全で何の規制をしなくても安心・安全であるのが当たり前であるという前提が当然であったために、食品の品質管理としての HACCP 等の食品に関する安全管理措置の導入が、日本においては国際的に比較して立ち遅れています。日本の食品や農林水産物は漠然と安心安全だからいいじゃないかというような考え方は世界的には通用しません。世界の水準に合わせた HACCP 体制の整備を進めています。

食品の安全性向上と品質管理の高度化への取組（HACCPの導入促進）

○ 食品を提供する事業者にとって、安全性の確保・品質管理の取組及び消費者からの信頼を確保する取組は必須。
○ 世界的には、HACCPが食品の衛生管理の標準として普及が進んでおり、輸出促進を進める上で重要。
○ 平成26年5月、管理運営基準のガイドラインにHACCP導入型基準が設定され、27年4月以降、各自治体が条例を施行。事業者による自主的な導入促進が課題。

食品の仕入れ時にHACCP導入を考慮する割合

【食品卸売業・食品小売業・飲食業（788社）に対する調査結果】



HACCP導入を考慮する割合（①～③の合計）＝65.4%

資料：（株）日本政策金融公庫による平成26年度下半期食品産業動向調査結果

◆ 食品業界においては、企業における食品事故や不祥事が、
① 当該食品の業界全体
② 原材料を供給する農林漁業者等の地域全体
に経済的影響を及ぼすおそれがある

↓

食品の安全性向上や消費者の信頼確保のための取組が重要

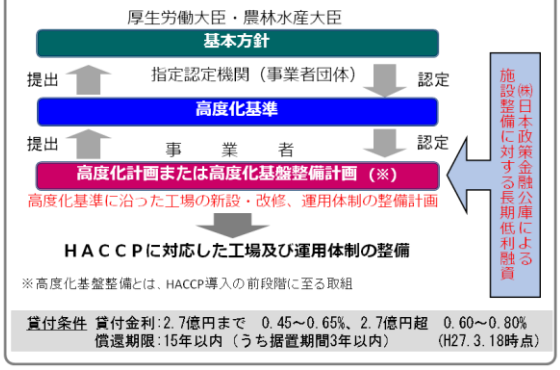
25

食品事業者の HACCP 導入の取組を支援する施策と致しまして、ハード設備への金融支援、それから HACCP 導入による人材の育成の為の人材支援、それから消費者の信頼確保のための事業者の自主的な取組を促すコンプライアンス推進等に平成 27 年度 2 億円の予算を要求しています。

食品の安全性向上と品質管理の高度化への取組（HACCPの導入促進）

○ 食品事業者のHACCP導入の取組を支援する施策として
① HACCPの導入等、衛生・品質管理等に必要な施設整備への金融支援（日本政策金融公庫の長期低利融資）
② 企業内でHACCP導入を担う人材の育成への支援（養成研修や製造現場で指導・助言を行う専門家の派遣への支援）
③ 消費者の信頼確保のために事業者の自主的な取組を促すコンプライアンスの推進やフード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）による情報提供・標準化・人材育成
を実施。

HACCP支援法のスキーム



※高度化基盤整備とは、HACCP導入の前段階に至る取組

貸付条件　貸付金利：2．7億円まで　0．45～0．65%、2．7億円超　0．60～0．80%
償還期限：15年以内（うち据置期間3年以内）　（H27．3．18時点）

HACCP導入支援のための予算措置

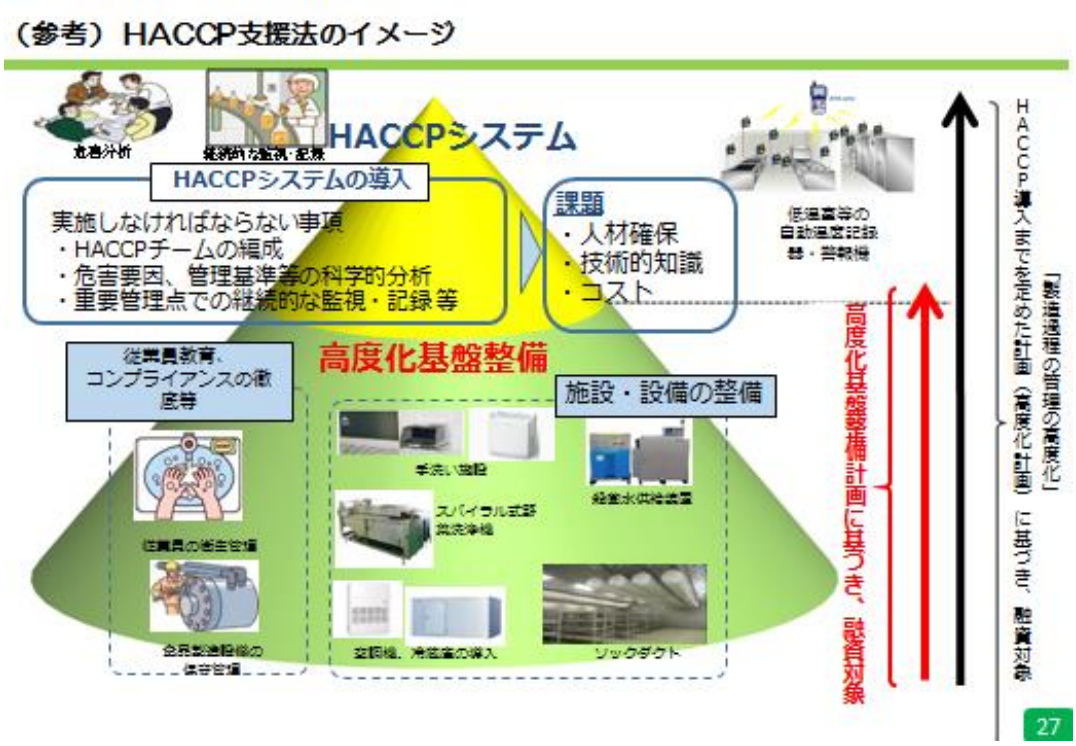
食品の品質管理体制強化対策【H27予算】2億円

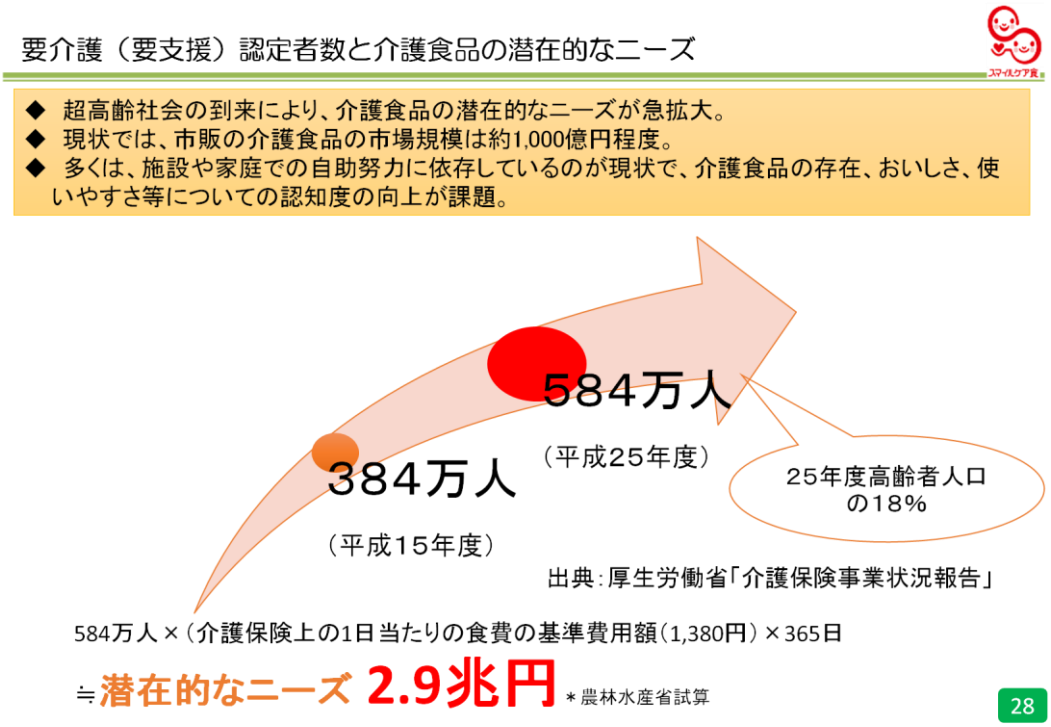
①HACCP導入等を担う人材の養成研修
高度化基盤整備の徹底やHACCP導入促進のための責任者養成研修、輸出促進のため海外の取引先等が求める衛生・品質管理基準に関する研修等の実施

②専門家による現場での助言・指導
専門家を工場等に派遣し、現場に即した低コストや輸出に対応したHACCPの導入支援等の助言・指導の実施

③HACCP等食品安全の取組の普及啓発
食品製造事業者によるHACCP等の食品安全の取組を消費者に情報発信するセミナー等の実施

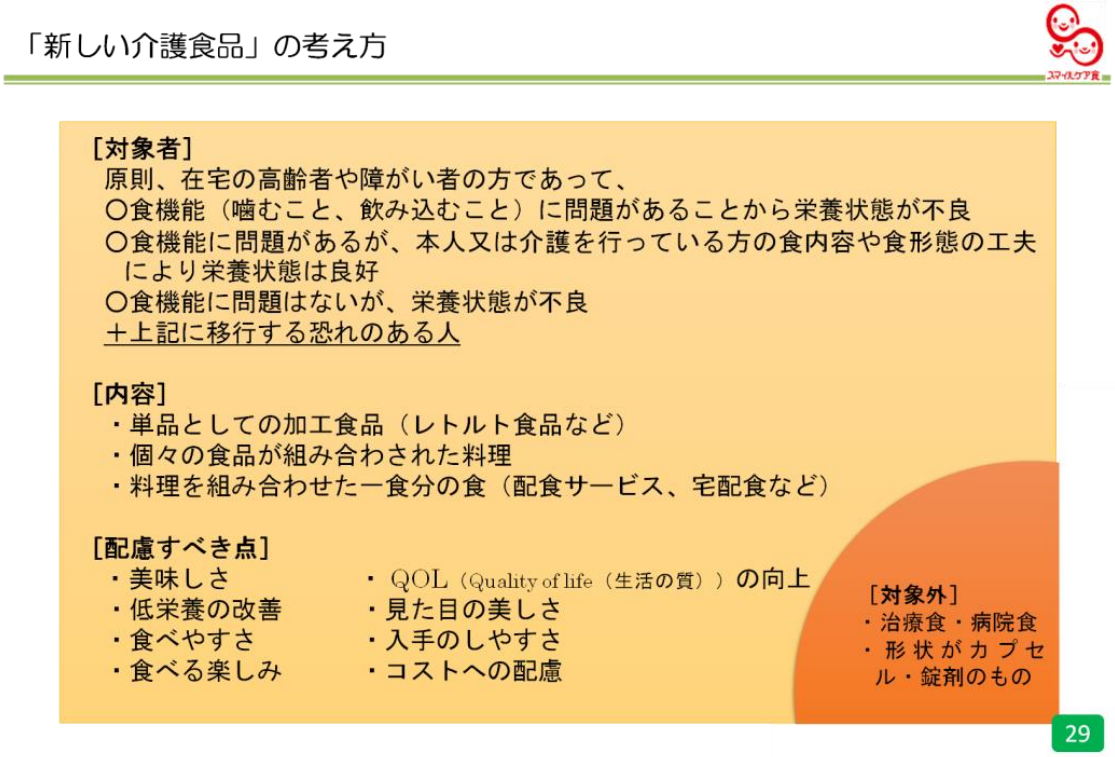
26



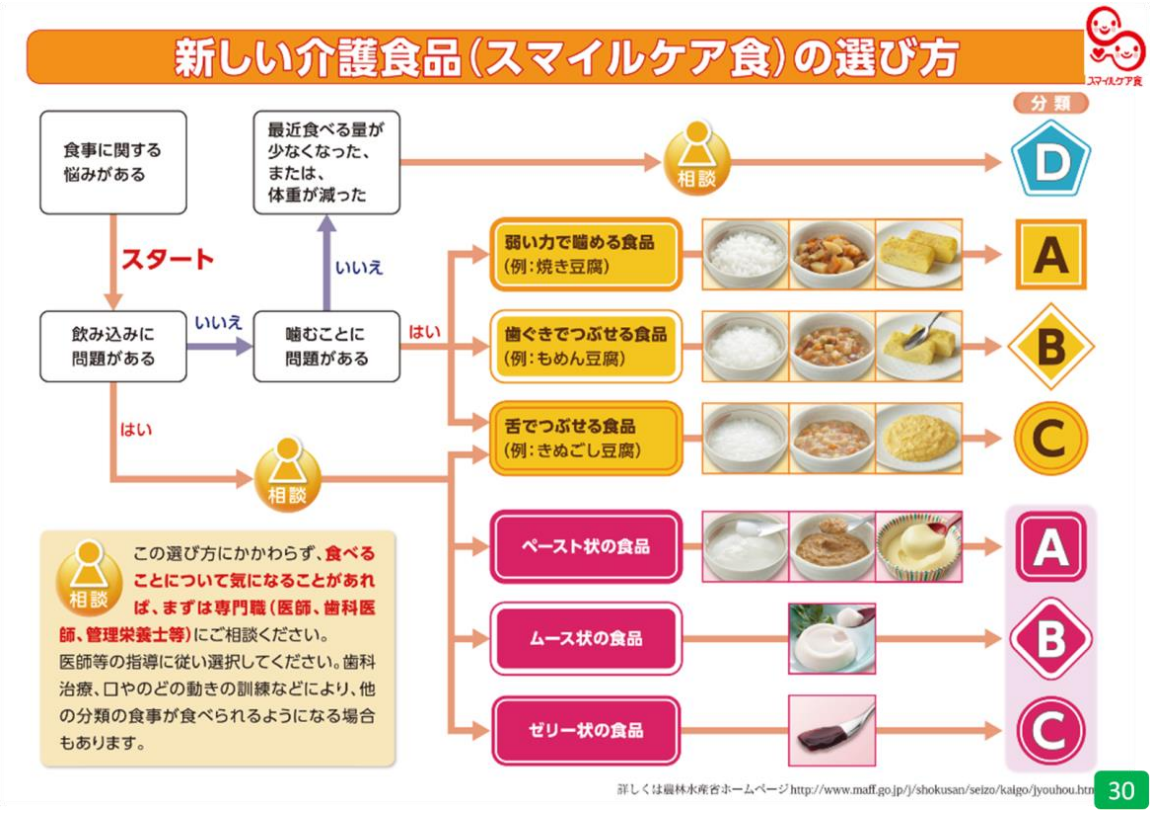


最後に、今後少子高齢化社会が進むと人口減少に比例して食品の市場が縮小するために生産者にとっては困るという考え方があります。しかし、一方で要介護というか高齢者向けの食品のマーケットというのは非常に伸びることが予想されています。現在こうした介護食品は高齢化施設等様々な場所で利用され

ています。今後は高齢者が増加するに伴い施設に収容されている高齢者ばかりではなくて在宅で多くの高齢者が介護されることが予想され在宅でも要介護者の食べる能力に適合した適切な介護食品を提供していくニーズが増えていくことが予測されます。

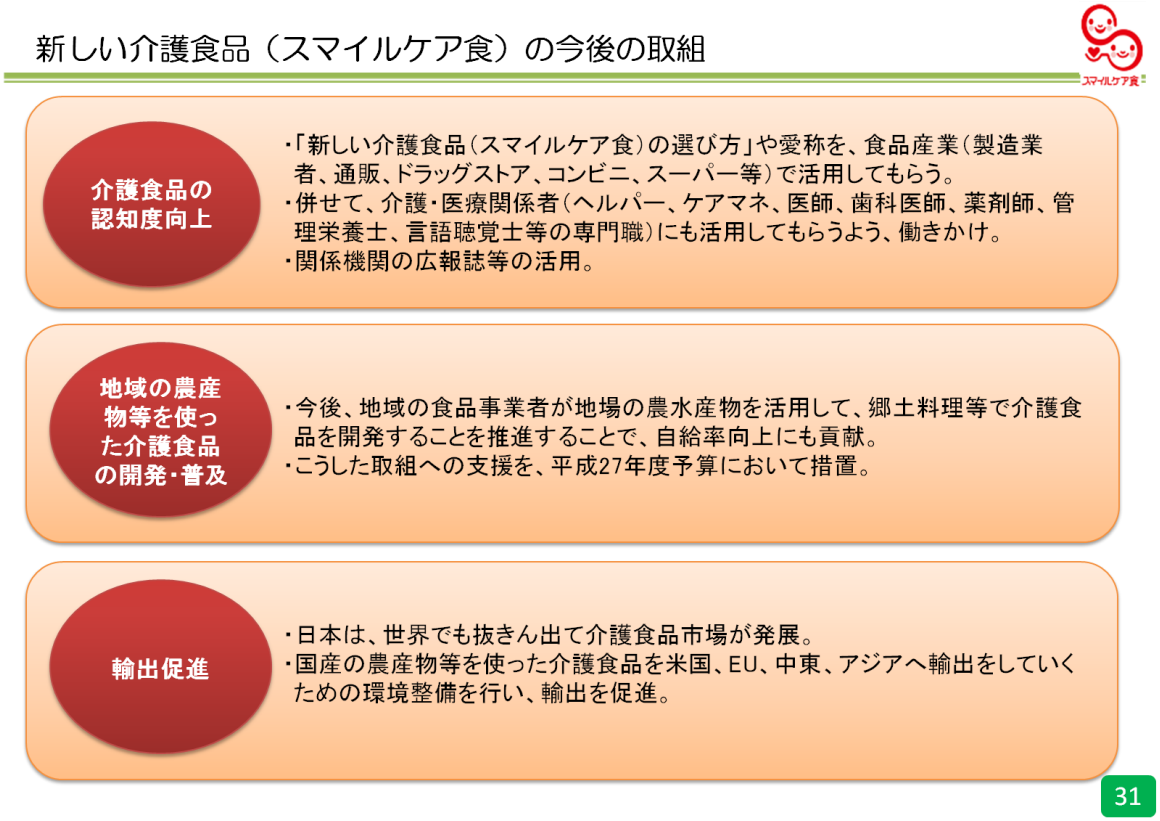


農林水産省としては、その潜在的なニーズが約 3 兆円あるのではないかと試算しております。在宅の高齢者または障害者の方であって噛むことや嚥下障害がある方、或いは現在問題になっております低栄養の方を対象として考えています。従来多くの高齢者介護施設においては、飲み込むことがよくできない、噛むことがよくできない高齢者の方に対しては、食べ物を一緒くたにミキサーにかけましてミキサー食という見た目も味もひどいものを与えておりました。農林水産省としては、見た目も味も普通の食品とほとんど変わらないような食べやすい介護食品を作っていくことを目指しています。



障害の程度には様々な段階があり、食べる量が少なくなった人向け、弱い力では噛める、あるいは歯茎では潰せる、舌でつぶせる、そうした様々なレベルに応じて、図を見ていただいても分かりますように、例えば卵焼きですが、それぞれの方の食べる能力に応じてだんだん形状が変わっていくことがお分かりいただけると思います。

また、嚥下障害状況によりまして、ペースト状のものだったら食べられる、ムースだったら食べられる、最後はゼリー、こうしたそれぞれさまざまなレベルの介護食品があります。自分の親が今どのレベルにあるのか、例えば B レベルの食品ですと現在でも多くの商品が市販されていますが、こういうマークがないと、どの商品を買ったら自分の親に最も適しているかが消費者にわからないので、商品の適正をはっきりわかるようなシステムを作って行こうと考えています。



今後の取組としては農林水産省だけでなくて厚労省などの他省庁と連携して、介護食品の拡大を図り、あるいは便利な介護食品が在ることを直にヘルパーだとかケアマネ、或いは医師の先生がといった介護、医療関係者にも周知をはかっていくことを考えています。さらにこうした介護食を地産地消で地元の農林水産物を利用して製造していくことなども検討していきます。

さらに要介護者のさまざまな状況に応じたさまざまな介護食品を提供するというような芸の細かい対応はおそらく日本の得意分野でしょうから、日本で優れた介護食品の市場を作った暁には、世界的に日本の介護食品を輸出していくことを考えています。

本日は長い間ご清聴いただきありがとうございました。改めまして本日の機会を与えていただきましたウォーターフロント協会の橋間理事長に心から感謝をいたします。（なお、本稿の校正に当たっては、同協会事務局の村松さんに一方ならぬお世話を頂きましたことにつきましてこの場をお借りして心から御礼申し上げます。）