

輸出促進等のための「日本食文化海外展開・国内継承コンソーシアム」の創設

○農林水産省は、これまでも日本食文化を核とした日本食材の輸出促進、食品企業の海外展開を図るため、日本食レストラン海外普及促進機構(JRO:会長茂木キッコーマン名誉会長)等の民間企業、団体、料理関係者と連携をしながら、輸出環境等の整備を実施

○「和食」のユネスコ無形文化遺産登録、和食を学ぼうとする外国人料理人の在留資格の要件緩和等で日本食を世界に展開する素地が整ってきたことや、基盤となる国内における和食継承やインバウンドのための日本食の活用の重要性も踏まえ、官民共同の「日本食文化海外展開・国内継承コンソーシアム」を創設

日本食文化をめぐる状況

○外国人が訪日前に期待すること
第1位「食事」(62.5%)

○外国人が好きな外国料理
第1位「日本料理」(66.3%)

○海外の日本食レストランの数

2006年 約2万4千店 → 2012年 約5万5千店

13年12月ユネスコ無形文化遺産登録

14年2月農林水産省が認めた実習計画に基づき研修する外国人料理人への在留資格緩和

日本食を広める
素地が整備

戦略的に日本食文化を広げるための司令塔として、農林水産省と外務省、文部科学省、観光庁などの関係省庁、食品企業、料理関係者など、官民合同で「日本食文化海外展開・国内継承コンソーシアム」を形成

このコンソーシアムで東京オリンピックを見据えた戦略を策定し、官民あげて推進

その戦略の方向性等を議論するため、まずは海外の日本食レストラン等との連携のあり方や、日本食・日本食材の海外発信のあり方を今月を目的に議論開始



戦略の具体的なテーマ

1. 日本食のブランド化

- ・総理、農相などの戦略的トップセールス
- ・在外公館などと連携した日本食ブランドの面的展開
- ・マスメディア、ポータルサイト、SNSを活用した日本食文化の効果的発信
- ・積極的に日本食材を扱う日本食レストランの発掘、推奨、データベース化

2. 輸出促進・海外展開のための環境整備

- ・日本食材を扱う日本食レストランや日本で料理を学んだ外国人料理人を通じた輸出促進
- ・海外のトップシェフ、食品産業等と連携した日本食材の輸出促進
- ・地域食材をポータルサイト等で調理法とともに紹介
- ・JETRO等と連携した外食企業等の海外展開のための人材育成、ノウハウ等の支援

3. 日本食文化を普及する人材育成

- ・外国人料理人を対象とする料理人実習制度の普及
- ・海外の料理学校、JICAとの連携を通じた人材育成
- ・海外で日本食を普及するための専門家の育成
- ・海外での日本食の食育を通じた「日本食ファン」の育成

4. 和食国内継承・インバウンド

- ・和食の学校給食での導入促進
- ・地方公共団体と連携した郷土食の普及
- ・観光庁と地域の優れたレストランの発掘・紹介
- ・東京オリンピックを見据えたハラル、外国人対応体制整備

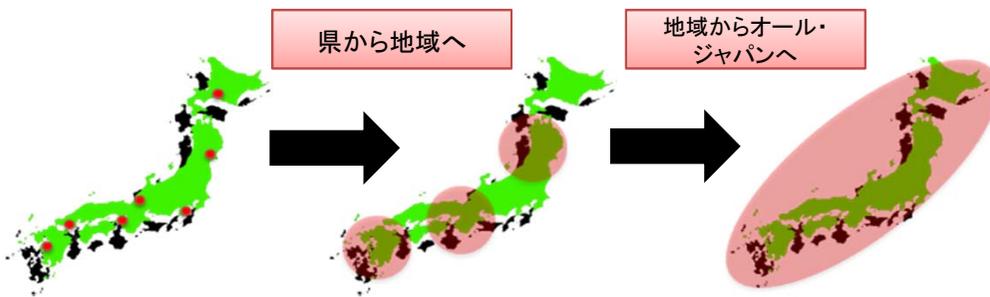
輸出拡大に向けた着実な取組の実行(オールジャパン体制)

- 各県バラバラではなく、ブロックや地域でまとまって輸出に取り組む取組を支援するなど、支援にメリハリをつけることにより、ジャパンプランドの構築や産地間連携の取組を推進。
- SOPEXA(フランス食品振興会)やNSC(ノルウェー水産物審議会)等を参考にしつつ、まずは、牛肉、茶、水産物などからオールジャパンの取組(品目別に輸出促進の司令塔・マーケティングを行う団体)を育成・支援。
- これとともに、JETROに情報を集約し、輸出情報のワンストップサービス化を推進。

輸出戦略実行委員会(オールジャパンの司令塔)

オールジャパンでの輸出体制の整備

- 産地間連携により、オールジャパンでの多品目周年供給を目指す。



輸出情報のワンストップサービス化

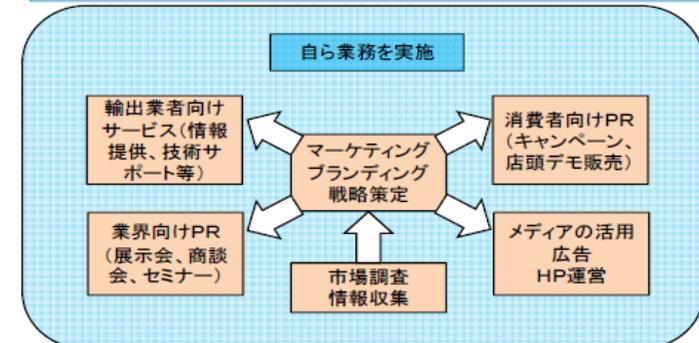
- 輸出のビジネスサポートをJETROに集約するとともに、輸出に係る情報窓口としてワンストップサービス化に着手。

日本型輸出促進団体の育成

- SOPEXA(フランス食品振興会)やNSC(ノルウェー水産物審議会)等も参考にしつつ、まずは、牛肉、茶、水産物等からオールジャパンの取組(品目別の司令塔機能を有する輸出促進団体)を育成・支援。

名称	フランス食品振興会 (SOPEXA)	ノルウェー水産物審議会 (NSC)	米国食肉輸出連合 (USMEF)
事業規模	73億円 (2010年)	40億円 (2010年)	32億円 (2011年)
国の支援	無(2010年) (国の委託事業15億円)	無(2010年) (輸出業者から徴収する輸出税で運営)	18億円(2011年)
海外拠点数	42ヶ所 (一部大使館に設置)	13ヶ所 (大使館に設置)	12ヶ所

海外の品目別輸出促進団体の業務イメージ



輸出拡大に向けた着実な取組の実行(輸出環境整備)

- オールジャパンの取組や産地間連携を促進する観点からも、厚生労働省等と連携して輸出環境整備を推進。
- 今後は、26年度の戦略実行予算を活用しつつ、課題の優先順位付けや予見可能性について事業者とコミュニケーションを図り、27年度以降は、PDCAサイクルで検証しつつ、「輸出環境整備レポート」(仮称)を作成・公表。
- 水産物や畜産物等、国際的に通用するHACCPの取得推進を図るとともに、加工食品の輸出促進を図る観点から、我が国で広く使用されている既存添加物や畜肉エキスが含まれる食品を米国やEUへ輸出可能となるよう、厚生労働省と協力して支援フレームを構築する。

《食品添加物》

- クチナシや紅麴など我が国で幅広く使用されている既存添加物がEUや米国で使用可能にするため、農水省と厚労省が協働して以下に取り組む。

既存添加物に関する作業フレーム

【26年度】

- ・ 事業者とのコミュニケーションを通じ、EU及び米国で認可して欲しい添加物、輸出したい食品、輸出見込額を含む優先リスト原案を農水省が作成。
- ・ 認可される見込み、必要な追加データ、その収集のための費用及び期間を厚労省が助言。
- ・ 上記について、事業者とコミュニケーションを図り、補助を受けて申請する事業者が特定された優先リストを確定。

【27年度】

- ・ 優先リストに即して、事業者がデータ収集及び申請する場合に支援。

《畜肉エキスが含まれる加工食品》

- 既存添加物以上に、加工食品の輸出促進に寄与すると見込まれる畜肉エキスが含まれる加工食品の米国への輸出が可能となるよう、農水省と厚労省が協働して以下に取り組む。

畜肉エキスが含まれる加工食品に関する作業フレーム

【26年度】

- ・ 国内で、畜肉エキスが含まれる加工食品の米国への輸出に向けた課題の整理を行うとともに、その結果を踏まえて輸出を希望する企業の意向調査を実施。

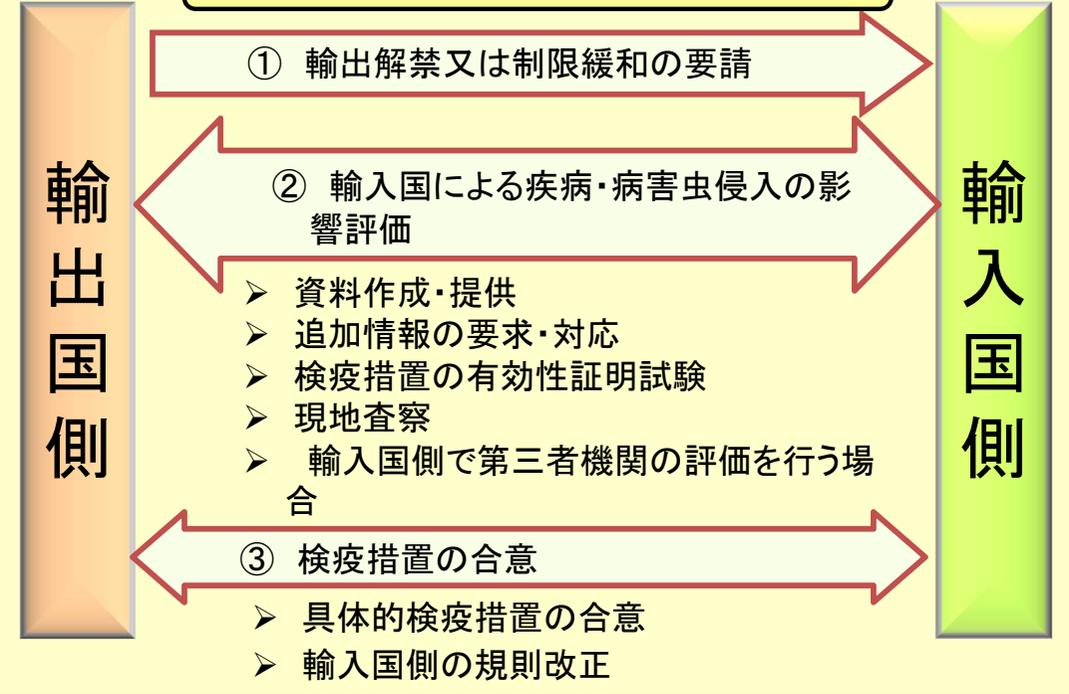
【27年度】

- ・ 輸出を希望する企業があった場合、厚労省及び農水省で必要な政府間協議を実施するとともに、厚労省は認定に必要な作業を実施。

輸出拡大に向けた着実な取組の実行（検疫交渉の戦略的实施）

- 動植物検疫協議については、我が国や相手国での家畜の病気や植物の病害虫の発生状況等を考慮し、科学的原則に基づき実施。
- 我が国農畜産物の輸出の促進に向け、動植物検疫の観点からも、
 - ① 検疫協議については、国別・品目別輸出戦略に掲げられた重点国・品目を中心に戦略的に対応。
 - ② ホームページの活用や説明会の開催等により、検疫条件等の情報提供や技術的な指導を行うとともに、集荷地等での輸出検査等により、動植物検疫の円滑化や利便性の向上に一層取組

動植物検疫協議の流れ



協議による最近の成果

- メキシコ、NZ、フィリピン、ベトナム向け牛肉の輸出解禁
- シンガポール向け牛肉の月齢制限撤廃、米国向け牛肉の輸出条件緩和（冷凍牛肉の輸出も可能）

輸出に関し現在協議中の品目・国（一部）

対米国	<ul style="list-style-type: none"> ・ うんしゅうみかん（検疫条件の緩和を要請） ・ かき（輸出解禁を要請）
対ベトナム	<ul style="list-style-type: none"> ・ りんご（輸出解禁を要請）
対露	<ul style="list-style-type: none"> ・ 牛肉（輸出解禁を要請）
対インドネシア	<ul style="list-style-type: none"> ・ 牛肉（輸出解禁を要請）

輸出円滑化のための取組

検疫条件等の情報提供・説明会の開催等

- 産地や輸出業者等に対し、検疫条件等の情報提供、病害虫の防除方法についての技術的指導。
- 輸出可能な国・品目や、実際の輸出に当たっての手続等に関し、全国で説明会を実施。
- インターネット経由で輸出検査の申請が可能。

集荷地等での輸出検査

- 植物防疫官が、輸出者の要請により、輸出農産物の産地や卸売市場に向いて輸出検査を実施。

輸出拡大に向けた着実な取組の実行(グローバル・フード・バリュー・チェーン戦略)

- 産学官が連携し、日本の「強み」を活かしたフード・バリューチェーン(FVC)構築により、今後急速な成長が見込まれる世界の食市場を取り込み、日本の食産業の海外展開と途上国等の経済成長を実現する。
- 日本の食産業の海外展開と経済協力の戦略的活用によるフード・バリューチェーン構築を通じて和食やコールドチェーン等の食のインフラシステム輸出を推進する。

■ 日本の食産業の「強み」

① コールドチェーン

→先進技術を活用した生産から消費に至る適正な品質管理

② 高度な農業生産・食品製造システム

→IT・省エネ等の先進技術を活用した高度な農業生産・食品製造システム

③ 先進性・利便性の高い日本型食品流通システム

→POS、コンビニ、モール等の日本型食品流通システム

■ FVC構築の課題(地域ごとに異なる)

生産・流通・消費体制、投資等の規制・制度、食品の規格・基準、人材、税制、インフラ(コールドチェーン、道路、港湾等)、資金調達等

グローバル・フード・バリューチェーン戦略(本年6月までに策定)

(1) 総合戦略:産学官連携が重要

- ① 生産→製造・加工→流通→消費に至る食のバリューチェーンをつなぐ
- ② 地域ごとの諸課題に連携して対応する
- ③ 日本型食のインフラシステムを輸出する

(2) 地域別戦略

- ・潜在的成長力の高い地域別の戦略を策定
(アセアン、中国、インド、中東、中南米、アフリカ、ロシア・中央アジア)
- ・地域の課題や実情に応じたFVC構築のための戦略