

# 内閣府 知的財産戦略推進事務局 提出資料

平成30年9月21日



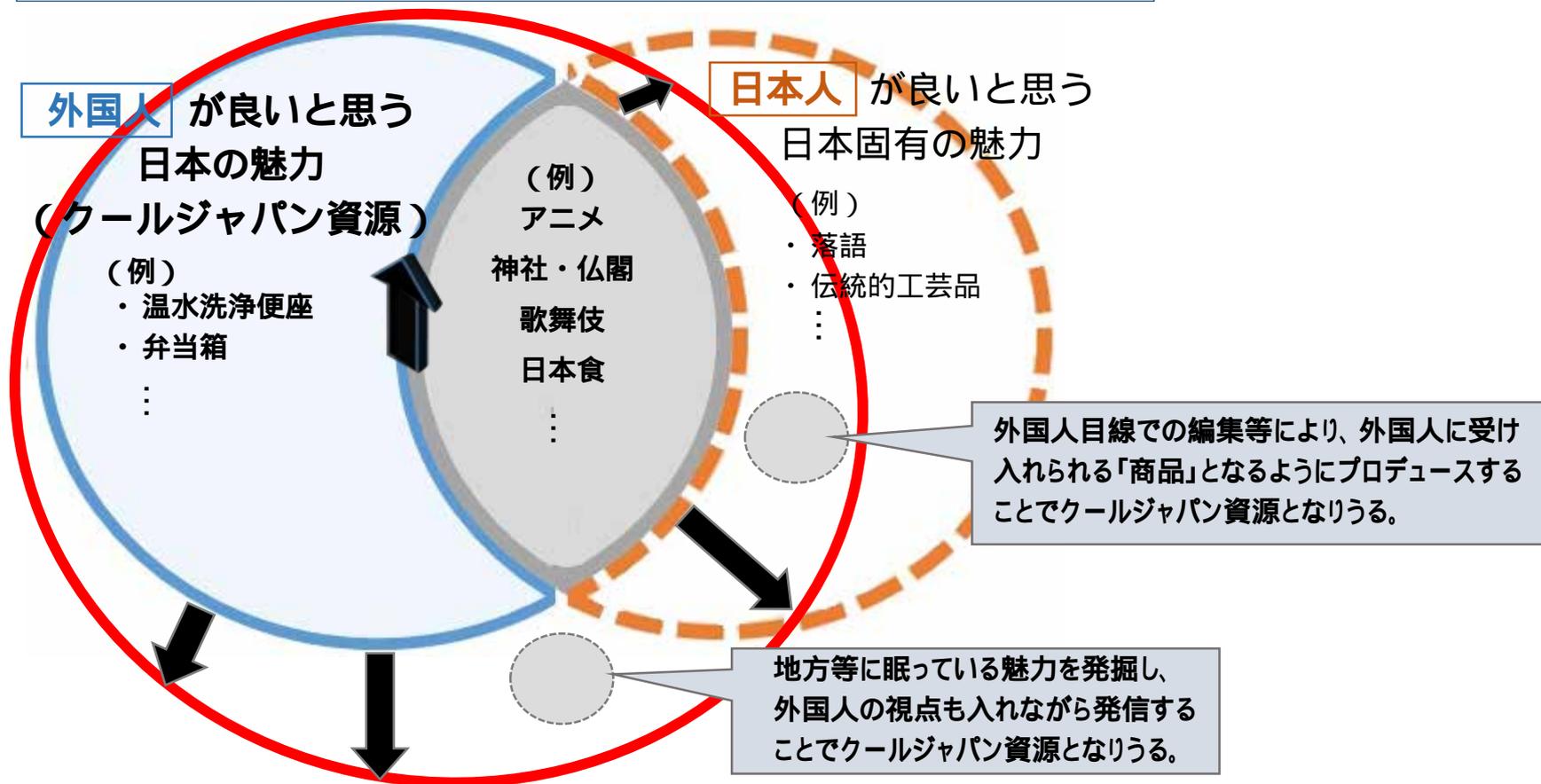
Japan. Cool Japan.



Japan. "Kampai" to the world.  
*Sake & Shochu*

# クールジャパン政策について

## 外国人が良いと思う日本の魅力



外国人がよいと思う/今後思ってもらえる可能性のある日本の魅力を効果的に発信・展開することに加え、日本人がよいと思う日本の魅力を外国人にとっても魅力的なコンテキストで発信・プロデュースし、ストーリー化によって、さらに外国人にとっての価値を高め、

作ったものを売るプロダクトアウトではなく、マーケットイン（顧客ニーズをすくい取る発想）の観点から、日本をもっと消費してもらうことが重要。

# 関連分野のマッピング例と効果的な発信

精神

ジャンルの特性も踏まえて、  
**誰に 何が なぜ**  
訴求しているのかを解明し、  
クールジャパンの持続的生産  
につなげていくことが重要

ジャンル

コンテンツ

生活・文化

食

ファッション

モノ

神話

禅・武士道

能・歌舞伎

神社・仏閣

現代アート

和食・日本酒

茶道

J-POP

コスプレ

漫画・アニメ

着物

ゲーム

ロボット

日本画

原宿ストリート  
ファッション

コンビニ

伝統工芸

スイーツ

温水洗浄便座  
(ウォシュレット等)

効果的な発信のための  
コンテキストの例

伝統工芸 (漆塗)

茶道

フランスでは「日本のものだから買う」  
ではなく、文化・歴史・哲学・背景に共  
感して買ってくれる人が大半。日本文化  
に紐づけされた家業のストーリーが重要。  
【漆塗生産者】

お茶碗を2度回して飲むという作法の説  
明ではなく、それが何のために行われて  
いるかがわからなければ、外国人にとっ  
ては意味不明の動作にしか見えません。  
【デービッド・アトキンソン】

物質

ポップ

深遠

# ストーリー化の例（日本酒）

## 味わい

「本醸造」と「純米」  
ひと肌爛、ぬる爛、上爛  
umamiとは

## 製造

杜氏の職人技  
酒造りの道具  
先人の知恵  
機能的な蔵の構造

## 原料

こだわりの酒米  
灘の宮水、伏見の伏水  
麴・酵母のはたらき

## 重層的なストーリー



## 日本産酒類の 付加価値向上

## 風土

（テロワール）

酒造りに適した気候・地形・土壌  
産地の特徴的な酒質

## 歴史

日本文化との関わり  
（お屠蘇、花見、お清め・・・）  
地域や蔵元の歴史  
家のストーリー

## 楽しみ方

いろいろな乾杯  
盃のやりとり  
利き酒

## 食との相性 （マリアージュ）

日本料理との組み合わせ  
各国料理との意外な組み合わせ

## 酒器等

江戸切子、漆器、錫器等  
材質や形状による味や  
旨み、香りの変化  
器による季節感の演出

## ラベル

味や香りを分かりやすく  
伝達  
お酒の価値、イメージを  
効果的にデザイン

(参考)

# ストーリー作りの参考となるモデルの一例として、 内閣府が(株)編集工学研究所への委託事業により「日本語り抄」を作成

NIHON - GATARI - SHO

## 日本語り抄

Guidelines for  
Narrating Japanese Culture

日本の物語編集のためのガイド

「日本語り」をはじめるにあたって

### Japan EditingのためのJapan Concepts

#### Marginal Japan

■Japan Concept 1 kiwa キワ

世界一統 大吟醸「熊楠」(和歌山県和歌山市)

庖丁工房タダフサ パン切り包丁(新潟県三条市)

■Japan Concept 2 marebito マレビト

新野の雪祭り(長野県阿南町)

遠隔操作型アンドロイド「テレノイド」(大阪大学 石黒浩教授)

#### Mixing Japan

■Japan Concept 3 musubi ムスビ

コンビニおにぎり

ご祝儀袋

■Japan Concept 4 awase アワセ

柔道 合わせ技一本

マンガ『ONE PIECE』(尾田栄一郎)

#### Extreme Japan

■Japan Concept 5 kabuku カブク

歌舞伎

原宿カワイイモンスターカフェ(東京都 原宿)

■Japan Concept 6 wabi ワビ

HIGASHIYA GINZAの一汁三菜(東京都 銀座)

ビックジョンのダメージデニム(岡山県倉敷市)

### Books for Japan Editing

日本を語り継ぐために

Japan Editing のための

# Japan ● Concepts

## Marginal Japan

kiwa キワ

marebito マレビト

Linking Japan

## Mixing Japan

Contextual Japan

musubi ムスビ

awase アワセ

Analogical Japan

Implicit Japan

Transforming Japan

Flattering Japan

Imaginative Japan

## Extreme Japan

kabuku カブク

wabi ワビ

## Cool Japan●

日本の風土性は、間隙と間、空無と沈黙を尊重して、ヨーロッパの風土性よりも場所的な次元を相対的に重視する。  
オギュスタン・ベルク『風土の日本』

# kiwa

Marginal Japan

## 素材のキワを扱う杜氏のテクノロジー

中世の芸能者と職人は遊行する民だった。多様でたくさんの日本をつなぐマレビトなネットワークだった。中世ノマドたちは卓越した感性で時間と空間を編み変えていく。酒造りを担ってきた職人集団・杜氏も遊民の系譜に位置づけられる。

杜氏は酒造の全工程において極めて繊細なセンスと技能が求められる。経験と勘をたよりに、うつろう香味と風味、酵母菌や酵母といった微生物の動向を適切にキャッチし、そのキワを見定めながら銘柄の味に仕上げていく。勘を働かせるとは、すなわち「当てる」ということだ。「見当」という熟語があるように、「当」を見極めていく。

博物学者・南方熊楠は、直感的な中を「やりあて」と呼び、その方法によって数々の独創的な発見や発明を残した。熊楠が目指した見当の科学はまた、日本の職人の技能の中に生きている。



世界一統 大吟醸「熊楠」(和歌山県和歌山市)

世界一統は南方熊楠の父が創業した酒造会社。銘酒として名高い銘柄でもある。大隈重信が命名した。大吟醸「熊楠」は熊楠生誕120年を記念して発売された。

## 洋の用途に和のキワを。包丁デザインの現在



庖丁工房タダフサ パン切り包丁(新潟県三条市)

定番のパン切り包丁と異なり、先端だけが波刃に。抜群の切れ味で、切り口はなめらか。さらにパンくずがほとんど出ない。研ぎ直して使い続けることができるのも特徴。ものづくりと金物の町・燕三条でつくられている。

鋭さや手際の良さを評価するとき、「キレがいい」とか「キレがある」という。もともとは刃物の切っ先の鋭さをあらわす言葉だ。刃物鍛冶職人のキレとキワの熟知が、日本に豊かな包丁文化を生み出してきた。包丁は刺身包丁、出刃包丁、菜切り包丁と用途に合わせて多岐に特化し、包丁さばきも、みじん切り、イチョウ切り、半月切り、小口切りと料理人の技とともにキレとキワが磨かれてきた。

日本の包丁は切れ味と切断面の美しさが長所の片刃が基本だ。一方、洋食とともに輸入されるようになった西洋のナイフは両刃構造になっている。両刃は切れ味は落ちるが長持ちする。近代以降、職人たちは和洋それぞれの美と用を併せ持った国産の洋包丁の開発に取り組んでいく。

吉田金属工業のGLOBALシリーズや庖丁工房タダフサは、包丁デザインの極みとして、世界中から注目されるようになった。



## やってくる ストレンジャーが 日本の神様。



©松竹株式会社

# marebito

Marginal Japan



福の神・エビスさんは、海に流されてやってきた異形の神。日本の神様は神輿に乗って移動するのも特徴だ。たまに帰ってきてはまた旅立ってしまうフーテンの寅さんは日本人の好きなマレビト・キャラクター。ビリケンは意外にもアメリカ生まれ。いまや通天閣の神様として有名。海からやってくるゴジラにも神性が宿っている。



写真: 太田真三



「俺は旅人だからな、風の吹くまま気の向くまま。」  
『男はつらいよ』シリーズより  
歩きながら考えるさ」

# 地方版クールジャパン推進会議・クールジャパンマッチングフォーラム2017

地方におけるクールジャパン資源の発掘・発信を目的として、クールジャパン戦略担当大臣が、知事（市長）や地域の有識者とともに、海外展開の成功事例や課題などを交え、地域のさまざまな魅力を一体的に発信・展開していく方策などについて議論。

第9回沖縄会議で泡盛を主要テーマとして議論、第10回和歌山会議では和歌山産酒の効果的な発信についてもテーマに挙がった。直近は、昨年12月に兵庫県で開催し、神戸の日本酒の海外展開について議論を行った。

## クールジャパン推進会議 in 神戸

### 1. 意見交換

テーマ「港都神戸の礎～六甲山系の恵みと五国の豊穡～」  
の日本酒を含む兵庫県の魅力の一体的発信について議論

### 2. クールジャパンアンバサダー・地域プロデューサーの任命

アンバサダー（金井氏）

地域プロデューサー

（鶴殿氏、セティ氏）

## 日本酒ビジネスセミナー

### 1. 基調講演

テーマ「灘五郷の日本酒はなぜ美味しいのか  
～六甲山がもたらす恩恵～」

講師 巽好之（神戸大学教授）

### 2. パネルディスカッション

テーマ「兵庫県産酒のさらなる輸出拡大に向けて」

我が国の魅力あるコンテンツとそれ以外の分野が連携し、一体となって商品・サービスなどの海外展開を進めることを後押しするため、異業種連携によるビジネス組成のための商談会【マッチングメッセ】、異業種連携の先進的なビジネスプロジェクトの表彰【マッチングアワード】を実施。（日時：2017年12月4日 / 会場：虎ノ門ヒルズ）

## マッチングメッセ

1. 展示・商談・出展者によるステージプレゼンテーション
2. コンテンツ等と他分野の有機的連携による新たなビジネスの組成を目指し、20者の出展事業者が、ブースでの展示と、プレゼンテーションを実施。松本零士氏のキャラクターをそれぞれの土地の武将たちとして、ラベルにデザインするプロジェクトとして日本産酒類に関わる出展企業の参加もあった。



## マッチングアワード

1. 基調講演「あそぶ力。よしもとはガッコ。」  
大崎 洋氏（吉本興業株式会社代表取締役社長）
2. クールジャパン・マッチングアワード2017表彰式
3. 交流会（日本酒造組合中央会より日本酒提供）

# 日本産酒類関係の取組

## クールジャパン官民連携プラットフォーム総会

2018年3月14日 クールジャパン官民連携プラットフォーム総会(交流会 )において、琉球泡盛の魅力をPRした(「泡盛の女王」によるうんちく話の披露及びカクテル等の提供)。  
外国人のクールジャパンアンバサダー等、約200名が参加

## 米消費拡大・純米酒推進議員連盟

5月に開催された、「お米フォーラム2018」に山下政務官が出席して、挨拶し、酒類業関係者や来賓の各国大使などと日本産酒種類の輸出促進に向けた課題等についての意見交換を行った。

## (参考) 2018年に内閣府が後援した日本産酒類関連のイベント

|                                 | 開催日                   | 主催者  | 概要   |
|---------------------------------|-----------------------|--|--|
| 2018 ミス日本酒<br>最終選考会             | 3月12日(月)              | 一般社団法人ミス日本酒  | 都道府県ごとに代表者を選考、選出。その中から日本酒の魅力を海外に伝えるアンバサダー(日本の代表)となる2018 ミス日本酒を決定する。(2018グランプリ 神奈川県代表 須藤 亜紗実さん 慶應義塾大学医学部5年)                             |
| IWC2018<br>「SAKE部門」<br>やまがた関連事業 | 5月12日(土)～<br>5月20日(日) | IWC2018「SAKE部門」や<br>まがた開催支援委員会<br>(事務局 山形県、山形県<br>内市町村、関係団体) | 国際的な酒類の品評会であるインターナショナル・ワイン・チャレンジの「SAKE部門」の審査会を山形で開催。「SAKE部門」は2007年から開催されており、日本で審査会が行われるのは、2016年の兵庫に続き2回目。「SAKE部門」のチャンピオンはロンドンでの授賞式に出席。 |
| SAKE<br>COMPETITION<br>2018     | 6月11日(月)              | SAKE COMPETITION<br>実行委員会                                    | 日本酒文化の普及及び醸造技術向上を目的とした、日本酒を対象としたコンペティションを実施。2012年よりスタートし、7回目となる。2018年は「海外出品酒部門」を新設。  |
| 日本酒フェア<br>2018                  | 6月15日(金)～<br>6月16日(土) | 日本酒造組合中央会  | 全国新酒鑑評会入賞酒の公開及び、全国の日本酒が一堂に会する世界最大の試飲会等を実施。15日には、海外向けイベントとして各国外交官・経済団体・メディア等を招待しセミナーと試飲会を実施。  |