

着実な展開を見せるプロジェクトとその将来

初年度にして、すでに着実な展開を見せている本プロジェクト。

ASEAN 諸国で実施された各イベントや、大学での寄附講座の様子をご紹介します！

プロジェクト開始記念式典を各国で開催

1月にインドネシアとタイで、3月にはマレーシアで開始記念式典及びシンポジウムを開催。式典では、提携を結んだ各国の大学に記念盾の贈呈と、協賛企業等からの記念講演が行われました。式典終了後には、日本食と食文化のさらなる普及のため、日本の四季をテーマにした現地日本人シェフによる和食イベントも開かれました。



四季をテーマにした日本食・食文化普及イベントでは、茶道や餅つき体験等の伝統行事にも高い関心が集まった



1月14日、ジャカルタでの開始記念式典。ファウジ・ボゴール農科大学副学長（中央）、岩瀬食料産業局次長（左）



1月23日、バンコクでの開始記念式典。ボーディン・カセサート大学副学長（中央左）、櫻庭食料産業局長（中央右）



3月14日、マレーシアでの開始記念式典。モハマド・ファウジ・プトラマレーシア大学副学長（中央右）、岩瀬食料産業局次長（中央左）

タイを皮切りに ASEAN 諸国で寄附講座を開講

1月26日から、初の寄附講座をタイ・カセサート大学で開講。学生達の日本の食関連産業に対する関心は非常に高く、質疑応答も活発に行われました。学生達からは「日本の食関連産業についてさらに理解できた」「和食や日本の付加価値のあるサプライチェーンについて学べた」などの感想が寄せられました。3月5日からはマレーシア・プトラマレーシア大学、4月7日からはインドネシア・ボゴール農科大学でも開講し、8月にはミャンマー・イェン農業大学で開講予定です。



マレーシアプトラ大学での寄附講座の様子。学生だけでなく、農業食産業関連の教官たちも熱心に聴講する姿が印象的だった



カセサート大学での寄附講座の様子。種苗、生産、加工、流通、消費に至る最先端の実践的なフードバリューチェーン講座に高い関心が集まった



ミャンマー農業灌漑省やイェン農業大学を訪問。ナン・イェン農業大学副学長（右から3番目）、櫻庭食料産業局長（右から2番目）

食産業のリーダーを育てる新しい取り組みがスタート！

アジア市場に続々と展開する我が国の食産業界と、日本の知識や技術の習得に意欲的な ASEAN 諸国が官・民の枠を越えて連携し、アジア地域の食文化向上を試みる取り組みが始まっています。

日本の食産業の海外展開は、アジア市場を中心に年々本格化しています。こうした中で最も重要な課題は、現地での人材の育成と確保です。2013年の日・ASEAN友好協力40周年サミットをきっかけにして「日・ASEAN食産業人材育成官民共同プロジェクト」が誕生し、今年1月にスタートを切りました。これは、ASEAN諸国の農業・食品系の主要な大学に寄附講座を開設、日本の民間企業などから講師を派遣、種苗生産、食品加工、流通などの日本のノウハウを伝えて、現地での企業の担い手候補を育成するのが主な目的です。それと同時に共同研究などの拠点整備につながる可能性や、ASEANの連結性向上も期待できます。いよいよ始動したこのプロジェクトの事業内容を、詳しくご紹介します。

官民連携による現地人材育成スキーム

ASEAN 諸国で寄附講座を順次開講します。日本の食産業の海外展開に向けては、日本の知識や技術を習得した上で、現地のニーズをくみ取って対応できる現地人材の育成が不可欠。とはいえ、それを個別の企業で行うには限界があります。今回のスキームは、ASEAN 事務局への政府開発援助（ODA）と民間からの協賛金によるもの。協賛する日本企業にとっては優秀な現地人材の育成と現地採用につながります。同時に、受講する ASEAN 諸国の学生にとっては、日系企業への就職支援となります。

日本方式の実践的「フードバリューチェーン」の指導

民間企業から派遣された講師が伝えるのは、主に種苗生産から食品加工、流通、消費に至るまでの「フードバリューチェーン」全般についての、日本方式の実践的な知識と技術です。優良種苗から生産される高品質な農作物が、加工、流通、外食などの食産業で活用されることで ASEAN 諸国全体に、日本との連携によるフードバリューチェーンが構築されます。



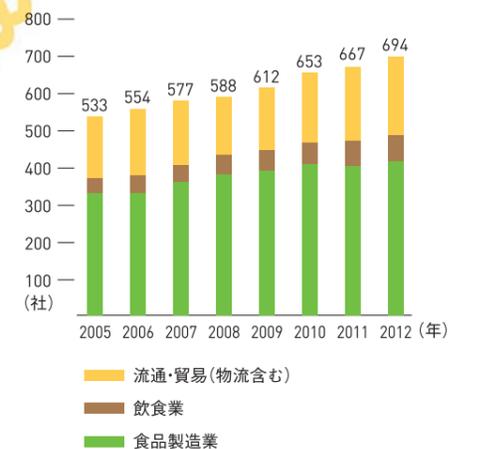
T O P I C S

MAFFとは農林水産省の英語表記「Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries」の略称です。「MAFF TOPICS」では、農林水産省からの最新ニュースなどを中心に、暮らしに役立つ様々な情報をお届けいたします。

今回は、日本と ASEAN が連携を取って手がける「日・ASEAN 食産業人材育成官民共同プロジェクト」と開幕直後のミラノ万博での注目トピックスをご紹介します！

文／四宮明子（フリー）

日本の食品産業のアジアにおける現地法人数（業種別）



2015年（プロジェクト初年度）寄附講座開講大学 [2015年4月現在]

カセサート大学
（タイ／バンコク）

プトラマレーシア大学
（マレーシア／クアラルンプール）

ボゴール農科大学
（インドネシア／ボゴール）

読者の声

読者の皆さまから寄せられた
「aff」3月号のご意見や感想を紹介します。

東 日本大震災から4年経ち、メディアから「復興は進んでいる」という声が多く聞こえていますが、人々の暮らしの根幹になる産業はどうなっているのかが分からずいました。今回の特集で、農・水産業の力強い前進が詳しく分かり、とても嬉しく思いました。今後も専門誌ならではの特集に期待しています。(20代・女性)

大 震災からの復旧・復興の記事、ありがとうございました。新聞やテレビでは、ほんの一部しか知ることができません。あの日から5年目に入りました。一日も早く満足のできる生活支援を、更に私たちも努力していく必要を感じました。(60代以上・女性)

ミ ラノで開催されるミラノ万博の日本館展示レポート楽しみにしています。
3D映像等さまざまな手法を駆使して臨場感あふれる展示になるのでしょうか。(50代・女性)

私 の祖母は海部郡の八開村に住んでいます。「もろこ寿司」としても懐かしく思い出しました。私の住んでいる三河地方も押し寿司文化がありますが、具がかまぼこ、しいたけ等と少し貧しい具です。もろこの佃煮を買ってきて早速作ってみました。(60代以上・女性)

農 林水産業全体の復旧と復興の現状に着目した特集は分かりやすかったです。新しい技術や大区画ほ場ができて、産業として改革が進み国際競争力が備わってくることを期待しています。(60代以上・男性)

広報誌aff(あふ)の感想をお聞かせください

今後もよりよい広報誌とするため、読者アンケートにご協力ください。農林水産省のホームページ、広報誌affのサイトから回答できます。



放射性セシウムに関する情報について

農林水産省のホームページ
(東日本大震災に関する情報)をご覧ください。
<http://www.maff.go.jp/>
携帯電話用ホームページ
<http://www.maff.go.jp/mobile/>



日本伝統の味わいを粋に、かつ手軽に楽しめる京樽「茶きん鮎」とロール鮎の詰め合わせ



パンズの代わりに焼きおにぎり風のライスプレートで牛焼肉と新鮮なレタスをはさんだモスバーガーの「焼肉ライスバーガー」



創業明治4年の柿安が提供するの、伝統的日本料理「すき焼」がメインの「和牛すき焼御膳」



肉質の高さに定評のある人形町今半が提供するの、和牛の甘みを最大限に味わえる「黒毛和牛ステーキ弁当」



栄養価の高い食品として海外からも注目を集めているそばと、日本伝統の天ぷらを合わせたサガミの「天ざるそば」



ジューシーなかつとコクのあるルーが相性のよい、CoCo 壱番屋でも人気の高い定番中の定番、「とんかつカレー」



世界の食文化がミラノに大集結!

「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマに5月1日にミラノ万博が開幕しました。今回は、日本館で展開される本格日本食レストランとフードコートから、選りすぐりのメニューをご紹介します。



ミラノ万博のシンボル「生命の樹」(Tree of Life) が登場!
37メートルのこの建築物は、イタリア館の前に位置するレイクアリーナの湖面にそびえ立ちます。万博会期中の会場の目印となり、待ち合わせ場所や来場者の憩いの場となります



技、空間、おもてなしなど、日本の食の魅力を深く追求した日本最高峰の京風カウンター会席。創業約290年の歴史を誇る、日本を代表する京懐石「美濃吉」が運営



「特別京懐石」。蟹の先付けと名物京小鍋、寿司実演に天ぷらなど、日本料理を堪能できるコース。全9品



TOPICS

ミラノ
国際博覧会
最新NEWS

日本食の素晴らしさを世界へ!

イタリア・ミラノで「2015年ミラノ国際博覧会」(ミラノ万博)が、5月1日について開幕しました!「地球に食料を、生命にエネルギーを」というテーマのもと、110haの広大な面積の会場に148の国・地域・国際機関が参加。10月31日までの期間中、各パビリオンでは、食料をめぐる人類共通の課題や解決策、貢献策などのほか、多彩な食文化を

伝えていきます。
日本からも、「Harmonious Diversity」―共存する多様性―をテーマに、日本食や食文化を伝える「日本館」を出展。さまざまな展示やイベントを行うとともに、「理解を共感に変える、日本の食の体験」をコンセプトにした本格日本食レストランと、フードコートを設置。京風懐石料理のほか、すき焼きやカレーなど、身近な日本食が楽しめます。日本の食の多様性や技術、おもてなしなどが体感できるパビリオンです。



日本館の正面は日本古来からの伝統文化を受け継ぐ菰樽(こもだる)。外壁は 伝統文化と先端技術を融合させた建築素材「立体木格子」

2015年ミラノ国際博覧会
日本館 公式サイト

