

[あふ]

aff

agriculture forestry fisheries

9

September 2015

連載 | ご馳走、東西南北

作家・島村菜津さんが案内する
昆布の「うまみ」を支える
敦賀

特集

食と農の インバウンド



林 芳正
農林水産大臣に聞く
「食と農のおもてなし」で
地方創生へ

聞き手
フリーアナウンサー
新井麻希さん

農林水産省



P.4 林 芳正 農林水産大臣に聞く
「食と農のおもてなし」で地方創生へ
聞き手・フリーアナウンサー 新井麻希さん

P.8 食と農の魅力発信で農山漁村を元気に!
戦略的インバウンドを推進します

P.10 外国人旅行者に聞きました
ニッポンのココが好き!!

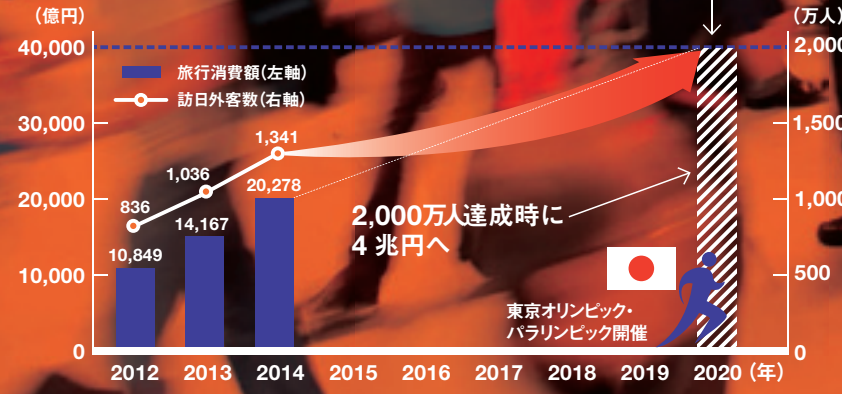
P.12 外国人旅行者に「本場」の食体験を!
さまざまな取り組みが
広がっています

本場の味と
農山漁村の
魅力で
おもてなし

食と農の インバウンド

取材・文／中村正人(P.3、8～13)、小泉秀希(P.4～7)、雨宮 徹(P.8、9)
撮影／原田圭介(P.3)、橋本和典(P.4～7)、雨宮 徹(P.8、9)、中村正人(P.8～13)
写真提供／北海道広域道産酒協議会、JA紀の里

訪日外国人旅行者数と
旅行消費額の推移



資料:観光庁「訪日外国人旅行者動向調査」

訪日外国人旅行者
2,000万人時代に向けて

近年、訪日外国人旅行者が急増しており、「2020年までに2,000万人の高みを目指す」という目標も、前倒しで実現しそうな勢いです。2,000万人達成時の旅行消費額は4兆円を目指しており、このうち食関連が約1兆円となることが期待されています。農林水産省では、インバウンド（訪日旅行）需要を農村地域に取り込み、農山漁村の活性化や6次産業化の拡大につなげていきます。

aff [あふ]
agriculture forestry fisheries

9 September 2015
平成27年9月1日発行（毎月1日発行）

CONTENTS

3 特集

本場の味と農山漁村の魅力でおもてなし

食と農の インバウンド

4

林 芳正 農林水産大臣に聞く
「食と農のおもてなし」で
地方創生へ
聞き手・フリーアナウンサー 新井麻希さん

14

ご馳走、東西南北 Vol.5
作家・島村菜津さんが案内する
昆布の「うまみ」を支える敦賀

18

トップランナー vol.5
—今、この人たちが熱い—
農業生産法人 こと京都株式会社[京都府]

20

MAFF TOPICS
ミラノ国際博覧会最新NEWS
「ジャパンデー」開催! イベント各所で大きな賑わいに
NEWS
「子ども霞が関見学デー」
農林水産省のイベントに4787名が来場

22

明日をつくる vol.5
東日本の復旧・復興に向けて
多くの困難を乗り越えて 味のプロを魅了する川俣シャモ

23

読者の声



撮影／中村正人、雨宮 徹
写真提供／ Sake Brewery Tours、
都市農山漁村交流活性化機構

広報誌「aff(あふ)」について

農林水産省や農山漁村は、食料の安定供給はもちろんのこと、国土や自然環境の保全、良好な景観の形成などの多面的機能の発揮を通じ、国民の皆さまの毎日の生活において重要な役割を担っております。また、農林水産行政は、生産などの現場に密着したものであると同時に、毎日の生活に深く関わっています。農林水産省では「aff」を通じ、農林水産における先駆的な取り組みや農山漁村の魅力、食卓や消費の現状などを紹介しております。

ホームページのご案内

「aff」は農林水産省の
ホームページでもご覧になれます。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/aff/>



編集・発行 農林水産省大臣官房総務課広報室

〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1-2-1
TEL.03-3502-8111（代表） FAX.03-3502-8766
<http://www.maff.go.jp/>

編集協力 株式会社 KADOKAWA

〒102-8177 東京都千代田区富士見 2-13-3
TEL.03-3238-6255 FAX.03-3238-5832
<http://www.kadokawa.co.jp>

アートディレクション／樋口貴信（THE HIGUCHI）
デザイン／石割 亜沙子（Iampō）、GT BROS
編集スタッフ／西上範生

メールマガジンのご案内

大臣メッセージや施策の紹介、イベント情報などをお届けする「農林水産省メールマガジン」を毎週金曜日に発行しております。ぜひご登録ください。無料です。
<http://www.maff.go.jp/j/pr/e-mag/>

フェイスブック・ツイッターのご案内

フェイスブック <https://www.facebook.com/maffjapan>
ツイッター https://twitter.com/MAFF_JAPAN

本誌に掲載した論文などで、意見にわたる部分は、それぞれ筆者の個人的見解であることをお断りします。

メンバーのオススメの「郷土メシ」をご紹介します

おいしい日本!“食”のジュニアPR大使 ピンク・ベイビーズが行く



写真提供／落花生・自家製落花生手作りの豆 山津屋

千葉県 落花生

落花生ってどうやって取れるか知ってますか? お芋掘りみたいにツルを引っ張ると、根っこにいっぱいくっついて出てくるんですよ! 千葉県出身の私たちはよく目にする光景ですが、意外と知らない人が多いみたい…。掘りたての落花生は塩茹でするだけで超おいしいんです!



鮫田 奈々帆
やぶた ななほ

生年月日／2000年7月11日
出身／千葉県
特技／ダンス
趣味／野球観戦、ショッピング

古川 友佳理
ふるかわ ゆかり

生年月日／1997年5月10日
出身／千葉県
特技／柔軟体操
趣味／スキンケア

ピンク・ベイビーズとは…

少女11人のボーカルダンスユニット。「おいしい日本!食のジュニアPR大使」として、次世代を担う子どもたちに食と農業の大切さや日本食の魅力などを伝える。

林 芳正 農林水産大臣に聞く

「食と農のおもてなし」で 地方創生へ

聞き手 フリーアナウンサー 新井麻希さん

オリンピック・パラリンピック東京大会に向け、訪日外国人旅行者数はさらなる増加が見込まれています。このインバウンド（訪日旅行）需要の増大をいかに地方に取り込み、農山漁村の活性化につなげていくのか。その戦略を、林 芳正 農林水産大臣に聞きました。

ル分の少ない軟水が豊富です。軟水はうまみのもとであるだしをとるのに適しているため、うまみ文化が発達しました。また、温暖湿润な気候が育んだ日本独特のカビを活用して、みそやしょうゆなどが生まれました。これが発酵文化です。これらが組み合わせ、日本独特の食文化が生まれました。

新井 食をテーマにイタリア・ミラノで行われている「ミラノ国際博覧会（ミラノ万博）」でも、日本館は大人気だとか。

大臣 日本館では「うまみ」を使ったおいしくてヘルシーな日本食を積極的にアピールしています。私もオーブンングイベント（5月4日）と「ジャパンドー」のレセプション（7月11日）に出席するために二度行きましたが、日本館の出来が非常にいいんです。来場者数は8月12日に早くも100万人を突破するなど、一番の人気パビリオンになりました。各パビリオンの入場者に対して行う「その国に行きたくなったか」というアンケートでも、日本は1位です。

ユネスコ無形文化遺産登録を「ホップ」、ミラ

“インバウンド需要に対応した 受け入れ体制を構築”

新井 来日した外国人に日本食を安心して楽しんでもらうための取り組みも進めているそうですね。

大臣 飲食店でのインバウンドへの取り組みとして、言葉や食習慣の違いに対応できる体制を作っていく必要があると考えています。そのために、観光庁や関係団体と連携しつつ、今年度から国内の飲食施設や宿泊施設を対象にした講習会を開催し、啓蒙活動を行います。また、イスラム教の戒律に対応した食事やベジタリアンの方向けのメニューを備えた飲食店の増

ノ万博を「ステップ」、さらに20年のオリンピック・パラリンピック東京大会を「ジャンプ」と位置付け、「FBI戦略（※）」に基づいた日本食の魅力発信、農林水産物・食品の輸出拡大を一体的に推進していきます。

※注：食市場獲得のために農林水産省が打ち出した取り組み。世界の料理界で日本食材の活用を推進する「Made in Japan」、日本の食文化や食産業を海外展開する「Made by Japan」、日本の農林水産物・食品の輸出を促進する「Made in Japan」の3つを指す。

外国人旅行者に日本食を
楽しんでもらうために

日本食の魅力発信と
輸出促進を一体的に

新井（敬称略、以下同）最近、街を歩いていても外国人の方がすごく増えていると感じるのですが、訪日外国人旅行者の数はどのくらいになっているのですか。

大臣 昨年は約1300万人で、今年は1700〜1800万人くらいになりそうです。2020年のオリンピック・パラリンピック東京大会までに2000万人という目標なのですが、前倒しで達成できるのではと思っています。

新井 日本経済にも大きな追い風になりますね。

大臣 特に日本食の関連産業にとって大きな追い風となりそうです。外国人旅行者に「日本に行つて何がしたい？」というアンケートをとると、1位が飲食なんです。

新井 観光やショッピングよりも飲食が上なんです。日本食への関心の高さが感じられます。

大臣 実際、外国人旅行者の食関連の消費額は年間約6000億円に増え、20年までに1兆円程度に

“輸出を伸ばしてインバウンド需要 の増大につなげていく”

なることが期待されています。

新井 農林水産省として、どんな取り組みを行っていますか。

大臣 輸出の促進に力を入れています。12年に4497億円だった農林水産物・食品の輸出額は、14年には6117億円、今年は7000億円程度となる見込みで、こちらも20年に1兆円という目標を前倒しで実現する可能性がります。輸出を伸ばすことで、インバウンド（訪日旅行）需要の増大につなげていきたいですね。

新井 13年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも大きな契機になりましたね。

大臣 JETRO（日本貿易振興機構）がさまざまな国の人に「好きな外国料理について」というアンケートを実施しているのですが、「日本食」が1位をとることが多くなりました。

日本食のベースには「うまみ文化」「発酵文化」があって、実は日本の自然環境と深い関わりがあるんですよ。日本は山が高く川が短い急しゅんな地形なので地下水の滞留時間が短く、ミネラ



ミラノ万博「ジャパンドー」レセプションでスピーチする林大臣。日本館の来場者数は8月12日に早くも100万人を突破し、大盛況



外国人旅行者を積極的に受け入れている農林漁業体験民宿に付与している「Japan. Farm Stay」シンボルマーク

れています。年間約1万1000人の訪問者のうち、約1800人は外国人旅行者です。現在、日本では5地域が世界農業遺産に認定されていますが、このように世界農業遺産というのを一つのアピールポイントとして誘客につなげることも戦略として考えられます。もう一つ、今年5月から訪日外国人旅行者の受け入れに意欲を示す農林漁業体験民宿に「ジャパン・ファーム・ステイ (Japan. Farm Stay)」というシンボルマークを付与する制度がスタートしました。

最近、日本に来る外国人旅行者

“「食と農の景勝地」づくりを進めていく”

は、旅館で布団を敷いて寝るとか、日本ならではのものを体験したい人が増えています。その点、農山漁村は日本の自然が満喫できるし、日本食・食文化の「本場」も体感できるので、訪日外国人の日本滞在の満足度を向上させるのにもってこいのエリアと言えます。

地方の魅力掘り起こす

新井 インバウンドの増大を地方創生に結びつける上で、今後どのようなことをお考えでしょうか。

大臣 大切なのは、農作物や水や自然や食文化など、その地域にもともとあるものの魅力を再発見し、それを最大限にアピールすることです。そうした地方創生には、ヨーロッパなどにお手本があります。それは「DMO (Destination Management/Marketing Organization)」という、地域単位で組織する官民連携の団体で、観光地づくりの推進役です。DMOは、その地域の魅力を掘り起こし、磨き上げ、観光資源やサービスを管理し、マーケティングを行う主体として機能していて、日本でも同様の取り組みを進めていきたいと考えています。

また、地域を指定し、その地域の製品と景観・観光スポットなどを組み合わせた地域イメージを、国を挙げてわかりやすく発信するという取り組みもあります。フラ

ンスの「味の景勝地」やオーストラリアの「ゲヌスレギオン（歓喜のグルメ地域）」などがその一例です。日本でも、こうした海外の取り組みを参考に、「食と農の景勝地（仮称）」づくりを進めていきたいと考えています。

新井 そのようにして掘り起こせば、日本の地方の魅力というのはいろいろと出てきそうですね。

大臣 そうですね。そして、訪日外国人旅行者の方と地域の魅力やストーリーを共有できるようにすることが大切です。例えば、「この地域は歴史的にこういう話があるって、実はそういった背景でこういうおいしいお酒ができて、このお酒は年に1回のこのお祭りのときにこういうふうに飲むんです」というストーリーが共有できれば、スペシャルな体験をしている感じが強まります。そして、その時の食事やお酒がおいしければ、旅行者の方の高い満足が得られるはずです。日本の農家の方は本当においしいものを作っているの、その点は心配していません。

新井 お話を伺っていて、私自身も改めて日本食・食文化の良さを理解できた気がしますし、より多くの外国人の方に知っていただきたいと思いました。インバウンドの増大と地方創生が成功することを期待しています。

大臣 ぜひ期待してください。

界中に広まりやすくなりますし、日本食のブランド価値や人気を高めていくことができると思います。

免税や植物検疫の円滑化で お土産需要に対応

新井 昨年10月に消費税免税制度が改正されて、対象範囲が農林水産物やお菓子などの食品にも広がりましたね。ただ、農産物は植物検疫の問題があると思うのですが。

大臣 外国人旅行者のやりたいことと第2位がショッピングなので、食品類が免税対象になったことは非常に魅力的です。植物検疫については、国によって持ち出しができるものとできないものがあるというところもあるんです。また、持ち出し可能なものでも、日本で植物検疫を受けず持ち出すことができるものと、日本の輸出検査で合格すれば持ち出せるものがあります。

そこで、今年7月に「海外へ日本の農産物をお土産として持ち出す方へ」というリーフレットを日本語と英語で作成しました。国、地域別に持ち出しが可能な品目を分かりやすく整理して、外国人旅行者や小売業者の方に周知を図っています。

また、旅行者の利便性を高めるため、道の駅などで注文した青果物を、検疫証明書を添付して空港でお渡しする仕組みも検討中です。

GI制度のスタートで 日本食をブランド化する

新井 農林水産省としては、インバウンド需要を農山漁村の振興につなげていく視点が大切かと思いますが、具体的にどのようなことをされているのでしょうか。

大臣 まず、地域の特産品に国がお墨付きを与えて「ブランド化」する制度をスタートさせました。「地理的表示保護制度」(GI制度)というもので、その地域の風土や伝承の製法などで高い品質と評価を獲得している産品の名称(地理的表示)を知的財産として保護する制度です。品質の基準などを満たすものに登録標準である「GIマーク」を付与します。今年6月に登録申請の受付を開始したのですが、「夕張メロン」「鹿児島壺造り黒酢」「砂丘らっきょう」「神戸ビーフ」など、たくさん

の申請をいただいています。

海外の方は、そのブランド化された産地を実際に訪れて「本場」の味を体験してみたいと思うはずで、フランスワインが好きな人が、一度はブルゴーニュやボジョレーに行きたいと思うように。そして、そのようにして日本に来た旅行者が、食べたり飲んだりしたものを気に入って、帰国した後にも買ってくれる。このように、インバウ

ンド消費と輸出の好循環を押し進めていきたいと思っています。

日本の食と農を「体験」する

新井 食については、「食べる」だけでなく「体験する」ものもあると思うんです。私自身、お料理番組を担当していた時、農家に行つてその場で取れたてのネギを食べて「こんなに甘いんだ!」と感動したことがあります。

大臣 農林水産省では、農山漁村において、自然、文化、人々との交流や体験を楽しむ「グリーン・ツーリズム」を推進していますが、その取り組みを今後一層進めていく方針です。

“農山漁村は「本場」を体感できるエリア”

フリーアナウンサー 新井麻希さん

2005年、TBSテレビ入社。学生時代のスポーツ経験を生かし、スポーツ番組を担当。その後、語学力も生かし英語番組やナレーション技術をもとめられ、バラエティ番組のナレーションを担当したほか、「はなまるマーケット」や「新井麻希の農林漁業ことはじめ」(TBSラジオ)に出演。10年よりフリーアナウンサーとして活動中。

一つのモデル事例としては、国連食糧農業機関(FAO)により世界農業遺産(GIAHS)に認定された石川県の能登地域の取り組みがあります。ここでは、農家民宿において郷土料理や里山里海の魅力をしみながら、昔ながらの農村生活を体験できるプログラムを提供しているのですが、すでに世界20カ国以上から旅行者が訪



農林水産省では、「和食」のユネスコ無形文化遺産登録やミラノ万博、そして2020年オリンピック・パラリンピック東京大会と続く好機を活かし、日本食・食文化の魅力を積極的に発信して農産物・食品の輸出拡大を進めています。さらに、輸出拡大を「日本食を『本場』で食べてみたい」というニーズにつなげ、インバウンド（訪日旅行）の増大、日本の食材への関心・信頼を高める好循環の確立を目指しています。

このような戦略的インバウンドの推進に向け、農林水産省では日本の食を「来て」「食べて」「買って」もらうための「食のおもてなし」体制を整備。そして、日本食・食文化の「本場」と、それを支える農林漁業の両方を体験できる農山漁村への誘客を進めることで、地域の活性化や雇用拡大に貢献していきます。



農山漁村の活性化

日本版「DMO」で地方創生

世界農業遺産（GIAHS）の認定地域や「ディスカバー農山漁村（むら）の宝」の認定地域など、農山漁村の魅力を発信。外国人旅行者の受け入れに積極的な農林漁業体験民宿に「Japan. Farm Stay」シンボルマークを付与し、外国人旅行者の誘客に結び付ける取り組みもスタートしました。また、観光地域づくりのかじ取り役となる日本版「DMO（Destination Management / Marketing Organization）」を新たに組織し、農林漁業者、飲食店、宿泊施設、行政などの関係者と連携してマーケティングに基づく戦略の策定や地域のマネジメント等を行い、地域の活性化と地方創生につなげていきます。

「食と農の景勝地」づくり

「地域の食」と地域の景観などの資源を組み合わせ、高付加価値化を図るとともに、その魅力を発信することで観光需要を呼び込む取り組みを、オールジャパンで進めていきます。海外では、フランスの「味の景勝地」やオーストリアの「ゲヌスレギオン（歓喜のグルメ地域）」などの成功事例があります。

フランス 味の景勝地

1995年より開始。地域の景観などが醸し出すイメージを活用し、地域の特産品の高付加価値化を図る取り組みを認証する制度。テロワール産品（伝統的な地域産品）を中心としたツーリズムなどで地域振興を実現している。マルヌ県エペルネのシャンパンなどがある



オーストリア ゲヌスレギオン

2005年より開始。食の価値を消費者や観光客に分かりやすく伝えることで地域の価値を創造する制度。食の価値を保証し、観光や商材に反映させる。ブルゲンランド州ライタベルク地方のさくらんぼや、ニーダーエースタライヒ州ワッハウ渓谷のあんずなどがある



魅力発信とインバウンド推進で好循環を確立

日本食・食文化 の魅力発信

輸出促進とインバウンド 増大の好循環

「本場」を探求するインバウンドの推進

「食のおもてなし」体制の整備

「来て」もらうために

日本の食の魅力発信の強化

地理的表示保護制度（GI）により地域のブランド産品の差別化を図るなど、日本食・食文化の魅力を積極的に発信して「本場の食」への関心を高める取り組みを強化。また、外国人旅行者の訪日意欲を刺激するため、「地域の食」と生産地の景観等の魅力を結びつけた「食と農の景勝地」づくりを官民一体で進めていきます。



「食べて」もらうために

日本の食を楽しめる環境の整備

外国語のメニューの設置など飲食店での多言語化や、ベジタリアン、ムスリム等への対応を推進。また、外国人旅行者の受け入れに積極的な飲食店を示すシンボルマークを策定し、民間の飲食店サイトとも連携して情報発信をしていきます。それと併せて、和食料理人等の育成を促進し、日本の食を楽しんでもらえる環境を整備します。



「買って」もらうために

農産物等の土産物の販売環境の整備

2014年10月に消費税免税制度が改正され、食品などの消耗品も免税対象に。外国人旅行者が地方の農産物や食品を購入しやすくなるよう、道の駅や大型直売所等における免税対応を推進しています。また、農産物等をお土産として持ち出す際の植物検疫の受検を円滑化し、事業者が外国人旅行者へ販売しやすい環境を整備します。



食と農の魅力発信で農山漁村を元気に！ 戦略的インバウンドを推進します

訪日外国人旅行者の増大がもたらすインバウンド需要を地域に取り込み、農山漁村の活性化へとつなげるため、農林水産省ではさまざまな取り組みを進めていきます。



日本の**ラーメン**が大好き！
博多で食べたとんこつラーメンが
忘れられないよ

秋葉原で
アニメの
フィギュアを
買って帰るよ！



ジェイミーくん
17歳・メキシコ

お米がとてもおいしいから、
ONIGIRIが
大好きなんだ

日本の料理は
味付けが非常に丁寧で、
どれも気に入ったわ

マンディさん
30代・アメリカ



日本は食べ物も飲み物も
とてもおいしいと思います。
中でも**しょうゆラーメン**が
一番のお気に入り！
日本大好き！！



シャンティさん
21歳・ネパール

日本の**ワイン**と果物が
とてもおいしかった！

クリスさん
30代・アメリカ



SUSHIが好き。
魚市場を見てきたけれど、
とてもエキサイティング
だったよ！

マイクさん
36歳・アメリカ



好きな日本の食べ物？
たくさんありすぎて答えられないよ。
あえて言うとお米とフルーツかな

スペインとは全く違った文化で、
すべてがエキサイティング！
それに日本人はみんな親切で驚いたよ



ジャンさん
41歳・スペイン

台北で写真館を経営していますが、
日本の**カメラ**はナンバーワンです！

九州の農家に泊めてもらいました。
自然豊かで素朴な土地で、
子どもたちもとても喜んでくれました。
次回はレンタカーで田舎を回って、
もっと深く**日本人の生活**が知りたいですね

ジェンインさん
48歳・台湾



日本料理は味付けや調理法が
台湾料理と似ていて、
参考になりました。
私のお気に入り
長崎の**ちゃんぽん**麺です！

寿司が気に入ったよ。
それに**日本はお米がうまい！**
日本の**ビール**も
本当に好きなんだ。
飲みすぎてこんなお腹に
なっちゃったよ(笑)

アランさん
50歳・フランス



日本の好きなところは
たくさんあるけれど、
やはり日本人の**「仁」**の
心がすばらしいと思うね



ガンダムのフィギュア、
キモノ、カメラを
お土産に買ったよ

ラッセさん
35歳・デンマーク

ベトナムでは日本の**健康食品**が
人気で、プロポリスや美白化粧品を
買うことが流行しています



ナーンさん
40代・ベトナム

果樹園を見てきたけれど、
果樹や野菜の扱いが丁寧で感心したわ

バーバラさん
50代・アメリカ



TERIYAKI(照り焼き)を
初めて食べたけれど、
とても印象的でした！

すばらしい伝統美術、
文化、気候、風景、
治安の良さ、多様性……。
どれをとっても興味深く、
日本が大好きです



サイモンさん
28歳・カナダ

ココが好き!!

外国人旅行者に聞きました ニッポンの

日本を訪れている外国人旅行者に直撃取材を敢行！
日本の魅力やお気に入りの日本食について語ってもらいました。

農家に泊まって、生まれて初めて
自分で採った野菜を料理して食べたんだ。
日本の**野菜**は
本当においしいね！

ラーメン、うどん、カツ丼、
寿司、焼き鳥——
どれもクオリティが高くておいしいし、
それにとってもリーズナブル！

日本人は**サービス**が
すばらしいよね。
みんないい人で
信用できるんだ

レオナさん
26歳・チェコ



アンドリュースさん
26歳・チェコ

これまで添乗員として
何度も日本の農家を訪ねましたが、
日本人は礼儀正しく、
温かいもてなしをしてくれるので、
お客さんが本当に喜んでます。
これからも民泊ツアーを通じて、
心の交流を深めたいですね。

台湾では「食の安全」の
問題があるけれど、
日本の**食べ物**は
安心です！

日本の電化製品は
どれもすばらしい。
みんな喜んで買って帰りますよ！



シャオウェイさん
51歳・台湾

「酒」×「食」×「観光」で 地域を元気に！

北海道広域道産酒協議会 【北海道】

北海道の清酒、ワイン、ビール、ウイスキーの酒造メーカーとJTB北海道などが設立した北海道広域道産酒協議会では、道産酒情報を掲載したスタンプラリー帳『パ酒ポート』を作成。北海道を訪れる外国人観光客への新しい旅の提案や、道産酒のPRに活用しています。



『パ酒ポート』は、スタンプラリー形式で道内各地の酒蔵やワイン醸造所を巡り、地域の食にも親しんでもらおうという仕掛け。昨年英語版を発行し、外国人観光客の訪問を促進



スペイン・イビザ島での道産酒の展示会。輸出の足掛かりに



欧州のバイヤーらを招いた酒蔵ツアー。酒造りの現場を体験

めっけもん広場



英語、韓国語、中国語（繁体字、簡体字）で免税を解説



はっさくの缶詰や梅酒など、JAオリジナル加工品20品目が免税対象



免税対応や 観光案内所の設置で お土産販売を拡大！

JA紀の里ファーマーズマーケット 「めっけもん広場」【和歌山県】

道の駅「とよとみ」【山梨県】

JA紀の里「めっけもん広場」は、JAの直売所として全国で初めて免税店に登録。関西国際空港に近い立地を生かし、輸出拡大につなげる取り組みを開始しています。外国人ツアーバスが立ち寄る道の駅「とよとみ」では、館内に外国人観光案内所を設置しました。

道の駅「とよとみ」



この日は米国アイオワ州からの団体が来店



外国人スタッフが常駐し、観光客に対応している

農産品の輸出拡大・販売促進に向けた動きも

年間約137万人（14年）の外国人観光客が訪れる北海道では、インバウンドと組み合わせ、道産酒の消費拡大や輸出につなげる取り組みを展開中。地元酒造メーカーと旅行会社などが共同で、道内の酒造所の情報を掲載した英語版のスタンプラリー帳を発行し、旅行客の取り込みを活用しているほか、海外バイヤーの誘致や欧州での商談会を実施。すでに世界遺産・スペインのイビザ島への道産酒の輸出が開始されています。

また、JAの直売所や道の駅でも、お土産品の販売促進を図る取り組みがスタートしています。

JA紀の里ファーマーズマーケット「めっけもん広場」（和歌山県）では、昨年10月に外国人旅行者を対象とした免税販売の対象品目が食品類にも拡大されたことを受け、6月27日から消費税免税コーナーを新設。地元農産品を使った加工品を販売しています。また、JA紀の里が輸出している青果物等を帰国後に購入してもらえるよう、香港、台湾、シンガポールの取扱店舗を示す看板を設置しました。

道の駅「とよとみ」（山梨県）のように、日本政府観光局（JNTO）認定の外国人観光案内所を設置する動きも全国で進んでいます。

外国人旅行者に「本場」の食体験を！ さまざまな取り組みが広がっています

インバウンド（訪日旅行）の拡大に伴い、地方を訪れる外国人旅行者も増加してきました。そうした需要を取り込もうと、外国人に本場の食と農の魅力を体験してもらう取り組みが各地で始まっています。

農林漁家に泊まって 農作業などを体験！

南島原ひまわり観光協会【長崎県】

南島原市が農林漁家民泊事業を始めたのは2009年から。以来、国内外から年間約1万人を積極的に受け入れています。日本への留学経験がある台湾の旅行会社社員がそれを知り、同市観光協会を視察に訪れたことから、台湾人向けの農林漁家民泊ツアーがスタートしました。



翌朝、お別れの記念撮影

「南島原にまた来てくださいね」



みんなで夕食。「いただきます」

自分で採った野菜を食べるのは初めての体験

民泊先農家の畑で 農作業を体験

夕飯のおかずとなるナスやピーマンを収穫



家族と一緒に 夕食の準備

畑で採ったピーマンを使って肉詰めを作る

1泊2日民泊体験ツアー

台湾から訪れた8家族・33名が、それぞれの受け入れ先の民家に宿泊しました



台湾客を乗せた バスが到着

受け入れ先の家族が総出でお出迎えする

入村式で受け入れ 先の家族と対面

会場は市の武道館。まずは握手から



流しそうめん で親睦を深める

南島原市は日本有数のそうめん生産地。みんな大喜び



外国人旅行者をもつと地域へ！

今年上半年（1～6月）の訪日外国人旅行者数は、前年同期比46%増の914万人と過去最高となり、年間で1800万人前後に上る見通しです。外国人旅行者の訪問先は、これまで東京や大阪などの大都市圏や人気観光地に偏りがちでしたが、旅行者数の増加とともに、地方へと広がりをみせています。

こうした流れに呼応して、インバウンド需要を地域に取り込もうという動きが、全国各地で展開されています。その一つが、外国人旅行者に「本場」の食を体験してもらい、地域活性化につなげるものです。

例えば、南島原市（長崎県）では、2013年から台湾の一般客を農林漁家に宿泊（民泊）させるツアーの受け入れをスタート。民泊先の畑で地元の農産品を収穫した後、一緒に調理をし、夕食を味わうという心温まる体験は、現地メディアに報じられたことで人気を呼び、年間約800人の台湾からの旅行者が訪れています。

参加者からは「日本の農村を初めて訪ねたが、食の安全・安心の理由がわかった」「食を通じた心の交流ができてうれしい」などの声が聞かれます。

作家・島村菜津さんが案内する

昆布の「うまみ」を支える敦賀

「だしをとる」というひと手間が忘れられつつある今、
和食のだしの原点、昆布を探して福井県敦賀市に向かいます。
案内してくれるのは、スローフードを牽引する作家の島村菜津さんです。

撮影／永野佳世 取材・文／一志りつ子

今回の案内人

作家 島村菜津さん

ノンフィクション作家。福岡県出身。東京藝術大学芸術学科卒業後、十数年にわたって取材したイタリアの食に関する『スローフードな人生!』（新潮文庫）は日本でのスローフード運動の先駆けとなった。著書に『フィレンツェ連続殺人』（新潮社、共著）、『エクソシストとの対話』（小学館、21世紀国際ノンフィクション大賞優秀賞）、『スローフードな日本!』（新潮文庫）『パル、コーヒー、イタリア人〜グローバル化もなんのその〜』（光文社新書）他



北海道、礼文島香深浜の昆布収穫の風景。島の豊かな自然と島を巡る潮流が最高の昆布を育てている①

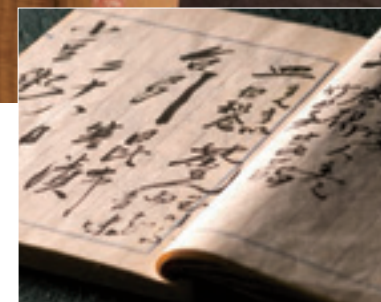


昆布は浜で採れたその日に天日干しをする。太陽の力で自然乾燥することは、とても重要な作業。天日乾燥された昆布は適度な水分を含み、それが昆布熟成の大事な要因といわれている②

大正時代の永平寺の献立を記した帳面。奥井海生堂は100年余りにわたり、大庫院とよばれる永平寺の台所へ昆布を納めている③



奥井海生堂四代目社長の奥井隆さん（左）と作家の島村菜津さん。昆布蔵で、27年ものの「蔵囲昆布」を見せていただく。「日本人未体験の長期熟成昆布です」と奥井さんは語る



昆布を熟成させるという
敦賀の知恵

和食の骨格といえるうまみ。日本料理の奥深さや繊細さはこのうまみが生み出す芸術ともいわれています。真つ先に伺ったのは北前船が残した昆布文化を継承しながら、昆布のうまみを新たなアプローチで世界に発信している奥井海生堂さん。ヨーロッパの一流シェフたちが驚いたという、本社での昆布水のテイastingがいちばんの楽しみです。

敦賀は江戸から明治にかけて、北海道の昆布を京都へ運ぶ北前船の港であり、海と陸を結ぶ中継地

として栄えた。夏に北海道で収穫された昆布を積み込み、北前船が敦賀港に入るのは雪の季節。ひと冬、敦賀の蔵に留め置き、桜の花が散る頃、京都へとたつた。

四代目の奥井隆さんがまず見せてくれたのは、昆布を熟成させるという昆布蔵です。まるでワインの貯蔵庫を彷彿させる造りで、蔵に入った途端、昆布の香りに圧倒されてしまいました。「ひと口に昆布といっても採れた浜によって味も等級も異なり、特に別格浜と呼ばれる浜で収穫されたものが「等級」と奥井さんは言います。

敦賀でひと冬越した昆布が翌年の春、香りと味がまるやかに変化していたことが「蔵囲昆布」の始まりと奥井さんは言う。輸送手段が発達し、冬でも運ぶことができるようになると、蔵囲という手法は次第に廃れていった。また、自然相手の昆布漁は、年によって収穫量も異なり、採れた年に採れた分だけ売るといのが普通の昆布商いのやり方だ。それでも昆布がおいしくなる蔵囲に奥井海生堂さんはこだわった。

そこで藁のむしろに包まれ、昆布は1年、2年、3年……と静かな時を過ごします。高温多湿の日本の梅雨と夏を無事にやり過ごすには、手間、暇、資金が必要ですが、奥井さんの蔵囲いへの情熱は加速し、平成元年から毎年、最上級の昆布を蔵に貯蔵する長期熟成を始めたそうです。「年ごとの別格浜最高の利尻昆布をこの蔵に寝かせてあります。時を経た昆布がこれです」と、27年物を出してくれました。控えめな香りなのに力強さがあります。ワインの年代物も、コルクを開けた直後の香りはかすかですが、空気と触れることでゆっくりと目覚めていきます。「ヴィンテージ昆布は日本でもうちだけですし、日本人にとっても初めての経験。どう変化していくのか、興味がつきません。百年昆布もあっていいですよ」と、先を見据えた奥井さんの言葉に、決して昆布文化を絶やしてはいけないという静かな決意を感じました。

さて、いよいよ昆布水のテイasting。ふだんは昆布の魅力を知ってもらう特別な場で披露されているそうです。今日は羅臼と利尻の蔵囲昆布の1年物をそれぞれ水出ししておいてもいいました。体験するまで

山出し昆布

真昆布とも呼ぶ。函館周辺の道南地区が主産地。代表浜は南茅部地区の尾札部浜。大阪など関西圏ではだしといえば真昆布で、淡く上品な味わい。高級佃煮昆布にも利用

日高昆布

名前通り日高地方が主産地。代表的な浜は襟裳近くの井寒台浜、浦河浜、冬島浜。繊維質が柔らかく昆布巻きや佃煮、おでん用など食べる昆布として用いられる

羅臼昆布

知床半島の南側、羅臼浜を中心に収穫。濁りやすいがコクのある濃いだしとなり、家庭の味噌汁、野菜の炊き合わせなどに向く。昆布巻きや昆布締めにも利用

利尻昆布

北海道最北端、利尻・礼文島が代表的産地。透明で上品なだしは懐石料理の吸い物に最適とされ、京都の料亭では好んで用いられる。蔵囲昆布を代表する昆布

世界的シェフたちも感激した 昆布テイasting

英国の『レストラン』誌で4回世界一を獲得したデンマークの「ノーマ」のシェフ、レネ・レゼピ氏（右から2人目）やスタッフたちも奥井海生堂で昆布水をテイasting。昆布のうまみに感激し、東京の期間限定レストランでも昆布を多用したレシピを披露④



羅臼と利尻の蔵囲昆布1年物、2種類を水に浸したものを飲み比べる。だしが出る時間は昆布の個体差によるが、通常はひと晩浸しておく



右／島村さんは初めての昆布水テイasting。利尻は舌全体にふわっと、後味が繊細に長く続いていく。羅臼はガツンと、磯そのものという味と香り
左／「ワイングラスは香りを閉じ込めるから、テイastingするのに非常にわかりやすいんです」と奥井さん





上／全国菓子大博覧会で内閣総理大臣賞を受賞した「求肥昆布」。昆布を粉末にし、蒸したもち米と砂糖を加えただけのシンプルさ。滋味深い昆布の味と香ばしい風味に、ロングセラーの力を感じる下／天然の上質な昆布を結び昆布にし、砂糖がけしたもの。カリッという食感と上質な砂糖の甘みが後をひく味。お茶事のお菓子としてもおすすめ



リストランテ カルド

敦賀の田園地帯に店を構えて15年。敦賀港で水揚げされた魚、地元の野菜など「地産地消」を目指して、日々メニュー作りを力を注ぐ。ランチは1,700円～、ディナーは3,800円～10,800円のコース(すべて税別)。写真上・左から／川端治雄シェフ、島村さん、川端シェフの奥さまの都志子さん

福井県敦賀市木崎51-24-1
☎0770-20-1260
営業時間 ランチ11時30分～14時 ディナー17時30分～20時30分(L.O.)
定休日 水曜・第1火曜日

越前敦賀銘菓処 紅屋

敦賀を代表する銘菓「求肥昆布」をはじめ、豆らくがん、どら焼き、羊羹など、厳選された素材でていねいに作られた和菓子の数々は、素朴ながら奥行き深い味わい。職人の腕の確かさを感じさせる老舗和菓子店

福井県敦賀市相生町6-11
☎0770-22-0361
営業時間 9時～20時
定休日 不定休



敦賀ならではの昆布を使った名産品に、銘菓「求肥昆布」がある。求肥昆布が生まれたのは明治4年のこと。もともと昆布問屋の四代目が「地の利を生かした菓子を」と考案したものだ。当時は昆布そのものを蒸して乾燥させた干し柿のような菓子だったが、その後、もち米や砂糖を加え、改良を重ね、

理の昆布だしの基本に沿いながら、昆布の未来を示す川端シェフのふた皿の料理。「昆布にはまだまだ可能性があると思います。昆布バターも作ってみました」とパンに添えて、おぼろ昆布の粉末を混ぜたバターもいただきました。バターがふんわりと香ばしく、しかもあっさりとした風味に変化。これも昆布の秘めたる力を感じさせる一品でした。

紅屋の求肥昆布の見た目は素朴ながら奥ゆかしい味わいに、この地域の昆布文化の厚みを感じさせられました。昆布の水揚げ量は、沿岸部の環境の変化や漁師の担い手不足から、最盛期の3分の2にまで減少しているそうです。産地が潤ってこそ

求肥昆布を継ぐのは、「紅屋」七代目の田結利貞さん。京都の老舗菓子店で修業をし、求肥昆布を今に伝えていらつしやいます。「いい素材でていねいに手作りする」という代々の教えを守りながら、新たな菓子作りにも意欲的です。「昆布が命の菓子ですから、やはり昆布は天然物に限ります。養殖が増えてね、いい天然物が少なくなりましたね」とおっしゃいます。紅屋の求肥昆布の見た目は素朴ながら奥ゆかしい味わいに、この地域の昆布文化の厚みを感じさせられました。



の食文化です。昆布文化を世界に発信し、現場の苦勞と多様さを伝えたいという奥井さんや、食材としての可能性を探る川端シェフ、伝統を守る田結さんの職人魂など、多彩な活動に触れて、本当は私たち日本人が、その価値を再発見し、暮らしを見直すことが大切だと、改めて痛感しました。

上右／おぼろ昆布を練り込んだタリアッテ、紅ズワイガニとズッキーニのソース。*季節によりカニの種類は替わる。コースの一品
上左／おぼろ昆布を粉末にして無塩バターに練り込んだ「昆布バター」。パスタのソースを作るときに使用。パンにつけても美味
下／昆布締めした甘エビと越前のトマト(越のルビー)の前菜。白味噌と福井梅の2種のソース。乾燥させたおぼろ昆布を添えて。コースの一品

収穫浜

昆布の価値はまず収穫浜で決まります。浜は「別格浜(特上浜)」、「上浜」、「中浜」、「並浜」とランク付けされ、昆布の大きさで一等から六等まで等級分けされます。例えば利尻昆布の別格浜は「香深浜」、山出しは「尾札部浜」など



昆布の蔵囲い(熟成)



別格浜で収穫された利尻昆布を、昆布に最適な環境(湿度・温度)に整えた昆布蔵で、1年、2年、3年と寝かせ、うまみを磨き育てる手法。ある研究所で蔵囲い昆布を調べたところ、もともとの昆布にはないさまざまなうまみ成分が抽出されたそうです

ヨーロッパのシェフたちをもうならせた昆布だし。フランスでも使う店があるようですが、大切なのはやはり地元です。ここ敦賀にも昆布を使うレシピでもてなすイタリアンのシェフがいると奥井さんに教えていただきました。敦賀から車で15分。田んぼや畑の残る郊外に「リストランテ カルド」があります。

「奥井さんの蔵へ行ったときには、鳥肌が立つほど驚きました。和食からスタートした人間ですから、昆布は身近な存在でしたが、奥井さんの昆布は特別です」と言う川端シェフは、奥井さんの蔵を訪問以来、昆布に魅せられて、新たなレシピに挑む日々だそうです。この日は昆布締めした甘エビとトマトの前菜、そして昆布を練り込んだパスタを作ってくれました。日本料



越前和紙を使った愛らしい贈答用ボックス。ほどよい量に袋詰めされたおぼろ昆布、とろろ昆布などの詰め合わせは季節のご挨拶に

収穫年(ヴィンテージ)

ワインと同様、重要なのが収穫年です。その年の気候や海水の温度、流水や潮流の変化など、微妙な環境変化に品質が左右されます。ちなみに香深浜産利尻昆布では、グレートヴィンテージと呼ぶにふさわしいものは平成3年産です

昆布の格付け

昆布を育てる環境



昆布は山が育てるといわれるほど、自然環境が重要です。最上級の昆布を育む産地の景色は共通しています。山から天然のミネラル豊富な養分をたくわえた川が流れ、磯は朝日をたっぷり受け、なだらかな岩場が続く…まさに恵み。ワインでいうテロワールと同じ⑤



永平寺の精進料理「台引」で素揚げにして供される吉祥昆布。油がはねないように表面を削った白いものを永平寺へ納めている。加工していない黒い吉祥昆布は、200円(税別)から販売

御昆布司 奥井海生堂

明治4年(1871年)創業。曹洞宗大本山、永平寺と總持寺の両大本山御用達の昆布店。明治中頃に始まった京都の料亭との取引は今も続く。昆布を世界へ向けて発信する活動も行っている

福井県敦賀市神楽1-4-10
☎0770-22-0493
営業時間 9時～18時
定休日 日曜・祝日



り前でしたが、ねぎの営業は面白いようにうまくいきました」

味にこだわる調理人はつねに良い食材を探し求めているもの。そこに京都の九条ねぎというブランド品を持ち、生産者が突然訪れて来たため、興味を持たれたのです。新たな発見もありました。

「ねぎの値段は市場で決まり、青果市況で公開されますが、カットねぎは向こうから値段を聞かれたのです。そうか、加工品はこちらで値決めができるんだ」と。

原材料の生産から加工、販売まで一貫して行うため良質な物を鮮度の高いまま届けられるのも強み。品質への反応は上々で、販路は外食から大手スーパーや百貨店に広がり、1億円という目標は就農7年目にしてクリアできました。

全国のねぎ生産者との連携

販売量が急増した結果、原材料が不足するという事態に直面した山田さんは、近隣の100軒ほどの農家に供給を頼んで回りました。この連携が府内の農家との「ことねぎ会」の結成につながります。九条ねぎの伝統を継承するとともに、栽培技術をさらに向上させ、次世代の農業者や新規就農を応援する会です。

「会員には生産・販売計画から関わっていただくこと、JGAP[※]の認証取得に努めてもらうことを条

こと京都の特徴的な取り組み



徹底した衛生管理

食を扱う会社として衛生面を重視。工場は食品の安全性を確保する衛生管理手法のHACCPを導入済み



積極的な販路開拓

「生産者側の加工業者」の立場で営業を展開。首都圏での各種イベント出展にも力を入れている



独立支援研修制度

新規就農の促進に力を注ぐ。生産・販売を指導、修了後の就農・独立を支援している



京都ブランドの商材開発

「京の九条の葱の油」「京都九条のねぎ醤油」「京の九条ねぎ餃子」などの商品を開発。オンラインでも販売

こと京都のあゆみ



Data

【所在地】京都府京都市伏見区横大路下三栖里ノ内30番地
 【主要な事業】九条ねぎの生産・加工・販売、採卵養鶏、卵・鶏肉販売
 【販売金額】約7億8,800万円(2014年度)
 【労働力】123名(正社員47名、研修生15名、パートタイマー61名)

「屋台ラーメン ばんらい屋」(京都府伏見区)の九条ねぎを山盛りにした醤油ラーメン。店主・賀集慎治さんは「香りと味が全然違うので、ねぎ嫌いという方も喜んで召し上がります」と絶賛

件としました」

生産者を増やすことにも取り組んでいます。同社が実施している独立支援研修生制度は、4～5年かけて栽培などについて学んでもらい、修了後は、ことねぎ会で支援していくという仕組みです。

さらに、日本全国の青ねぎ・白ねぎ、すべてのねぎの生産者を連携させる目的で、2014年1月に立ち上げたのが「こと日本株式会社」です。

「ここで行うのは全国各地の農家に安全安心な農法でおいしいねぎを作ってもらい、適正な価格で買い取るという試みです。農産物の仕入れ価格が低く抑えられがちな理由として天候不順などの事態に備えるためということがあります。全国の生産者をつなぐことで、不作の地域が生じるなどのリスクをカバーしたいのです」

日本のねぎの総出荷量は年間約40万tです。

「こと日本株式会社の新しいシステムで国産ねぎの調達力日本一、具体的には4万t、シェア10%を目指します。これを達成すれば、売上は200億円にはなります。大きな数字ですが、就農した際の漠然とした目標ではなく、実現への道筋がはつきり見えている目標と言えます」

山田さんは、年商1億円から始めた夢の遥か先を見つめています。



代表取締役の山田敏之さん(前列左)と、こと京都の皆さん。自社農場30haに加えて、契約農家の農場20haで九条ねぎを生産しています

vol.5 農業生産法人 こと京都株式会社[京都府]

売上目標は200億円！ ねぎ業界の風雲児が仕掛ける ビッグビジネス

京野菜の代表格、九条ねぎを扱い、6次産業化を進める農業生産法人こと京都。

アパレル業界出身の代表取締役・山田敏之さんは既成概念にとらわれず、大胆な経営で自らに課した売上高の目標を次々にクリアし、挑戦を続けます。

文／下境敏弘 写真／島 誠

年商1億円を目標に就農

ねぎ業界で活躍する山田敏之さんは、アパレル業界の出身です。「30歳を前に起業したい思いが強くなったとき、これからは食が大事になる、という直感が働き、農家の二男だったこともあって父親に農業を学ぶことにしました」

32歳で就農するに当たり、農業も一つのビジネスととらえ、自ら年商1億円という目標を課しました。「素人だから立てられた目標です。周りから『何を寝ばけたことを』』と言われ、実際、初年の売上は400万円止まりでした」と山田さんは苦笑します。

実家は1haの農地でホウレンソウや大根など、季節の野菜を栽培していました。売上を伸ばすには品目を絞り、良い物を大量に作るしかない。そう決意した山田さんは、京の伝統野菜であり、通年収穫が可能な九条ねぎに賭けます。「作業効率が上がって、売上は1600万円になりました。それでも目標にはまだ遠くおぼえない。そこでカットねぎの加工・販売を手がけることにしました」

問題は販路でした。京都のマーケットはすでに飽和状態だったため、山田さんはカットねぎを手に東京へ向向き、ラーメン店に飛び込み営業をかけます。

「洋服の場合は、門前払いが当た



「日本の宴」をコンセプトに開催された「ジャパンデーレセプション」で行われた鏡開き

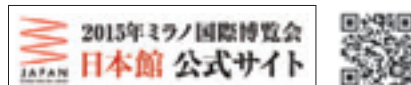
ジャパンデーの締めくくりとし

日本の食を披露した ジャパンデーレセプション

また、夕刻には万博会場内のオーデトリウムにて、日本館が共催する文化公演「JAPANESE DAY スペシャルライブ2015」が催されました。

津軽三味線奏者・吉田兄弟の演奏に始まり、書家・紫舟さんと和太鼓グループの打打団天鼓が優美なセッションを披露。続いて、宝生流第二十世宗家 宝生和英さんによる日本最高位の能舞台「高砂」が演じられました。そして、最後にイタリア初公演となったきやりーばみゆばみゆさんが、欧州でも人気の4曲を熱唱しました。

日本を代表する古典・伝統芸能とポップカルチャーが繰り広げられた1時間でしたが、立ち見が出るほど観客が来場し、大変な盛況ぶりでした。



「ジャパンデー公式式典」にて挨拶に立った林 芳正 農林水産大臣



「ジャパンデー」開催！ イベント各所で大きな賑わいに

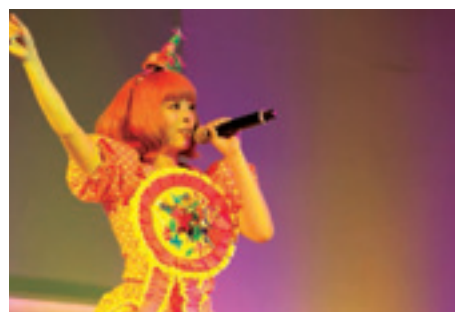
ジャパンデー公式式典に 日伊代表団が参列

5月1日よりイタリア・ミラノで開催中のミラノ国際博覧会（以下、「ミラノ万博」）は、世界初の「食」をテーマにした万博です。

会期は10月31日までの184日間ですが、その間に各国の参加を称えるナショナルデーが催されています。日本のナショナルデーである「ジャパンデー」は7月11日に行われ、イベント各所で大きな賑わいを見せました。

その幕開けとして日伊代表団が参列した「ジャパンデー公式式典」が行われました。

日本代表団を代表して、林 芳正 農林水産大臣が日本館のテーマである「Harmonious Diversity」——共存する多様性——の考え方について発表。また、「多くの方々に日本館を訪ねていただくことで、



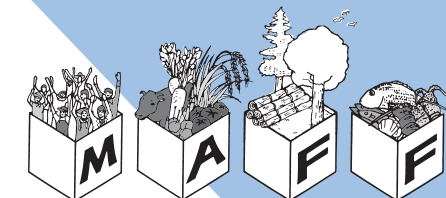
日本発「KAWAII カルチャー」を代表するきやりーばみゆばみゆのスペシャルライブ

て、日本館第二の拠点「ジャパンサローネ」開設場所でもあるミラノ市内のステッリーネ宮殿にて、レセプションを開催。「日本の宴」をコンセプトに、国内外のVIP、イタリアの食関係者約850名を招待、日本の「食」を体験していただきました。

主催者を代表して林 芳正 農林水産大臣の挨拶のあと、来賓および協賛企業関係者など総勢24名による鏡開きが行われました。

続いて、安倍昭恵 内閣総理大臣夫人による乾杯発声の後、来賓のブルーノ・パスキエーノミラノ万博政府代表からの挨拶がありました。

会場では、菊乃井・村田吉弘氏が監修した日本料理のほか、郷土料理、日本食材を活用したイタリア料理などが日本酒や日本茶とともに振る舞われ、来場者の皆さんにバラエティ豊かな日本食を楽しんでいただきました。



TOPICS

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、暮らしに役立つさまざまな情報をお届けいたします。



文／葵和みどり



日本の食がさらに世界に広まっていくことを願う。日本の食や農に関心を持っていただいた方々には、日本をぜひ訪れて本場の味を堪能してもらいたい」と挨拶しました。

当式典には、安倍昭恵 内閣総理大臣夫人も参列しました。

大盛況の東北復興祭りパレードと文化公演

午後には「東北復興祭りパレード in ミラノ万博」が2回開催されました。これは、東日本震災における世界各国からの支援に対する感謝の気持ち、東北の元気な姿を発信することを目的に実施されたものです。東北の10祭り、県都6祭りと福島県内の4祭り）に400人以上が参加。会場大通りを400メートル以上にわたって行進しました。会場を訪れた大勢の来場者からは勇壮な景色に感嘆の声がさがり続けていました。



左／「東北復興祭りパレード」には、青森「ねぶた祭り」、盛岡「さんさ踊り」、仙台「七夕まつり」、秋田「竿燈まつり」、山形「花笠まつり」、福島「わらじまつり」の県都6祭り。そして、福島県内の4祭り（二本松「木幡の幡祭」、いわき「じゃんがら念仏踊り」、郡山「うねまつり」、会津「彼岸獅子舞」）の総勢10祭りが参加

下／「JAPAN DAY スペシャルライブ2015」では、吉田兄弟など豪華アーティストが共演



NEWS

「子ども霞が関見学デー」 農林水産省のイベントに4787名が来場

毎年恒例の夏休みイベント「子ども霞が関見学デー」が、7月29日（水）・30日（木）の2日間にわたり開催されました。農林水産省では、夏休みの自由研究等の学習に役立つよう、五感を使って楽しめるものなど24のイベントを職員自らが企画・運営して行いました。

「お魚大使」さかなクンによるお魚セミナー「ギョーさん、おさかなを知ろう!」では、イラストを描きながらのさかなクンの解説に、子どもたちは釘づけ。「土の不思議」では、真剣な表情で光る泥だんごを作りに熱中しました。



さかなクンのお魚セミナー



体験しながら学ぶ「土の不思議」



林大臣の話に聞き入る子どもたち

特に、林 芳正 農林水産大臣にも会える「大臣室、記者会見室を見学してみよう!」は今年も大人気。大臣の執務室の椅子に座って記念撮影をした親子は、大満足の様子でした。

また、「おいしい日本! 食のジュニアPR大使」のピンク・ベビーズは、食と農林水産業の大切さなどに関するクイズで会場を沸かせました。

参加した子どもたちからは、「夏休みの自由研究にしたい」「勉強を頑張って大臣になりたいと思った」「すごく楽しかったので来年も来たい」など、喜びの声があがりました。



読者の声

読者の皆さまから寄せられた
『aff』7月号のご意見やご感想を紹介します。

✕ 日本の自然そのものの水田が活かされ、日本の農業の技術が活きることを願います。家畜飼料の原料が外国産の穀物で多く占められている現状を、飼料用米に置き換えるべきですね。お米を食べて育ったお肉も卵もおいしさに決まっていますよね。(60代以上・女性)

✕ 今回、飼料用米についての記事があったのでうれしかった。グループで付き合っている畜産農家にも、このことを話したいと思います。(60代以上・女性)

✕ 京の涼味「はも」が載っていましたが、写真を見ただけでおいしさが伝わってきました。包丁や調理人の技術、そして素材が奏でるおいしさではないかと思いました。高級な京料理ですが、一度は食してみたいと思いました。(50代・男性)

✕ あふ・ラボの「田んぼアート」初めて知りました！日本の農業は後継者不足だったり、収益が上がらないことだったり、さまざまな問題を抱えています。案外このような別の視点から解決の糸口が見つかることもあるのかもしれない。繊細な感覚・技術を持つ日本人だからこそのアートだと思います。スゴイ！(40代・女性)

✕ 田んぼが思いもよらないところで活用されていて、びっくりしました。イネが観賞用として作られていることは、初めて知りおもしろかったです。田んぼアート、すばらしかったです。実際に見に行きたいと思いました。(50代・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/>



左／毎年8月末に開催している「川俣シャモまつり」。川俣シャモのマスコット「シャモレンズ」が祭りを盛り上げる



右／シャモの生肉の他、丸焼きや燻製、ソーセージなどを製造し、道の駅やインターネットで販売

川俣町の一部が計画的避難区域に指定されてしまっています。飼育場や加工工場はすべて避難区域外だったのですが、売り上げへの影響は小さくありませんでした。
「震災後、ひと月くらいはまったく売れず、6割減産を決定せざるを得ませんでした。手塩にかけたシャモを処分した農家の皆さんに辛い思いをさせてしまいました」
この辛さを乗り越えて、多くの人に支持されている川俣シャモを復活させよう！
団結した関係者は東北人の粘り強さを発揮します。
放射性物質の影響を徹底的に除去するため、国の被災地域農業復興総合支援事業を活用して、広い屋内運動場を備えた鶏舎を13棟新



震災後、ヒナを育てる施設の増築にも取り組んだ

築しました。
出荷に際しては放射性物質のモニタリング検査を行い、安全を確認しています。
公社の笠間さんは、全国のバイヤーが集まる商談会に商品を出品するなど、あらゆる機会をとらえて味と安全性をPRしました。
「商談の場に足しげく通い、試食し

ていただき、風評の払しょくに努めました。町ぐるみ、県ぐるみの支援もあり、取引量が着実に回復して、昨年度の出荷は6万5000羽と震災前の6万羽を凌駕することができました」
関係者のがんばりにエネルギータを与えたのが、全国から寄せられた熱い励ましの声でした。
「イベントを通じて交流のあった生産者、フレンチやイタリアンのシェフ、親子丼や焼き焼きの老舗のみなさんなど多くの方々から激励のお電話や、お見舞金までいただきました」
温かいエールに込めるためにも



脂っこくないのにコクのある肉質は親子丼にもうってつけ

多くの困難を乗り越えて 味のプロを魅了する川俣シャモ

町おこしのプロジェクトとして福島県川俣町が開発した川俣シャモ。
東日本大震災の影響で、一時期は取引量が激減したものの、関係者の粘り強い努力が実を結び、震災前を超える出荷量を実現しています。

文／下境敏弘



福島県川俣町

株式会社
川俣町
農業振興公社



2008年に「福島県ブランド認証産品」となった川俣シャモ。おいしいだけでなく、高タンパク・低カロリー・低脂肪のヘルシーな肉

絶妙な歯ごたえ、かむほどに口の中に広がるうまみ……。飲食店関係者をはじめ、食材にこだわりの持つプロの舌を魅了してやまない川俣シャモの産地は、阿武隈山系の山懐に抱かれた福島県川俣町です。

静かで広々とした環境でのびのびと育てる

川俣は絹織物、とくに羽二重の産地として栄えた町で、江戸時代から機屋の旦那衆はシャモを飼い、闘鶏に興じていました。

1983年、この伝統に目をつけたのが、地域の特産品を探していた当時の町長・渡辺弥七さんでした。さっそく町おこしのプロジェクトが立ち上がります。

純系のシャモは肉が硬いことから、福島県の養鶏試験場(当時)が品種改良に取り組みました。試行錯誤の末、レッドコーニッシュとロードアイランドレッドを交配させることで、和食にもフレンチにもイタリアンにも合う理想の肉質になることを見いだしたのです。こうして始まった川俣町のシャモの事業を、1987年に株式会社川俣町農業振興公社が引き継いで加工や販売を担い、ヒナを供

給する有限会社川俣シャモファーム、飼育を行う14戸の農家と連携して進めてきました。

公社の代表取締役社長・笠間英夫さんは「種鶏の管理、ふ化、育雛、肥育、そして加工・販売まで一貫管理を行っているのが私たちの強みです」と言います。

シャモは騒がしい環境や暑さに弱いため、鶏舎を標高400㍍、500㍍の山間に点在させて、広い運動場を用意し、坪当たりの羽数を抑え、雌雄混合の平飼いにするなど、のびのびと健康的に育つ飼育環境の整備に力を注ぎました。エサにもこだわり、抗生物質を含まない飼料に加えて野菜や青草を与えています。

逆境を乗り越えるため
あらゆる手を打つ

おいしさが知られるとともに、生産量も順調に伸びていたのですが、東日本大震災が発生。東京電力福島第一原子力発電所の事故で、



川俣町と農業協同組合による第3セクター、株式会社川俣町農業振興公社の代表取締役社長・笠間英夫さん

本物を味わう
旅に出よう。

日本の食で
おもてなし
omotenashi



地元の旬を味わうなら、
このマークが目印です。



家の地魚(山口県萩市)



仙台牛(宮城県仙台市)



生まぐろの握り寿司(和歌山県那智勝浦町)



加賀野菜(石川県金沢市)



富良野オムカレー(北海道富良野市)



雲仙こよ高菜の巻き寿司(長崎県雲仙市)

今まで味わったことのない
地元の味に出会うこと。

旬の食材や、独自の料理、
そして、丁寧で温かいおもてなし。

知らないおいしさで出会う旅へ。
さあ、あなたも出かけてみませんか。

日本の食でおもてなし

検索

「日本の食でおもてなし」は、「ディスカバー農山漁村の宝」を応援しています。

プレゼントキャンペーン

本取組にご参画いただく全国の宿泊施設、飲食店等を利用されるお客様を対象としたプレゼント企画を実施します。簡単なアンケートにお答えいただくと、抽選で地域自慢のおみやげが当たります。応募期間:2015年7月1日～2016年2月29日

本事業は、食と観光の連携により国産農林水産物の消費拡大を推進する取組です。

お問い合わせ先:

「日本の食でおもてなしデスク」(株)JTBコーポレートセールス・霞が関第一事業部内
TEL:03-6737-9273 FAX:03-6737-9264 E-mail:omotenashi@bwt.jtb.jp



米粉倶楽部

様々な活動を通じてフード・アクション・ニッポンは
国産農林水産物の消費拡大を推進しています。