

6. 輸出に向けた取組 (ケニアでの試食会結果の紹介)

海外試食会の概要 – ケニア



- 実施時期：12月13日（金）
- 実施時間帯：13:00-20:00（3スロットに分けて実施）
- 場所：[ナイロビ KAI The Sushi Bar](#)
- ポイント
 - ・日本人オーナー 福居氏が経営している。
 - ・同社はキックコマンと連携しており、醤油を使った照り焼きチキンを提供
 - ・ナイロビは標高が高いため、水の沸点が低く、炊飯してもパサついてしまう（一部のレストランでは圧力鍋で炊飯）



提供した付け合わせ（ランチプレート）



KAI The Sushi Barの内観





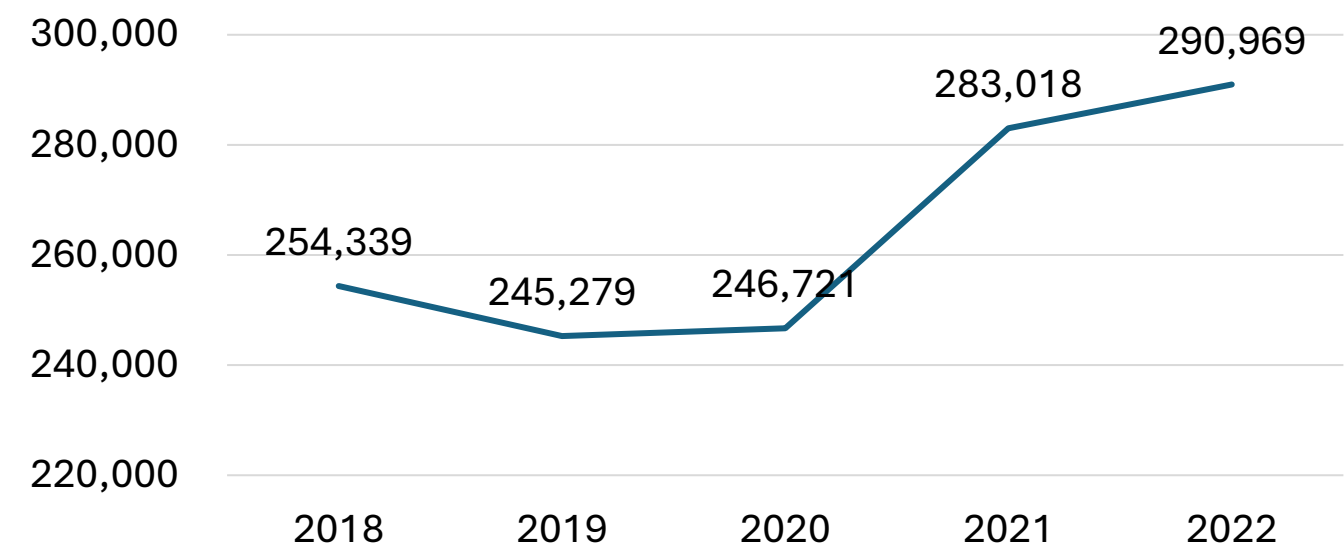
米の輸入金額は上昇傾向である。首都ナイロビでは日本食のニーズが増えてきている。

【基礎的な社会経済状況】

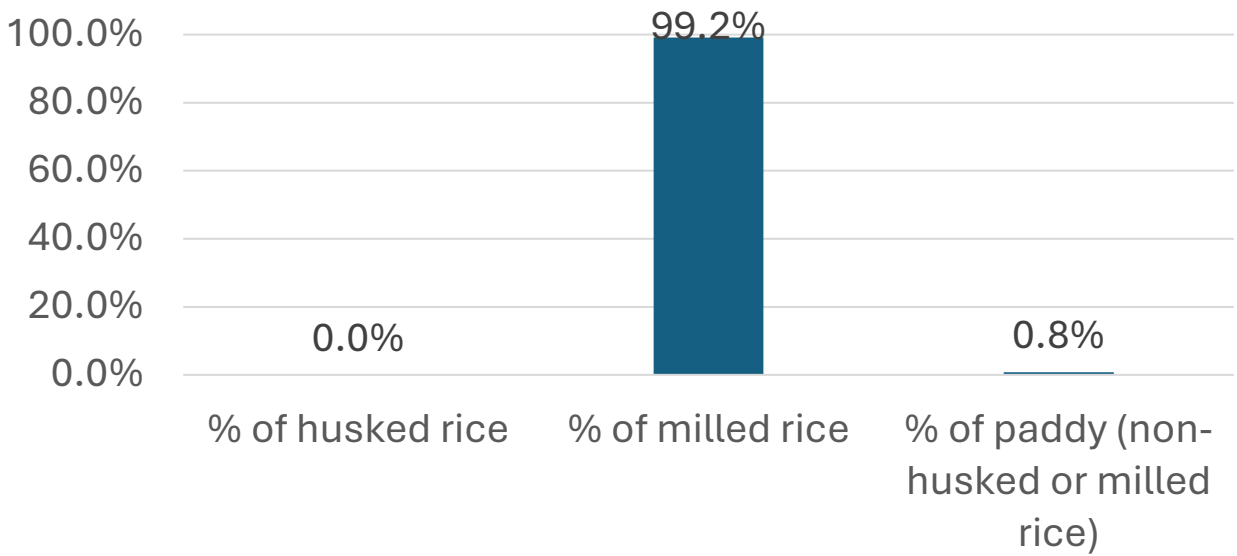
項目	内容
人口	5,300万人
公用語	スワヒリ語、英語
宗教	伝統宗教、キリスト教、イスラム教など
GDP	1,103億USD
1人当たりGNI	2,080USD
経済成長率	7.5%
貧困線以下の人口	36.1%

【米に関する基礎情報】

項目	内容
米消費	米消費量：1,162（千t） 一人当たり米消費量：21.61kg/年
米輸出入	<u>米輸出入（金額）：</u> 輸出：218（千USD）、輸入：273,569（千USD） 輸出入バランス（輸出－輸入）：-273,350（千USD） <u>米輸出入（量）：</u> 輸出：338t、輸入：631,166t 輸出入バランス（輸出－輸入）：-630,828t <u>主要な米輸入元国：</u> パキスタン：135（百万USD）、タイ：77（百万USD） 中国：18（百万USD）、インド：14（百万USD）



米輸入金額の推移 [千USD]



輸入米の割合（左から玄米・精米・粳）

海外試食会の実績 – ケニア



- 参加者 55名（うち 駐在邦人 6名）
- 日本食レストラン関係者、アジア食材店・卸売業者関係者、駐在邦人、日本食を普段食べている現地人を招待
- きたくりん、ほしじるし、華麗舞（中粒種）の3種を提供
- 現地の一般的な調理環境に合わせて炊飯器で炊飯（少しパサついた状態で提供）
- 試食後、食味や今後の輸入検討についてアンケートを実施



提供したお米3種



使用した現地の炊飯器（中国製）



試食会の様子

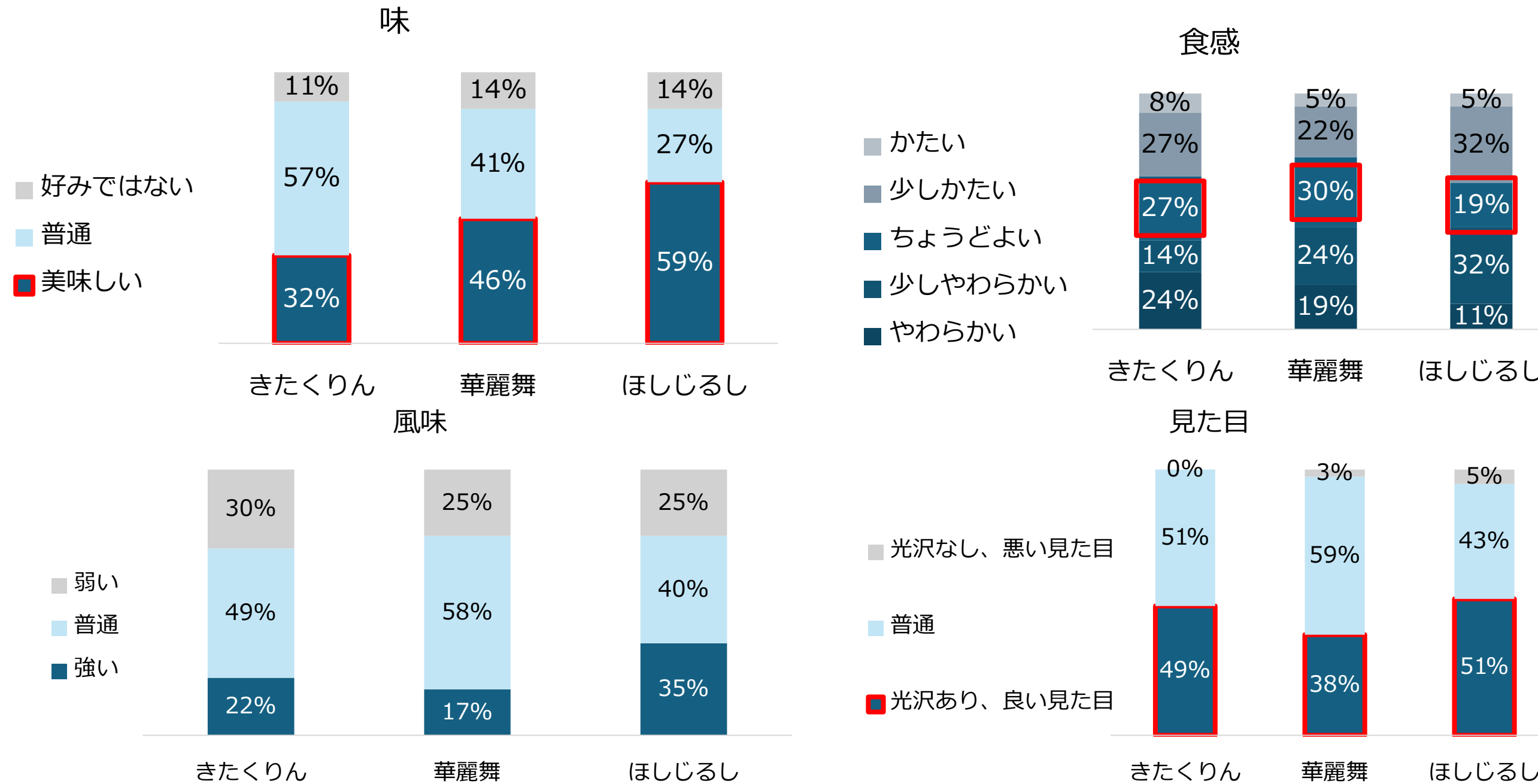


試食会の様子

試食会アンケート結果- ケニア



(回答者数 37名 ケニア人のみ抽出)



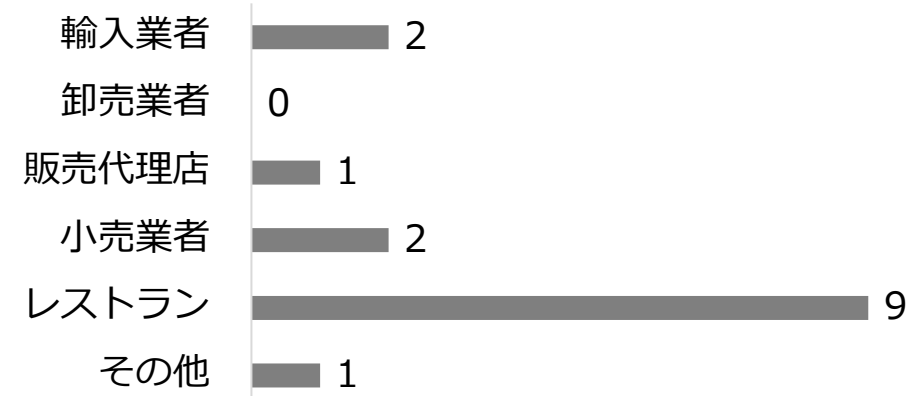
標高の関係でパサついた仕上がりになってしまうお米に対しても、普段長粒米を食べている現地人にとっては美味しいと感じるという結果になった。圧力鍋などの特別な調理を行わなくてもマーケットにおいて、日本米が広く受け入れられる可能性が示唆された。

試食会アンケート結果- ケニア

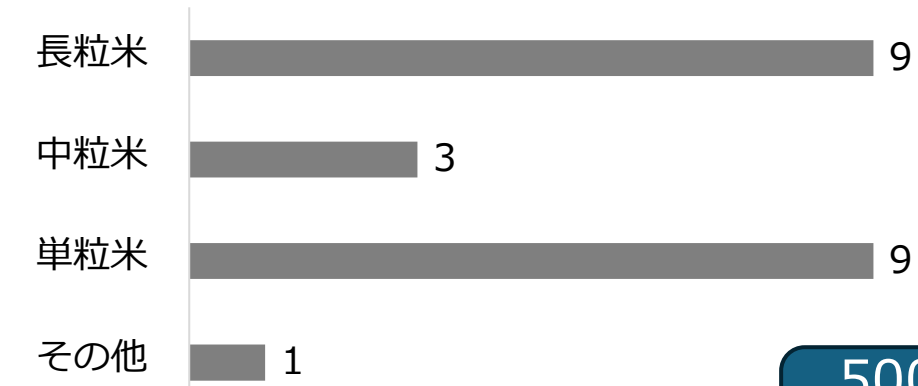


コメ取引に関わる業者へのアンケート（回答者数 15名）

回答者 属性

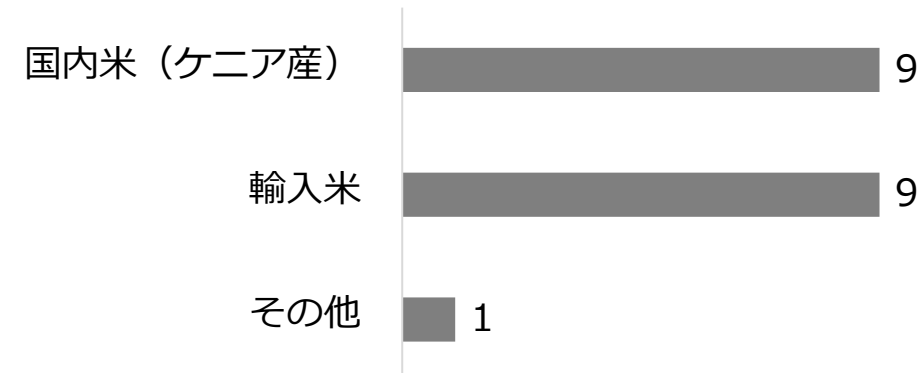


普段購入するコメの種類

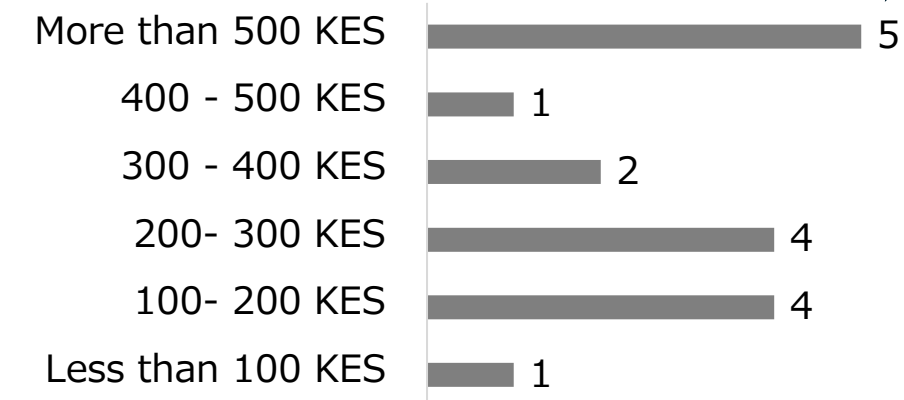


500 KES ÷
605 JPY

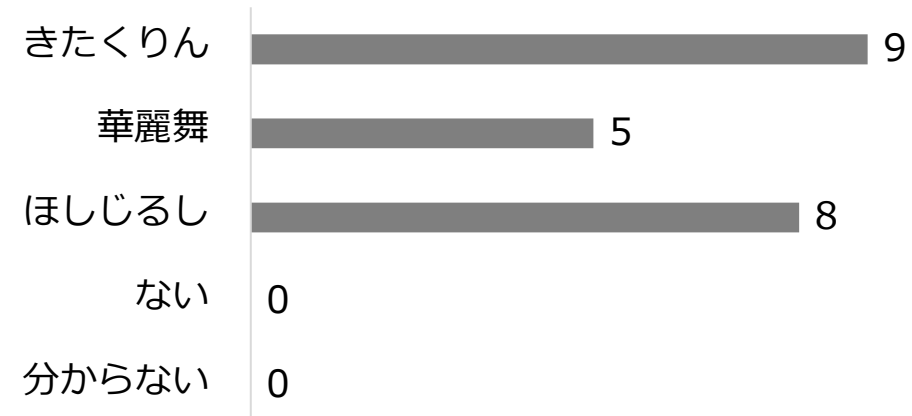
取り扱うコメの産地



kg当たりのコメの購入金額



試食したコメで取り扱いたいものはあるか

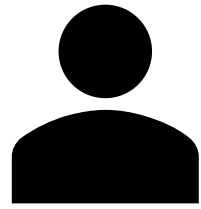


コメ取引に関わる業者からも取引に対する
前向きな意見をもらうことができた

試食会アンケート結果－ ケニア

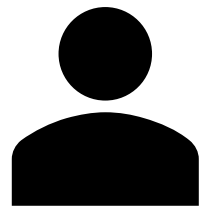


コメ取引に関わる業者からの声



レストラン経営者 A

国連職員が働く施設で日本食を提供しており、来月からニューヨークからの職員が増えるのでいち早く日本米を調達したい。1kg1,000円以上で仕入れているときもある。



レストラン経営者 B

寿司を作るときは粘り気のあるジャポニカ米でないと形が崩れてしまうので、質の良い日本食を提供するためには長粒米では代替できない。

海外試食会 – 今後の予定

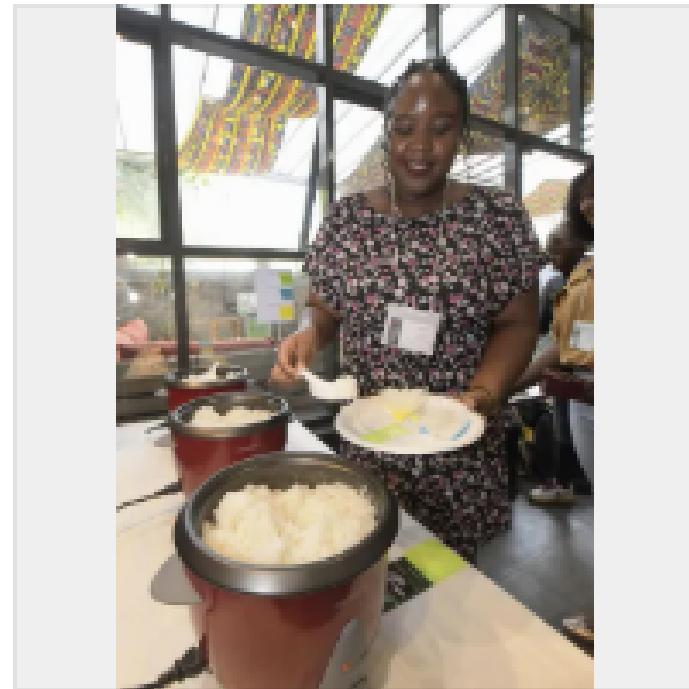
ケニア、メキシコ、ブラジル、では、インディカ米（長粒種）の消費が一般的であるが、現地では日本食およびジャポニカ米の消費が増加傾向にある。日本食レストランおよびアジア食材店などを営む経営者、駐在邦人、日本食を普段食べている現地人などを対象に試食会を実施する。

想定参加人数	各国50名程度を目標					
参加者の属性	日本食レストラン関係者、アジア食材店・卸売業者関係者、駐在邦人、日本食を普段食べている現地人など					
試食内容	実証米を炊飯し、現地の日本食レストランで人気の付け合わせ3品程度を提供、パックごはんはお土産として提供					
フィードバック収集	食味（香り、食感）、現地・他国産ジャポニカ米との食味の比較 現地の料理に合うか、現地・他国産ジャポニカ米の価格帯など					
各国条件		ケニア		メキシコ		ブラジル
実施時期想定	12月13日		1月29日		2月3日	
実施場所	日本食レストラン - KAI The Sushi Bar		JETRO 日本食ブース - 東北産品の試食会		日本食レストラン - TATA Sushi	

ケニアで日本産米の試食会 農水省、市民らにPR

2024/12/13(金) 21:01 配信

14



13日、ケニアの首都ナイロビで開かれた日本産米試食会の来場者（共同）

【ナイロビ共同】ケニアの首都ナイロビにある和食店で13日、日本産米の試食会が開かれた。農林水産省による日本の農産物のPR活動で、地元の飲食業関係者や市民らから「初めて日本の米を食べたが、とてもおいしい」との声が相次いだ。

米の産地は北海道共和町と埼玉県春日部市、岡山県津山市。節水効果の高い乾田で栽培し、生産コストは一般的な国産米の約半分という。炊飯器で炊いたものを来場者に提供した。

ケニアでは長粒種の米をシチューなどに添えて食べることが多い。約30人が来場し、会社員ロナルド・ワムウィアさんは「香りがよく、ケニアでも売れると思う」と高評価だった。