

【シンポジウム報告】

料理人の国際交流からの日本食のグローバル化

服部幸應<sup>\*1</sup>・中村哲也（代筆）<sup>\*2</sup>

The Globalization of Japanese Food through International Chef Exchanges

Yukio HATTORI<sup>\*1</sup>, Tetsuya NAKAMURA<sup>\*2</sup>

\*1 服部栄養専門学校, Hattori Nutrition College

\*2 共栄大学国際経営学部, International Business Management, Kyohei University

【Abstract】

This paper explores how to “globalize” Japanese food and cuisine through international chef exchange. Although Japanese food/cuisine is highly appreciated by foreign chefs, there remain considerable barriers to trade, including issues concerning documentation and HACCP. Meat of Matsuzaka-Gyu (beef produced in the Matsuzaka region in Japan) is as valuable as that of Iberian pork from Spain, but the beef cannot be called Matsuzaka-Gyu in foreign countries due to problems with trademarks. To increase Japanese food export in the future, it is necessary to reconsider measures to promote food export by enhancing the versatility of export promotion support, simplifying and standardizing regulatory documents, assisting the adoption of HACCP practices, improving trademark registration systems, and spreading Japanese food and cuisine in collaboration with nonprofit organizations, such as the Organization to Promote Japanese Restaurants Abroad (JRO).

【要旨】

本稿は、日本と海外の料理人の国際交流から日本食のグローバル化を探ったものである。日本食は海外の料理人から非常に高く評価されている。にも関わらず、日本では、輸出する際の共通のレギュレーション（取り決め）が整っておらず、文書を提出する際にも苦労し、EUへ輸出する際に必要なHACCP対応もできていない。また、スペインのイベリコ豚に匹敵するほど素晴らしい松坂牛であっても、中国に商標登録されているので「マツザ

カギユウ」を名乗ることができない現状にある。しかしながら、日本には、世界の料理人が欲しがるといえるような食材が多数存在している。今後、日本食を海外へ輸出するには、支援サポートの汎用性を高めることや、文書を簡略化し共通化すること、HACCP 対応を構築すること、商標登録を適切に申請する制度を構築すること、JRO のような団体を活用して日本食を現地の人を活用して普及させること等、日本国内から輸出を支援するような取り組みを再構築する必要があるだろう。

【キーワード】料理人, 国際交流, 日本食のグローバル化

【keywords】 Chef, International Exchange, Globalization of Japanese Food

### 講演内容

私(服部)は、この10年海外へ農産物を売り込む仕事をしております。特に6、7年前から日本政府から日本の食材を売り込んでほしいと依頼され、およそ21か国に対して日本食材を売り込んでおります。

2014年1月25日～27日と、2月27日～29日の2回に渡り、スペインのMadrid Fusión2014(マドリッド・フュージョン2014)に行って参りました注1)。

日本の輸出先国自体の第1位は香港、第2位が台湾、第3位がアメリカかと思っております注2)。

私(服部)はこの10年間、欧米諸国の中でも、スペインやフランスを訪問いたします。2002年から、欧米諸国の中で、キーになるような料理人で、私とともに仕事ができる料理人を探しておりました。その中で、イギリスのThe World's 50 Best Restaurants[3]というフードマガジンで5年続けて世界一に輝いた方で、El Bulli(エル・ブリ)注3)というレストランのFerran Adrià i Acosta(フェラン・アドリア)注4)と出会うことができました。

フェランは、Joël Robuchon(ロブション)注5)から「非常にユニークな人だから一度会ってみるといいよ」と言われて、会いに行ったのが2002年です。フェランに会いに行った際、私は、「是非日本へ来てほしい」と言いました。フェランも日本に行きたいと思っているけれども、なかなか来日するチャンスがなかったため、私は彼を日本へ招待しました。招待してみて、フェランが非常に好奇心の高い人だと分かりまして、「和食のノウハウを得るならばこの店しかないよ」ということで、彼を和食のお店に連れていきました。

その店に連れていきますと、彼は「スペインでも何軒か和食の店があるけれども、日本という国には興味を持っている」と話していました。そして「スペインにもユズの粉はあり、いろんなものは手に入れたのだけれど、日本に来て本物のユズを食べるのは初めてだ」と答えました。その際、彼は「ちょっとユズを持ってきてくれないか」と言うので、私は店主を呼んで、ユズを丸ごと運んでもらい、ユズをぎゅっと搾ってもらいました。ユズを搾った際、白い煙がパーッと舞って、すごくいい香りになったのです。そのとき、彼は「こ

の香りだ、この香りがアジアの香りだ、自分はこれを世界に広げたい」と言ったわけです。

ユズ以外の日本食材では、寒天があります。外国で使われているゼリー状の寒天は 37℃ から 38℃ で溶けてしまうのですが、本来、寒天は 79℃ まで溶けず、透明感を保っているわけです。そのお店で作った料理を、日本の料理人が寒天の中に閉じ込めると、普通は部屋に置いておいても全然溶け出しません。「これはすごいもんだ」と、彼はまた感動するわけです。フェランの感動、感動は続きまして、2週間ほど日本におられました。

先にお話ししましたマドリッド・フュージョンは料理の学会なのですが、この学会は 2001 年に始まりました。この学会に日本人で初めて招待されたのが 2005 年でした。その際、和食とは何かということをお話してきました。この学会では、私が講演するまで、欧米の人しか呼ばれなかったのです。スペインは、自分の仕事（料理）を人に見られて、お互い知り合って、メニューの中身を明かすということはないのです。

スペインには歴史がありまして、フランコ将軍 (Francisco Franco) 注 6) が統治していたのをご存知でしょうか。彼は 1976 年までスペインを統治していたのですが、彼が亡くなった後、文化が開花するのです。フランコ将軍自身が『ベルリンの壁』のような存在だったのですが、将軍が亡くなってからは、服装にしても、絵にしても、絵画にしても、食にしても、自分たちが今までずっと蓄積していたものを一度に爆発させたのです。

その当時 (1976 年頃)、スペインで頑張っていた料理人が、4 人ほどフランスにわたるのです。Paul Bocuse (ポール・ボキューズ) 注 7) と、Michel Troisgros (ミッシェル・トロワグロ) 注 8) の店へ渡りまして、1 年間の研修をしていきました。そして、彼らは 4 人とも帰ってきて、毎晩毎晩、食の検討をするわけです。その検討要件には 3 つの要件があるのです。

一つは、過去にメニューとしてあったものだけど、現在そのメニューは 1 度も使われたことがないものを引っ張り出すことです。

二つ目が、現在 (メニューとして) 使われているものを、もう一度見直そうということです。

三つ目のコンセプトが、メニュー開発の際、1 度も考えたことのないものを作り出すことです。

それで、いろんな料理を作っていくって、今度は週に 1 度、お客様を呼んで食べてもらって、いろいろ試行錯誤をするのです。そういう料理人の集団の活動が、1975~76 年から始まるのです。

それで、フランスへ料理留学した 4 人が、面白い料理人がスペインにもいるぞということで、彼を見つけるわけです。その料理人は、車が通れば片側に車を寄せないと落ちこめるような断崖絶壁にあって、かつ片田舎にあるエル・ブリという店にいるわけです。我々もエル・ブリに行くことがあるのですが、海に通じているような、本当に道じゃないような道を通るのです。このレストランには、オナシス注 9) のように、世の中の料理は食べ飽きて、「食事はもう何でもいいや、けどもこの世で一番珍しい料理を食べさせてくれ

ば何でもいいよ」というような人たちがやってきて、その料理メニューを開発していたのがフェラン・アドリアだったのです。

フェランは、フランスへ勉強しに行ったわけではないのですが、彼が面白い料理を作るということで、フランスへ料理留学した4人が見に行くのです。そして、フェランの料理に圧倒されるわけです。そしてまた自分たちは、フェランが何も見ないでこういう料理を考えたというのは凄い、我々も何か新しい料理を始めなきゃいけないということになりました。フェランのように世界でも1、2位を争う料理のインパクトはそれなりのものがあるわけですが、このような状況の中で、フェランが日本に来たわけです。そして、来日して、日本で手に入れたものを、翌年のマドリッド・フュージョンで発表したわけです。

マドリッド・フュージョンで、彼が料理を発表したことを私は知らないまま、翌年フランス行きました。マドリッド・フュージョンがあるのは1月ですから、私は4月にフランスへ行きました。私もフランスの料理人はたくさん知っているのですが、料理人たちが皆、「ユジュ、ユジュ」って言うのですよ。ユズじゃなくて「ユジュ」というので、「それは何だ？」と問うと、「シトロン・ジャポネーズだ」って言うのです。そして私はフランスの料理人たちに「それはユズだよ」と言い直しをさせたのですよ。

それで、今度は、スペインじゃなくてイタリアに行きました。そうしたら皆、「ユジュ、ユジュ」と言うのですよ。そこで「フェランに聞いたの？」と問いただすと「そうだ」というわけです。それで、今度はスペインの本国に行きましても、「ユジュ、ユジュ」と、皆言うものですから、「それ、どうしたの？」とここでも問いただすと、スペインの料理人たちも「フェランに教わった」と答えるわけです。

その後、フェランから連絡が来て「ユズを送ってくれ」と頼まれるわけです。私は、確かに相当量持っていったのですが、彼は「送ってくれ」って言うわけです。依頼されたので、日本の生産者のところに電話入れたら「今はもうない」って言うのですよ。私は「何でないの」と聞くと、「実は色んな各国から、ユズを送ってくれていう連絡が、もう毎日入って、もう困っている」と言うわけです。このような状況なので、生産者は「あなたに渡すユズはない」と言うのです。そこで私は「そんな馬鹿な話があるか」と言うのですが、確かに相当高級なユズを扱ってお店には、ユズがなくなっていたことは事実でした。

ユズ以外にも、こんにゃくの輸出も苦労しています。黒ニンニクの輸出も同じですね。私は、(日本の農畜産物を)大体25~26品目を、フェランには紹介したのですが、それが、こんにゃくの(輸出の)話で随分ご苦労なさっているわけです

輸出する際に最も重要なのが「誰をポイントにして売り込むか」なのです。私は、「日本政府はとて輸出するのが下手だ」と感じています。私は農水省の(輸出の)仕事もしております。その際、電通、博報堂、アサツーディ・ケイさんと仕事の枠を競って、うち(服部栄養専門学校)が枠を取るわけです。電通や、他の企業に与えると、まず企画料というので、ほとんど(補助金等は)持っていかれてしまうのです。(輸出する際に)実質的に使える金がなくなってしまうのです。このようなことを申し上げて、関係者がいるか心配に

なりますが、私はこのような輸出をされていて、日本の国のためになっているのかと思うのです。それより、(その補助金の枠を)自分で取るしかないわけです。

そこで、私はうちの学校(服部栄養専門学校)として、(補助金の)枠を持って取りました。そうすると、その金額をまるまる使えるわけです。また、(農林水産省以外から)ジェットロからも(補助金を)取るのですけども、後から(補助金を)「返せ」とか言われるのです。ですから、私は人間対人間でものを進めるのです。例えばフェランというキーがありますと、そのフェランに(日本の農産物の)お土産を持っていくのです。ところがそのお土産は、一切、国からもジェットロからの(補助金の)お金からは認められない。では、じゃあどうしたらいいのかというお話なのですが、それは全部自分のポケットマネーです。ですから、(輸出など)何かやるにしても、日本はボランティアしろと言いたいのでしょうか。

日本の国は、本気で外国に輸出産業を伸ばそうとしているのかというと、私は非常に難しい問題あると考えています。アジア圏内でもアメリカでも同じです。ただし、EUにはEUの基準があります。その(EUの)基準を果たす基準は、(日本には)ほとんどないと考えてよいでしょう。

例えば、私は、(スペインへ)牛肉を売り込む仕事をやってきましたけども、日本(の検疫)は、今年(2014年)の1月に通る予定だったのです。群馬や九州等の5箇所にと畜場というのができるということで、幾つか(のと畜場から)出るようになっていたのです。そこで私は「サンプルとして何とか持っていきましょう」と言って、スペイン大使に頼んで、(牛肉の)サンプルを輸出することの了解を取りました。そして、スペインへ持っていったのですが、正式には持っていけないのです。日本では3月に(牛肉の輸出の許可が)やっと取れるというのです。

ですから、私は第1回目の1月行ったときは、(牛肉の)サンプルで持っていきました。3月に(牛肉の輸出の許可が)取れるのを見込んでいたのですが、3月に(牛肉の輸出の)許可が出るか出ないかが、はっきりしなくて、(この輸出も)だめだったのです。結局、(牛肉の輸出の許可は5箇所とれるはずが)全部スペイン大使にお願いして、サンプル扱いです。(EUへ牛肉を輸出する際のと畜場を決定する際は)HACCP対応ができていないとね、一切認められないわけです。では、日本は、HACCP対応をするのかというと、日本は金がかかりすぎるというので、やらないわけです。日本が本当にHACCP対応をしようと、やたらに大変な話になるからやらないのです。

先述したのは、牛肉の例ですが、次は醤油の例をあげましょう。私は、諸外国の人達を目の前にして「あなたの国で知っている日本の食品を挙げてくれ」って言うわけです。すると「キッコーマン」と一言、それ以外に日本の食品は続かないわけです。「(醤油以外に)あと何か(知ら)ないの?」と問い直せば、「何か、日本酒を飲まされたけど、何ていうメーカーか分からないし、みんな同じようなものだね」というわけです。では、私が「みりんや酢を知っているか?」と尋ねると、皆さん全然知りません。EU諸国での日本食の知

名度はこういう状況です。香港やアジア諸国、アメリカはだいぶ浸透はしてまいりましたが、(輸出総額) 1兆円というのは、(2014年の現状の) 倍なわけですが短期間にクリアできるのか、私は否定的に見ているのですが、何とか乗り切らないといけないと思っています。

皆さんは、日本の農業、漁業というもの、どんな状態かご存じでしょうか。日本の TPP 交渉は、硬直状態で、本当に方向性が決まっていませんよね。現在の日本は工業国ですが、50年前は農業国ですよ。(50年前の) 農業人口が 1,434 万人いたわけですが、現在 238 万人です。日本の農漁業人口は、工業化を図るために、農業をある意味でつぶしていく形を採りながら、工業の方へ移っていったわけです。

農業の平均年齢は 66.3 歳です。その元気のいい 66.3 歳の農家の方々はあと何年もちますでしょうか。70 代入るとおやめになる方、多いでしょう。238 万人(の農業人口)のうち、この 8 年間で、20 万人が離農しています。そして、収納する農家が 6 万人です。その 6 万人の就農者を見ると、今までサラリーマンをして 60 歳で定年になったから就農した人が多いわけですから、あと 10 年もたないわけです。果たして、若者が就農しないような産業が、今後成り立つのかという問題があるわけです。

ですから、今の日本(の農業)は、お先真っ暗なわけです。しかしながら、(農業問題は克服しなければいけない課題ですから) どういうふうに、克服するかというのは、(日本の) 産業(間と)の話になります。(農業を) 国際産業(にすることは)、結構だと思います。私も実際にチャレンジしていますが、そのときはいつも壁に当たります。それはどうしてかということ、文書を作ることが、ややこしいのです。それは(輸出入関連の文書等の) 共通のレギュレーション(取り決め)ができていないわけです。それで私は(国のほうで輸出を後押ししてくれるのかわからないから) 今度は政治家に頼んだりする。すると、政治家や、力ある人がやると(書類が)通るのですが、力ない人にやると遠回りになって、また回ってくるのです。こういうことばかりしているから、もうまともに海外と(農産物の)取引はできないと思うわけです。

なぜこんなこと言うかということ、(輸出国へは農産物を) コンテナで運ぶのに、船が出る週が決まっているわけです。1か月に1回、1本しか出ないとかいう場合もあります。また、(農産物を) 飛行機で輸出すればすぐに着きますが、コストがかかるわけです。(輸出用の) コンテナも冷蔵も冷凍もあるのですが、それに入れないと、(農産物は) 本当に保存がきかないものが多いわけです。ところが、ほとんど(の農産物)は、えー、そのまま輸出してしまい、それこそ赤道直下を通ると、(コンテナの) 中の積み荷が大体 80℃ぐらいになります。(それぐらいの温度になると) 日本酒も 80℃で沸騰しているわけですね。こんなような状況の中で、本当に良い農産物を輸出できるのかということが問題になります。良い農産物を輸出しようと皆高がついてしまうのです。

また、お水が大体うまく向こうに輸出できていません。外国の方々も、日本の水を飲むようになってきましたけど、皆さんは外国へ行って日本の水を買ったことがあるでしょう

か。日本は（農産物を輸出する際の後ろ盾が）本当に後回しなのです。私たち料理人が、出汁を引くには、日本のお水がなければ引けないのです。まず、（日本のお水がないと）昆布は、ほとんど（出汁が）出ません。かつおぶしは、煮立てれば（出汁が）出るのだけど、酸味が出てしまって、どうしようもない。こういったことをクリアしてこそ、我々は、本当にまともな日本食を輸出できるわけです。

私は今、ミラノの万博注 10) を設計する段階で関わっていて、その委員でもあります。また、和食を無形文化遺産にするため委員でもあります。そこで、日本食を無形文化遺産にしたいという気持ちで仕事をしておりますが、日本の農産物を「メイドフロム」で輸出するには、物凄くハードルが高いのです。

ご承知のように、（ミラノの万博日本館の食品は）、日本の冷凍食品で、それ自体は中国で作らせるわけです。その際、日本人は、「（ミラノの万博日本館の食品は）世界最高の日本のシステムで日本は提供するのだから、安心・安全で、中国みたいに危ないことはしないから、この（日本が決めた）レギュレーションに沿って作ってくれよ」と、中国側には伝えるわけです。そうすると、彼ら（中国人）は横流し考えるのです。（中国は）「そんなに良いのだったら」、ヨーロッパに輸出するわけです。ところが、（中国は）輸出できないのです。（EU 内では）コーデックス委員会の基準が非常に高いわけです。日本の基準は、（日本の基準が）みんな「安心だ、安全だ」って言うのですが、どこで誰が言うのでしょうか。皆さんは、本当にそう思いますでしょうか。

今、キッコーマンの茂木（友三郎）会長とご一緒に仕事してまして、7年前から JRO 注 11) という会を作りました。Sopexa[9]（フランス食品振興会）をご存じでしょうか。フランス食品振興会は、世界 38 か国に輸出先を持っています。（Sopexa がある各輸出先国へ）ランチ（食事）を持って行って、フランスの食材を売り込むわけです。（売り込み先は）ホテルであるとか、調理師学校であるとか、いろんな食品を持ってきて、無料で研修会をやらせ、いろいろするわけです。そして、彼らは、日本人であろうが、フランス人であろうが、協力してくれた人全てに勲章くれるのです。

日本の国は、色んなことやらせるのですが何にもくれない。これは、凄く重要なポイントで、紙 1 枚でいいのです。日本という国は「日本の国のためにやってくれて、どうもありがとう」という気持ちが一切ありません。私は藍綬褒章や、70 歳を超えて叙勲等、いろいろあるのです。だけど、そうじゃなくて、一緒に仕事をしている人で、本当に真摯に仕事をしている人は、たくさんいるのです。その人たちが、ある意味で、下手するとボランティアまで含めて、ボランティアしなければいけないのです。そういう人達に対して、感謝がない。日本の国は（受勲等）こういった制度を、今後きちっとさせていかないと日本の発展には結びつかないでしょう。フランスはそこがうまいです。フランスは、別に勲章で釣っているわけじゃないでしょうけど、本当にそういう意味では、色んなランキング含めて、（功労者の方々には）「ご苦労さま、ありがとう」という部分をきっちり察しています。

先ほどお話した **JRO** で、私は研修委員長をさせて頂いて、7年前にマークを作りました。先にお話した通り、で、茂木さんが会長で、この **JRO** には現在 21 か国、(今年加入予定の) ブラジル入れると 22 か国になる予定です。今後は南米にも (日本の農産物を) 広げていきたいなと思っております。その (南米の料理の) 中で、日本の料理の中にセビチェ注 12) っているのをご存じでしょうか。(この料理は) ちょっと酢で締めたお刺身です。(この料理は) 日本の移民がみんなに広げたのです。(セビチェには)「昔、こういう流れ (歴史) があったのだよ」っていうことを繋げていくと、あつという間に、(現地の人が) 理解してくれるのです。

まず、(現地の人に料理を伝えるのは) 現地の外国人使うわけです。(以前、) 日本人の方が、(折り) 紙を使って色々やっていました。確かに日本人が行くと、「あ、日本人だ、珍しい」と思って、それを見に行くのです。ですけど、もう、そんな時代じゃないのです。現地の人と親しくなったら、現地の料理人に「これを使ってください」と言って、使わせて、その使った結果を、みんなに知らせるべきでしょう。すると「こうやって使うのか」といって、(日本の料理や文化を) 身近に考えるのです。今までの日本の (伝統的な) やり方は全然なっていないわけです。

私は今まで、電通や博報堂、アサツーディ・ケイ等、色んなところに、色んな人を、手配してきました。そこで、日本人が、法被着て、太鼓だ、何とか音頭とか踊らせて、見せるのですけど、そんなの関係はありません。それよりも、この食材をどうやって使うかと、現地の人が使っている現状を、(使うべき現地の料理人) 本人に言わせればいいのです。(こういう取り組みを実施した場合は) もうそれで大成功しています。

我々が (海外へ輸出で) 実行してきたのは、**JETRO** においても、農水省においても、こんなに (日本農産物の海外) 普及が 1 度に広がるというのは、奇跡みたいだということを、いろいろやっているのです。ですから、私どもは、そういう現状を踏まえて、物事をやっていきたいと思っています。

この認証マークを、ご存じでしょうか。この認証マークは **EU** のマークなのですが、これはフランスが作ったマークを **EU** が共通して使っています。このマークを日本は照準を当てて作るべきです。例えば、(**EU** では) シャンパンにしても、(フランスの) シャンパーニュ地方で作ったワインしかシャンパーニュと言わせない部分があります。今、日本でそんな基準がないのです。日本では、500 万もして、どこで採れたやつで、どう使おうが、全然関係がない状況なのです。

私は、和牛を (海外へ) 持っていきたいと思って、松阪牛を持っていこうとしたら、どこ (のと畜場) も、と畜してくれないのです。群馬県のと畜場は「群馬県の肉は持っていいよ」って言うのですが、松阪牛を群馬県まで運んでいってしまえば、その間に品質が低下してしまいます。スペインには、ドングリを食べたベジョータ注 13) という素晴らしい豚肉があるのです。私は (松阪牛が) この豚と同じぐらい価値があると思っています。しかしながら、日本は松坂牛のような高級品を輸出する気はない気はないようです。

海外からお客様が日本へ来たとき、私は色々な日本食を食べさせるのですが、「マツザカウシ」としか言えないのが辛いですね。どうして（日本人は）「マツザカギユウ」といえないのか、ご存じですか。なぜなら中国が「松『坂』牛」で商標登録してしまったので、「マツザカギユウ」とはいえないのです。日本はこんなことばかりしていて、非常に対応が遅れているのです。今、私は農水省と話し合ひまして、いろいろな諸問題をクリアしながら、本当に輸出拡大を目指すならば、認証登録から取り直す必要があるのです。

日本は、鎖国でもする気なのかと思うくらいです。日本では、（手間暇をかけて）気を使って、素晴らしい香りを出す、素晴らしい発酵食品等も作っているのですが、HACCP 対応できてないわけです。ただし、HACCP 対応されると、菌が死んでしまうような発酵食品もあるのです。では、キッコーマンはどうしたかという、ヨーロッパでは、オランダで作っております。HACCP 対応している工場で作っているのです。日本の工場から輸出したものは、本当は（EU では）受けてはいけないのです。

ですから、そういうことをね、日本は（EU へは日本の一般的な農産物を輸出できないといったことを表面的なことばかりではなくて）本当に国絡みで勉強しなくてはいけないのです。私は現場で EU のバイヤーや料理人たちとやり取りしているわけですが、現実的には、向こう（EU・スペイン）のバイヤーの方、いわゆるディストリビューター（流通業者）の方々は、日本人が日本の食材を待って来ることを望んでいるのです。その人達は「日本の（輸出の）対応遅すぎる」「（日本の食品は）HACCP 対応ができてないものばかりだ」「本当は日本の食品なら、あれも欲しい、これも欲しい、という状態だ」というのです。

そこで、私は（日本食の）サンプルを、今回 65 品目持っていきました。天皇家へ納めたような日本食のサンプルを持っていき、「（日本の）ロイヤルファミリーのコーナー」を設けたのです。そしたら（EU のバイヤーが）ぞろぞろ、ぞろぞろ見物に来るのです。彼らは「天皇陛下がお食べになるものなのだから、相当良い食材なのだろう、欲しい」といって、見に来るわけです。

こういうことは、日本人では今まで誰もやってこなかった。天皇陛下がお召し上がりになっている日本の食材まで（HACCP）対応ができていないので、アジア諸国やアメリカでは売ってよいのですが（EU では）それを本当に売っていいのかと言えば、売ることができないのです。輸出の対応は特に EU でできていない状況です。EU が後回しになったせいもあるのですが、これからは（HACCP 対応など）こういったことを乗り切っていかないと、（輸出は）うまくいかないと思うわけです。

本日は、（EU で）どこの店が、どれだけうまいとかいう話もしなければいけないのですが、お時間がございませんので、この辺にさせていただきますと思います。どうもありがとうございました。

[付記]

本稿は、2014年日本国際地域開発学会春季大会の際の服部幸應氏の講演内容に従って中村が講演内容を纏めたものである。本稿は、講演内容を聞き取って執筆しており、オリジナルの講演を読者に対して忠実に伝えるため、文語体ではなく、口語体で纏めていることに留意されたい。

(注)

注1) Madrid Fusión2014 (会場: Palacio de Congresos) とは、入場者数: 8,267名、聴講者1,000名、出展者数: 120店 (うちスペイン102店、他国は18店)、ジャーナリスト750名 (スペイン60%、他国は40%) が参加するスペインの料理学会である。詳細については、Madrid Fusión[1]を参照されたい。

注2) わが国の農林水産物・食品の輸出先国順位については、農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略 (平成25年8月29日公表) [2]を参照されたい。

注3) El Bulli (エル・ブリ) は、スペインのカタルーニャ州コスタ・ブラバのロザスにあった三つ星レストランである。イギリスの雑誌『レストラン』において5度の世界一のレストランに選ばれている。約50席しかないシートに世界中から年間200万件もの予約希望が殺到し、「世界一予約が取れないレストラン」と呼ばれていた。詳細については、El Bulli[4]を参照されたい。

注4) Ferran Adrià i Acosta (フェラン・アドリア) は、エル・ブリの料理長として知られている。今日では、彼は世界最高の料理人の1人と考えられており、The World's 50 Best Restaurants[3]のトップに位置づけられている。詳細については、Great Chefs[5]を参照されたい。

注5) Joël Robuchon (ジョエル・ロブション) はフランスの有名シェフとして知られ、世界11カ国に店舗を持ち、ミシュランガイドにて総数28個の星を獲得しており、「世界一星を持つシェフ」としても知られている。詳細については、Joël Robuchon [6]を参照されたい。

注6) Francisco Franco 将軍 (フランシスコ・フランコ将軍) は、スペイン・ガリシア出身の軍人、政治家、独裁者 (総統) のことである。

注7) Paul Bocuse (ポール・ボキューズ) は、フランス・リヨン近郊にあるレストラン「ポール・ボキューズ」のオーナー・シェフで、ボキューズ・ドール賞の創設者のことである。

注8) Michel Troisgros (ミッシェル・トロワグロ) とは、ミシュランの3つ星に輝き続ける「メゾン・トロワグロ」のオーナー・シェフのことである。詳細については、Cuisine[s] Michel Troisgros[7]を参照されたい。

注9) オナシス (Aristotle Socrates Onassis) はギリシャの実業家であり、「20世紀最大の海運王」と言われた。ジョン・F・ケネディの未亡人であるジャクリーン・ケネディの夫。

注 10) ミラノの万博とは、2015 年ミラノ国際博覧会のことであり、統一テーマは「地球に食料を、生命にエネルギーを」である。詳細については、2015 年ミラノ国際博覧会[8]を参照されたい。

注 11) JRO とは、特定非営利活動法人日本食レストラン海外普及推進機構の略。詳細については、JRO [9]を参照されたい。

注 12) セビチェ (ceviche、cebiche、seviche) とは、ラテンアメリカで食べられる魚介類のマリネであり、ペルーやメキシコなどの名物料理として知られる。

注 13) ベジョータ＝ハモン・イベリコ (Jamón Ibérico) は、スペインのみで作られる黒豚イベリア種 (セルド・イベリコ) の生ハムが有名である。

Madrid Fusión[1] :

<http://www.madridfusion.net/index.php>,2014.8.18

農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略 (平成 25 年 8 月 29 日公表) [2]

[http://www.maff.go.jp/e/export/kikaku/kunibetsu\\_hinmokubetsu\\_senryaku.html](http://www.maff.go.jp/e/export/kikaku/kunibetsu_hinmokubetsu_senryaku.html),2014.8.18

The World's 50 Best Restaurants[3] :

<http://www.theworlds50best.com/>,2014.8.18

El Bulli [4] :

<http://www.elbulli.com/>,2014.8.18

Great Chefs[5] :

<http://www.greatchefs.com/chefs-and-recipes/ferran-adria/>,2014.8.18

Joël Robuchon [6] :

<http://www.robuchon.com/>,2014.8.18

Cuisine[s] Michel Troisgros[7] :

<http://www.hyattregencytokyo.com/restaurant/micheltroisgros/>,2014.8.19

2015 年ミラノ国際博覧会[8] :

<http://expo2015.jp/>,2014.8.20

JRO [9] :

<http://jronet.org/>,2014.8.20

Sopexa[10] :

<http://www.sopexa-japon.com/>,2014.8.20