

日本産食材サポーター店認定制度  
日本食調理技能認定制度

他国に先駆けタイで最初の一步

海外の日本食レストラン数は2015年に約8万9000店に達し、13年と比べて約1・6倍に急増した。ここタイでも好きな外国料理で日本料理がトップとなり、16年には日本食レストランが2713店を突破するなど、日本人気はますます高まっている。

そこで農林水産省では日本産食材の海外での取り扱いをさらに拡大していくため、日本で生産された食材を積極的に使用する海外の飲食店や小売店を「日本産食材サポーター店」として認定すること、店側のモチベーションを引き上げることにした。また日本産食材サポーター店認定の運営管理は日本貿易振興機構(ジェトロ)が担当することになった。

ただ、サポーター店を認定するのは民間団体で、同省が定めたガイドラインに基づき審査を行う。

ガイドラインでの日本産食材の定義は、「日本国内で生産された農林水産物または加工食品のうち、その特徴を決定している原材料が日本国内で生産された農林水産物」というもの。つまり海外で生産された食材は除外され、日本から輸出されたモノのみ対象となる。また認定を受けるためには、日本産食材を使用した料理を常に提供していることが必要だ。ただ現時点ではメニューの中に日本産食材を使用していることを明示した料理が一品でも入っていればよい。このほかシェフやスタッフ

が食材の産地や特徴を客に対してPRしていることも認定条件となっている。認定は2年毎に再審査のうえ、更新される。

昨年12月19日にはバンコク都内のホテルで制度普及のための説明会が開催され、日本産食材取扱

者、和食レストランのシェフやオーナーらが参加。ここで世界に先駆けてタイで初めて日本産食材サポーター店認定証授与式が行われた。今回選出された事業者はレストラン部門が葵・きさら・サムライフードサービス、山里、小売部門はイオン・セントラルフードリテール・伊勢丹タイランド・モールグループ・U FMフジスパーとになった。

なお、認定団体は現在、首都圏ミートパッカー輸出推進協議会、和食人材ブラットフォーム社、ウィズダムパートナーズ社の3団体とされており、今後はさらに増やしていく計画だ。

ジェトロは日本国内に43カ所の事務所を構え、食材提供者と結びつきが深いため、今後認定店に対して積極的に新食材を紹介していく。

一方、首都圏ミートパッカー輸出推進協議会の福島孝義事務局員は今後の課題として、行政・業界・民間の各層での広報活動が課題と指摘する。日本産食材サポーター店制度は産声を上げたばかりであり知名度はなきに等しい。今後、同制

度が高ステータスを持つことができるかどうかは広報努力にかかっている。さらに日本産食材の輸入はタイのレストランにとってのコスト負担ともなる。そのため輸送システムの見直しなど官民協働で価格を引き下げる努力も必要不可欠といえそうだ。

本物の味を伝える

農林水産省では日本産食材サポーター店制度とともに、日本料理に関して適切な知識・技能を持ち、食品の魅力を消費者に伝えることができる日本食料理人を海外で育成する日本食調理技能認定制度も立ち上げた。同制度を運営管理するのは和食人材ブラットフォーム社。日本産食材サポーター店制度と同様、同省作成のガイドラインに基づき民間団体が調理講習を行い、一定のスキルに達した者を認定する。

農林水産省食料産業局食文化・市場開拓課食文化企画班の根岸美登里海外普及係長は「訪日旅行の大きな楽しみのひとつが日本食。『帰国後に本物の日本食を味わうことのできる店はどこか』との問い合わせも増えている」として、「この制度を集客・売り上げアップのために活用してほしい」と呼びかけた。

説明会の席上、認定団体のひとつである和食人材ブラットフォームの坂口岳洋社長は「これは試験制度ではない」と強調。日本食シェフを目指す、もしくはすでにその職にあるタイ人が技能を磨くことのできる機会を設けることが第一目的と説明する。そのため、1、2週間の短期実習では、衛生管理・日本食材(生ものなど)・調味料などをテーマに指導。その後、試験を行い、合格者に認定証を授与する。認定の種類はゴールド、シルバー、ブロンズの3段階。この認定証は生涯有効となる。

なお、同社事業推進課技術認定課の鬼鞍英彦課長は、タイ以外ではオーストラリア、マレーシア、カンボジア、韓国、上海などで認定団体に立候補している企業があるというが、タイにはまだ候補団体がいない。そのため現在、基本技術研修などを担当してくれるパートナーを募集中であり、タイで同制度が本格始動するのはその後の話となる。(倉林義仁記者)



日本産食材サポーター店認定証授与式