

## 「食のクールジャパン戦略の現状と課題」に関するシンポジウムレポート ～2020 東京オリンピック・パラリンピック&観光インバウンド 4000 万人時代の食の国際化～

3月18日(土)に、政策分析ネットワーク主催、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)協力で、「食のクールジャパン戦略の現状と課題に関するシンポジウム」を開催しました。本校からは、企画部部長の尾藤環が登壇いたしました。

政府は、2020年の東京オリンピック・パラリンピックをクールジャパン浸透の好機ととらえて、来日観光客4000万人を目標に掲げました。日本の食文化を世界に広げるためには、グローバルGAPやHACCPなどの農産物や食品の持続性、安全・衛生管理が国際標準として求められ、提供される料理・食品の質が問われるとともに、それを担う人材の育成も重要な要素となります。

本シンポジウムでは、第1部基調講演として、政府と民間の食のクールジャパン戦略への取り組みについてお話をいただき、第2部では「食のクールジャパン戦略の現状と課題」をテーマに、パネルディスカッションを行いました。当日は、約160名が参加され、大盛況の内に終了致しました。



### 第1部:基調講演

内閣府知的財産戦略推進事務局企画官(クールジャパン戦略担当)北神裕氏による「食のクールジャパン戦略」についての講演、及び、東京大学生態調和農学機構副機構長 二宮正士氏による「農場認証 GAP と東京オリンピック 日本版食マニフェストに向けて」について講演が行われました。

### 第2部:パネルディスカッション

#### 《登壇者》

【行政】	北神 裕	内閣府知的財産戦略推進事務局企画官(クールジャパン戦略担当)
【行政】	田中丈夫	(公財)東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会 大会準備運営第一局 持続可能性部部長
【研究機関】	二宮正士	東京大学生態調和農学機構副機構長
【メディア】	小島正美	毎日新聞 生活報道部編集委員
【専門学校】	尾藤 環	辻調理師専門学校企画部部長、産学連携教育推進室室長
【企業】	山本泰幸	イオン株式会社グループ商品戦略統括部商品担当役員付 生鮮・デリカ戦略担当

第2部のパネルディスカッションでは、パネリストそれぞれの専門的な立場から議論を深めました。本校の企画部部长 尾藤環は、食の教育機関の立場から以下のようにコメントしました。

\*\*\*

辻調理師専門学校は、美味しく食べる喜びを次の世代に、そして100年後の世代に手渡すために、「日本版ガストロノミーマニフェスト」を作成し、日本的食の可能性を再検証しようと考えています。ガストロノミーとは美食学と訳されますが、“持続性”という概念が加わり、近年その意味合いは大きく変わってきています。食に対する新しい価値が生まれ、それに対して国際社会の中で日本はどう考えるかを示していかなければならない時代になったといえます。

日本のレストランは、国際評価が非常に高いのが特徴です。特に東京に関しては、ありとあらゆる国の多様な食がそこにあり、技術レベルで世界最高峰であることがポテンシャルになっています。しかし、現状の課題としては、これらが土着のものではないということ。つまり日本の農業と繋がっていないのです。インバウンドが急速に進む中で、今、多様な食を土着のものと接続させようという動きが出てきている。例えば、フランス料理であれば、日本人向けにはフランスの食材を用いて提供していればよかったものが、外国人観光客を意識すると、日本の食材を使ってフランス料理をどう表現するかという発想になっていく。今コンテンツとしての料理の再編集が始まっているといえます。

われわれ食の教育機関としては、今回のオリンピックを機に、食における多様性、持続性の概念を若い人達に伝え、それに価値を感じる料理人を輩出していきたいと考えます。それには、食と観光、農業と一緒に取り組むことが必要で、地方と都市の再編集も求められます。その一歩として、本校は、鹿児島、鳥取、三重、山形と連携し、食、観光、農業をベースとした地方と都市の連携に取り組んでいきたいと考えています。そしてガストロノミーマニフェストがその後押しになればよいと思います。

\*\*\*



左から、小島正美、二宮正士、北神裕、山本泰幸、尾藤環、田中丈夫（敬称略）

#### ■開催概要

日時 : 2016年3月18日(土) 14:00~ 16:00

会場 : 富国生命ビル14階・第4セミナールームA  
(東京都千代田区内幸町2-2-2)

主催 : 政策分析ネットワーク

協力 : 辻調理師専門学校