

JETRO・JNTO・CEEJA & 北前船交流拡大機構 連携

(一社) 北前船交流拡大機構フランス大会 大綱発表会



次 第

1. (一社) 北前船交流拡大機構フランス大会の大綱説明 ～ ①を中心に

説明者：(一社) 北前船交流拡大機構理事長 濱田 健一郎

2. 各主催団体のイベント概要説明 ～ ②を中心に

説明者：

1) JETRO 農林水産・食品部 山口博之部長

2) JNTO 蔵持 京治 理事長代理

3) CEEJA 日本代表部 後藤 淳子代表

4) 北前船交流拡大機構 濱田 健一郎理事長

3. イベントに貢献頂いているお二人からのご挨拶

1) 菊乃井代表取締役／NPO法人日本料理アカデミー理事長 村田 吉弘 様

2) 株式会社奥井海生堂代表取締役 奥井 隆 様

① 四者連携フランス・イベントについて

■テーマ：日本への関心を再喚起！食と文化を世界へ発信

今回のイベントは食文化を中心に広く日本文化を世界に発信することで日本への興味を喚起し、**訪日観光客**および**日本産食材の輸出拡大**に繋げ、**日本各地方の振興**を図るものです。

■本イベントは、下記の4団体により主催される取組を、4者連携のもと、北前船交流拡大機構がコーディネートする形で開催されます。

独立行政法人日本貿易振興機構（JETRO）

経済産業省所管の独立行政法人。2003年10月1日設立。日本の貿易の振興に関する事業、開発途上国・地域に関する研究を幅広く実施している。

独立行政法人国際観光振興機構（JNTO）

国土交通省（観光庁）所管の独立行政法人。2003年10月1日設立。海外における観光宣伝、外国人観光旅客に対する観光案内その他外国人観光旅客の来訪の促進に必要な業務を効率的に行うことにより、国際観光の振興を図る。

アルザス・欧州日本学研究所（CEEJA）

2001年フランスにて設立。アルザスの欧州共同体によって財政的に支援されている。経済、文化、観光、学術の分野で日本との交流を深めることを目的とし、革新的なプロジェクトを提案し、主導している。

北前船交流拡大機構

2017年8月9日設立、東日本旅客鉄道・西日本旅客鉄道・北海道旅客鉄道・日本航空・ANA総合研究所などが中心となり、「地域間交流拡大」をより強力に押し進め、地域活性化や国内外からのインバウンド旅客の誘客拡大を図っている。

■期間 ：2022年10月17日（月）、18日（火）@パリ
 19日（水）、20日（木）@ストラスブール

② 各団体主催イベントの概要について

1. JETRO主催「現地小売・飲食店や流通事業者等と連携した日本産食材等の販路開拓支援事業」

① 現地レストランを会場に、（株）菊乃井・村田社長はじめ12名の料理人による日本産食材を活用した試食会を開催する。フランスの料理界に影響のあるシェフや日本産食材を取り扱うインポーター等を招待し、日本料理および日本産食材の魅力を伝える。

② 現地料理学校における日本産食材に関するセミナー・調理デモを開催する。出汁や発酵食品をテーマにフランス人シェフ等向けに講演を行い、そのほか日本人シェフによる調理デモンストレーションや、日仏シェフの意見交換会を通して日本産食材の良さを発信する。

③ 欧州最大の食品見本市であるSIAL Paris 2022において日本産食材プロモーションを実施。欧州市場への新規参入・販路拡大を目指す企業が扱う日本産食材を中心に展示し、来場するフランスの食品関係者に対して発信する。

2. JNTO主催「地方誘客セミナー」

海外からの観光客受け入れ制限が緩和に向かう中、JNTOによるフランス市場に対する訪日プロモーションを実施。Part 1「地方誘客セミナー」をプティ・パレ（Petit Palais）講堂で、Part 2「意見交換会」を同所中庭で開催する。

3. CEEJA主催「日仏（アルザス地方・ストラスブール）自治体首長交流会」

日本から参加の自治体首長（10名程度）と、アルザス地方の首長（10名程度）による意見交換会を開催する。全体テーマ・個別テーマを設けて議論し、日仏自治体間のパートナーシップを深める。

4. 北前船交流拡大機構主催「北前船寄港地フォーラム in フランス」

第31回北前船寄港地フォーラムをルーブル美術館（Musée de Louvre）にて開催。北前船が繋いだ日本を代表する食材「昆布」をメインテーマに、日本食文化の可能性と北前船の歴史的意義を世界へ発信する。

(参考 1) イベントスケジュール

フランス/パリフォーラム スケジュール案(イメージ)

機構

JNTO

JETRO

CEEJA

2022年

2022/6/15 現在

	1日目 土曜日		2日目 日曜日		3日目 月曜日		4日目 火曜日		5日目 水曜日		6日目 木曜日	
	時間	備考	時間	備考	時間	備考	時間	備考	時間	備考	時間	備考
	10月15日		10月16日		10月17日		10月18日		10月19日		10月20日	
午前												
午後												
夜												
宿泊			パリ市内		パリ市内		パリ市内		ストラスブール市内		パリ市内	

JETRO
「SIAL Paris 2022
日本食材PR」

JETRO
「SIAL Paris 2022
日本食材PR」

JETRO
「SIAL Paris 2022
日本食材PR」

JETRO
「SIAL Paris 2022
日本食材PR」

JETRO
「SIAL Paris 2022
日本食材PR」

【開催会場】

JNTO旅行セミナー・・・プティ・パレ (Petit Palais)
JETRO見本市・・・Paris Nord Villepinte
JETROシェフイベント・・・パリ市内有名レストラン
前船寄港地フォーラム・・・ルーヴル美術館 (Musée du Louvre)
日仏自治体首長行事・・・ストラズブル市内 (CEEJA手配)

【鉄道情報】

パリ⇄ストラスブール TGV利用で約120分

(参考 2) 参加 和食料理人一覧

フランス大会参加和食料理人一覧

		お名前	フリガナ	お店名	店 の 説 明	ミシュラン 老舗
1	社長 息子	荒木 稔雄 荒木 裕一郎	アラキ シゲオ アラキユウイチロウ	株式会社 魚三樓	京料理の伝統を伝えて250余年京都伏見に店を構え、京都老舗料亭の 魚三樓を継ぐ都の超老舗である。料理は季節を大切にお客様への真心を伝えております。	京の老舗 料亭
2	社長 息子	栗栖 正博 栗栖 熊一	クリス マサヒロ クリス ユウイチ	株式会社 たん熊北店	昭和3年に創業した京料理「たん熊」は、戦後も両千家をはじめてとして、谷崎潤一郎、吉井勇先生等の文人等のお引き立てを得て今も順調なあゆみをつけている。京料理界の中でも、一、二をあらそう老舗である。料理は四季の風趣を凝らし、真心の伝統を受け継いだのが「たん熊北店」の京料理なのです。	京の老舗 割烹料亭 (嵐山)
3	長男	小西 雄大	コニシ タケヒロ	萬亀樓	御所で食された「有職料理」を享保7年創業の歴史ある老舗料亭。御所ゆかりの生間流式庖丁・有職料理の伝統と雅な京文化を今に伝える 静かな町並みが続く京都・西陣の一角に佇む、風情が漂う「有職料理 萬亀樓」。宮中の年中行事や儀式で食された有職料理を、現在に伝える歴史ある料亭です。 主人・小西將清氏は、平安時代から御所に伝わる食の儀式「式庖丁」を正式に継承する、生間流三十代家元。伝統を守りながらも新しい食材や技法も巧みに取り入れ、端麗な盛り付けと奥深い味わいに仕上げていく。料理を通して、宮中の雅な文化に触れることができる。	☆☆
4	主人	才木 充	サイキ ミツル	直心房 さいき	京野菜は種類ごとに、地域の違う契約農家から、朝採れをその日使う分だけ仕入れ、とくに新鮮な素材だけが持つハリやツヤを見極めて、その日の主役に抜擢します。その吟味の日々が、季節の移ろいとともに繰り返して続いています。そして、京野菜の味をさらに引き立てるのがダシ。産地にこだわった昆布や鰯節から、手間と時間を惜しまず、じっくりとダシを採っていきます。素材選びから調理法まで、一つとして手を抜かない。それが「京料理 直心房 さいき」の流儀なのです。	京都の有名 割烹
5	社長	高橋 拓児	タカハシ タクジ	木乃婦	京都で歴史を紡ぎ、洗練を重ねた日本料理 木乃婦創業者 高橋元信 二代目 信昭 の後を継ぐ。一つの献立の中にはいくつもの時代が息づき時代の記憶を食し、季節を想う。たゆまぬ探求で生み出す新しい日本料理の代表格 斬新さに目を見張る、雅やかさにときめく。手がける料理に一皿一皿に旬を惜しみなく用い繊細な味わいに仕立てる伝統と驚きがあり、季節やお客様に応じて巧みに料理構成を変え、全ての客人を魅了する。	☆
6	社長	高橋 義弘	タカハシ ヨシヒロ	瓢亭	瓢亭の季節料理、夏の「朝がゆ」、冬の「鶉がゆ」は、名物「瓢亭玉子」ともども広く親しまれています。瓢亭は、今から四百年ほど前(元禄中期)南禅寺へお詣りする人びとの休息所(茶店)として庵を結んだのが始まりです。 当時東海道の裏街道すじであったところから、京へ上る旅人は、ここで旅衣を更衣草鞋を新たに、三条大橋へ向かったものでした。現在も玄關にある床几・茶つぼ・草鞋などが、その頃の名残りを留めています。天保八年(一八三七年)料亭ののれんをかかげて、高級懷石料理の名声を得、近世の文人・頼山陽や明治の元勳・山県有朋らの深く愛するところとなりました。	☆☆☆
7	社長	中東 久人	ナカヒガシ ヒサト	美山荘	美山荘は、摘草料理と言う新しい考えの元、主人が野にいき、山にいき、季節の山菜、魚、草を摘んで、美しく調理します。 つくし あざみ ふきのとう のびる、かんどう せり よもぎ … 美山荘は、かつては峰定寺の宿坊だったところ。 京の花背という浮世をはなれ、花鳥風月をだいにした処にあります。時をわすれて、しずかに過ごす。なんだか昔なつかしい、きぶんになる京都の奥座敷の料亭です。	☆☆
8	息子	中村 元紀	ナカムラ ゲンキ	一子相伝 なかむら	創業以来、百八十年。綿々と受け継がれた京料理。代々伝えられた料理の中でも一子相伝の白味噌雑煮は特に有名です。白味噌を水で溶いただけの雑煮。お椀の中にはこんがり焼いた丸餅と忍び辛子。まったりとしたその味。又、甘鯛(ぐじ)の酒焼。召し上った後に、お湯を入れて汁として頂戴くその味。こんがり焼きたがった甘鯛の香りが口の中いっぱいに広が、えもいわれぬ味わいがあります。これらの特に代表的な、なかむらの料理。それを作る我々も一言でいい「ウマイ」と言わせたい。そんな心で料理を作ります。	☆☆☆
9	社長 息子	村田 吉弘 村田 智晴	ムラタ ヨシヒロ ムラタ トモハル	株式会社 菊乃井	料亭という名の和の空間に漂う、優雅の気配。京都の季節に生かされてこそその京料理を、美酒と美風のもとで、京都の街並みを千古の昔からゆったりと見おろしている東山。「菊乃井」はその山懐にあり、高台寺の緑に囲まれて静かなたずまいを見せている。高台寺は豊臣秀吉とその正室北政所の菩提寺。北政所高台院・ねねが茶会を催した茶室があり、桃山時代の面影を今に残している。四季の情感豊かな料亭である。永い歴史をもつ部屋で、いにしえの桃山びとを偲びながら、静かにいただく懷石料理は、まさに伝統につちかわれた、京料理の味の神髄といえる。	☆☆☆ 6