

2024年取組一覧(中南米)

コスタリカ	「日本食普及の親善普及大使」任命式・レセプションにおける日本酒普及
チリ	日本酒普及イベント
トリニダード・トバゴ	天皇誕生日祝賀レセプションでの水産コーナーの設置
トリニダード・トバゴ	日本産水産物を用いた日本食プロモーション
メキシコ	日本産水産品の魅力発信レセプション
メキシコ	現地テレビ局連携日本食等普及のプロモーション

【農林水産物・食品の広報/地方自治体との連携】

「日本食普及の親善普及大使」任命式・レセプションにおける日本酒普及(コスタリカ)

在コスタリカ大使館

開催日: 令和6年3月21日

場 所: クラウン・プラザ・コロビシ

共 催: 在コスタリカ日本大使館、クラウン・プラザ・コロビシ、レストラン「富士」

協力企業・自治体: 石本酒造、新潟県新潟市

【概要】

- 2024年3月、コスタリカ在住の日本食料理人への「日本食普及の親善大使」任命伝達式の実施に際し、総合的な日本食普及を目指し、同料理人が総料理長を務めるコスタリカ有数の日本食レストラン「富士」と同レストランを所有するホテル・コロビシ(注:オーナーは日本人)と共催で、コスタリカ政府、調理師学校やメディアを対象にしたレセプションを開催した(アーノルド・アンドレ外相、ナジュリベ・グアダムス文化・青年相などが臨席)。
- 同レセプションにて、新潟市に所在する酒造会社「石本酒造」から様々な種類の日本酒(「越乃寒梅」シリーズ)の提供があり、日本酒普及活動を実施した。この活動は、非常に貴重な機会となり、来場者からは日本酒の種類の多さ、味の違いに驚いていた。
- この機に合わせ、同酒造が所在する新潟市より、日本酒にテーマを置いた同市の観光促進動画やパンフレットの提供をいただき、日本の地方の魅力(観光資源や名産品)を発信した。
- 上述のレセプションは、日本の自治体や企業との協力により、日本の地方の観光促進だけではなく、企業の海外進出のきっかけを創出することとなった。



日本酒普及イベント開催(チリ)

開催日: 令和6年11月9日、11日および14日

場 所: 在チリ大使館および大使公邸

主催: 在チリ大使館

協力／参加企業: 日本酒輸入販売業者(Halosur社、Be-Bridge社)、日本酒輸出協会、嘉美心酒造、南部美人

在チリ大使館

【概要】

11月9日(土)は、日本大使館内ホールにて、上野俊男氏を講師としてお招きし、現地のワイン関係者やインフルエンサー、メディア関係者等を対象とした日本酒講習会を開催。上野氏は、米国で日本酒専門学校の校長を務められ、多くの酒スペシャリストを育成した実績を有している日本酒専門家であり、2021年には、日本政府から「日本食普及の親善大使」に任命され、昨年は外務大臣表彰を受賞。講習会では、上野氏から日本酒の製造方法やカテゴリー等に関する専門的な講義に加え、8種類の日本酒の試飲をしながらそれぞれの特徴について解説があり、参加者からは多くの質問が寄せられた。

同月11日(月)には、大使公邸にて、国際女性フォーラム(IWF)チリ支部年次総会の機会を活用し、当国の様々な分野で活躍する女性リーダー達を対象とした日本酒普及促進イベント開催。本イベントは、南米最大のワインコンペティションであるカタドル・ワールド・ワイン・アワード(日本酒部門あり)参加のために、チリを訪問している南部美人社長、嘉美心酒造社長をはじめとした日本酒輸出関係者の協力の下で実施。日本食とともにゆず酒、梅酒、ももリキュールを含む様々な日本酒が振る舞われ、多くの出席者が日本酒の魅力を堪能。

同月14日(木)には、大使公邸にて、日本酒輸出関係者を講師としてお招きし、現地のレストラン関係者等を対象とした日本酒説明・試飲会を開催。日本酒輸出協会の松崎会長、嘉美心酒造社長、南部美人社長を講師として、それぞれ日本酒の造り方や特徴について、試飲を交えながら詳細な説明がなされ、参加者の皆様は興味深く聴講。説明会後は、本年のカタドル・ワールド・ワイン・アワードに出品された97種の日本酒や焼酎、果実酒等の試飲会を実施。試飲会では、様々な種類の日本酒の魅力や特徴、マッチする料理等を紹介。

これらイベントは、チリにおいて日本酒に関する正しい認識や魅力を周知し、多くの方に美味しい日本酒を堪能頂く絶好の機会となった。



【農林水産物・食品の広報】

天皇誕生日祝賀レセプションでの水産コーナーの設置(トリニダード・トバゴ)

開催日: 令和6年2月23日

場 所: 在トリニダード・トバゴ日本国大使公邸

主 催: 在トリニダード・トバゴ日本国大使館

協力/参加企業: トヨタトリニダード・トバゴ

在トリニダード・トバゴ日本国大使館

【概要】

2月23日に当館で開催した天皇誕生レセプションの料理ブースの一角に日本産水産物食品を使用した料理コーナーを設け、日本産のブリ及びホタテを使用した料理を各々2品提供した。料理コーナーの壁には北海道漁業協同組合連合会から提供を受けたホタテのポスター及び鹿児島県東町漁業協同組合から提供を受けた「ブリ王」のポスターを展示した。

ブリは照焼及び西京焼き、ホタテは磯辺焼き及びマリネで提供した。料理コーナーの前は大勢の方が立ち寄り、中には複数回訪れる方もいた。特にブリに関しては外側のパリパリ感と中側のジューシーな食感を評価する方が多く、ブリ特有の脂ののりが当地の方々にも評価された。また、ホタテのマリネは歯ごたえと甘みが高く評価された。

料理の提供に加え、ホタテとブリの生産方法、栄養価及び安全性に関するパンフレットを作成し、配布するとともに、来客からの質問に対する回答並びに説明を行った。

食材購入の希望について問うたところ、価格次第では購入を希望する回答が多く、当地で販売されているチリ産サーモンと同程度の価格であれば十分に販売可能であることが示唆された。



水産物を使った料理セクションには日本から取り寄せたポスター及び作成したパンフレットを用いて安全性及びPRを実施



ブリを照焼及び西京焼きで提供



ホタテを磯部貴焼き及びマリネで提供



現地報道ぶり

大使館の経済開発セクションは安心・安全と高品質な日本の養殖生産物であるブリとホタテを用いた料理を提供し好評であった。



200名以上の参加者があり、水産物コーナーには多くの方が訪問し賑わいを見せた。

【農林水産物・食品の広報】日本産水産物を用いた日本食プロモーション(トリニダード・トバゴ)

開催日: 令和6年3月25日

場 所: 在トリニダード・トバゴ日本国大使公邸

主 催: 在トリニダード・トバゴ日本国大使館

在トリニダード・トバゴ日本国大使館

【概要】

当国の有名な料理店のシェフ、オーナー、スーパー等の流通関係者及び食に関するインフルエンサーおよびメディアを対象とした日本食試食会を大使公邸にて開催した。食材はマイアミで買い付けた北海道産ホタテ及び鹿児島県東町漁業協同組合生産のブリ「ブリ王」を使用した。

ホタテを用いたメニューは、お吸い物、刺身、酢味噌和え、天ぷら、磯辺焼き、ブリを用いたメニューは、刺身、ブリ大根、西京焼き、幽玄焼きを提供した。

試食会では日本の養殖業、ブリ及びホタテの生産方法、加工流通方法及び安全性について説明し、試食会後は公邸料理人による食材及び調理方法の解説、質疑応答を実施した。また、ポスター展示、安全性紹介のパンフレット、レシピを配布した。

質疑応答では輸入ホタテのブリの価格、大使館の食材入手方法及び当国への輸入方法に関する質問の他、日本と当国との水産物に対する趣向性の違いなどが話された。

試食会の翌日には、日本食料理店「SAMURAI」のオーナーから、日本食のイベント開催、現地スタッフから当館のFacebookでの日本食レシピの紹介が提案されるなど、今回の会を通して、当国での日本産食材を利用したPRの可能性が広がった。



大使挨拶の後、日本の海面養殖の概要及びブリとホタテの生産・流通及び安全性についてパワーポイント資料を用いた説明を実施



9品目の試食品を用意した。参加者の間も材料調達法や料理方法など様々な意見交換がなされた。



日本食のマナーなど食を巡る文化に関する質問等も多くなされた。

現地報道ぶり



現地新聞社及び食関連のブロガーを招待し、SNS、新聞による情報発信を試みるとともに、当館のFacebookを通して料理レシピとともに紹介した。



公邸料理人より使用したブリ、ホタテの価格及び購入経路の説明や質疑応答がなされた。

【農林水産物・食品の広報】 日本産水産品の魅力発信レセプション(メキシコ)

開催日: 令和6年2月8日

場 所: 駐メキシコ日本大使公邸

主催(共催): 大使館

協力／参加企業・団体: 日墨協会、Club Japonés、TOYO Foods、Tideway、
Asai Kaiseki Cuisine、JETRO

在メキシコ大使館



【概要】

- 天皇誕生日祝賀レセプションに併せて、日本産水産品の魅力発信レセプションを実施、400名以上が参加した。
- 当日は、当地における日本食普及の親善大使である浅井シェフによる実演があり、また日墨協会の協力のもと日本産米及び日本産水産品(ホタテ、マダイ、ブリ、スズキ、マコガレイ等)を使用した寿司及び刺身を提供した。その他、JETROによる日本産水産品広報動画を放映し、その魅力のPRも行った。
- 来場者からは、日本産水産品のおいしさに驚きの声が多く上がっていた。提供した水産品の中でも、特にホタテやブリの新鮮さが好評であった。
- 現地インターネット情報サイトInfobaeには日本産水産品ブースの様子が掲載され、ホタテの食材としての特徴や日本食のバリエーションが豊富であること等が報じられた。なお、当館「X」(旧ツイッター)に掲載した動画はレセプション実施3週間後の時点で4.7万回再生されている。



【農林水産物・食品の広報】

現地テレビ局連携日本食等普及のプロモーション活動(メキシコ)

開催日: 令和6年10月24日～令和7年1月2日

場 所: アステカTV

主催(共催): 在メキシコ大使館 アステカTV

協力: 日本食普及の親善大使(浅井シェフ、九本シェフ)、JETRO、JNTO

【背景】

在メキシコ大使館がアステカTVとの関係強化を図るための働きかけを行っている中、同テレビ局から同テレビ局の番組「Venga la Alegria」で日本食を特集することについて提案があったところ。

【概要】

- 「Venga la Alegria」は同テレビ局で高い視聴率を誇る朝の人気番組で、毎週月曜日から金曜日の平日の午前中に放送されている。同番組には、料理を紹介する5分間のコーナーがあり、そのコーナーは、シェフがキッチンで料理の実演を行いつつ、その料理の説明も行う。
- またキッチンの隣では、シェフが調理している料理と同一で、事前に調理された料理を番組コメンテーターが試食を行いつつ、料理へのコメントも行う。
- 現地時間の令和6年10月24日から令和7年1月2日までの毎週木曜日の「Venga la Alegria」の番組の5分間(放送開始時間は概ね9時50分から)を使用して、日本食等のプロモーションを行った。本プロモーションは、全11回(うち9回は生放送、2回が事前収録)であり、九本氏(5回出演)、浅井氏(6回出演)が出演し、以下の調理の実演を行った。
- メホタテ及びブリの照焼、豆腐料理、お好み焼き、手巻き寿司、おにぎり、ホタテ料理、牛丼、カップ麺を使用したチャーハン、抹茶ムース、年越しそば、焼き餅
- 同テレビ局からの情報によれば、令和6年10月24日から令和7年1月2日までの放送回の合計で、メキシコ全土でおよそ830万人が視聴した由。なお、主な視聴者は、30歳以上の女性とのことであった。

在メキシコ大使館



牛丼を紹介する際の撮影風景



お好み焼きを紹介する際の撮影風景



実際の放送の一場面