

ふくしまフードプライド。ナイト in ロンドン

平成30年5月15日
福島県農産物流通課

平成30年3月22日(木)、在英国日本国大使館のボールルームにおいて、英国国会議員や政府関係者、食産業界の関係者など、200人を超える方々にお集まりいただき、「ふくしまフードプライド。ナイト in ロンドン」を開催しました。

冒頭の内堀雅雄福島県知事の英語によるスピーチでは、英国の皆さんの震災後の温かい御支援に対する御礼の気持ちをお伝えするとともに、復興への取組や県産品の安全性・魅力について説明しました。

この中で、震災から7年が経過した福島県には、復興に向けた明るい「光」の部分と、暗い「影」の部分が混在した現状があることを紹介しました。

まず、「影」の部分としては、今もなお、5万人近い県民が県内外で避難生活を続けており、原発事故に伴う風評被害が多方面に根強く残っていることを挙げました。

「光」の部分としては、放射性物質の除染などにより、居住地における空間放射線量が大きく低減し、世界の主要都市と変わらないレベルとなっていること、農林水産物においても、放射性物質検査を徹底し、検査結果を全て公表していることもあり、各国の輸入規制が相次いで解除、緩和されてきていること、そして、県産農産物の品質の高さについても評価され、平成29年度の農産物の輸出量は過去最大となる見込みであること、さらに、福島の日本酒が全国新酒鑑評会において5年連続金賞受賞数日本一を達成していることなどを説明しました。



内堀知事の挨拶



握手を交わす鶴岡公二駐英大使(写真左)と内堀知事(同中央)、在英福島県人会の満山喜郎会長(同右)



福島の食材を使った料理を楽しむ出席者



好評だった福島牛のローストビーフや「天のつぶ」の握り寿司

また、「私たちに変えられることが二つある。一つは自分自身、もう一つは未来だ。」という、福島県出身の世界的医学者である野口英世博士の言葉を引用し、「何としても福島を復興させる」という強い意志の下、福島県はこれからも、県民と共に挑戦を続け、国内外の福島県を応援して下さる方々とスクラムを組みながら、復興が更に前進するよう全力で取り組んでいくことを表明しました。

レセプションでは、福島県郡山市出身の丸山泰治シェフによる県産食材を使った料理がふるまわれました。

粒が大きくしっかりとした食感が特徴の福島県産米「天のつぶ」を使った寿司、福島牛のローストビーフやたたき、福島特産の「あん

ぼ柿」と県産の山菜「うるい」を使った和え物、県産桃の加工品を使ったデザートなどが提供されたほか、日本酒コーナーでは、英国で日本酒の普及に尽力されている酒サムライの吉武理恵代表から、国内外で高い評価を受けている福島の日本酒の魅力を伝えていただきました。

出席者からは、「レセプションで提供された福島の商品はどれもすばらしかった。多くの英国人は福島の農産物が安全であると理解していると思う。」との声が聞かれました。

また、福島県内で創作活動を行っている書道家の千葉清藍氏のパフォーマンスも大変好評で、「百福」の言葉のとおり、福島の農産物や文化、人、それぞれの魅力が、今回の交流を通じてたくさんの幸福を生み出すことにつながることを祈願しました。



酒サムライの吉武代表(写真左から2人目)



千葉清藍氏のパフォーマンス

最後になりますが、今回のレセプションでは、在英国日本国大使館に多大なる応援と、福島県人会の皆さんのバックアップをいただきました。このような応援団、共感の輪のおかげで、多くの英国の皆さんに「ほんとうの福島」を知っていただく機会を作ることができました。これからも、農産物等の風評を払拭し、未来に向かって進んでいくため、この共感の輪、応援団の輪の広がりが、もっと大きくなるよう努力していきたいと考えております。

(本件は外務省の「地方の魅力発信プロジェクト」のスキームを活用した事業です。)