

## サンフランシスコでの宮城県震災復興 PR イベント

2011年12月  
在サンフランシスコ日本国総領事館

2011年11月17日と18日、在サンフランシスコ日本国総領事館は、宮城県庁から担当職員を招聘し、東日本大震災復興 PR イベントを開催しました。17日は、食関係者を対象として宮城県産を含む日本産食材の安全性と魅力の PR を行い、18日は、旅行業者を対象として宮城県の復興状況と観光資源の PR を行いました。

### 1. 食関係者を対象とした食の安全性と魅力に関する説明会・レセプション

11月17日に日本食ジャズレストラン「Yoshi's」にて開催したイベントでは、当地で日本産の食材を取り扱っている企業や日本食材に高い関心を有している著名レストランオーナー・シェフを中心に100名以上の参加がありました。説明会では、猪俣総領事及び岡田 JETRO サンフランシスコ所長から挨拶を行った後、宮城県河端経済商工観光部長より、宮城県産の食材の魅力を、「健康的」「高品質」「おいしい」といったキーワードを交えて PR しました。続いて、当地で発信力のある著名シェフ3名(神尾正太郎氏、ラビ・カプア氏、スタファン・テルエ氏)による日本産食材の安全性と魅力を PR するパネルディスカッションを行いました。なお、当該シェフ3名は、JETRO サンフランシスコ事務所の招聘により、10月下旬に宮城県の食品企業や日本酒酒蔵の視察を行いました。彼らシェフ自身の目で安全性と魅力を確認した上でのメッセージを発信してもらうことにより、より説得力のある PR が可能となりました。この他、当地で日本酒専門店を経営する米国人酒ソムリエのボー・ティムケン氏を講師に招き、東北産の日本酒の安全性や食事とのペアリングを解説するセミナーを開催しました。

説明会終了後は、パネルディスカッションを行ったシェフ3名による、宮城県産の食材を用いた料理や宮城県の郷土料理が提供され、宮城県産の日本酒とともにその魅力を楽しんでもらいました。



【宮城県産の食材の魅力を PR するシェフ達】



【招待客に振る舞われる宮城県の郷土料理】

## 2. 観光関係者を対象としたPR

11月18日に総領事公邸にて開催したイベントでは、当地の日系及び米系の旅行業者を中心に60名以上の参加がありました。猪俣総領事より挨拶の後、宮城県河端部長より村井嘉浩宮城県知事からの震災復興支援への米国に対する謝意表明ビデオメッセージを紹介しました。次に藤内 JNTO ロサンゼルス事務所長より、宮城県を除く東北各県の観光名所が紹介された後、宮城県商工観光部職員より震災後の復興状況について説明し、宮城県の観光地は既に震災前とほぼ同じ状況にまで回復している、ぜひ訪問をして頂きたい、とのアピールを行いました。続いて、ゲストスピーカーとして「Yoshi's」の神尾正太郎シェフを招き、10月下旬に宮城県を視察した経験を踏まえて、日本食の魅力・安全性や食材等の生産現場の復興状況についての PR を行いました。最後に、当地で日本への観光商品を提供しているトラベルコンサルタントのグレゴリー・ハウエル氏より、自ら作成した映像コンテンツを披露しつつ、訪日観光商品を企画するための米国的視点によるアドバイスを行いました。

説明会終了後、出席者は総領事公邸シェフによる宮城県ゆかりの料理と宮城県産の日本酒を堪能しつつ、会場に設置した震災復興写真パネル、宮城県観光 DVD、鳴子こけしや雄勝硯などの伝統工芸品の展示に興味深く目を向けていました。



【宮城県村井知事からのメッセージ上映】



【展示された観光グッズや伝統工芸品】

いずれのイベントにおいても出席者からは大変好評を博し、「日本産食材の魅力を再認識した、新しいメニューの開発に活かしたい」「今までは日本行きのツアーを取扱っていなかったが、新たな商品開発を検討したい」といったコメントも寄せられました。当館として、これからも様々な機会を捉えて日本の食・観光に関する魅力の PR を続けていくことにより、震災からの復興に貢献していきたいと考えています。