

これまでの主な活動の概要
(PR活動等)

○1月16日セミナー(ベルリン).....	2ページ
○2月21日～3月1日セミナー(パリ).....	6ページ
○3月16日現地食事業関係者向け交流会、試食会(シンガポール)	12ページ
○3月20日バイヤー等向けセミナー(上海).....	19ページ
○3月16～22日一般消費者向けイベント(上海).....	30ページ
○5月5日セミナー(ロンドン).....	38ページ

平成27年7月
全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

1月16日セミナー
(ベルリン)

平成26年度 JRE セミナー事業 ドイツ 「米」実演・試食セミナー プログラム

<プログラム概要>

①日本の食文化に関する講演(30分) 15:00～

EU圏で活躍する日本食に造詣の深い日本料理専門家による講義

講演 テーマ「日本の米と美味しさの秘密」

講師:料理家 河野章子 ドイツ・ベルリン在住

料理講習、調理師育成、料理辞書のアジア部門やコラムの執筆など、ベルリンで活動中



②日本の調理家による本物の日本料理 実演・試食セミナー(40分×2回) 17:15～

日本産の米による、日本料理と米について、実際の調理を見せながら紹介するセミナー

料理実演:料理家 倉敷 和のころ今川



料理長:今川照雄

(元鳥取・皆生温泉 華水亭料理長)



顧問:桑原幸市

(元つる家 リーガロイヤルホテル店料理長)

進行・同時通訳



エヴァ・ハイブ

オーストリア在住 ウィーン大卒業
京都に6年間在住 京大～京都新聞社

13	14	15	16
火	土	日	月
会場確認 キッチン 確認	食材購入	セミナー実演 のための仕込み	午前～ 仕込み
現地 スタッフ との 打ち合わせ 料理内容調整			講演 16:00～ 30分
		実演① 17:15～ 40分	
		実演② 18:00～ 40分	
			撤収



平成26年度 JRE セミナー事業 ドイツ セミナー講演

第一部：講演（30分） 16時～

会場：200名

・講演者紹介 料理家 河野章子 ・講演 テーマ「日本の米と美味しさの秘密」



<p>Asiatischer Reis und other Getreidemais 日本米と世界の他の穀類</p>  <p>Teil 1 mit Victoria Miki Sano 河野章子</p>	<p>Ein großer Unterschied zwischen Europa und Asien ヨーロッパとアジアの大きな違い</p> <p>Brot vs Reis パン vs ご飯</p>	<p>Übersicht 345,8</p> <table border="1"> <tr> <td>EUROPE</td> <td>EUROPEAN COUNTRIES</td> </tr> <tr> <td>USA</td> <td>USA</td> </tr> <tr> <td>Japan</td> <td>Japan</td> </tr> <tr> <td>China</td> <td>China</td> </tr> <tr> <td>India</td> <td>India</td> </tr> <tr> <td>South Korea</td> <td>South Korea</td> </tr> <tr> <td>Thailand</td> <td>Thailand</td> </tr> <tr> <td>Vietnam</td> <td>Vietnam</td> </tr> <tr> <td>Philippines</td> <td>Philippines</td> </tr> <tr> <td>Indonesia</td> <td>Indonesia</td> </tr> <tr> <td>Malaysia</td> <td>Malaysia</td> </tr> <tr> <td>Singapore</td> <td>Singapore</td> </tr> <tr> <td>Australia</td> <td>Australia</td> </tr> <tr> <td>New Zealand</td> <td>New Zealand</td> </tr> <tr> <td>South Africa</td> <td>South Africa</td> </tr> <tr> <td>Other countries</td> <td>Other countries</td> </tr> </table>	EUROPE	EUROPEAN COUNTRIES	USA	USA	Japan	Japan	China	China	India	India	South Korea	South Korea	Thailand	Thailand	Vietnam	Vietnam	Philippines	Philippines	Indonesia	Indonesia	Malaysia	Malaysia	Singapore	Singapore	Australia	Australia	New Zealand	New Zealand	South Africa	South Africa	Other countries	Other countries																				
EUROPE	EUROPEAN COUNTRIES																																																					
USA	USA																																																					
Japan	Japan																																																					
China	China																																																					
India	India																																																					
South Korea	South Korea																																																					
Thailand	Thailand																																																					
Vietnam	Vietnam																																																					
Philippines	Philippines																																																					
Indonesia	Indonesia																																																					
Malaysia	Malaysia																																																					
Singapore	Singapore																																																					
Australia	Australia																																																					
New Zealand	New Zealand																																																					
South Africa	South Africa																																																					
Other countries	Other countries																																																					
<p>über JRE</p>  <p>Grundidee Markenbildung ist wichtig für den Erfolg landwirtschaftlicher Erzeugnisse. Ausgewählte und traditionelle Reis- und Nahrungsmittelkonzepte sind dem Ziel der Verbesserung der japanischen Ernährung und der Unterstützung der japanischen Wirtschaft.</p> <p>事業目的 日本の食文化の普及と食生活の向上に、食文化の発展と食の安全、特に日本産米の品質向上に貢献して貢献すること。</p>	<p>Ertragreiche Koernteilung - 米の配分 Japan und Welt - 日本と世界の米</p>  <p>Referenzen in Asien Japan - 日本 Asien - アジア Japan - 日本 Asien - アジア</p>	<p>Hauptkategorien Japan - 日本の食文化</p>  <p>über JRE</p> <p>1. Marktentwicklung (市場開拓) 2. 市場調査 (市場調査) 3. Distribution und Distribution (流通網) (流通網) 4. Teilnahme an internationalen Messen und Ausstellungen (国際展覧会への参加) 5. Entwicklung und Vermarktung von JRE mit anderen Produkten (JREと他の製品を開発・販売)</p>																																																				
<p>über JRE</p> <p>1. Marktentwicklung (市場開拓) 2. 市場調査 (市場調査) 3. Distribution und Distribution (流通網) (流通網) 4. Teilnahme an internationalen Messen und Ausstellungen (国際展覧会への参加) 5. Entwicklung und Vermarktung von JRE mit anderen Produkten (JREと他の製品を開発・販売)</p>	<p>Japanische Reize - 日本米</p> <p>1. JRE - 日本米 2. JRE - 日本米</p> <p>1. JRE - 日本米 2. JRE - 日本米</p>	<p>über JRE</p> <p>1. Marktentwicklung (市場開拓) 2. 市場調査 (市場調査) 3. Distribution und Distribution (流通網) (流通網) 4. Teilnahme an internationalen Messen und Ausstellungen (国際展覧会への参加) 5. Entwicklung und Vermarktung von JRE mit anderen Produkten (JREと他の製品を開発・販売)</p>																																																				
<p>Europe and Asia, Key Markets Comparison ヨーロッパとアジアの主要市場比較</p> <table border="1"> <tr> <th>Europe</th> <th>Asia</th> </tr> <tr> <td>Beer</td> <td>Sake</td> </tr> <tr> <td>Wine</td> <td>Tea</td> </tr> <tr> <td>Food</td> <td>Food</td> </tr> <tr> <td>Meat</td> <td>Meat</td> </tr> <tr> <td>Seafood</td> <td>Seafood</td> </tr> <tr> <td>Vegetables</td> <td>Vegetables</td> </tr> <tr> <td>Fruits</td> <td>Fruits</td> </tr> <tr> <td>Grains</td> <td>Grains</td> </tr> <tr> <td>Other</td> <td>Other</td> </tr> </table>	Europe	Asia	Beer	Sake	Wine	Tea	Food	Food	Meat	Meat	Seafood	Seafood	Vegetables	Vegetables	Fruits	Fruits	Grains	Grains	Other	Other	<p>JAPANESE RICE PRODUCTION MAP</p>  <p>Timeline seit ca. 2000 - 3.000 Jahre</p> <p>Japanische Reize 2014 JRE - 日本米 2014</p>	<p>Übersicht 345,8</p> <table border="1"> <tr> <td>EUROPE</td> <td>EUROPEAN COUNTRIES</td> </tr> <tr> <td>USA</td> <td>USA</td> </tr> <tr> <td>Japan</td> <td>Japan</td> </tr> <tr> <td>China</td> <td>China</td> </tr> <tr> <td>India</td> <td>India</td> </tr> <tr> <td>South Korea</td> <td>South Korea</td> </tr> <tr> <td>Thailand</td> <td>Thailand</td> </tr> <tr> <td>Vietnam</td> <td>Vietnam</td> </tr> <tr> <td>Philippines</td> <td>Philippines</td> </tr> <tr> <td>Indonesia</td> <td>Indonesia</td> </tr> <tr> <td>Malaysia</td> <td>Malaysia</td> </tr> <tr> <td>Singapore</td> <td>Singapore</td> </tr> <tr> <td>Australia</td> <td>Australia</td> </tr> <tr> <td>New Zealand</td> <td>New Zealand</td> </tr> <tr> <td>South Africa</td> <td>South Africa</td> </tr> <tr> <td>Other countries</td> <td>Other countries</td> </tr> </table>	EUROPE	EUROPEAN COUNTRIES	USA	USA	Japan	Japan	China	China	India	India	South Korea	South Korea	Thailand	Thailand	Vietnam	Vietnam	Philippines	Philippines	Indonesia	Indonesia	Malaysia	Malaysia	Singapore	Singapore	Australia	Australia	New Zealand	New Zealand	South Africa	South Africa	Other countries	Other countries
Europe	Asia																																																					
Beer	Sake																																																					
Wine	Tea																																																					
Food	Food																																																					
Meat	Meat																																																					
Seafood	Seafood																																																					
Vegetables	Vegetables																																																					
Fruits	Fruits																																																					
Grains	Grains																																																					
Other	Other																																																					
EUROPE	EUROPEAN COUNTRIES																																																					
USA	USA																																																					
Japan	Japan																																																					
China	China																																																					
India	India																																																					
South Korea	South Korea																																																					
Thailand	Thailand																																																					
Vietnam	Vietnam																																																					
Philippines	Philippines																																																					
Indonesia	Indonesia																																																					
Malaysia	Malaysia																																																					
Singapore	Singapore																																																					
Australia	Australia																																																					
New Zealand	New Zealand																																																					
South Africa	South Africa																																																					
Other countries	Other countries																																																					

平成26年度 JRE セミナー事業 ドイツ 実演セミナー

第二部：調理実演セミナー（40分×2回）17：15～・18：00～

会場座席：50名 一回目 約60名 二回目 約80名の参加があった。終了後の質問を含め、実施は盛況であった。しかし、ホテル実施は、仕込の多い和食においては、他の団体とは異なり、火を使う場所など調理場確保に課題が残った。また、会議室での調理実演は、調理に不向きである点で、メニュー等の検討が必要と考えられる。



調理セミナー 料理及び試食メニュー

- ①日本酒
食前酒として、日本酒を提供。米から生まれる日本のお酒をふるまい、簡単に日本文化も説明。
- ②炊き込みご飯(1種類)
日本米が主役となる日本料理、炊き込みご飯。一汁三菜という質素な食文化を持つ日本では、様々な具を混ぜた一膳の質素な主食として継承される。現代では、健康食として見直されている一汁三菜の文化にも触れながら、現地食材による炊き込みご飯を1種類用意。
- ③箱寿司
世界中で認知及び飲食経験の高い寿司だが、海外で提供されている寿司の多くは現地提供者によりアレンジされ、本来の日本米の艶や粘り、食感とは違うものになっている。
セミナーでは、白米から寿司飯までの流れと、現地の食材を使った寿司を実演、江戸前寿司(にぎり寿司)から棒寿司、手毬寿司など、日本の寿司の多様さも紹介しながら、大勢を振る舞う料理として複数の寿司をも紹介。
- ④すまし汁
寿司など、様々な日本食に合うすまし汁を提供
セミナーは①～④を試食。

2月21日～3月1日セミナー
(パリ)

平成26年度 セミナー事業 新興市場 EU(フランス) セミナープログラム

日付	2月21日 (土)	2月22日 (日)	2月23日 (月)	2月24日 (火)	2月25日 (水)	2月26日 (木)	2月27日 (金)	2月28日 (土)	3月1日 (日)
開場時間	9:00-19:00								
講師	河野章子 (通訳:エヴァ・ハイブ)			(進行)中野広幸			今川照雄 桑原幸市 (通訳:エヴァ・ハイブ)		
午前	11:00~仕込			高橋創			立花剛		
午後	①セミナー 14時~			①13時30分~			① 14時~		
	②セミナー 16時~			②15時30分~			② 16時~		
時間	1時間半								

<講師 料理家>

河野 章子



<進行・同時通訳>

エヴァ・ハイブ



<進行構成>

11時	下準備に入る 1)材料の下ごしらえ 2)ご飯を1kg炊き、16時からの寿司飯にする。 3)14時からのセミナーのご飯を、ぎりぎりに上がるように炊く。
14時から15時	セミナー1部(おにぎりと混ぜ御飯) 1)あらかじめ洗っておいたお米を普通の鍋を使って炊く方法を見せる。 2)どのようにしてお米を洗うか、またなぜ洗う必要があるのかを説明。 3)御飯が炊ける間にあらかじめ炊いておいたご飯を使っておにぎりを作る。 余格があれば客席から誰かを選んで簡単におにぎりの作り方を教える。 儀型のおにぎりを作り、会場に配布する(手で食べてもらっても良い)。 4)ご飯が炊きあがった時点で混ぜ御飯の具の説明と混ぜ御飯の仕上げ。 出来上がったものを配布。
15時から16時	片付けと次のセミナーの準備 1)片付け 2)うら巻き寿司を10本ほど巻いておく。 3)ちらし寿司の具の準備
16時から17時	セミナー2部(うら巻き寿司とちらし寿司) 1)14時からの部で洗った米を炊く。 2)どのようにしてお米を洗うか、またなぜ洗う必要があるのかを説明。 3)寿司飯を使ってうら巻きを作り、配布。 余格があれば会場の人にお寿司を巻いてもらう。 4)炊き上がったご飯に寿司酢を混ぜてしゃりを作る説明をする。 しゃりにあらかじめ用意しておいた具を混ぜ合わせ、配布。
17時から18時	後片付け

共通メッセージ

- ①自己紹介、JREのセミナーの説明 ③お米種類や生産地
②日本の米の炊き方 ④アドリアで日本の文化とお米



<講師 調理家>2/25

レストラン SO シェフ 高橋 創



日仏食文化研究家 中野広幸

<司会進行>



<講師 調理家>2/26

レストラン 1728 シェフ 松本崇宏



<講師 調理家>2/27

BENTO & GO | シェフ 立花 剛

<進行構成>

1. 0分開始
 2. 2分後
 3. 10分後
 4. 15分頃
 5. 20分後
 6. 35分後
 7. 50分後
 8. 65分後
 9. 80分後
 10. 100分後
- 主催者全米輪の紹介、シェフの紹介、趣旨説明
 講習開始
 米の研ぎ方から
 (同時に講習の料理、米のこの話し)
 日本料理の特徴から、各回の実演料理を紹介
 料理①の実演 試食準備～試食
 料理②の実演 試食準備～試食
 料理③の実演 試食準備～試食
 日本のお米や品種などの補足講義
 失語応答 終了

共通メッセージ

- ①自己紹介、JREのセミナーの説明
- ②日本の米の炊き方
- ③お米種類や生産地
- ④アドリアで日本の文化とお米

<講師 料理家>



和のころ 今川 顧問 桑原幸市



和のころ 今川 料理長 今川照雄

共通メッセージ

- ①自己紹介、JREのセミナーの説明
- ②日本の米の炊き方
- ③お米種類や生産地
- ④アドリアで日本の文化とお米

2/28

講習試食①	米煎餅
講習試食②	手毬寿司し
講習試食③	おでん風 大根ウインナー
講習試食④	菱寿司
講習試食⑤	清汁仕立
試食のみ⑥	桜餅

3/1

講習	ちらし寿司
講習試食①	雑寿司
講習試食②	治部煮
講習試食③	粽寿司
講習試食④	清汁仕立
試食⑤	手毬麩

<進行・同時通訳>

エヴァ・ハイブ



平成26年度 セミナー事業 プログラム 新興市場 EU(フランス)



3月16日現地食事業関係者向け交流会、試食会
(シンガポール)

日本で有名な百貨店やスーパー、パン屋やラーメン屋など、続々と日本企業がシンガポールに進出し、「東京24区(リトル・トーキョー)」と言われる昨今のシンガポールにおいて、さらなる日本産米の需要拡大と輸出促進を図るため、現地有名レストランとコラボレーションして、世界の料理・現地食材を使ったフュージョン料理(Made BY/FROM Japan)を開発。現地食事業関連者やメディア、インフルエンサーを招き、交流会、及び日本産米・コメ製品の試食イベントを開催した。

■タイトル

World Japanese Rice Fair in Singapore
From Humble Grain to Greatness: Celebrating the Rices of Japan

■実施日時

2015年3月16日(月)

会場/受付・交流会 18:30～19:00

試食会 19:00～20:30

■実施場所

db BISTRO MODERNE @ マリーナ・ベイ・サンズ

■主催

全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会

■協力

農林水産省

■シェフ

創作フレンチ: ジョナサン・キンセラ(「db BISTRO MODERNE」エグゼクティブシェフ)

日本料理 : 盛山貴行(東京「金鳶」総料理長)

メニュー監修: ダニエル・ブールー(ミシュランガイド三ツ星獲得店「Daniel」オーナーシェフ)

■招待者 71名

[内訳]食関連事業者 19名、インフルエンサー 20名、メディア 11名、他