



国際化の最前線から



海外で日本食を普及させるには

米国カリフォルニア州特定非営利活動法人 日本食文化振興協会 (JFCA)

日本代表顧問 田中 均

日本ふるさと名産食品展 IN ロサンゼルス

初めての米国開催となる CLAIR 主催「日本ふるさと名産食品展」は、2017年2月23日～3月1日、米国カリフォルニア州ロサンゼルス郡のミツワマーケットプレイス・トーランス店にて開催する。

米国食品安全強化法 (FSMA) が制定され、食品安全に関して厳しくなっている米国向け食品輸出ではあるが、国際基準を満たした出展者が集い、各種登録から輸出・輸入と順調に準備が進み、開催を待つばかり。

出展者の方々には、流通セミナー、バイヤーとの直接商談、食品市場視察を組み、米国食品流通を現場から修得してもらう。開催目的はテストマーケティングで、一般的な商流に載せた場合の原価計算にて小売価格を設定している。いわゆる催事特価や補助金付価格の安売りではないので厳しい結果になるかも知れないが、現地



の事情把握と消費者の生の声を聞くことによって、出展者には今後の輸出戦略に取り組んでもらいたい。

当 JFCA は Japanese Food Festival をロサンゼルスで毎年開催している。「Try Premium Foods from Japan」と題し、日本食を通して日本の文化を米国人に紹介する場。日本食文化を広く一般に普及させることを目的としており、インバウンド誘導も担っている。

今年度は11月13日に映画産業の中心地であり、日本食への嗜好や関心度が高いハリウッド地域のヒルトンホテル・ユニバーサルシティで実施した。当日会場には白人系、ヒスパニック系、アジア系の一般消費者をはじめ、食品メーカー、輸出入・流通業、レストラン関係者等多くの食品関連事業者が訪れて、総勢 2,400 名の来場者となり大賑わいを見せた。

入場は有料のチケット制で、江戸前寿司からご当地ラー

メンまで存分に日本食を味わってもらった。メインステージでは鏡割りから始まり、日本の民族文化 (太鼓・阿波踊り)、まぐろ解体ショー、利き酒コンテスト、おにぎりワークショップ、巨大ロール SUSHI づくりなどが行われ、別ホールでは映画「Tsukiji Wonderland」を上映した。そのほか訪日セミナー、B2B マッチング商談会を実施した。



おにぎりワークショップの風景



巨大ロール SUSHI の実演

傾向として、昨年度まではアッパー層が中心であったが、今年度はヤング層が増えて日本食の裾野の広がりが顕著に表れた。

ところで何故米国なのか。海外での SUSHI ブームはいわゆる巻き寿司であり、ファーストフードとして広がった。日本の寿司ではない。カリフォルニアロールから発展した世界の SUSHI。お米はカリフォルニア米であり、米どころのアジアですらカリフォルニア米が寿司米として通っている。つまりメジャーデビューするには、まずは米国から攻略しないと世界へと広がらない。国際的な食品安全基準もやはり米国が主導しており、諸外国での商談会や展示会において「米国への輸出実績あり」と言えばバイヤーの目に留まる。

海外で日本食を普及させるには、まずは米国でお披露出し、総じて所得層の厚い国・地域において相手の食文化に馴染むような商品開発から始まる。当 NPO 法人 JFCA の各ツールを上手く活用して戴きたい。

プロフィール

田中 均 (たなか ひとし)

東京都出身。東京理科大学卒業。食品輸出専門商社のロサンゼルス・ニューヨーク・香港駐在を得て、現在は日本食品輸出コンサル会社、(有)東京ニコナ顧問。日本食文化振興協会 (JFCA) 日本代表。日本食品輸出啓蒙活動の講演を各地で行っている。