

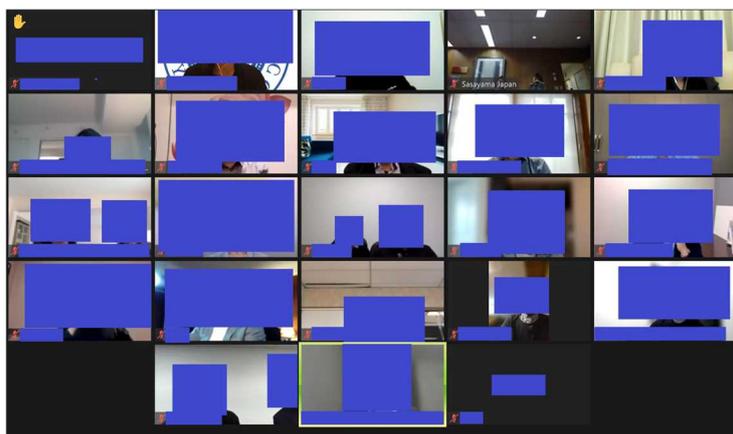
月例報告 令和4年（2022年）1月

あけましておめでとうございます。

寅年、2022年が始まりました。本年もどうぞよろしくお願いいたします。

年明け早々、オンタリオ州政府は、新型コロナウイルス、特にオミクロン株への対処のため、新たな規制措置を発表、導入しました。総領事館としても、お越しになる方につきましては事前の電話での予約制を継続しております。日本入国に際しての制限的措置が続いておりますので、日本への入国、ご帰国をご検討の皆様におかれましては、ご不便をおかけいたしますが、何卒ご理解をいただきたく思います。その後、一時オンラインのみとなっていた学校は再開が認められ、1月20日には、オンタリオ州政府は、段階的に制限解除を発表しました。また今月は、何十年ぶりという大雪にも見舞われました。一時、雪のため動けなくなった車両があちらこちらで目立ちました。今年は、立ち上がりから様々なことに見舞われることとなりましたが、状況が一日でも早く落ち着き、虎のように疾走できる日を待ちたいと思います。

当館では1月12日、ジェトロ・トロント事務所と共催で、日本農産物・食品輸出拡大を目指して、日本側の日本食材の輸入業者、カナダ側の需要者（スーパーや食材店経営者）の双方をつなぐネットワーキング会合を持ちました。日本側は当地で活躍されている商社・卸売り業者5社、カナダ側は、ACCE（Association of Canadian Chinese Entrepreneurs）のメンバー15社ほど、合計30名ほどの皆様がオンラインで主に一堂に会しました。



【会合の写真、スクリーンショット】

Growing together through trade
JANUARY 12, 2022 | 11AM

Takuya Sasayama
 Consul-General of Japan in Toronto

Takeshi Saito
 Executive Director JETRO Toronto

Irwin Li
 Former President ACCE

The purpose of this business meeting is to broker a fruitful exchange of trade in the agricultural and food sectors, between Japan and Canada.

If you would like to attend and take part, please contact **Mystique Company Ms. Masuda at am@mystiquecompany.com**

Please register by January 10, 5PM

If you would like to attend, please ensure to state:

- 1) Your full name and company details (address, phone number & email)
- 2) If you would like to participate **online** or **in-person** at the **Consulate-General of Japan (77 King St. W, Suite #3300, M5K 1A1, Sakura Room)****

** please be advised that in-person attendance may be capped in accordance with Ontario COVID-19 measures

【会合のチラシ】

日本政府は、2030年に農林水産物・食品輸出額5兆円を目標に掲げ、様々な政策を実施しようとしています。今回はその一環です。特に日本食に関心が高く、傘下に多くのレストラン、スーパー経営者などを抱えるACCEの協力を得ました。双方の関心品目や今後の注目すべき商品などについて、活発に意見交換が行われました。

オンタリオ州、トロントにはすでに数多くの日本料理店が存在し、多くのスーパーで寿司コーナーが置かれているのを目にします。数多くの皆様が大変な努力をしておられますが、日本政府としては、是非、トロントの皆様にも本物の日本食材を使っただき、ユネスコ無形文化遺産にも登録された和食の魅力に触れていただきたいと思っています。また、最近では和食以外のジャンル、フレンチや中華でも質が高く安全な日本の農産品を使う動きが目立ってきました。また、トロント近郊は、今後も人口増加が見込まれ、多様な文化を許容する北米でも屈指の大都市です。発展の余地は大きいです。今回のネットワーキングはこのような状況を背景に実施されました。

また、ここトロントでは、すでに和食、日本の農産品振興のために多くの方が活躍されています。日本政府は、「Ginko (銀杏) Restaurant」オーナーシェフ木村重男氏を、2016年

に日本食親善大使に任命するとともに、昨年10月に外務大臣表彰を、12月には第15回日本食海外普及功労者表彰を受賞されました。木村氏は、49年前にカナダに移住され、レストラン Ginko を経営されるとともに、現在の日本食振興の基礎を築かれた功労者の一人です。また、本年1月、柏原清一氏を令和3年度日本食普及の親善大使に任命しました。柏原氏は、木村氏とともに JRAC (Japanese Restaurant Association of Canada) を率いられ、Zen グループとして、当地に寿司・割烹の日本料理店と讃岐うどん店を運営されるとともに、和食を志す後進の指導にも情熱を注がれています。また、カナダ人のマイケル・トレンプリー氏は、レストラン Ki で、酒サムライ (日本酒の利き酒師) として日本酒の理解、普及に尽力されておられます。日本文化発信の拠点である、日系文化会館 (JCCC) にある「懐石遊膳橋本」は、和食文化の発信拠点ともなっています。

ここで紹介しきれないぐらい多くの日本食レストランがトロントにあります。市内の中心部にある山頭火は、2012年の開業ですが、その後のラーメン店の隆盛の先駆けとなりました。トロントにはすでにラーメンは文化として根付きはじめています。例えば、Oji Seichi (せいち おじさん) というお店があり、日系の方が日本の味を出して話題となり、地元の新聞でも報道されました。また、スイーツでは、広島県三原市を地元とする、八天堂がトロントでの展開に力を入れておられます。私は、韓国ソウルの日本大使館に勤務していた際、ソウルを訪問された岸田外務大臣 (当時) を、百貨店地下の八天堂の店舗にお連れした経験があります。トロントの最近の最も大きな話題の一つは、ニューヨークでミシュラン2つ星を獲得されたシェフである、齋藤正樹氏がご自身のお店をトロントに開かれたことでしょう。オンラインで近況をうかがう機会を得ましたが、本物の江戸前を海外でも提供したい、板場で最も重要なのは、技術ではなく心、愛情であると熱く語っていただけました。ここトロントの日本食風景に衝撃を与え、変革をもたらせていく存在となるでしょう。



八天堂



Oji Seichi (せいち おじさん)



齋藤正樹氏

日本の農林水産物・食品の海外輸出を拡大することは、このようにすでに多く存在される、海外の和食ファン、日本の農産品愛好者と、日本の生産者をどのようにつなげていくかの試みにほかなりません。日本国内ではすでに、生産者と消費者をIT技術も活用してつなぐ試み、食品を早く、安全に消費者のお手元に届ける多くのコールドチェーンが展開していると承知します。このようなつながり、チェーンを海外に伸ばす、空港や港名から先の消費者も頭に描きながら構想していくことが重要ではないでしょうか。カナダの企業は、自分の事業をカナダ国内だけで完結させることを考えている方は皆無でしょう。隣の巨大マーケットである米国、さらに歴史的にも人的にも近い欧州諸国との関係を前提にビジネスを組み立てている方がほとんどです。日本の農業の発展にはこのような発想が重要です。DX、デジタル化の重要性が官民で叫ばれています。日本の農林水産物・食品の輸出振興もこのような視点が不可欠になっていると感じます。(終わり)