

世界の日本食ブームと日本産農産物の輸出 The Global Booming of Japanese Food and Agricultural Exports from Japan

—コメを中心に—
-- Focusing on Rice --

齋藤文信

Fuminobu Saito, *PhD*

秋田県農業試験場

Akita Pref. Agricultural Experiment Station, Japan

科研費・基盤A：外国産ジャポニカ米の官能食味試験評価
および国産米競争力分析に関する学際研究

国際食料セミナー（於・宮崎）

30 June 2018, Miyazaki, Japan



0. Why does an Agricultural Experiment Station study Issues on the Food Industry?

1. It is necessary to investigate the situations of various parties from farmers to consumers.
2. Japan's food consumption trend has been changed:
 - a. Shifts in food “preference,”
 - b. Consumers increasingly eat foods from “external sources” and eat out.
3. It is essential to develop products from a market-oriented view, not a product-oriented perspective.

Note: It is extremely unusual for prefectural agricultural experiment stations to have dedicated researchers specializing in the food industry.

1. はじめに (Preface)

①関心が高まる日本食 (Attractive Japanese food)

- 訪日外国人が訪日前に期待していたこと(2017年観光庁調査)

Questionnaire to foreign visitors to Japan: What do you want to do in Japan?

1位「日本食を食べること」(68.3%)

No. 1: To eat the Japanese food (68.3%)

2位「ショッピング」(53.4%)

No. 2: Shopping (53.4%)



- ユネスコの無形文化遺産に「和食」(日本食文化)が登録

Washoku, Japanese traditional food, was recognized as a World Intangible Heritage

- 日本国内外で日本食に対する関心は一層高まる

More attentions inside/outside Japan towards Japanese food...

- 海外において日本食レストランの店舗数は増加している

The number of Japanese food restaurants is increasing in foreign countries.

→日本貿易振興機構や農林水産省による推計

Estimates by JETRO and MAFF

②海外日本食レストランの数

世界各地の日本食レストランの店舗数変化(推計値・概数)

Estimates of Numbers of Japanese restaurants outside Japan

年 year	アジア Asia	ロシア Russia	欧州 Europe	北米 North America	中南米 Latin America	中東 Middle East	アフリカ Africa	オセアニア Oceania	世界全体 Global total
2006	10,000	1,000	2,500	14,000	1,500	100	50	1000	30,150
2013	27,000	1,200	5,500	17,000	2,900	250	150	700	54,700
2015	45,300	1,850	10,550	25,100	3,100	600	300	1,850	88,650
2017	69,300	2,400	12,000	25,300	4,600	950	350	2,400	118,000

農林水産省(MAFF) 外食産業室「日本食・食文化の海外普及について」2013年6月

農林水産省「海外における日本食レストランの数」2015年8月

農林水産省「海外における日本食レストランの数」2017年11月

③多様な日本食とコメの関わり

Diversified relationship between Japanese food and rice

- 海外の日本食レストランで提供される料理

Menu and dishes served in Japanese restaurants

伝統的な日本料理だけではない

Not just Japanese authentic food but ...

寿司（高級志向から低価格・回転寿司）

Sushi: Ranged from high quality sushi to low priced sushi)

日本式カレーライス Curry and rice of Japanese style

丼物 Rice bowls

うどん、そば、ラーメンなど麺類 Noodles, Buckwheat, Lamen, etc.

- 日本食レストランの増加（日本食ブーム）は、ジャポニカ米と大きな関係がある

Good relationship between Japanese food booming and Japonica rice

日本産米の輸出に影響（藤野・2010年） To increases in rice exports

寿司の消費増が中・短粒種の需要増へ（伊東・2013）

Sushi leads to more consumption of medium/short grains

④日本のコメ輸出の現状 Rice exports from Japan

- ✓ 2017年度は合計11,841t(金額で約32億円)を輸出
(数量・金額とも過去最高)

The largest ever at 11.8 thousand tons, 3.2 billion yen in 2017.

- ✓ 上位は香港4,128t(シェア34.9%)、シンガポール
2,861t(23.8%)、台湾943t(7.9%)

The largest market Hong Kong, 34.9%, followed by Singapore, 23.8% and Taiwan, 7.9%.

2. 本報告のねらい Points of this presentation

- 日本食レストランの増加はジャポニカ米の需要拡大に関係

Strong relationship of increasing number of Japanese restaurants and demand for japonica rice



- 実際にどのくらいの量が店舗では使われているのか？
事例調査はほとんどない

Almost no existing researches for how much of rice is being used at a restaurant...



- 海外日本食レストランにおけるジャポニカ米利用の現状と日本産米の輸出拡大に向けた課題を明らかにする

Make clear actual usage of japonica rice at Japanese restaurants as well as the barriers to increase rice exports from Japan...

世界におけるジャポニカ米と本報告で扱うジャポニカ米について

Globally commonly used japonica rice and the one in this research...

- 世界のジャポニカ米生産量はコメ生産量の10%程度

Global japonica rice accounts for 10 of total rice.

(IRRI Annual Report 2013,pp.6)

- コメ生産面積に占める割合は20%

Japonica rice area accounts for 20% of all rice areas.

(IRRI,2012,Advances In Temperate Rice Reseach,pp.5

- ※ 本報告では、ジャポニカ米と中粒種・単粒種を同義として扱う

In this report, the medium/short grains are considered as japonica rice.

3. 事例分析(シンガポールでの事例)

A case-study in Singapore

① 東南アジアで増加する進出企業と日本食レストラン

Growing enterprises of Japanese restaurants in South-east Asia

- 日本の食市場は縮小傾向(人口減・低価格志向)

The size of food markets is declining in Japan (declining population and a strong low-price preference)

- 東南アジアの中では特にシンガポール、タイ(バンコク)が日本食レストランが多い

Relatively large numbers of Japanese restaurants in Singapore and Bangkok in South-east Asia

- シンガポールやタイは、日本食定着期にある

In Singapore and Thailand, Japanese food is part of their daily life.

高級店から大衆店(屋台形式含む)まで多様

Diversified restaurants ranged from authentic to casual styles and street stalls.

②シンガポールに着目 Pay attention to Singapore

シンガポールに着目する理由

Reasons for Singapore...

- ✓ 小国で食料の多くを輸入に依存

A small country and depends on imported food.

- ✓ 輸入規制(検疫)が少なく、幅広い品目の輸出が可能

Limited restrictions and wide range of imports

- ✓ 富裕層が多い

Many rich people

- ✓ 日本人駐在員も多い

Many Japanese live

- ✓ 日本からのアクセスが良好(1日17便程度)

Good access from Japan (17 flights per day)

羽田(HND)、成田(NRT)、関西(KIX)、中部(NGO)、福岡(FUK)

from Haneda, Narita, Kansai, Chubu and Fukuoka Airports

→輸出機会が多い

Good potential for increasing food exports from Japan

③シンガポールの食事情

How about the food consumption in Singapore

- ✓ 共働き世帯も多いことから外食への支出は高い。未調理の飲食品への支出（月平均424Sドル、2012/13年時点）よりも、ホーカーセンター（屋台）やフードコート、レストランでの平均支出（同441Sドル）の方が多い。

（JETRO Singapore シンガポール概況と日系企業の進出動向 2018年5月）

A large amount of household budget spent on eating out, possibly due to both husband and wife having jobs. More expenditure on eating out at stand stalls, food-courts, and restaurants (US\$ 441) than those on uncooked food items (US\$ 424).

④シンガポールでの日本食レストランのトレンド

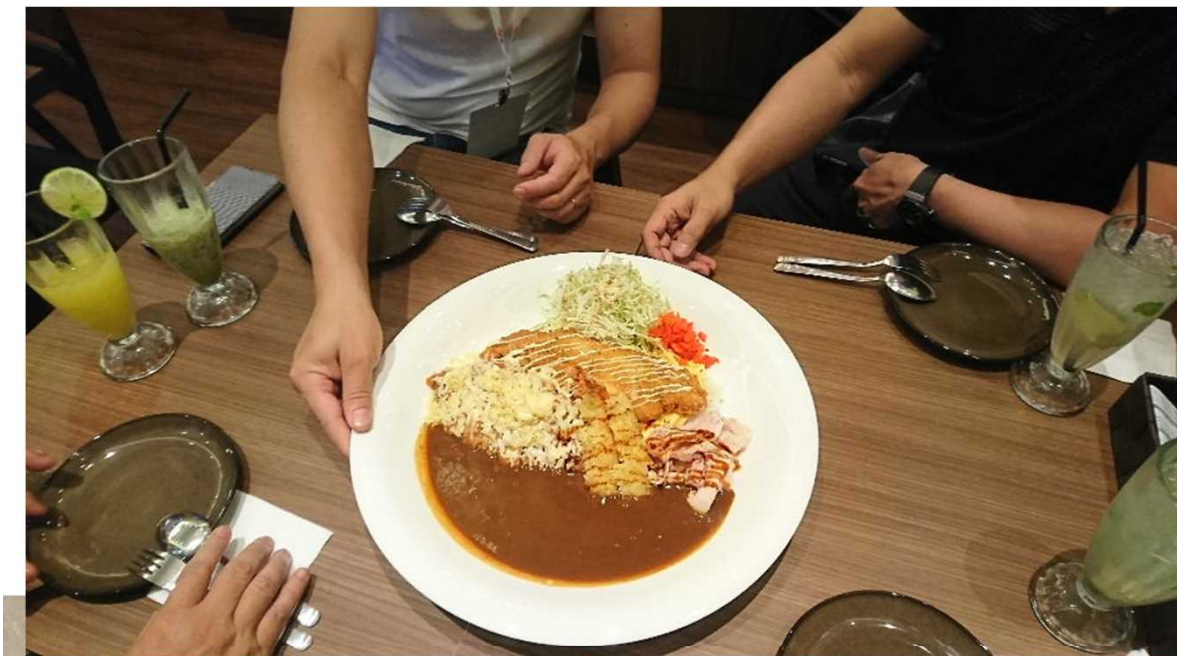
Trends of Japanese restaurants in Singapore...

- ✓ 寿司といった伝統的な日本食以外も増加
Variety of Japanese traditional food beside sushi.
 - ✓ 例えば、お弁当やおにぎり店
Such as Japanese lunch boxes and rice balls
 - ✓ 日本式のカレー店も増加（日本からの進出店だけでなく現地企業の店舗も）
Japanese style curry-and-rice restaurants increasing in number (These restaurants are not only from Japan but also from the local.)
 - ✓ 日本食モールと呼ばれる複数の日本食レストランで構成された店舗群が増加（いずれも日本からの進出店）
So called “Japanese Food Malls” consisting of Japanese restaurants are increasing. (All of them are from Japan.)
- （現地不動産デベロッパーと食材卸売業者への聞き取り調査）

④シンガポールでの日本食レストランのトレンド Trends of Japanese restaurants in Singapore...



Lunch boxes and rice balls



Japanese style curry-and-rice



⑤シンガポールの日本食レストランで使用されているコメ Types of rice used at Japanese restaurants in Singapore

- ✓ 日本人が経営に関わる店（日本からの進出店）では日本産米を使う傾向が高い

The restaurants from Japan originally tend to use rice from Japan.

- ✓ 日本食レストランモール（客単価50ドル超）も日本産米が多い

At Japanese Food Malls spent 50 dollars per person, they tend to use rice from Japan.

- ✓ 日本産米以外では、ベトナム、タイ、アメリカ、オーストラリアなどがある

Other rices are from Vietnam, Thailand, U.S. and Australia.

- ✓ ベトナム産米のシェアが一番高いと見ている（卸売業者）

Vietnamese share of rice may be the largest.

- ✓ ジャポニカ米の取扱量が増えている

The amount of japonica rice marketed is increasing.

（現地レストランチェーン、卸売業者（食材納入業者）らへの聞き取り調査）

⑥現地資本のチェーン店での例

A case of local chains...

✓ 月間12トンのコメを使用

Using 12 tons of rice per month

✓ 現在はベトナム産米

The rice being used is from Vietnam.

✓ 以前はカルローズを使用していた

Used to use Calrose

✓ ベトナム産米の品質が向上している

Quality of Vietnamese rice improved.

✓ 日本産米はベトナム産米の2.5～3倍の価格

Rice from Japan is 2.5 to 3 times as expensive as Vietnamese rice.

→価格が高すぎる **Rice from Japan quite expensive...**

✓ 社長は日本での居住経験もあり日本産米の品質の良さには一定の理解

✓ The owner understands the high quality of rice from Japan.

(現地で日本食レストランを5業態17店舗経営する企業への聞き取り調査)

⑦シンガポールの日本産農産物事情

Agricultural products from Japan in Singapore...

✓ 日本産農産物で好調なのは桃、ブドウ

Peaches and grapes from Japan are doing very well.

→高価格ではあるが品質の良さ(糖度の高さ)が知られてきた Despite of being expensive, the quality is worthwhile.

✓ 日本食レストランが増えてジャポニカ米の取扱量が増えた

The more Japanese restaurants, the more marketed the japonica rice.

✓ コメは日本のように品種ブランドが認知されていない

Unlike in Japan, rice here is not recognized with varieties.

✓ レストラン業界ではコスト意識が強い

Restaurant owners are sensitive to prices and costs.

→費用対効果をみている They pay attention to costs and benefits.

例：日本酒は日本産でもコメはベトナム産など

Ex.: Sake is from Japan but rice is from Vietnam

→コメそのものがまだ差別化食材ではない

Rice in the markets is not differentiated yet.

(卸売業のバイヤーへの聞き取り調査)

4. コメの輸出拡大へのヒント①

Suggestions for increases in rice exports - 1

- ◆ 海外での日本食レストランの増加により、ジャポニカ米の利用も増加する The more Japanese restaurants, the more japonica rice.

しかし、現地の嗜好やメニューにあったコメ、価格帯に見合うコメが必要 However, the suitable japonica rice for preference and menu at right prices is demanded.



- ◆ ブランド米が通用するわけではない Branded rice may not be wanted.
- ◆ 日本国内向け業務用米への取組みと同じような考え方が必要 The idea for the low quality rice for ordinary restaurants may be important.



- ◆ さらなる多収(品種開発も)・低コスト生産の実現が必要 Further development for high yielding rice varieties with low production costs are important.

4. コメの輸出拡大へのヒント②

Suggestions for increases in rice exports - 2

- 日本人が経営に関わる日本食レストランは全体の10%程度

The number of Japanese restaurants managed by Japanese accounts for only 10%.

(日本フードビジネス国際化協会(JIFA)理事コメント)

シンガポールの日本食レストランは約1100店舗(2015年在シンガポール日本大使館調査)で日本人が経営に関わるのは100店舗程度と報告者は推計

Namely, about 100 out of the total of 1,100.

→ 日本人が経営に関わる店は日本産食材の使用比率が高い傾向

Japanese managers tend to use more items from Japan.



- 日本のフードサービス業がどれだけ進出できるかという点も輸出拡大に大きくかわる

Increases in Japanese food exports depend in part on the size of investments of Japanese food industry there.