

## 農産物輸出拡大へ

# 和食世界に発信

## 首相、農相が仏でPR

【パリ安達聡子】安倍晋三首相や林芳正農相らは、外遊先のパリで相次ぎ日本主催のレセプションを開き、和食の素晴らしさを世界に発信した。安倍首相は、在仏日本大使公邸で5日開いた歓迎会で、オランダ大統領らフランス政府関係者を和食でもてなした。和食が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されたことを受け、和食の魅力や、食通で日本びいきと言われる大統領らに売り込み、国産農産物の輸出拡大につなげたい考えだ。目玉となった食材は、欧州連合（EU）向けの輸出が来月にも始まる和牛で、JA全農がサーロインやリブロースなど62品を提供した。

安倍首相は歓迎会で、和食とフランス料理の共通項として自然への敬意や素材重視の考え、伝統の重視、新しいものに挑戦する柔軟性などを挙げ「旬を大事にする本物の和食のうまさを味わってほしい」と述べた。

メニューは京都の老舗料亭「菊乃井」の主人、村田吉弘さんらが考案。首相と大統領は、パリの三つ星レストラン「ル・ドワイヤン」のシェフ、クリスチャン・ルスケール氏が調理した「和牛の照り焼き 黒ニンニク添

え」などを楽しんだ。歓迎会には昭恵首相夫人も出席した。全農の中野吉貴会長も歓迎会で「和牛は生産者が一頭一頭、30カ月という長期間、丹精して育て上げたもの。6月下旬からEU向けとして本格的に輸出する予定だが、一足先に和牛の素晴らしさを十分堪能していただきたい」とあいさつし、和牛をアピールした。

全農が歓迎会に提供した和牛は、群馬県太田市の加藤牧場で肥育・出荷し、群馬県食肉卸売市場

で加工した。日本は2005年から牛肉輸出の衛生条件協議を始め、10年に口蹄（こうてい）疫の発生で中断したが、今年2月にEUへの和牛輸出が解禁された。厚生労働省は先月、EUに対する食肉処理場の輸出衛生基準を満たした国内2施設を認定した。和牛などの国産牛肉の13年の輸出量は約900ト、58億円で、アジアや米国向けが中心だったが、これにEUが加わることになる。

安倍政権は経済成長戦略の柱の一つに農産物や食品の輸出拡大を掲げ、牛肉の消費量が多く情報発信力が高いEU圏への売り込みで、和牛などの輸出拡大に弾みをつけた考え。

林農相も同日、経済協力開発機構（OECD）本部で各国要人らに和食を振る舞った。6日は岸田文雄外相らと、各国閣僚らを招いた夕食会を開いた。5、6の両日で延べ1000人分の日本食材を生かした料理や日本酒が提供された。



和牛を試食するオランダ大統領、安倍首相と中野会長（パリの在仏日本大使公邸で）