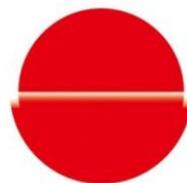


Niigata Award News

(食の新潟国際賞財団通信)



Niigata Award

2018/4/27 第29号

平成30年新春講演会及び賀詞交歓会が開催されました

2月14日(水)新潟市にあるホテル イタリア軒において恒例の財団主催の「新春講演会」が開催され約100名の財団関係者が聴講されました。

講師には当財団の評議員でもあり、創刊75周年を迎えられた日本食糧新聞社 代表取締役会長CEO 今野 正義氏をお迎えして行われました。

講演テーマは「激変する食品・流通・生活者の姿とその展望」と題し、50年にわたり、メディアの立場から見てこれ、「メディアはデータに基づく発言がなければ意味がない」という言葉のとおり、多くの詳細な資料をご提供いただき、戦後約70年の食の歴史上最大のトピックである「日本食・和食離れ」についてのほか、食産業の変遷や食品問題、食品技術、消費者トレンド、飢餓と肥満、食品ロスの問題など、「新しい変化に常にデータでの食の総点検をしなければならない」と、食に関する幅広い分野について、切れ味の鋭い、現場からの興味深いお話をいただきました。



○ 講師のご紹介

今野 正義(こんの・まさよし) 氏

東京都生まれ。昭和34年に日本食糧新聞社入社、その後編集部次長、営業局長、営業本部長、事業本部長、常務取締役などを歴任し、平成6年に代表取締役社長就任、平成13年には21世紀食品経営者フォーラム・食品産業文化振興会各代表世話人、平成24年から代表取締役会長CEOに就任、現在に至る。

主な社外活動就任は、国連世界食糧計画WFP協会 顧問、日本フードスペシャリスト協会理事、料理マスターズ 事務総長、ASEAN食産業人材育成協会 理事長、(公財)食の新潟国際賞財団 評議員・親善大使、第5回食の新潟国際賞 選考委、その他委員・理事等多数就任。主な賞歴は、農林水産大臣 感謝状、国連世界食糧計画WFP協会 感謝状等。



○ 賀詞交歓会・懇親会の開催

新春講演会に引き続き、恒例の交流会を同じくイタリア軒のサンマルコの間にて当財団を支援と協力をいただいている行政、経済団体、大学、会員企業の方々が出席され開催いたしました。

交流会には来賓として 鄭 美愛 駐新潟大韓民国総領事館 総領事、孫 大剛 中華人民共和国駐新潟総領事館 総領事、韓 軼 商務領事、イワノフ・ドミトリ 在新潟ロシア連邦総領事館 副領事、益田 浩 新潟県副知事、福田 勝之 新潟商工会議所 会頭からもご出席いただきました。

開宴に先立ち、財団副理事長 吉田 康 (株)ブルボン代表取締役社長から財団を代表して挨拶があり、来賓を代表して益田 浩 新潟県副知事の挨拶のあと 樋口 健志 新潟市農林水産部 特区・食文化担当部長から御挨拶と乾杯の御発声をいただき交流会が賑やかに開会し交流を深めました。

そして会の最後には、財団理事 小田 敏三 新潟日報社 代表取締役社長による閉会の挨拶でお開きとなりました。

「激変する食品・流通、生活者の姿と展望」
＝戦後70年、メディアから見た変化と視点＝

講師 今野 正義 氏
(日本食糧新聞社 代表取締役会長CEO)

〈戦後70年、食の歴史上欠かせぬ変化と視点〉

メディアは「データに基づく発言がなければ意味がない」ということが第一です。

戦後70年の食の歴史の中で、最大のトピックスは「日本食・和食離れ」です。なんと今、日本食を研究しようとしているのに、これを離れている人たちがこの70年間で物凄く多いのです。中でも米離れが1位です。そして世界に類例のない転換で、調理時間や食事時間が物凄く短縮しています。

現在国内の自給率は39%ですが、間もなく38%となるはず。先進国最低です。

各都道府県別で自給率が100%を超える所は北海道と5県しかありません。新潟は104%です。東京都は1%、神奈川県、大阪府は各2%しかないのです。しかし、日本の主食、外食は、この多層性、多様性がなんと世界一です。

今世界の人たちが日本を訪れる際のアンケートの63%は「日本の食品を食べたい」です。

和食離れをしているというのに、寿司はもちろんのこと、ラーメンなども世界語で、世界一の美味しさを享受しているのが日本なのです。

安心・安全も世界一です。メディアから見ると、サラダと生卵と刺し身を黙って何の問題もなく食べられるのは日本だけです。

安心して食べられる唯一の国日本が、食で大きな変化を遂げているということです。

これを認識していないと変わりようがありません。

「美しい」と「美味しい」というものにはお金も時間も惜しまない時代が来ています。

お茶がコーヒーに抜かれて27年です。魚が肉に抜かれて4年です。ごはんとパンも、この新潟でさえもパンの支出が多いのです。新潟の米の消費量は全国一です。パンは全国24位です。それでもパンの消費量の方がお米より多いのです。

この70年間で、食品に関する技術革新は世界トップクラスです。

「日本の食は知恵の食文化である」と言われております。そして世界食の誕生が寿司、天ぷらをはじめ、醤油、即席麺や出汁も世界中で使われています。



1,040億食の即席ラーメンなどは「20世紀の日本発世界をうならせた“メイド・イン・ジャパン”」の第1位に上げられました。2位はカラオケ、10位は寿司。そして日本食は、そのまま英語辞典に130語以上載っています。

新しい習慣が完全に定着しています。世界が認める水大国なのに、水を買う時代なのです。その背景には女性の社会進出、男性の家事進出、その速度と顕著な業務分担が進んでいる事です。そして家庭で一汁三菜はもう食べません。便利な食品と交換に健康を害しています。

そして若い女性の体力と栄養バランスが先進国では最低です。人工乳が増えて、世界の中で本当に日本の若い女性の体力が子どもを産むのに最も適していないと言われるぐらいの体力になってしまっています。

超高齢化社会と生活習慣病が非常に増加をしていて、衰退と成長が全場面で進み、クロス現象が起こっています。後退するものと交代するものが食品業界で非常に勢いで進んでいます。

手で食べる食品が増えてきます。ハンバーガーをはじめ、近々手で食べる餃子も出ます。春巻きも出ます。箸もフォークも使わず、みんな手なのです。

和食文化が制定され、ユネスコから和食を無形文化遺産に認定されて、最新のデータでは、日本食レストランが世界中で約11万8千店舗も点在しています。しかし、日本の目指す方向と世界の目指す方向の中にはズレがあります。

〈地球規模の課題〉

現在食品界といえども「新潟だけ」とか「日本だけ」とか言っている時代ではありません。地球規模の課題、視点というのが様々な場面で現れていて、変動要因が山積しています。肥満と飢餓の問題についても、今肥満が約9億人、飢餓が約8億5千万人といわれており、肥満の人が僅かに多いのですがほとんど拮抗しています。しかし、残りの普通と言われている中で、飢餓に近い人口が約3億人いるので、結果飢餓が肥満を上回っています。

食品ロスの問題、世界中で640億円の食品ロスが出ているのに、日本はそのうちの半分の320億円出しています。

平成30年（公財）食の新潟国際賞財団 新春講演会 講演記録(抜粋)

恵方巻きなどは最たるものです。そういうゴミを捨てる工場が日本に数箇所あります。こっそりと目立たない所で灰にしているのです。こういう状況で「本当に日本は豊かなのか」「食品ロス問題に無関心なのか」。日本だけではなく、世界と共に触れる時代が来ているというのに、そこに目を向けずにいられない「世界共振の時代」が来ています。

私たちはこの新しい変化の、見方、備え方、学習力、情報力というものに対して、常にデータで食の総点検をしないと負けてしまいます。「10年後に生まれるビジネス、10年後になくなるものはどんなものなのだろうか。」

〈新顧客の誘導・発見・欲しいもの〉の再開発

新しい時代の争奪戦の中で高齢者の顧客の争奪戦は凄まじいものがあります。このビジネスは相当に広がります。その実績の一つとして、農林水産業の成長産業化のデータでは、何と言っても介護食、医療、観光の3つはものすごく伸びるということです。いわゆる生活の道具の主役になってまいりました。

売れている要因は、より美味しい、より美しい、より健康、より機能性、自分磨き、自分ほめ投資など全部「より」が付くのです。絶対欠かせぬ高齢者への対応として、焼く、煮る、揚げる、切る、開ける、遠くまで歩けない、運転ができないというこの8点が高齢者向け戦略になります。

〈まとめ〉

自分の企業はどんな強みがあるか分析してください。どんな弱みがあるか分析してください。また、どんなチャンスがあるか考えてください。そして自分の企業に脅威になる会社はどこか、どんな商品か、この正しい課題の発見がなければ競争は出来ません。

日本の食文化がこのまま発展し続けるというものではありません。どんどん変形すると思います。したがって、絶対安静はないということです。それを前提にビジネスに取り組みないと勝てません。「体に良い」だけではこれからは長続きしません。「心の栄養」になるものを提供していくことが本当に大事なのです。満足感が無いものは売れないということです。「人工知能」の活用・期待必須分野について、これは物凄い勢いです。

私たちはもうすぐそこに多国籍時代を目の前にしています。冒険と勇気とちょっと新しい戦略を加えていただいて、新潟のご発展をお祈り申し上げます。



役員懇談会が開催されました

2月14日(水)の新春講演会に先立ち財団評議員・理事に16名による役員懇談会が開催されました。懇談会は年に一回、役員が集まり、財団の事業運営や主要事業について意見交換する場として毎年開催されています。議題として、今年秋に開催が予定される第5回目の表彰式に向けての推薦応募状況や、表彰事業スケジュールについて報告がありました。次に財団の事業活動について、平成29年度の事業報告、新潟市農業将来ビジョン研究会について、平成30年度事業についての報告があり、その後意見交換が行われました。



平成30年度（公財）食の新潟国際賞財団 事業計画(案)

平成30年度の活動計画と予算を審議する平成30年度 第2回理事会が4月23日(月)に新潟市のホテルイタリア 軒で理事10人の出席により開催されました。理事会では池田弘理事長の議長により平成30年度の活動計画と収支予算について審議が行われ承認されました。



1. 理事会・評議員会・役員懇談会の開催

- (1)理事会開催 定時理事会（6月7日、平成31年4月 於:新潟市）
- (2)評議員会開催 定時評議員会（7月10日 於 東京都）
- (3)役員(理事・評議員・監事)懇談会の開催 平成31年2月（於:新潟市）

2. 第5回食の新潟国際賞の選考と表彰事業の開催

- (1)選考委員会の開催、(5月25日 於:東京) 各賞の受賞候補者の選定
- (2)受賞者決定(6月7日・新潟市) 6月理事会において受賞者の決定
- (3)受賞者発表／記者会見(7月)
- (4)表彰式の開催（11月8日(木) 於:新潟市）(表彰式・記念講演会・祝賀交流パーティー)

月日(曜)	行 事	会 場
11月 7日(水) 17:30～19:30	受賞者新潟入り 受賞者歓迎夕食会	
11月8日(木) 10:00～11:00 13:30～14:30 15:00～17:30 18:00～20:00	受賞者新潟市長表敬訪問 受賞者記者会見 表彰式・記念講演 受賞祝賀交流パーティー	新潟市役所 朱鷺メッセ・会議室 国際会議場マリンホール ホテル日航新潟
11月 9日(木)	受賞者フードメッセ・市内視察	朱鷺メッセ、新潟市内

3. セミナー・講演会・交流会の開催(財団事業)

食の新潟国際賞親善大使や財団のネットワークを生かした講師招聘による講演会・セミナーの開催。

- (1)セミナー・講演会(年3回)
- (2)新春講演会・交流会（平成31年2月）

4. 受託事業

- (1)新潟「食と健康」フォーラム開催事業（食と花の世界フォーラム組織委員会事業受託）
新潟「食と健康フォーラム」開催に関わる企画・運営事業を受託する。（平成30年12月）
併せて会場内に県内企業の機能性食品の展示紹介コーナーを併設し県内食品企業の紹介を行う。
- (2)新潟市食文化創造都市推進プロジェクト実施事業（食と花の世界フォーラム実行委員会事業受託）
新潟市が進める食文化創造都市推進に資するプロジェクトの公募と実施に係る業務を受託する。
- (3)6次産業化対策事業(新潟市農業活性化センター事業受託)

5. 地域貢献事業の企画および実施(財団事業)

- (1)「新潟市の農業と食品産業の未来への提言」シンポジウム
- (2)国際交流推進事業「第2回青年・学生海外視察交流」
- (3)訪中視察団派遣（平成30年9月予定）
 - ①佐野藤三郎氏の足跡を辿り中国農業・食品産業を視察・交流
 - ②佳木斯大学内での新潟館展示品の交換と交流事業
- (4)新潟港開港150周年事業への参加
新潟港開港150周年記念事業への協賛参加、第5回食の新潟国際賞表彰式の開港150周年記念事業への参加。

6. 財団設立10周年記念事業の準備及び今後の財団活動についての検討委員会の開催

財団設立10周年に向けての記念事業についての検討及び準備活動と
10周年以降の財団活動について検討委員会の開催（財団設立 2009年3月1日）
10周年期間（2019年3月～2020年2月末）

新潟市農業将来ビジョンについて篠田昭新潟市長へ提言

去る3月19日に当財団が「新潟市農業将来ビジョン研究会」を立ち上げ、新潟市の農業の将来について調査・議論してきた政策を篠田 昭新潟市長に対し 池田 弘 理事長が提言をいたしました。

この事業は新潟市の国家戦略農業特区の効果を最大限に生かし、新潟市の稲作を中心とする農業振興について将来の展望を示し、関連する食品産業の発展について、民間側から新潟市に対し政策を提言するために当財団が行ったものです。

研究会のメンバーは 武本 俊彦 氏(野村アグリプランニング&アドバイザー (株) 顧問)を座長とした10名の委員、そしてアドバイザーに 渡辺 好明氏(元農林水産事務次官・新潟食料農業大学 学長)で構成されました。

研究会では4回にわたる活発な議論とJA、農業法人、大規模農業者、県内外の食品加工企業、流通業等(20社、団体)などのヒヤリングも行い、多岐にわたる視点から提言をまとめることができました。

(下記提案概略図を参照)



新潟市農業の将来ビジョンに関する政策提言

～危機的状況から発展経路への転換に向けて～

2018.03.19 (公財) 食の新潟国際賞財団

◆新潟市農業将来ビジョン研究会 政策提言

- 1 米の生産性向上と需要に応じた供給体制の整備
- 2 園芸生産の導入による水田農業の確立
- 3 農業と食品産業の有機的連携による高付加価値産業化



■新潟市農業の課題

1 米需要は、今後一層変化する

- 高齢化と少子化の進展による人口減少のさらなる加速化
- 米の需要は量、質ともに変化
 - ・年間8万トンの減の拡大の恐れ
 - ・家庭用の減、業務用・加工用の伸展

2 主食用米生産への過度な依存

- 青森県や秋田県は、主食用米生産に依存した農業構造から園芸複合への転換に取り組み農業産出額が増大

3 市内に賦存するポテンシャルの不十分な活用

- 集積された食品産業と、広大な農地と意欲的な経営者による農業との連携不足

■国の政策に対する要請

- 1 米の需要に対応した弾力的供給の確保と水田農業の経営安定の確保
 - ①水田農業経営の安定のための収入(又は所得)に着目した支援措置の導入
 - ②業務用及び加工原材料用の需要に対応した10a所得の最大化
 - ③オープンな現物市場の育成
 - ④米の輸出拡大に向けた環境整備
- 2 家族経営から雇用労働力を中心とした農業経営への転換の円滑化
- 3 地理的条件等によるコスト要因の解消に対する支援

■新潟市が構築すべき政策

- 1 「米王国」にふさわしい実力発揮と競争力をもった産地の創生
 - ①実需ニーズの的確な把握と実需・消費地との結び付き
 - ②低コスト化・競争力強化のためのほ場整備、ICT等省力化技術の導入
 - ③米の輸出基地形成に向けた取り組み
 - 2 水田農業経営の構造転換を通じた所得確保
園芸団地の形成と市場・販路拡大及び民間企業とのプラットフォームの構築
 - 3 新潟市の農業発展とまちづくり振興の両立のための措置
 - ①農地を含めた土地の有効活用を図るため「まちづくり」の観点から、農業の振興と地域住民の定住環境の整備を一体的に推進する仕組み
 - ②低平地に市街地と農地が形成されている新潟市の水路・水利施設が農業や市民生活の面等で果たす役割を踏まえた地域マネジメントのあり方
- 新潟市における検討体制及び実施体制の整備
市長直属の検討体制を整備し、1年以内に結論を得て実行に移すべき

なお、この政策提言の報告と今後の新潟における農業と食品産業との連携について考えるシンポジウムを開催する予定です。

公益財団法人 食の新潟国際賞財団 賛助会員(平成29年度)

● 特別会員

亀田製菓(株)
(学)新潟総合学園
佐藤食品工業(株)
新潟県農業協同組合中央会
(株)栗山米菓
(株)新宣
亀田商工会議所
(株)電通東日本新潟支社
NST新潟総合テレビ
三菱商事(株)新潟支店

(株)ブルボン
一正蒲鉾(株)
(株)第四銀行
亀田郷土地改良区
(株)新潟日報社
(株)エイケイ
(株)新潟クボタ
にいがた22の会
(株)日本食糧新聞社
ホテル日航新潟

● 正会員

新潟市農業協同組合
新潟県信用組合
(株)第一印刷所
(株)本間組
石本酒造(株)
(株)ミカサ
神山物産(株)
丸七商事(株)
ハセガワ化成工業(株)
藤屋段ボール(株)
(株)タケショー
(株)新潟博報堂
BSN新潟放送
新潟陸運(株)
(株)新潟食品運輸
月島食品工業(株)
日本製粉(株)関東支店
日本甜菜製糖(株)
(株)鳥梅
新潟工科大学産学交流会

(株)キタック
北越工業(株)
丸榮製粉(株)
新潟万代島総合企画(株)
鍋林(株)ヘルスフーズ事業部
(株)鈴木コーヒー
TeNYテレビ新潟放送網
(株)栗田工務店
三和薬品(株)
松田産業(株)
セッツカートン(株)新潟工場
(株)藤井商店
日本精機(株)
東邦産業(株)
麒麟山酒造(株)
(株)加島屋
(株)日本フードリンク
(株)アド・メディック
UX新潟テレビ21

● 個人会員

藤島 安之
大越 斎
和田 充彦
古泉 肇
五十嵐 豊
佐藤 銀治郎

宇野 勝雄
新保 房機
栗田 浩
尾山 宏輔
久保田 紳一
和澄 孝男

塚本 太一
牧 利幸
井田 増夫
高橋 常孝
古泉 榮三

(順不同)

食の新潟応援団(賛助会)募集中!

食を通じて飢餓や貧困などに苦しむ世界の現状に目を向けると、日本にいる私たちにも食の危機が及びつつあり、世界の人々の命が一つにつながっていることがわかります。

食と私たちの命を守る本財団の事業に賛同し応援して下さる皆様を募集しています。

詳しくはホームページをご覧ください。ホームページ <http://www.niigata-award.jp/jp/join/>