

SIAL Paris 2022（フランス国際食品見本市）の 参加報告

国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（略称：農研機構）
食品研究部門 食品流通・安全研究領域
流通技術・新用途開発グループ 荒木 悦子

1. はじめに

フランス、パリにあるノール見本市会場（Paris Nord Villepinte）で2022年10月15日～19日にSIAL Paris 2022（フランス国際食品見本市） <https://www.sialparis.com/> が開催されました。農研機構はSIAL Paris 2022の会場で「食のセミナー」を開催し、日本の米粉、酒米・日本酒、日本茶、発酵食品を紹介しました。

2. NARO Present「食のセミナー」の概要

酒米・日本酒、米粉、日本茶、発酵食品の輸出促進の一助となるよう、農研機構、JETRO、JFOODOの共催で「食のセミナー」を企画しました。

図1は「食のセミナー」の開催案内です。JETROにより設置された Japan Pavilionのセミナースペースで、見本市の開催期間中の毎日12時～14時に「食のセミナー」を開催し、渡仏した農研機構の4名の研究者が日替わりで酒米・日本酒、米粉、日本茶、発酵食品に関する最新研究の紹介、試飲や試食、加工実演を行い、それらの農産加工品の特徴を来場者に発信しました。

筆者は農研機構が開発した米粉向き品種「笑みたわわ」の米粉を含むミックス粉（菓子用、ケーキ用、パン用）や、「笑みたわわ」を使用した米フレークを紹介しました。



NARO présente
Délicieux séminaire
sur l'alimentation japonaise

Programme

	Dr. SAKAI Makoto Sake and Rice 15 th 12:00-13:00 16 th 13:00-13:30 18 th 12:00-13:00 19 th 13:30-14:00	
	Dr. ARAKI Etsuko Rice Flour 15 th 13:00-13:30 16 th 13:30-14:00 17 th 12:00-14:00 19 th 12:30-13:30	
	Dr. YOSHIDA Katsuyuki Japanese Tea 15 th 13:30-14:00 16 th 12:00-13:00 18 th 13:00-13:30 19 th 12:00-12:30	
	Dr. KIMURA Keitarou Fermentated food 17 th 12:30-13:00 SIAL TALK 18 th 13:30-14:00 19 th 13:00-13:30	

Location HALL8 D67
JAPAN Pavilion

  

図1. 「食のセミナー」開催案内



3. 「米粉」セミナー

「米粉」セミナーは10月15日、16日、17日、19日の4回開催しました。このうち、17日は「笑みたわわ」の米粉を含むミックス粉を製造、販売している企業と連携して、米粉ミックス粉を用いた加工実演と試食を含むワークショップ形式のセミナーを行いました（図2～図5）。「笑みたわわ」は農研機構が開発した米粉向きの稲品種で、生産者、製粉会社や食品メーカーなどの関係実需者と連携して、原料米となる「笑みたわわ」の産地形成からその加工品の販路までの一貫した流れ（米粉バリューチェーン）の構築に取り組んでいます（参考情報参照）。海外への販路開拓を目指し、国際見本市で「笑みたわわ」の米粉を使用した商品を紹介しました。

米粉ワークショップにはバイヤーや料理人など約30名の方々の参加があり、多くの方が真剣な眼差しで加工実演をご覧になっていました。加工実演を行ったパティシエはいつもたやすく米粉ケーキの生地を調整しますが、米粉の特性と使い方をよく理解していないと上手くできません。そこで、加工実演と試食では、「米粉の特性を知れば、米粉の扱いは難しくないこと」、「米粉のケーキや菓子、パンは美味しいこと」を伝えられるよう努めました。加工実演後にはパティシエと来場者の間で活発な質疑がかわされ、「米粉のことを知りたい」という来場者の期待にも応えられたと感じています。また、試食の米粉レモンケーキ、米粉のバーガーバンズ、米粉の焼き菓子もとても好評でした。

米粉の輸出を促進するためには、その使い方を紹介することが重要です。食品見本市で開催した米粉ワークショップは、欧州の食品バイヤーに米粉の使い方を紹介するよい機会となりました。



図2. 米粉ワークショップのプログラム



図3. 米粉ケーキの加工実演
(右奥が筆者)



図4. 加工実演をみる来場者



図5. 米粉ミックス粉の説明の様子

4. 「酒米・日本酒」、「日本茶」、「発酵食品粉」セミナー

「食のセミナー」では、米粉の他に、酒米・日本酒、日本茶、発酵食品（味噌や醤油）について、製造方法や加工品に含まれる成分、原料作物の品種特性を紹介しました（図6～図9）。フランスの食文化において、発酵食品はとても身近な存在です。そのため、日本酒、日本茶、味噌や醤油などの日本の発酵食品への関心も高く、来場者は熱心に説明を聞き、試飲や試食を楽しんでいました。これらの食品の紹介をきっかけに、日本の食文化や多くの食品への関心へが高まり、さらには、日本の農産加工品の輸出拡大につながることを期待しています。



図6. 酒米・日本酒セミナーの様子



図7. 日本酒を試飲するセミナー来場者



図8. 日本茶セミナーの様子



図9. 発酵食品セミナーの様子



5. おわりに

農産加工品の輸出を促進させるためには、その食品がどのような作られ方をし、どのように使用するのかを伝えなければなりません。今回、海外で開催された食品見本市の会場で、米粉、酒米・日本酒、日本茶、発酵食品（味噌や醤油）などの日本の農産加工品を紹介できたことは、情報発信のひとつの方法を実感する場となりました。今後も関連実需の皆様と連携し、日本の農産加工品の輸出促進への活動を継続していきたいと考えています。

参考情報

"やや晩"熟期の米粉用多収水稻新品種「笑みたわわ」

https://www.naro.go.jp/project/results/4th_laboratory/karc/2019/karc19_s05.html

九州沖縄経済圏 SFC プロジェクト

https://www.naro.go.jp/q_sfc/index.html

著者情報 -----



荒木 悦子 (ARAKI, Etsuko)

2003年10月、当時の（独）農業・食品産業技術総合研究機構近畿中国四国農業研究センターに入所。その後、異動を経て、現在、農研機構食品研究部門上級研究員。米の米粉利用の促進を目標に、関連実需との連携し、農研機構が開発した米粉用品種の産地形成や米粉加工品の開発に取り組み、米製品のフードバリューチェーンの構築に従事。日本育種学会員。＜趣味＞バイク（初心者）

〒305-8518 茨城県つくば市観音台 2-1-2

E-mail: earaki@affrc.go.jp