

国・地域名

カナダ

<p>人口・経済発展状況等</p> <p>〔参考：日本〕</p> <ul style="list-style-type: none"> ●人口：1億2,682万2,000人（2017年1月確定値、総務省統計局） ●実質GDP成長率：1.2%（2016年度、内閣府） ●1人あたりGDP（名目）：3万8,917ドル（2016年度、IMF） 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 人口 3,650 万人 ・ 実質GDP成長率 1.3 % ・ 1人あたりのGDP（名目） 4万1,332 ドル ・ 在留邦人 7万174 人 ・ 訪日旅客数 27.3 万人 ・ 日本食レストラン数 2,576 店 	<p>2017年1月1日時点推計値、カナダ統計局</p> <p>2016年、カナダ統計局</p> <p>2016年、カナダ統計局データよりジェトロ計算</p> <p>外務省「海外在留邦人数調査統計」平成29年要約版</p> <p>日本政府観光局（JNTO）2016年</p> <p>在加日本大使館、総領事館調べ（農林水産省2015年8月28日付プレスリリースの内数）</p>
<p>日本からの農林水産物輸出状況 （平成28年農林水産物・食品の輸出実績、農林水産省）</p>	<p>12位 83億円 うち農産物56億円(67%)、林産物0.2億円(0.2%)、水産物27億円(32.8%)</p> <p>輸出額の多い品目： アルコール飲料、ホタテ貝、ごま油、ソース混合調味料、緑茶、ひらめ・かれい</p>	
<p>味覚、嗜好上の特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ CBCニュースや食品業界関係者が予測する2017年における食のトレンドは以下①～⑨のとおり。 ①ワインの敷居が低くなったことによるワインバーの増加 ②レストランでのカリフラワーや芽キャベツ等アブラナ属の野菜を主菜としたメニューの増加 ③クラフト・ビール生産のトレンドに乗り、クラフト・サイダー（りんご酒）の生産が増加 ④持続的漁業に沿った水産品の使用 ⑤レストランでの太平洋岸および大西洋岸の養殖および天然物の昆布を食材として使用したメニュー ⑥ベイコド・アラスカ（1970年代に流行したアイスクリームの周りにケーキ生地をのせてメレンゲで覆い焼き目をつけた菓子）の再流行 ⑦経済的で良質なたんぱく質源としての豆類の使用 ⑧抗炎症効果や抗酸化作用が認知されつつあるウコンを使ったメニューの増加。コーヒーや茶の代替品としての「ウコン・ミルク」等 ⑨「オートミール」等伝統的な甘味の穀物に加えて塩味の穀物を使った朝食の消費。 	
<p>制度的制約</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ <食品安全規則の統合> 政府は2017年1月21日、官報に“Safe Food for Canadians Regulations”（SFCR）の規則案を公表し、パブリックコメント募集を経て2018年春に最終規則の公開を予定している。この規則案は、既存の14の規則をひとつにまとめ、すべての食品にかかわる輸入、輸出、カナダ国内の州間の移動を規制するもの。 <動物検疫> <ul style="list-style-type: none"> ・ 牛肉は輸入可能。カナダ食品検査庁（CFIA：Canada Food Inspection Agency）が認定する日本国内施設（8カ所）にて加工された牛肉のみ輸入が可能であり、これらの施設以外で加工された畜産物（畜肉エキス入り商品を含む）の輸入は認められていない。 ・ 水産物：CFIAが提示したリストに記載された魚種についてCFIAの輸入許可証添付で輸入可。 <植物検疫> <ul style="list-style-type: none"> ・ もも、いちご、さくらんぼを除くほとんどの品目は輸入可。ただし以下品目のバルク輸入は、当該品がカナダ国内で不足した場合にのみ許可されている。その場合には、カナダ農務・農産食品省大臣もしくはCFIA長官名で発行される規制準拠免除状が必要となる。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 200kgを超えるりんご、アプリコット、なし および ・ 50kgを超えるサクランボ、ぶどう、もも、プラム、プルーン、アスパラガス、ビート大根、芽キャベツ、レタス、たまねぎ、パースニップ（セリ科のニンジンに似た根菜）、ジャガイモ、ルタバガ（アブラナ科のカブに似た根菜）、トマト ・ なしは、植物検疫協議の結果、果実の袋かけの条件の削除など、各産地が取り組みやすい輸出植物条件に合意し、輸出入が可能になった（2016年8月8日農水省）。りんごは、「ふじ」を含む全てのりんご生果実について、「ふじ」と同じ植物検疫条件を満たすことで、輸出入が可能になった（2016年10月25日農水省）。 	
<p>商流・物流・商習慣</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ カナダは多文化主義を採っており、多くの移民を受け入れている。特に、アジア系（中国、香港、韓国等）の移民が多いのが特徴。こうしたアジア系食材市場の拡大を織り込み、当地スーパー大手のLoblaws（カナダに1,000店舗以上を展開）は、中華系スーパーのT&Tを買収し、アジア系食材の拡充に乗り出している。 ・ 日系、アジア系の流通網がある。日本食材はカナダに直接入る場合と米国から入る場合の2通りある。北米に進出している日系大企業の多くは、地域ごとにセールスエージェント（担当）を配置し、当地ディストリビューターと取引している。他方、当地スーパーのLoblawsは、価格競争力を高めるべく、今後日本企業との直接取引をしようとする模索している。 ・ 酒類については各州に管理委員会があり、専売制で厳しい管理体制を敷いている。日本の蔵元は、管理委員会に登録したディストリビューター（エージェント）を通じて取引を行う。 ・ 酒類流通業者は、政府の管理下にあるだけでなく、各州政府によって管理範囲や酒類規制が異なるので要注意。 	

国・地域名

カナダ

日本食普及状況等

- ・ カナダでは、日本食レストランの人気が高く、特にバンクーバーでは、中華レストランを凌ぐ店舗数がある。日本食ブームは西部から東部に伝搬し、トロントは居酒屋&ラーメンブームを経て、高級モダンジャパニーズレストランが相次いでオープンしているほか、お好み焼きなどB級グルメの浸透も見られる。
 - ・ 青果物：温州みかんを中心にカナダ西部で流通。高級果物については空輸になるが、輸送費および販売価格をいかに抑えられるかが課題となる。
- 【日本食ブームに関する当地メディア報道の事例】
- ・ 米国の高級モダンジャパニーズレストラン「Nobu」がレストラン、ホテル、コンドミニアムの複合施設としてトロントにオープン予定であることが報道された（『グローブ・アンド・メール』紙、2017年5月30日付）。
 - ・ オンタリオ州の酒専売公社LCBOが展開する特定地域の商品に特化した「プロダクツ・オブ・ザ・ワールド」1号店では、日本酒が飛ぶように売れているため（『トロント・スター』紙、2016年12月27日付）、東アジア地域に限定した「プロダクツ・オブ・ワールド」2号店が5月11日にオープンした（LCBOプレスリリース、2017年5月11日付）。
 - ・ 「トロントで試すB級グルメ10選」で、日本食としてたい焼きと南蛮ソース付鶏の唐揚げが選定される（ファッション雑誌 『ボーク』、2017年1月5日付）。