

日本産米の魅力と調理方法についてのシェフ向けエデュケーション事業 業務仕様書（案）

1. 趣旨

日本産米の米国への輸出は、主にカリフォルニア産米の生産減少を契機に増加し、2025年は2020年比で数量、金額ともに約5倍となっているが、2030年の輸出目標を達成するためには、日本産米の需要の拡大に加え、現地で消費されている米を日本産米に置き換える取組が必要である。

米国における日本食レストランの店舗数は増加傾向にあり、NYでもおにぎりや寿司デリ等、米を利用した料理が増える中で、その多くはカリフォルニア等現地産米である。仮にこれらを日本産米に転換することができれば、きわめて大きな需要創出が見込まれる。

昨年の米価高騰を受け、日本産米と現地産米の価格差が広がる中、日本産米への切替を促すためには、日本産米のおいしさとその調理方法について、レストラン等のシェフに認識してもらい、日本産米の取扱うメリットを感じてもらうことが有効であると考えられる。

このことから、NYのシェフ向けに日本産米と米国産米の特徴、美味しい洗い方・炊き方、料理に合わせたお米の種類の選び方をエデュケーションすることで、シェフ等の日本産米に対する理解度、付加価値を高め、使用継続・拡大を狙う。なお、実施にあたってはフラッグシップ輸出産地（FS輸出産地）の米を使用する等、産地との連携を行うとともに、一社全日本コメ・コメ関連食品輸出促進協議会（全米輸）とも連携を取りつつ実施することとする。

2. 業務内容

（1）シェフ等レストラン関係者向けのワークショップの開催

NYのレストラン関係者向けに米の専門家による日本産米の魅力とその適切な使用方法を学ぶことができる専門的・実践的なワークショップを実施する。実施にあたっては、全米輸会員の日本産米の専門家（お米マイスター）の協力を得るとともに、ワークショップはNYで多くのレストランが集まるマンハッタン近郊において実施する。

具体的には、以下の3タイプに分けて実施することを想定している。その他詳細については、ジェトロと協議の上決定すること。

1) 寿司屋向けワークショップ

対象者：非日本人/日本人の寿司シェフ。

使用機材：ガス炊飯器

内 容：①日本産、米国産のそれぞれの米の特徴

②寿司好適米（含むFS輸出産地）を使用した炊飯方法のレクチャー

③各自が持参した寿司酢、ボウルを使ったシャリ切りレクチャー

人 数：30名程度。

2) 定食屋向けワークショップ

対象者：日本産米未使用の日系シェフ

使用機材：ガス炊飯器・電気炊飯器

内 容：①日本産、米国産のそれぞれの米の特徴
②大量炊飯するにあたってのポイントについてレクチャー。
特にガス釜を使った炊飯に関する注意点がメイン。
③現地米とのブレンドについても言及しながら、味の違いを実感。
人 数：30 名程度。

3) カフェ向けワークショップ

対象者：カフェ、おにぎり屋

使用機材：電気炊飯器

内 容：①初めてでもわかりやすい基礎的な内容
②現地産米に日本産米をブレンドし、冷めてもおいしい。を実感
③攪拌前後の味の違いを比較。
人 数：30 名程度。

(2) ワークショップ実施後の情報発信及び効果測定

(1) の事業実施後、本事業の模様について SNS や HP などに公開し、情報発信を行うとともに、参加者に対して本事業の効果や、その後の日本産米の取り扱い状況の変化について聴取すること。

(3) 本事業の全体管理

本事業を遺憾なく実施するに当たり、各連携事業者との連絡調整など、事業全体を管理する。

3. 報告書の作成

一連の業務に関する報告書を 2027 年 2 月 26 日（金）までに提出すること。

4. 支払い

契約締結時に半額、事業終了後に業務完了報告書及び請求書の提出を受け、内容を審査した上で、残りの半額を銀行振込にて支払う。

以上