

週目点



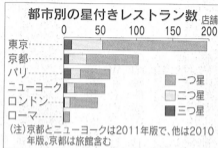
早稲田大学教授

川本 裕子

日本ミシュランタイヤは24日、飲食店やホテルの格付け本「ミシュランガイド東京・横浜・鎌倉2011」を発表する。07年に発行を始めた東京版に横浜市・鎌倉市とその周辺を対象地域に加えた。

昨年の東京版は三つ星が11店で、二つ星と一つ星を合わせた星付きレストランの数は197店と世界の都市の中で最も多い。今年10月に発売した京阪神版はそれぞれ12店、243店と昨年の京都・大阪版より大幅に増え、今回の東京版にも期待が高まる。

ミシュランガイドは世界共通の基準で評価しているとき



▶「ミシュランガイド東京2011年版」発表(24日)

食分野で日本の競争力高い

れる。三つ星は世界で計100店に満たないが、日本が約4分の1を占める。世界共通のシステムで評価されることで、食の分野での日本の水準の高さを海外に示せるようになった。観光庁の調査では訪日外国人客の94%が和食を食べっており、観光の目的としても食分野への関心は高い。

政府は外国人客誘致に海外でテレビ広告を流してきたが、費用に見合う効果があるか疑問視され、最近の事業仕分けで予算縮減とされた。必要なのは、予算よりもむしろ様々な制度の工夫だろう。

ミシュランガイドのように国際的に信用される情報は、海外に魅力を伝えるうえで効果的だ。日本の食を支える国内農業の潜在競争力は高く、コメや果物も味や品質が国際的に評価されるようになれば、輸出拡大につながる可能性は大きい。こうした仕組みをつくり、環太平洋経済連携協定(TPP)へ早期に参加できれば、日本経済の成長が展望できるだろう。