

食から始まるインドと日本の可能性

※The English version follows.

1. はじめに

1-1. テーマ設定の背景

近年、インドの経済成長や IT・スタートアップ市場の隆盛がメディアで大きく報じられ、日本国内でもインドへの注目度が高まっています。インド太平洋地域の地政学的な重要度や人口増加を背景に、今後ますます両国の交流が拡大していくことが予想されます。そんな中、「食」という日常に身近な切り口は、国境を越えて人々の興味を引き寄せ、文化的・社会的な交流を深める大きなきっかけになり得ます。

1-2. レポートの目的と狙い

本レポートでは、ワークショップ参加者の多彩な意見をもとに、インドと日本が“食”でつながることの意義と可能性を探ります。具体的には、食を通じた文化・産業・社会課題へのアプローチや、そこから見出せる未来像を論じることで、両国の協働に新たな視点をもたらすことを目指します。

2. インドのマクロな状況と日本との関係

2-1. インドの経済・社会背景

インドは世界有数の人口規模を誇り、近年は GDP 成長率でも注目を集めています。IT・サービス産業の台頭に加え、農業・製造業も多様化し、国内市場の拡大が続いています。一方で、宗教・言語が多岐にわたる社会構造ゆえ、格差やインフラ不足、衛生面の課題が根強く存在します。都市部の急速な発展と地方の貧困の対比が大きく、政府や民間企業による社会インフラ整備や雇用創出が急務です。

2-2. インドと日本の交流史と現代の連携

歴史的には、仏教伝来や交易を通じてインドと日本は古くからつながりがありました。近現代においては製造業や自動車産業などを中心に日本企業のインド進出が進み、近年は IT・スタートアップ分野の連携も加速しています。また政府間では、経済連携協定（EPA）の締結や日印戦略的パートナーシップの推進が進められ、企業にとどまらず自治体レベルでの観光・文化協力も模索されています。

3. ワークショップの概要と参加者の声

3-1. 対話で見えたインドのイメージ

ワークショップ参加者からは「カレーとガンジス川」という象徴的なイメージが挙げられる一方で、「衛生面が心配」「女性が一人で訪問するのは不安」という声もありました。同時に「インドは IT 先進国で、グローバル企業の経営幹部にもインド人材が多い」という認識も根付いています。これらは、インドが抱える多様性と社会課題、経済的ポテンシャルを象徴しているともいえます。

3-2. “食”に対する参加者の捉え方

「食」は単なる栄養補給ではなく、コミュニケーションや文化継承の要と捉えられました。インド料理の特徴的なスパイス文化や、宗教的理由でのベジタリアン志向、あるいは日本の伝統的な発酵文化や包丁技術との対比など、参加者からは多様な視点が出されました。また「食育」に関心を寄せる声も多く、学校給食や家庭料理でのインド食材活用の可能性も示唆されました。

3-3. 「インドと日本を食でつなぐ」への期待

カレーの本場インドと、日本で独自に進化した“カレー文化”とのコラボレーションを求める意見が印象的でした。具体的には、カレー風味の和食開発や、日本ならではの繊細な包丁技術をインド食材に応用するといったアイデアが挙がっています。また、在日インド人材と日本人が相互に料理を紹介し合うことで、企業内や地域コミュニティでの相互理解が深まると期待されています。

4. 「食」から始まる日印連携の可能性

4-1. 文化交流・観光振興の視点

カレーやスパイスを軸にした料理フェスティバル、あるいはお互いの国の食文化を学ぶワークショップは、国境を越えた体験共有の場になります。旅行先としての魅力も向上するため、観光客誘致の切り口としても有効でしょう。さらに、学校や地域イベントでの食育プログラムを国際交流と絡めれば、子どもたちに異文化理解の機会を提供できます。

4-2. 産業・ビジネス面でのシナジー

食品製造や物流、レストラン経営、さらにはフードテックや AI レシピ開発など、食関連産業は今後も拡大が見込まれます。インド市場の大きさを前提に、日本の技術・ノウハウを組み合わせれば、加工食品や調理器具などの分野で新市場を切り拓く余地があります。特に堺市などの刃物産業とインドの大量消費市場をつなぐような取り組みは、伝統工芸と現代的ニーズを融合する好例となり得ます。

4-3. 社会課題解決へのアプローチ

インドには、衛生環境の整備や冷蔵流通網などの課題があります。日本側がこれまで培ってきた食品安全管理や効率的な物流システムを活かすことで、現地のインフラ改善に寄与できるでしょう。また、女性の雇用や教育機会を「食」に絡めて拡充すれ

ば、家族や地域社会を巻き込みながらジェンダー問題や貧困問題にも取り組む契機となり得ます。

5. 具体的な課題と乗り越え方

5-1. 文化的ギャップへの対応

インドでは宗教や慣習によって口にできない食材があります。日本も魚介や豚骨などの出汁をよく使うため、事前の確認や説明が欠かせません。言語面の違いも含め、現場レベルでの柔軟なコミュニケーションが成功の鍵となります。

5-2. 衛生・安全面の懸念

インドの一部地域では水道水が不安定だったり、食品保管の冷蔵設備が十分でない場合があります。海外出張や観光の際のリスク回避策として、旅行者向けの衛生ガイドや企業の安全対策マニュアルが必要です。根本的には、インフラ整備や食品流通網の充実がインド国内で求められています。

5-3. ビジネス環境整備

ビザや就労許可など、制度的なハードルも多く存在します。日本企業が現地法人を設立する場合や、インド人材を迎え入れる場合は、専門家や行政機関との連携を密にすることが大切です。また、自治体間の連携による補助金・助成制度の活用など、双方がメリットを感じられるフレームワークを整備することが不可欠でしょう。

6. 今後のアクション・提言

6-1. “楽しい”から始める交流モデル

最初の一步は、カレーや和食の試食会、料理教室などの気軽な場づくりが有効です。オンライン・オフラインを問わず、SNS や動画配信でレシピを共有し、コミュニティを広げる工夫も期待できます。こうした場で自然と相互理解が育まれ、次のビジネス連携や文化交流へと発展していく可能性があります。

6-2. 人材交流と教育の強化

企業内での文化研修やインド人材との共創プロジェクトを推進し、食を通じたチームビルディングを図ることが考えられます。学校給食でのインド料理体験や、食育プログラムにインドのスパイス文化を取り入れるのも有益です。次世代を担う子どもたちへの教育が、より持続可能な国際交流の土台となります。

6-3. 行政・企業・地域の連携

自治体主導での産業・観光プロモーション、または大企業・スタートアップ連携による海外進出支援など、マルチステークホルダーが協力し合う場づくりが重要です。堺市の刃物産業や、インドからのベジタリアン需要を意識した飲食店連携といった「特化型プロジェクト」を複数創出することで、成功事例を蓄積・横展開しやすくなります。

7. おわりに

7-1. レポートのまとめ

本レポートでは、インドのマクロな状況と日本との関係性を確認し、ワークショップで浮かび上がった参加者の生の声を踏まえながら、両国が食を通じて得られる多面的なシナジーを論じました。「食」は栄養だけでなく、コミュニケーションや文化継承、産業振興、さらには社会課題解決までも視野に入れるトリガーとなり得ます。

7-2. 未来への期待と展望

インドと日本が“楽しい”を原動力に、互いの強みと多様性を尊重しながら手を携えることで、両国のみならずグローバル社会全体にプラスの影響をもたらす可能性があります。企業や自治体、教育機関、そして個人レベルでの小さな一歩が積み重なれば、新たな文化の創出やビジネスモデルの確立、さらには社会課題への効果的アプローチなど、多方面での発展が期待できるでしょう。

日本とインドが共創する未来を描く際、「食」は非常に身近で、かつ無限の可能性をはらむ共通言語です。互いに学び合い、敬意をもって新しい価値を生み出していく——そのプロセスこそが、私たちのこれからの国際協力のモデルケースとなるかもしれません。今こそ、カレーの湯気とともに広がる多彩なスパイスのように、多様なアイデアを沸かせ、新たな時代を味わい尽くしていきましょう。

The Potential for India and Japan Starting With Food

1. Introduction

1-1. Background of the Theme

In recent years, India's remarkable economic growth and burgeoning IT/startup market have attracted considerable media coverage, heightening interest in India within Japan. Against the backdrop of the Indo-Pacific region's geopolitical significance and India's rapidly expanding population, further expansion of bilateral exchanges is expected in the near future. In this context, "food"—an everyday and familiar topic—can serve as a powerful springboard for cross-border cultural and social engagement.

1-2. Purpose and Aim of This Report

Based on the diverse opinions expressed by workshop participants, this report explores the significance and potential of linking India and Japan through "food." Specifically, it aims to propose new perspectives on bilateral collaboration by examining how the culinary sphere can be leveraged to address cultural, industrial, and social issues, as well as to illuminate future possibilities.

2. India's Macro Situation and Its Relationship With Japan

2-1. India's Economic and Social Background

India boasts one of the world's largest populations and has garnered attention in recent years for its high GDP growth. Alongside the rise of IT and service industries, the country's agriculture and manufacturing sectors are also diversifying, and its domestic market continues to expand. However, India's multi-religious, multilingual societal structure gives rise to enduring challenges such as economic inequality, insufficient infrastructure, and hygiene issues. The stark contrast between rapidly developing urban areas and impoverished rural areas underscores the pressing need for improvements in social infrastructure and the creation of more employment opportunities.

2-2. History of India-Japan Exchange and Modern-Day Cooperation

Historically, India and Japan have been linked through the transmission of Buddhism, trade, and other cultural interactions. In more recent times, many Japanese companies—especially in automobile manufacturing—have expanded into India, and collaboration in the IT/startup sector has accelerated. Meanwhile, at the governmental

level, the two countries have concluded Economic Partnership Agreements (EPAs) and promoted a “strategic partnership,” and many local governments in Japan are exploring their own avenues for tourism and cultural collaboration with India.

3. Workshop Overview and Participant Insights

3-1. Perceptions of India Revealed During Discussions

Workshop participants brought up iconic images of India, such as “curry and the Ganges River,” but also voiced concerns about sanitation and safety—particularly for women traveling alone. At the same time, the notion of India as an IT powerhouse, whose leaders occupy top positions in major global companies, was also firmly recognized. These varied perceptions highlight India’s diversity, its socioeconomic challenges, and its powerful economic potential.

3-2. Perspectives on “Food”

Participants recognized food as more than just a source of nutrition, emphasizing its role in communication and cultural heritage. Discussion ranged from India’s distinctive spice culture and the religious reasons behind vegetarianism, to Japan’s traditions of fermentation and advanced knife-making. Many participants also showed interest in “food education,” suggesting potential ways to incorporate Indian cuisine into school lunches and home cooking.

3-3. Expectations for Linking India and Japan Through Food

One particularly prominent idea was collaborating the “home of curry”—India—with Japan, which has independently developed a robust “curry culture.” Participants proposed creating new curry-inspired Japanese dishes and applying Japan’s meticulous knife-making techniques to Indian ingredients. There was also enthusiasm for mutual culinary introductions between Indian employees and Japanese colleagues within companies and local communities, as a means of fostering deeper mutual understanding.

4. Possibilities for India-Japan Cooperation Starting With Food

4-1. Cultural Exchange and Tourism Promotion

Hosting culinary festivals centered on curry and spices, or workshops offering opportunities to learn about each country’s food culture, can become venues for shared experiences that transcend borders. Such initiatives also boost tourism appeal. Furthermore, incorporating international perspectives into schools and community events—particularly around food education—enables children to gain early exposure to cross-cultural understanding.

4-2. Synergies in Industry and Business

Food-related industries, including production, logistics, restaurant operations, food tech, and AI-driven recipe development, are expected to expand. India's vast market combined with Japan's technical and operational expertise could open doors to innovative processed foods, cooking appliances, and more. A project that links traditional Japanese knife-making (for instance, in Sakai City) with India's demand for mass-market tools could merge long-standing craftsmanship with modern-day needs, potentially serving as an exemplary case of sustainable collaboration.

4-3. Approaches to Social Issues

India faces challenges in areas like sanitation infrastructure and cold-chain logistics. Leveraging Japan's experiences with food safety and efficient logistics could help address these needs in India. Moreover, efforts to boost women's employment and educational opportunities, incorporating "food" as a catalyst, could engage families and local communities, thereby advancing initiatives related to gender equality and poverty reduction.

5. Concrete Challenges and How to Overcome Them

5-1. Addressing Cultural Gaps

Certain foods are prohibited for religious or cultural reasons in India, while Japanese cuisine often relies on broths made from fish or pork bones. Preemptive checks and thorough explanations are vital. Communication is also key to bridging linguistic and cultural differences, making flexible, ground-level interactions critical to success.

5-2. Concerns Over Hygiene and Safety

In some parts of India, water systems are unstable, and cold-storage facilities may be lacking. Providing hygiene guidelines for travelers and corporate manuals for those on business trips is crucial to mitigate risks. Over the long term, strengthening infrastructure and streamlining food distribution processes remain core challenges in India.

5-3. Creating a Conducive Business Environment

There are institutional barriers surrounding visas and work permits. When Japanese companies establish local subsidiaries or hire Indian talent, they must work closely with experts and administrative agencies. Structuring a framework—such as subsidies or incentives provided through municipal partnerships—that yields clear benefits for both sides is also essential.

6. Future Actions and Proposals

6-1. Exchange Models That Start With Fun

The first step could be casual tasting events, cooking classes for curry and Japanese cuisine, and other accessible opportunities. Whether in-person or online, sharing recipes through social media and video platforms can expand communities. Over time, such gatherings can naturally cultivate mutual understanding, paving the way for further business collaboration and cultural exchange.

6-2. Strengthening Talent Exchange and Education

Companies can promote cultural training and co-creation projects with Indian personnel, leveraging food as a team-building tool. Schools could incorporate Indian dishes in their lunch programs, or introduce Indian spice culture into food education. Equipping the next generation with firsthand multicultural experiences is key to building a sustainable foundation for international exchange.

6-3. Collaboration Among Government, Corporations, and Local Communities

Local governments can play a leading role in industrial and tourism promotion, while major corporations and startups can jointly support overseas expansion, forming a space where various stakeholders work together. By developing specialized projects—such as connecting Sakai City’s knife-making industry to India’s growing demand for vegetarian cuisine—the success stories generated could serve as valuable models to be replicated and scaled elsewhere.

7. Conclusion

7-1. Summary of This Report

This report has examined India’s macro environment and relationship with Japan, drawing on direct participant insights to reveal the multifaceted synergies the two countries can achieve through “food.” Beyond being a source of nourishment, food can trigger communication, cultural heritage, industrial growth, and even help in tackling social issues.

7-2. Future Outlook and Expectations

By capitalizing on the joy and excitement of shared culinary experiences, India and Japan can develop a productive partnership rooted in respect for each other’s strengths and diversity, with positive ripple effects felt worldwide. Small steps taken by companies, local governments, educational institutions, and individuals can accumulate, potentially yielding entirely new cultural forms, business models, and meaningful advances in addressing social challenges.

When envisioning a future where India and Japan co-create new value, “food” serves as a wonderfully accessible universal language. Learning from one another and innovating with mutual respect can become a blueprint for international collaboration moving

forward. Like the myriad spices wafting from a simmering curry pot, each idea can enrich our collective horizons—helping us savor the opportunities of a new era.