2008.1.5 朝日新聞 be

be report

求む！クールな日本食

ブームを超えて世界のスタンダードに

日本料理や和の食材が、世界の食卓に急速に浸透している。欧米から火がついた「日本食ブーム」は、経済成長とともに健康志向を強めるアジアやロシア、中東などの富裕層にも波及。低脂肪、低カロリーの食生活を求める世界の潮流が、ヘルシーなイメージの日本料理をフランス料理や中華料理などと同じように「食のグローバルスタンダード」に押し上げた。

（吉野圭子）

日本の食文化は、世界に誇る知的財産だ。海外でも高く評価されるアニメや漫画など日本の文化を「クール（かっこいい）ジャパン」と呼ぶことがあるが、日本料理は、その先兵だ。

米ニューヨークに07年9月、「東京バー」がオープンした。天井や壁に漫画が描かれ、店内にはアニメソングも流れる。メニューはオムライスや明太子のパスタ……。日本の「洋食」も、和食がかなり浸透した米国ではクールな「日本食」だ。

農林水産省の推計では、海外に展開する「日本食レストラン」は2万店を超える＝イラスト中央。約1万店が営業する北米では、和をベースにした高級創作料理から、とんかつ、たこ焼きまで多彩な日本食が提供され、ブームを超えて生活にとけ込んでいる。

日本製品は貿易摩擦を起こし、ニューヨークの摩天楼や映画会社を日本企業が買収すると米国人の反発を招いたが、日本の食文化にアレルギーはないようだ。それどころか、内外に新たなビジネスチャンスも生み出している。

清酒やしょうゆなど日本食材は、少子高齢化で国内消費量が落ち込んでいるが、輸出は逆に増加傾向にある。

ニューヨークで日本製食器や調理器具などを販売する「光琳」社長の川野作織さん（54）は78年に渡米。日本食レストランで働きながらためた2千ドルを元手に、82年に起業した。包丁やすし製造ロボットなども取り扱い、現在の年商は12億円という。

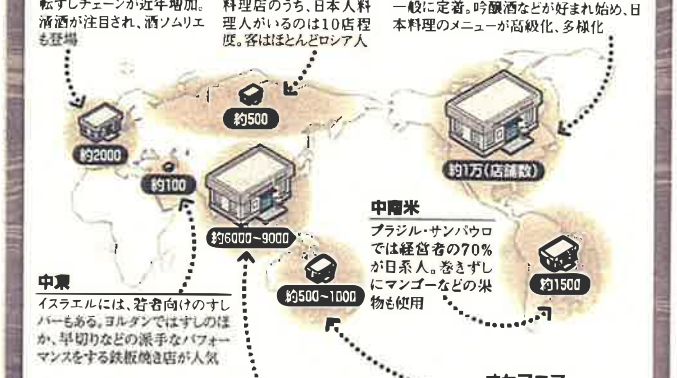
日本で生まれ育った知倍3世ハリー・チェンさん（36）は、経済成長が著しいインドネシアに目をつけた。07年9月、ムンバイに会社を設立して日本食材や調味料を売る。富裕層向けの料理教室も開き、日本食材の販路開拓に努める。

海外の日本食産業を支える人材も「輸出」される。すしをにぎれる和食の料理人が求められているのだ。

「東京すしアカデミー」（東京都豊島区）は、3週間の講習ですし職人を養成する。受講料は43万500円。02年に開講し、これまで約500人が修了。約300人が海外へ向かった。本田浩晃さん（32）も、そのひとり。IT関連企業に勤めていたが、近くにドイツのすし店に赴く。フランス人のマリニャック・ブノワさん（47）も08年中に、パリですし店を開く予定だ。

ロンドンで日本料理に関する商標を出版する会社の丸茂和博社長（58）は「英国で01年に100店程度だった日本食レストランは、6倍以上になった」と話す。日本の食材メーカー約100社を紹介した本を作り、現地で開かれる食の見本市で無料配布している。地元資本の回転ずし店が展開するなど、日本食産業は各国・地域の経済活性化にも一役買っている。

海外のいわゆる日本食レストランの展開状況



中国 刺し身　インドネシア エビフライずし　イスラエル いなり軍艦　米国 大根巻きずし

（店舗数は農水省推計。特徴は農水省の資料、現地在住者らの話をもとに作製。写真は銀田愛子さん、長沼さやかさん、阿良田麻里子さん、池沢順さん提供）

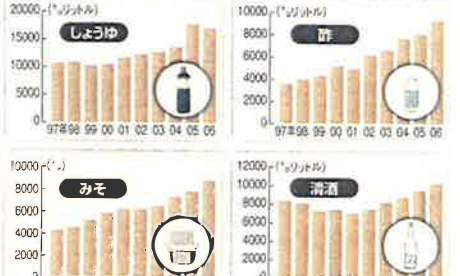
ヘルシー志向の流れに乗る

日本食が引っ張りだこになったのは、欧米を先頭にした健康志向の潮流が各国・地域の富裕層などに広がってきたからだ。

「日本食はヘルシーだ」というイメージが定着したのは、米国で77年に発表された「心臓病やがんは、肉食中心の食生活が原因」という報告がきっかけだとされる。米政府の05年版食生活指針も、カロリーを控えて穀類を多く食べ、脂肪は魚や植物性油からとるよう勧める。ご飯とみそ汁に、焼き魚や煮物などを食べる「日本食」が、欧米人の間で「健康的な食事」として定着しつつある。

日本食材の輸出データ

（いずれも「財務省貿易統計」から）



グラフィック 関口浩平/The Asahi Shimbun

ハリウッドスターもお好き

戸田奈津子さんが語る日本食通

映画字幕翻訳者の戸田奈津子さんによると、「ハリウッドの人たちはみな、すしが大好き。でもコーラでは太る人も多いという。戸田さんが特に日本食通だと感じるのはリチャード・ギアだ＝イラスト左。

日本食ブームの起源の一つは、米国の歌手やハリウッド俳優などの著名人が、すしを食べ出したことにある。91～96年に米国で業界紙「フード業界情報USA」を発行していた池沢順さん（72）は「70年代後半、バーブラ・ストライサンドらが名人がすし店の常連になり、すしはファッショナブルでトレンディーな食べ物になった」と振摘。58年からニューヨークに住む広瀬とみ子さん（80）は「テレビのトーク番組の人気司会者がすしをよく話題にしたり、デ・ニーロの日本食レストランの料理人が出る番組が放映されたりした影響も大きいと思う」と話す。

グラフィック 岡山浩矢

「やまとなでしこ」七変化

アジアや中東でも日本料理はクールでトレンディーだ。

総合研究大学院大学（神奈川県葉山町）で文化人類学を研究する院生たちが06年、「世界を食べる日本、日本を食べる世界」をウェブ上で発表した。その後も調査を続ける阿良田麻里子さん（44）は、インドネシア・ジャカルタのすし食べ放題のラーメンレストランで、エビフライの巻きずし＝イラスト中央の写真＝を見た。

中国の広州などで暮らした長沼さやかさん（31）は、中国人にサーモンの刺し身＝同＝をごちそうになった。回転ずし店では、緑など派手な色に染められた魚卵を使った太巻きや軍艦巻きが回っていると いう。すし飯をハート形に固めた上にオレンジ色の魚卵とイチゴを乗せたバレンタイン限定すし（1個1万円）は人気商品だった。小皿にたっぷり盛りつけたワサビにしょうゆとサラダ油を混ぜてつけて食べている。「ワサビは日本食を象徴する食材。日本のワサビより辛いのに、辛さに耐えていることがトレンディーらしい」と長沼さんは話す。

銀田愛子さん（30）はイスラエルのいなり軍艦＝同＝をカメラに収めた。「テルアビブにある店で食べた、酢に甘辛いたれを染み込ませた揚げ巻きずしがおいしかった」。レバノンは中東料理店より日本食レストランの方が多く、ヨルダンでは富裕層に日本食が定着しつつあるという。

小河久志さん（32）は「タイでは日本食は健康によいと思われていて、ワサビを皿に山盛りにする人もいる」と話す。甘酸っぱい味が好まれるので、しょうゆやおのたれやビより辛いのに、辛さに耐えていることがトレンディーらしい」と長沼さんは話す。

銀田愛子さん（30）はイスラエルのいなり軍艦＝同＝をカメラに収めた。「テルアビブにある店で食べた、酢に甘辛いたれを染み込ませた揚げ巻きずしがおいしかった」。レバノンは中東料理店より日本食レストランの方が多く、ヨルダンでは富裕層に日本食が定着しつつあるという。

小河久志さん（32）は「タイでは日本食は健康によいと思われていて、ワサビを皿に山盛りにする人もいる」と話す。甘酸っぱい味が好まれるので、しょうゆやおのたれやラーメンのスープに、砂糖や酢、トウガラシを入れて食べる人をよく見かけたという。

ベトナムにいた佐藤まり子さん（32）は「ハノイのホテルにある日本食レストランは、以前は日本人が接待に使っていたので、今はベトナム人ビジネスマンでいっぱい」。

コンビニ大手ファミリーマートは、88年の台湾を手始めにアジアへ進出。現地の消費者の舌になじむ「日本食」を相次いで開発している。

韓国では、キムチとマヨネーズで味付けしたマグロののり巻きが売れ筋。中国・上海では、コショウをきかせた豚肉入りの太巻おにぎりがヒットし、広州ではカレー味のおでんが人気を集めている。

タイのおでんは、現地の魚醤ナンプラーやカツオ節を使ったスープで、独特の酸味と辛さが特徴の「トムヤム味」スープの2種。串に刺した、なるとや、カニかまぼこなどを販売している。

◆「コーン道場」と「ミニ」は休みました。

●日本食ブームにひと言

料亭「菊乃井」（京都）主人村田吉弘さん「食育に携わっているが、国内の『育』を正さないと、世界に出せる料理人は育たない」

すし職人風戸正義さん「まな板や手を清潔に保つなど、基本を身につけた料理人を育てるため、世界中で講習会を開いている」

スローフード協会（イタリア）幹部ジャコモ・モヨーリさん「世界の一流シェフは日本独特のうまみを料理のヒントにしつつある」