

# Why Japanese Food popular in your cou

## 第10回 海外で和食が人気なわけ？

海外からの観光客でにぎわう築地市場。その目的の一つは、海外でも人気になっている「和食」、そして「和食材」の集積地への関心ということでもあります。

今回の座談会は、「海外と和食」をテーマに、日本で和食を学びに来ている外国人、そして海外経験の長い「東京すしアカデミー」の講師にお集まりいただき、海外での和食を取り巻く現状や、日本の食文化への関心についてお話をうかがいました。

構成・文／大狼章弘

### 座談会メンバー

東京すしアカデミー講師。米ラスベガスをはじめ海外の日本料理店で20年以上勤務後、帰国。長い海外経験を生かし、現在は、築地校など海外生の授業を担当する他、シンガポールなど海外の拠点でも活動している。

津本先生

ポルトガル出身。ポルトガルの日本料理店で勤務後、和食を学ぶために2年前より来日。現在は、奥さんの小森さんとともに、各地の日本料理店、旅館で和食を勉強中。

リカルドさん

東京すしアカデミー卒業後、10年にわたりポルトガルで日本食に携わる仕事をす。リカルドさんに出会い結婚。現在一時帰国中で東京すしアカデミーの非常勤講師をしている。

小森さん（通訳）

韓国出身。自国でIT関連会社を経営。和食への関心が募り、東京すしアカデミーに入学。趣味は食べ歩きで築地をはじめ和食有名店を巡っている。

キボさん



座長 吉澤有  
(築地食べる通信 編集長)

### 海外の和食の人気はどうなっている？

——リカルドさんはポルトガルでなぜ和食に興味を持ったのですか？

リカルド 何より食材が新鮮なこと、そして食材の扱い方、そして包丁や調理器具の使い方もそれまで知っていた料理とは全然違うところから興味を持ったのが始まりです。

——ポルトガルで和食と出会ったのですね。

リカルド 向こうで日本食と呼ばれる料理を食べた時に「すごいな」と思ったんですけど、日本に来て食べた和食

は、向こうで食べたものとはまったく違うものだというのが分かってショックを受けました。

小森 ポルトガルでは日本食の人気は定着し、日本食レストランはたくさんあるんですが、きちんと和食を勉強しているシェフが作っていないので、日本で和食を食べるとびっくりしてしまうんです。

——日本食は世界で人気になっているようですが、それはどういう部分なのでしょう？ 健康的だから？ それとも味そのものに共感ができるからなのでしょう？

キボ 日本の食文化に対して興味があるんです。和食は、他国の料理に比べてあまり手を加えない。素材の味を生かすところが興味深いのだと思います。素材の質がいい、というイメージもあると思います。

リカルド 人気の理由の一つは、ファッションブルだということ。インスタ映えがするんです。「和食を食べている私がかっこいい」という。——津本さんも20年の海外での滞在歴がありますが、和食ブームのきっかけはなんだと思いますか？

津本 '90年代の頃は、アメリカで日本食といえば、テリヤキチキン、テンブラ、カリフォルニアロールの世界でした。2000年の半ばに入ったくらいから、アジア料理ひとくくりから、和食は和食、ベトナム料理はベトナム料理という感じで、それぞれの料理が特化し始めたんですね。2000年半ばというと、ちょうどスマホが普及し始めた時期。リカルドさんの言った通り、SNSの普及は大きかったと。あとは日本に来る観光客の数が増えてきたことが、本物の和食を知るきっかけに

なって、海外の和食のレベルが上がったんだと思います。

リカルド 一方で、ポルトガル人に寿司のような見た目の派手な料理ではなくて、煮物のようなものを出す「味が無い」と答えます。だから、真の意味で和食が広がっているかという、そうは言い切れない。

キボ 煮物のような和食は一回食べたらもういいか、と思ってしまうかも。

リカルド 例外はありますが、寿司や刺身は基本、味つけはお客さんに任せる料理なので、しょっぱいものが好きな人は自分で調整できたりするので自分好みの味にできる。でも煮物などは味つけは完成されているので、それじゃ物足りない、となってしまいます。

キボ 味噌にしても日本にはいろんな種類があります。日本食にとっては大切なものなんですけど、どんな味の違い

# is ntry?



があるのか、どんな料理に最適なのかは韓国人も他国の人もよく分かってない。それは例えば「おいしいキムチチゲ」が外国の方には分からないのと同じかもしれません。日本に来てそばの名店というところに食べ歩きに行くのですが、僕はいまだにそばつゆの味の違いが分からない。

**リカルド** 日本での好きな朝ごはんは焼き魚とお新香と味噌汁。以前はとろろ、納豆がダメでしたが、今はどちらも大好きです。私は寿司とラーメンが日本食とのきっかけだったのですが、日本に来て漬物や発酵食品は実に優れた食品ということが分かりました。

## 和食材の 調達 が 難しい

——海外で和食店をするにあたって、難しい部分は食材の調達だと思うのですがいかがでしょうか？

**津本** アメリカのラスベガスの例でいうと、日本にいるのとほぼ変わらないです。というのも、福岡で水揚げされた魚介類や和食材は、福岡空港から空輸で届くからです。ハワイ経由で、LAに寄っても、福岡から陸路で築地に運ぶよりも早い。そういう事情があるので、西海岸のレストランは、築地よりも早く新鮮な食材が届くんです。——空輸便となると、材料費もつり上がってしまいますね。

**津本** 和食レストランのレベルは高いのですが、値段も高い。訪日するアメリカ人は、日本に行くと「日本はアメリカより和食が安く食べられる」とびっくりしています。

——ポルトガルだとなかなか手に入りにくい食材もあると思います。困ることは？

**リカルド** たくさんあるのですが、一番困るのは和食に不可欠な鰹節や昆布が高いということです。

**小森** 以前やっていた店では、大変高価という理由で特別なメニューの時だけにだしを引くことはありました。それ以外はインスタントのだしを使っていました。

**リカルド** 高価だという鰹節も日本のような枯れ節や鯖節などという種類がないんです。昆布に至っては日本産のものでなかったり、質がいまいちで、築地にあるような美しい昆布がないんです。今、鰹節に関しては、築地の和田久さんの支社がスペインにあるので相談をしようと考えています。

——魚についてはいかがですか？

**リカルド** ポルトガルの海産物はヨーロッパでも一番です。ただ、業者の意識レベルが日本に比べて低いこと。日本に帰国するたびに築地を訪れるのですが、日本の仲卸店は皆さんプライドを持って魚と接しているのを見ると、ポルトガルの業者は遅れていることが分かります。

——ポルトガルの市場はどうなんですか？

**リカルド** 築地とポルトガルに限らず他国の市場との大きな違いは「信頼関係」だと思います。築地には漁師と仲

卸店、そして買い付ける料理人たちとの間にある信頼関係がベースにある。ある程度の質はそこで決まってしまう。それと取引のスピードが早いですよ。ポルトガルだと魚が港に着いた時に書類をまとめることから始まります。それに時間がかかる。流通に手続きがやたらとあるため、その日獲れた魚がお店に届くまでに2日かかってしまうこともあるんです。

——それはとてももったいないですね。

**リカルド** 書類手続きに時間がかかってしまうので、市場の魚も日本の築地と比べるとフレッシュに見えない。もともとポルトガルは生食を前提に魚を扱ってなかった。市場関係者も保守的で、新しいことにトライしようという風潮がない。今までやってきたことを変えたくないのです。「日本ではこうしてやりますよ」、「こうしてやるといいですよ」と言っても「そんなこと分かっているけどやりたくないんだ」と返されたりするので。ポルトガルに戻ったら、交渉しながらやっていこうと思っています。

——最後に皆さんが日本で学んだことをそれぞれ今後についてお聞きできればと思います。

**キボ** 韓国では今、健康嗜好が進んでいて、白米よりも玄米が人気になっています。なので、玄米のシャリで寿司を作れたらいいなと思っています。

**リカルド** でも玄米のシャリは鮮魚の寿司だねには合わないかと思うので、野菜寿司などにアレンジするといいかもかもしれません。

**キボ** なるほど。銀座久兵衛が軍艦巻きを作ったように、玄米寿司をおいし

くなるよう研究します。

——リカルドさんはいかがですか？

**リカルド** この日本に来た2年で、改めて和食という繊細な料理を学ぶことができました。ポルトガルに戻っても、ポルトガル人の口に合わせて変えてしまったらそれは和食ではない。私は日本で学んだことをポルトガルでもやっていきたい。ただ、仕入れの話でも言いましたが、ポルトガルでは日本と同じことをしようにも難しいことがたくさんあります。限られた食材をアレンジすることはあるかもしれませんが、日本で学んだ本物の味を守りたいと思っています。

——開店の折はぜひ教えてください。本日はありがとうございました。

リカルドさんのお話の中で、日本に修業に来て驚いた光景の一つに業者が厨房の冷蔵庫に直接食材を運び入れる光景だったという。個数をチェックするわけでも、品物をチェックするでもない。その光景を店舗と業者の信頼関係が前提にあるという彼の鋭い洞察力に関心した。改めて考えると、日本食は、こうしたプロ同士の信頼によって成り立ってきた。産直仕入が多くなってきた今でも、築地の街のように、人から人へ信頼関係で結ばれた流通の仕組みを再評価するべきかもしれない。