

New York コラム

第 22-5 号

ニューヨークにおける日本食文化の発信 ～石川県、大阪府堺市の PR 活動～

【はじめに】

米国で、かつて日本食といえば、Sushi、Tempura、Sukiyakiといった紋切り型のものであった。近年、人々の健康志向の高まりを反映し、豆腐、緑茶、味噌などへの注目が高まり、特に富裕層が多く流行に敏感なニューヨークでは、日本食ブームが一層、深みと広がりを見せている。そこで本コラムでは、今秋ニューヨークで行われた、石川県と、大阪府堺市の日本食文化のPR活動を紹介したい。

1. 【いしかわのかたち ISHIKAWA Style】

石川県は米国で、同県の魅力ある食材、それを用いた料理、伝統工芸品の器などの食文化紹介に官民あげて取り組んでいる。10月4日から10日にかけてニューヨークで、石川県の伝統的工芸品と、数々の生活提案を取り上げた展示会が開催された。

オープニングの4日、谷本正憲知事、ニューヨーク総領事館西宮大使をはじめ当地の美術関係者やレストラン関係者 200 人余りが出席し、セレモニーが盛大に行われた。谷本知事は「石川県の伝統的工芸品の美しさ・繊細さ・技の巧み、そして伝統と今をつなぐ新しい生活提案を石川のかたちとして、魅力ある工芸品の美をニューヨークから世界に伝えたい」と挨拶した。



会場の風景

会場には、石川県を代表する輪島塗、山中漆器、九谷焼、金沢漆器、金沢箔、加賀友禅、牛首紬、加賀繡の8業種の器や皿、オブジェなど総数 300 点ほどが「食」をテーマに一堂に展示された。また、新たな生活提案の場として、石川県の郷土料理をイメージしたテーブルセッティングが披露され、漆器や陶磁器を中心としたテーブル、漆器と陶磁器を融合させたテーブルなど3種類がコーディネートされた。

コーディネートを担当した出展者の一人は、「かつて（80年代前半の円安時代）は、米国のバイヤーが直接当社へ買付けに来ていた。円高が進み、訪れるバイヤーは見られなくなった。展示会を契機に再訪を期待したい」と抱負を語った。



漆器を中心としたコーディネート



漆器と陶磁器の融合

2. 【石川県産食材の講習会】

同日の午後には、石川県産食材のプロモーションのため、当地の名門料理学校「フレンチ・カルナリー・インスティテュート」で、講習会が開催された。日本の食文化に興味を持つトップシェフをはじめ、レストラン関係者、料理学校生徒らが詰め掛けた。

講習会の冒頭、谷本知事は「美味しい石川の食材を使った新しいメニューを作成してもらいたい」と、日本料理にととまらず、フランス料理をはじめとする西洋料理での県産食材の活用に熱い期待を寄せた。

今回の講習会では発酵食品を使った3つの石川の代表食材「日本酒」、「味噌」、「いしり」が取り上げられた。

イ.「日本酒」(説明：株式会社車多酒造・松任市)

「日本酒」は、アミノ酸を多く含み、料理一皿ごとに口の中をさっぱりとさせる働きが高いことから、料理の食間酒としての活用が披露された。聴講者は、原料となる米のサンプルを撮影したり、小さなコップに注がれた日本酒を真剣な表情で味見するなど、聴講者の関心の高さが窺えた。



講習会の風景（「日本酒」）

ロ.「味噌」(同：株式会社ヤマト醤油味噌・金沢市)

「味噌」は、含まれる原材料の成分と熟成期間により、まるでワインのごとく、色、味、香りに違いが出ることに参加者は一様に驚いていた。また、保存期間の長さ（種類により6か月間から1年間）についても注目が集まった。

ハ.「いしり」(同：能登町商工会)

最後に説明された「いしり」は、魚を発酵、熟成して作った醤油であり、参加者からは、

「魚介類との相性の良さから、パエリアを作りたい」などとの声が聞かれた。説明者からは、香りが良いため、塩の代わりに浅漬（ピクルス）に用いることが提案された。

3. 【堺打刃物の講習会】

ニューヨークを代表するレストランのシェフの間では、堺打刃物が人気を博しており、一本数千ドルの和包丁を使いこなすシェフも多い。

堺市では11月10日、堺打刃物の一層の普及を目指し若手料理人を対象に、和包丁の特徴、研ぎ方、包丁さばきなどの講習会を「フレンチ・カルナリー・インスティテュート」で行った。

講習会では、まず、この道数十年の堺の研ぎ師が、調理人向けに日常の包丁の手入れについて実演を交えて、講演した。

砥石の選び方、砥ぐ際の角度、サビが出た場合の対処法など、聴講者からは、熱心な質問が相次ぎ、関心の高さが伺えた。

「研ぎ師になるのに何年かかるか。」との質問に、「10年」と応えると、裏方的な研ぎ師の仕事の奥の深さに感嘆の声が漏れた。



包丁の研ぎ方を聴講者の一人が実践

続いて、日本料理の職人によって、和包丁を使った野菜の飾り切りや、鰻、鯖、鰯などの魚のさばき方が実演された。大小様々な包丁を使い分け、次々に食材を仕上げていく鮮やかな包丁さばきに、聴講者は固唾を飲んで見入っていた。

文化が融合する街ニューヨークでは、フレンチやイタリアンにも日本食の影響が及び、鮮魚を調理する機会が増えているため、魚のさばき方には特に関心が高かった。えらを処理する包丁さばきの素早さに、「よく分からないので、もう少しゆっくり」と聴講者から、注文がつく一幕もあった。



指導をうけながら鰻をさばく聴講者



野菜の飾り切り

【おわりに】

日本の地域経済において、地域活性化は大きな課題となっているが、国内の需要低迷もあり、海外へ活路を見出すことも選択肢として挙げられよう。そうしたなか、石川県のニューヨークでの今回のPR活動は、知事が自ら先頭に立って訪米団を結成してトップセールスを実現し、県下企業の米国での販路拡大を後押しした。大阪府堺市も、ニューヨークで知名度の高い堺打刃物の一層の普及に取り組んでいる。

石川県、堺市にととまらず、我が国には、まだ、米国に広まっていない魅力ある地域の産品、優れた工芸品などが多くあると思われる。中小企業にとっては、海外展開のハードルは高いが、国や地方自治体の支援策を活用した米国進出に期待したい。

以 上

執筆：信金中央金庫 ニューヨーク駐在員事務所 (2010.11.29)

(文中意見にわたる部分は筆者の個人的意見であり、必ずしも信金中央金庫の見解を反映させたものではありません。本レポートは、掲載時点における情報提供を目的としています。したがって施策実施・投資等についてはご自身の判断によってください。また、本稿は、執筆者が信頼できると考える各種データ等にもとづき作成していますが、当事務所が正確性および完全性を保証するものではありません。なお、記述されている予測または執筆者の見解は、予告なしに変更することがありますのでご注意ください。)

信金中央金庫 ニューヨーク駐在員事務所 TEL (国番号1) -212-642-4700