

《クリストファー・ドウソン 様 講演》

皆さん、こんにちは。ただいま紹介にあずかりましたクリストファー・ドウソンです。1970年から30年間、日本食について勉強し、日本の生産者の皆さんと商品開発にかかわると同時に、世界中、約200万マイルを旅して、日本の伝統食品の紹介をしてきました。本当は3時間ほどかけてゆっくりお話ししたいのですが、時間がありませんので、今日は映像を使って、僕のこれまでと現在の活動について説明したいと思います。

ニュージーランドに生まれ、74年にイギリスに行って、有機農業の勉強をしました。最初につくった店は、ロンドンの市内で、79年、株式会社ミトクの紹介で初めて日本に来て、80年から18年間、ミトクで働いて商品開発や海外に輸出、93年にイギリスのある問屋さんの社長になって、その会社を日本食品中心にして、98年、家族と一緒にイギリスに戻りました。

個人的に、お味噌がすばらしいものということで、私は毎日飲んでます。あと向こうの場合はパン類が多いけれど、私はみんなに、日本の一番栄養があるファーストフードのおそば、うどんを紹介しています。あとは日本人が大好きな日本酒、向こうの飲み屋とかパブでつまむという習慣があまりない。でも日本酒を飲むとおかずが出てくる。そうするとお酒を飲み始めると、食生活も変わる。飲みながらつまむということは、新しい飲み屋で最近よく出てきましたが、本当は日本酒のおかげです。またイギリスではみんなよく紅茶を飲みますが、栄養のため、体をよくするためにお茶を飲む習慣がない。最近、日本茶がイギリスの市場、あるいはヨーロッパの国でも人気があって、特に飲むだけではなくて自分の栄養のために飲んでます。

僕の個人的なことですが、玄米が大好きで、いままでは黒パン、今度は玄米を中心にして、いまは日本から玄米を輸入していませんが、お餅とか玄米うどんなどを輸入して、みんなに紹介しています。また日本の海産物、乾物類を入れて、できるだけみんなに、肉はもちろんいいものだけれど、植物性のものおいしい料理ができるということ、その場合は日本のものがすごくすばらしいと思います。

また、僕はもともと有機農業の勉強を続けてやりたかったけれど、結局、農家の人は野菜などをつくるのに手一杯だから、僕は日本の生産者とかほかの国の農業をやっている人たちのために、私が営業の部分や教育の部分をやりますということで、僕は日本の農家の人とよく付き合っ、日本産のものを海外に出すようにしています。また料理の写真がありましたが、料理の使い方や、いろいろな人が日本のツアーとかで、みんな喜んでお箸の使い方を学んで、新しい生活になる、食生活も変わる、また友だちもできる。私の日本の18年間、勉強のこともありましたが、日本人が何百年もずっと同じものを食べていて、その影響でみんなが長生きをするということ。それをよく勉強して、それで日本のものを海外に出すためにヨーロッパは食品の輸入の場合、規制が厳しいから、そのために日本のメ

一カーさんとか農家の人に説明して、そうすると日本のものがヨーロッパとかに入ります。その場合、僕は輸出もやりました。200万マイルも世界各国を旅してこの細い体でまだ頑張っています。

一物全体ということは、向こうの場合、ものを100%使うという習慣がありません。野菜の一部を使う。たとえば大豆のイソフラボンとか大豆の一部を使いますが、日本の場合、昔から、たぶん江戸時代とか食べ物がありませんでしたときに、周りにあるものをどうやってうまく使うか、その100%の栄養をとるためによく考えてものをつくるということで、すばらしいことだと思います。

また日本料理をするときにヨーロッパでいま燃料の問題、エネルギーの問題で、日本料理をつくるためにはそんなに燃料が必要ないということです。

僕は日本の食べ物で一番愛しているものは、こうじ菌です。こうじ菌は、向こうに同じようなものがなくて、こうじ菌で大豆とか穀類から100%栄養をとるために日本人はよく考えて、味噌とかしょうゆとかみりん、あるいは黒酢をつくった。特にイギリスとかヨーロッパの場合は、アレルギー関係の人たちが多くなっているから、小麦なども食べられない人がいます。だから日本食は安全だけでなく、消化しやすく、だから日本食で多くの人を助けています。その伝統もあるし、うまみ成分もあります。

もう一つ、40年前は、昆布とかわかめは辞書に載っていませんでした。向こうでは海草は海の雑草で、食べるものとは思っていませんでした。でも最近、日本からそういうものが海外に出ているから、ようやく英語の辞書に昆布とかわかめも載っています。その教育を、僕はよくやっています。

ロンドンのうちのチームには日本人もいろいろな国の人もいて、スペイン語、フランス語、イタリア語ですが、日本食を入れて、その商品をヨーロッパや中近東、東南アジアにも出しています。僕はいまイギリスに住んでいますが、日本の生産者と商品開発などのために、年に3~4回日本に来ます。

うちは展示会もよくやります。今年はロンドンで3回もやりました。試食とかもやりませんから、お茶とかお酒、味噌、みんな味わうためにそういうものを試食しています。また日本の生産者とか消費者の人たちをヨーロッパの展示会に呼びます。ヨーロッパの市場がどういうふうに動いているか、外国人が海草や味噌を食べることが日本人には考えられないということで、日本人をその展示会に呼んで説明します。そうすると日本人が国に帰って、じゃあ今後こういうふうにつくりますということで、それは一つのやり方です。

辞書に味噌という言葉が載ってなかったけれど、イギリスで味噌は普通の言葉になりましたから、味噌とかしょうゆなど、日本食は本当にブームになっています。

もう一つ、一般のイギリスの新聞ですが、ここに載っているのは七つの商品ですが、もちろんみんなキャベツとかニンニクはわかるけれど、加工食品は七つのもののうち、二つしかありません。その二つが日本食品ということです。煎茶と紅茶が違うということ、あと大豆の場合は、大豆をそのまま食べるのではなくて、加工して味噌とか豆腐とかにして

もっと食べやすいということで、これが一般の新聞に載るということは、みんな日本食品に関心を持っているということです。

うちは輸出をやっていますから、中近東各国に商品を出しています。あとうちがつくった日本食について、英語版の本がありますが、アラビア語でも出版しました。

いまClearspring というブランドで、約90 品目を日本からヨーロッパに輸入して、各国で販売しています。

最後に、私が言いたいのは、日本の伝統的な食品をよく味わって食べることで、体だけでなく、人々の心も豊かさが出てくると思います。日本食を広めていくことで社会に貢献したいと思います。皆さん、ありがとうございました。（拍手）