

《杵淵 嘉邦 様 講演》

ご紹介にあずかりました杵淵嘉邦です。私はだいたい34年前に中近東およびギリシャで日本食を紹介かたがた、普及させる仕事をしてきました。現在はギリシャに住んでいますが、ギリシャでも、いまものすごく寿司を皆さんが食べるようになって、しょうゆなどもどこに行っても手に入る状況になってきましたが、当時はまずしょうゆを手に入れるのが本当に大変でした。

私は初めレバノンに入りましたが、そのときレバノンは中東の金融および経済の中心という地位を保っていました。日本人の数も1500~1600人いました。そういう中でももちろんレバノン人はすごい商売上手な人たちですから、しょうゆなどもわれ先に輸入していて、そういうことの心配はほとんどなかったような記憶です。ところが内戦が勃発して、いまでもまだ続いているのですが、すごく激しくなって、もう日本人全員退去。私も最後までいたのですが、いよいよ身の危険が感じられるようになったので、ギリシャに疎開しました。奇しくもそこでレストランをずっとやっていくことになったのです。

日本の食事の基本、フードの基本はしょうゆです。ところがギリシャは基本はオリーブオイルです。何でもかんでもオリーブオイルをつけます。たとえば魚を焼きます。日本人はおしょうゆ、ギリシャ人はオリーブオイルをたっぷりかけて、それで食べます。はじめ日本人は、もうこれはかなわない、オリーブオイルは大嫌いだ、どうして魚にかけるのだという感じで非常に嫌がられました。ところが長年いるうちに、私もどういいうわけか結構、つけたほうがおいしくなってきたのです。

これは私が非常に感じることで、服部先生などもご専門でいらっしゃるでしょうけれども、要するにしょうゆとオリーブオイルの親和性というのはものすごくあるのです。唯一合うのはオリーブオイルです。あとのゴマオイルでも何でも、しょうゆと混ぜては味はあまりよくない。ところがオリーブオイルだけは、しょうゆと混ぜるとすごくおいしくなるのです。これで日本の文化とギリシャ文化が一致したかなんて思いました。

当時、ギリシャに行ってびっくりしたのは、そういった意味でいろいろ食事がすごくシンプルで、日本人のようなデリケートな味を出すのがなかなか難しかったのです。たとえば言葉でいいますと、市場などに行くと日本人はきれいに切ったものを売っています。ところがあそこはボンボンと1本ずつ、1匹ずつあるだけです。それで「バカヤロウ、バカヤロウ」と彼らが叫んでいるのです。バカヤロウと自分が言われたような気がして、何でバカヤロウなんだと考えたのですが、それが実はタラのことを「バカヤロウ」というのです。そんなことで当時、非常に変な気持ちになったことを覚えています。

そういう中で、当時は中近東にはエジプトを除いて日本レストランが1軒もありませんでした。それがいまやドバイを中心にものすごい数の日本レストランができて、それぞれ発展しています。これはひとえに皆さんの努力と、日本の経済的影響力とともに日本食に

対する信頼性が高まってきたのではないか。日本の経済力ということがある程度関係しているように思われます。

もう一つ、日本のしょうゆ文化ですが、この文化の一つの流れとして、しょうゆといえばお刺身です。これは切っても切れない関係です。刺身といえばマグロです。マグロがなければちょっと寂しい。実はギリシャにおいて、特にエーゲ海、地中海全体において、いま最大の問題がマグロの畜養です。マグロが乱獲されて、絶滅に瀕しているんです。これは私の会社が輸出したのですが、2001年には170 トンを日本とヨーロッパに輸出していました。それが2002年には144 トン、2003年には96 トン、2004年には47 トン、2005年には37 トン、2006年には24 トンと、捕獲量がだいたい10分の1弱に下がっています。というのは、皆さんもご存じのように地中海というのは世界の三大マグロ漁場の一つです。その漁場がほぼ絶滅状態に陥ったというのは、実は畜養が大きな原因です。これと対比されるのが養殖です。養殖と畜養は全然違うものです。養殖というのは卵から孵化させて、それで成魚にしていく。畜養というのは、ある一定の大きさのマグロを大きなネットで大量捕獲して、それをどこかに移動させて、定置網の中で4~6 カ月食べさせて太らせて、それから出荷します。

どうして畜養が悪いかというと、そのときにみんな卵を持っている。マグロの捕獲時期は地中海の場合、春の5月、6月です。それは産卵の直前です。そのときにちょうど地中海の南岸を通り、キプロス沖、トルコ、ギリシャの付近、そのへんの海域を通過して産卵するんです。その産卵のときにはどうしても行動が鈍ります。そこをものすごく大きな網で一網打尽にするわけです。そしてそれを静かに定置網に運んで、そこで餌をやってもっと大きくする。最低でも50%は太らせて、主に日本に送っています。

これがどうして問題かということ、産卵直前の卵が、定置網に入ったおかげで全部死んでしまうわけです。それが何千億の数えられないぐらいの個数ですから、最終的にはマグロの減少につながっている。この数字がそのまま示していますし、これをぜひ改善したいというのが私の本当の気持ちです。いろいろな人に話したりしていますが、なかなか難しい。日本も当然その問題を水産関係の方はみんなご存じですが、コントロールするのがなかなか難しい。各国のエゴという問題もありますし、日本が、いや、やめようと言っても、その原産地がいよいよ、やるということもありますから非常に難しい。

そこでどういう方法が一番いいかというと、やはりわれわれは日本食の中心と言ってもいいマグロを守るためには、どうしてもそういう乱獲を避けなければならない。そういうことをしないことによって、また新たに再生産されて、それがまた日本の食卓、世界の食卓を潤すようになる。だから要するにこの悪循環を、まず一つの方法としては日本の畜養に関する輸入制限という問題もあると思うのですが、また皆さんもマグロの消費量を減少させる方向にいて、マグロを食べなければ大きな会社さんも輸入をしないでしょし、また輸入しなければ魚を獲らないようになるかもしれない。やはりマグロ、マグロではなくて、マグロをかわいがるために、一定の犠牲はやはり必要ではないかと思えます。私は

マグロの仕事をやっていて、こんなことをいつも考えています。
短いですが、これで私の挨拶とさせていただきます。どうもありがとうございました。
(拍手)