

## 《出倉 秀男 様 講演》

皆さん、今日は特別な日になりました。大変長いオーストラリア生活、金井先生の前でそんなことは言えませんが、35年前にオーストラリアを訪れて、今日があるという実感をしています。ありがとうございます。

この壇上で講演をといわれましても、すでに皆様あらゆる情報とその国々の特色をお話しされました。実のところ、私もいくつかお話をもっとしようと思ったのですが、皆様これだけすでにおっしゃられますと、私の出番がないのです。

そこで、オーストラリアの食文化、オーストラリアというところは南半球、英語でダウンアンダーといますが、全世界のこのグローバルの時代にどこか取り残された部分があるような、地形的なものを持っているかもしれません。しかし実は食文化のうえでは4万5000年というオーストラリアの原住民、アボリジニの生活が、いまなお続いているわけです。歴史の本によりますと、彼らは世界の中で現在生活されている最古の原住民ということで、言語の歴史がなかったため、会話でもって歴史をつないできた。そういう中の食生活ですから、文献のうえでも乏しいのですが、ブッシュフードなどいろいろな食材のものが発達しています。

それは昔のオーストラリアからのものですが、私がここで申し上げたいのは、皆様、ここにいらっしゃる方々の最も興味のある部分は、おそらく今回の日本食促進、この海外への促進の問題がキーポイントです。

オーストラリアは1970年から80年にかけては労働党とリベラルとの戦いがあった、非常にストライキの多い国で有名でした。いろいろな商社の方々がオーストラリアに来て、商品を船の上に積んだままストライキが起きてしまうという、非常に困った時代がありました。私もそれを記憶しています。しかしそういう中で、実は日本の食文化は静かに息づいていたわけです。

私は1972年11月5日にオーストラリアの土を踏んでおります。そして食文化の活動に入ったわけです。ちょっと苦しい話をするのですが、当時は日本の食材はほとんどありませんでした。日本のレストランもオーストラリア全体で確か3軒か4軒だったと思います。それも日本の方の経営ではなかったようです。私が非常に困った食材の一部は、やはり日本から取り寄せられないものをどうしたらいいか。当時、当然キックマンのしょうゆが

26  
まだいまのようなびん詰めで大々的に販売されていた時代ではなくて、小さなサチエットというサンプルのものが日本から船で送られて、それをこれから宣伝販売という方向に動いていた時代です。

当時の中で私がオーストラリアでしょうゆをつくることは非常に難しかったものですが、それは別において、たとえば海苔の話です。現在は寿司がこれだけ世界的に伸びてい

ますが、海苔などは、私はわざわざシドニーからアデレードのヘンリービーチというところに出向いて、実はそこにたどり着くまでにあらゆるビーチを歩いたのですが、そこでやっと日本の海苔に近いものを見つけて、それをすだれに並べて、いわばサンドライの海苔ということのでつくれた記憶があります。いま日本に帰ってきますと、そういう海苔のつくり方のあるところは残念ながらだいが消えてしまったというお話を伺います。

また、寿司のガリですが、これも日本にはすばらしい新ショウガとかいろいろなショウガがありますが、当時のオーストラリアには、形は日本のショウガに似ていますが、根っこの非常に大きな、硬くてどうしようもないものがありました。しかしそれでも当時私はそれをいかにしてガリのように漬けるかとやったものです。やはりそれもなかなか難しく、いろいろと試行錯誤の中でやってまいりました。

結局、そういうものを振り返ってみますと、皆様がご興味のあるビジネスとしての食文化と、私が行っているその土地における自然体の中での食文化への歩み寄り、理解、思いやりとかそういうものがありますと、おそらく茂木会長がおっしゃっていたかと思いますが、企業市民という言葉があります。皆様はこれからマーケティングの戦略を持って外国に出るとき、特にイギリスやアメリカなど北半球は、もうすでに皆様がいろいろと頑張られて、大先輩が築いている部分があります。

しかし南半球のオーストラリアというところは、なにしろ大陸の孤島というか、かなり大きい島です。ところが人口はおそらく日本の9分の1ぐらいでしょうか。そして大陸の面積は26倍。これははっきりした数字ではありませんが、この差は大変なものです。そういう中でのマーケティングを力強く打ち出すのは、末端の、その国の方々と地道な食文化のお付き合いをしていかないと、なかなか勝ち得ることはできない。そういう苦しさがあります。

私自身も、実は今回こちらに来る1週間前にオーストラリアのテレビジョンのフィルムをやってまいりました。それはどういうことかといいますと、それだけ苦労していろいろと皆さんやってきてくれた食文化、全世界の中でオーストラリアも実は徐々に、徐々に、

27

すばらしい食文化を築いています。特に日本の食文化というものが非常に勢いで伸びており、そのテレビのフィルムで行ったのは、お刺身についてです。お刺身の切り方によって、お刺身の引き方によって、口当たり、喉越し、そしてあなたの胃袋に入ったときの問題、どのような味わいがあるか。こういうトピックは、まさかオーストラリアのメディアのプロデューサーから出てくる質問とは思っていなかった。しかしそのようなレベルまで、オーストラリアも非常に順風の中でゆっくりと、ゆっくりと伸びてきています。

皆さん、おそらくいまでもオーストラリアが北半球と比べてちょっとビハインドかなというお気持ちはあると思います。しかし実はオーストラリア人の中には、マイトシップという言葉があります。マイトシップというのはフレンドシップの中でも最も強い絆を持ったフレンドシップの表現です。一度そのマイトシップの中に入ると、オーストラリア人は

非常に協力体制をとってくれます。食文化はそういう現地の方々の協力なくしては絶対に入れませんので、どうか皆さん、これから企業戦士としてオーストラリアに入ってくる際には、先ほど申し上げました、思いやりのある企業市民になる。こういう気持ちを忘れないで入ってきていただけたらと思います。

日本ではあまり長いお話をすると嫌われるということをワイフから言われておりましたので、これ以上お話ししませんが、これを機会に、私の非常にささやかな力は、地道な日本食文化の海外、特にオーストラリアでのその道を築いていこうと努力している次第です。今回、いらっしまいました皆さん方が、これからオーストラリアへの進出をお考えになったりいろいろあると思います。どうか農林省を通じて、また私も絶大なるご協力と、またこれから一層の努力をまい進していきたいと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。

それでは短いですが、これでご挨拶にさせていただきます。ありがとうございました。

(拍手)