

## 《金井 紀年 様 講演》

先ほどからご紹介にあずかりました金井でございます。本日は、日本食海外普及功労者として選ばれまして、小泉前首相、安倍総理大臣、茂木協議会長より、いろいろご祝辞、お言葉をいただき、また松岡利勝農林水産大臣から表彰状をいただきましたことは、まことに名誉なことでもあります。そこにおります私の家内ともども、衷心より感謝を申し上げる次第であります。

限られた時間でございますので、これをつづめて三つのこととお話ししたいと思います。まず一つは、日本食文化の普及というものは、われわれは長いこと努力してきたわけですが、これはいわばビジネスとして努力してきたわけでございます。日本食文化というものに目覚めて、その価値を認識してきたというのは、歴史的に見てまだほんの15年、20年ぐらいのことだと思います。日本食文化というものの外国における導入は、決してわれわれだけでなされたものではないんです。これをまずよく認識していただきたい。それは、相手国、私はアメリカですから、アメリカ人の理解と協力があって初めて、いまのような状態になったということです。

話が長くなりますが、これにはアメリカのいろいろな方々の努力、最近では日本酒というものが大変はやっておりますが、これはそこにおられるミスター・ゴントナーの努力、こういうものがあって、またわれわれの努力があって初めて、そこに認識ができあがり、商品としてできあがったということです。本日のようにクリストファー・ドウソン氏もこの賞にあずかったことに対しては、尊敬と感謝を申し上げるとともに、当局のそういったご配慮を私は大変評価いたします。これからもよろしく願います。これが一つです。

それから第2番目、私は「日本食を世界の人々に」というモットーでビジネスをしてまいりました。しかし最初アメリカに行きましたときは1956年、そのときにまだ日本食を世界の人々にという考えではなくて、アメリカにいる日本人に対する食料として考えて行ったわけです。これを「たくあん貿易」と言ったわけです。

ですが、それからほぼ10年、なかなかマーケットが広がらない。その結果、私は貿易ですから、これをアメリカに広げるためにはアメリカ人のマーケットに日本食を入れなければだめだという結論になりまして、その10年の間、大変苦しんで、いろいろなトライをしたけれど、まず第一に、すぐ真似をされてしまう。それからマーケットが小さく競争も激しいということで、寿司という商品を考えつくまで、約10年かかりました。

当時、ご承知のように寿司というものは、アメリカ人にとっては大変野蛮な、生の、手で握る非衛生的な食品といわれていました。最後、これがだめだったらもう日本に帰るより手はないというところまで至りました。結局、アメリカ文化はどちらかというと少なく、ほとんどヨーロッパから来た文化ですから、その文化によりはるかに遠い文化、東洋の文

化に根ざしたのから出発しなければ、アメリカで成功することは不可能だという考えに至るまで約10年かかりました。

そして寿司というものをやろうということで、スタートしたのが1965年、日本人町における「川福」というレストランの、オーナーはナカジマさんという方ですが、その方に言って、寿司というものは将来必ず世界的な食になるから、一つお宅が第一番目のカウンターの店をつくってくださいと頼んで、約半年かかりましたでしょうか。そんなに言うのなら負けたから、一つお願いしますということで、コックさんも紹介して、寿司のカウンターをつくったのを覚えています。

つくりましたら、日本から商社の方も来られるし、それからアメリカ人といっても世界中から、ロサンゼルスでは130カ国の言葉がしゃべられているように、方々から来るのです。ですからイタリアの人はもちろん生の魚も食べるし、ウニも食べます。北欧のスウェーデン、ノルウェーの方は生の魚も食べるということで、われわれがアメリカ人として認識していた食文化というものは、そう単純なものではない。ある方は日本食を理解してくれて、そういう方々がだんだんとマーケットを広げてくれたんですね。それがロサンゼルスから、いまでもウィルシャー通りにずっと広がり、ニューヨーク、シカゴ、いまは全米で日本食が1万店といわれていますが、大変な数になりました。

そういった現状になっているところに、先ほどから話しているように官は、もちろんそんなことは全然認識していなかったんです。ただ珍しい日本食が少し売れているじゃないか。ところが最近、ほかの食料品も紹介があるように、いろいろな果物なども含めて日本食というものが海外で非常に広がっている。日本のレストランも広がっている。こういうことに官もようやく目覚めていただいて、ここに今年から、あるいはこの2~3年、官民というものが合体して日本食を世界に広めようじゃないか、25年には1兆円にまで販売を増やそうじゃないかという新しい時代が来たことを、私は大変高く評価しております。先般、3月22日のことですが、ロサンゼルスで酒の品評会、試飲会をやりました。日本の国税庁から若い方が来られて、その人が牽引力になってわれわれがご協力してやったのですが、一人40ドルとりますから、安いお金ではないのですが、最初500人ぐらい来たら十分だろうということでアレンジしたところが、実際には1700人来ました。もうホテルは身動きがならない。そのときにゴントナーにもご講演いただいたのですが、そういった事態は想像を超えた一つの現象です。ですからいま官がそういうことに気づかれて、民と手を組んで海外で広げていくという、非常にいいチャンスだと私は考えています。

私がアメリカにまいりまして43年になりますが、日本の食文化は世界に冠たるものである、品質は高い、味もいい、健康的であるということを実感するとともに、非常な自信もできてきました。もう日本食は間違いない。どこに行っても間違いない。必ず普及するという自信ができたことは大変うれしく思っています。私などはもう歳ですから、too lateですが、後続する方は自信を持って、日本食は世界に通るという時代になったと思います。これが2番目です。

3 番目は、食文化というものはほかのものと違い、最終的には人間の胃の中にストーンと入れなければ終わらないんですね。コンピューターだけで一つの文化はできるというものではないんです。そこにはいろいろな段階があって、製品をつくる農、あるいは工業的にもつくる、あるいは輸送、保管、クッキング、宣伝とかいろいろな段階がありますが、非常に複雑です。それで私は、どうして食文化を世界にという考えに至ったかということをちょっとお話ししたいと思います。

先ほど話がありましたように私はいま84 歳、昭和18 年、大学の1 年生でした。そのときにご承知のように学徒出陣ということで、陸軍に召集され、それから捕虜生活を含めて足掛け4 年、いまミャンマーといいますが、当時のビルマに主計少尉として派遣され、そこで軍務に服していました。ビルマの作戦は、ご承知のようにインパール作戦という大敗走をしたのですが、私が行ったときに30 万人の兵隊がいました。ところが終戦のときはそのうちの22 万5000 人が亡くなって、ただ7 万5000 人が残ったんです。私などは幸いに残った口ですが、その亡くなった人たちはほとんど飢餓と病気です。弾に当たって死んだという人は非常に少ない。その状態を私は見て、日本の大陸作戦において、物資の補給が伴わない、兵站を無視したのが日本の軍隊の作戦でした。ですからこの経験がその後生きて、私は食料というものに関心を持ったのだと思います。

それで食料品の輸出、当時、ドル1 滴は血の1 滴といわれたほど、日本はドルが欲しかったということで、食料品の輸出を始めたのですが、このことと、それからアメリカとか世界に広げるビジネスとしての作戦、戦争にちょっと似たところもありますが、その作戦にはやはり商品の開発、補給、流通、保管、そして最後は人々の胃の中に入れる。こういうことが非常に重要であって、日本人はそれに失敗したから、一つこれを徹底してやる。レストランの方でも前線のスーパーマーケットの方でも、いつでもそういう食品が得られるという下積みの仕事をやろうと思ひまして、貿易をし、現在に至っているわけです。これは私が食料品の分野に入った動機であり、かつ現在に至った歴史だと思っています。

私は終戦以来この60 年間、ビルマに一度も行ったことがありませんが、体のまだ動くうちにぜひ行ってきたいと思っておりましたが、幸いにその願いがかなって、昨年12 月28 日から本年1 月8 日まで、友人2 人と私と3 人でビルマ、いまのミャンマーに行ってきました。そして当時、逃げ回ったようなものですが、戦争の戦跡を訪れて、私の身代わりになって死んでくれた戦友のところも訪れて、そして帰ってきました。そして帰ってきたらこのお話、功労者表彰ということを奇しくも伺いました。何か縁があったような感じがしております。

そんなことで、漠然としたお話で恐縮ですが、これをもって私の話を終わりとします。ありがとうございました。（拍手）