

第10回日本食海外普及功労者表彰受賞者講演内容

曾 波

ご臨場の皆さま、こんにちは。私は中国の上海からまいりました、ソ・ハと申します。本日は日本食海外普及功労者に表彰いただき、誠に名誉なことだと存じております。心より御礼を申しあげます。

私は中国の1番東側にある舟山という島で生まれ育ち、小さいころから魚は身近な存在でした。20歳過ぎに日本へ留学、偶然でもありますが大学卒業後、水産関係の会社に入り、いろんな国から水産物を仕入れて中国市場に販売していました。以来、今日まで魚と関わる仕事に一途に取り組んでまいりました。

日本から鮮魚を輸入し中国に販売しはじめたのは、11年前の2005年11月でした。そのきっかけは日本料理大好きな私が中国で日本の魚を食べたかったからです。当時、上海のどこの店で刺し身など魚料理を食べても鮮度も悪くおいしくなかった、しかも安心して食べられませんでした。使っていた食材は日本向けの規格外の冷凍品か、なかには中国の養殖の淡水魚、例えばブラックバスを刺し身にするものもありました。日本料理と呼ぶには程遠く日式があたりまえの世界でした。

しかし、その鮮魚輸入事業は本当に無謀な発想でした。まず、中国にとって鮮魚というのは存在せず、冷凍品か活魚しかありませんでした。輸入した際の手続きは冷凍品に手順に従い、空港で何日間も置かれ、しかも上海の空港には冷蔵庫がなかったため冷凍庫にいれられてしまい、結局もらった魚はカチカチの冷凍魚でした。何度も失敗を繰り返したあと長い時間を費やし、中国税関C I Q当局へ頻繁に足を運んで日本の食文化、日本の鮮魚流通について詳しく説明し、産地の長崎まで案内して市場を見たり日本料理を食べてもらったり、とにかく鮮魚というものを認識してもらいました。

このような努力をしながら産地の長崎県の支援のもと、通関時間を最小の1週間から3日間に短縮、さらに当日通関に成功して、今もはっきり覚えています。その鮮魚は弊社の鮮魚センターに到着したピカイチの鮮魚を見て、本当にうれしく幸せでした。その瞬間があるからこそ、例え最初の4軒の料理店しか取引がなくても鮮魚の輸入は途切れたことはございませんでした。当時、上海では多くの日本料理店で働く料理人は現地の人で日本にいたこともなく、もちろん日本の魚を食べたことがないので魚の名前を伝えても理解していただくのは苦労しました。あまりにも魚が売れなかったため、仕方なく自分で日本料理店を立ちあげ、日本人の料理人さんに手伝ってもらい、すべての料理は日本産の魚を使っていました。いろんな料理人を直営店に呼んで、日本の魚と調理方法を紹介し、そのおいしさをやっと少しずつ認めていただきました。

その後、いろんなお店で料理を教えながら魚を販売し、料理教室などを開いて日本の料理普及と魚知識を継続的に啓発する努力をしておりました。そしたら上海であるおもしろい現象があらわれ、日本鮮魚を使用していた日本料理店は大繁盛するという傾向です。使ってな

いお店も消費者に、日本産の魚はないですかと指摘をされ、だんだん日本鮮魚を使うのが流行になってきました。今になって私がここで胸を張って言えることは、もし今の中国にある日本料理店が弊社の日本鮮魚を取り扱っていなければ、絶対においしい店だと言えないことです。

毎年、弊社が主催する長崎鮮魚フェア、北海道水産フェアをはじめとする日本産水産物を中国各地で披露し、大勢の業界の方々をはじめ日本の水産物と食文化を続けてPRをしてきました。さらに弊社が主催する今年13回になった日本食材の旅という活動で、中国現地の調理人やバイヤーを年2回日本に連れてくるなどして、魚の産地を歩きながら魚知識を勉強し、新しい魚種の開拓、新しいメニューの開発と本物の日本料理のおいしさ、美しさを体験してもらいました。そして今年の6月までに日本の長崎、北海道、鹿児島産地から、1,481回の空輸に渡り合計1,145トンの日本鮮魚を空輸し、中国全土約600軒以上の店舗に卸し、また28店舗のテナント店舗を通じて中国の一般家庭まで日本の水産物、寿司、刺し身を普及し、日本産ブランドを魚を通じて認知してもらっております。

実は、私の叔父が80年代に中国の鮮魚を日本市場に出した事業開拓者の一人でした。20年後の私が逆のことをして、日本の鮮魚を中国に開拓しました。時代の流れはこうして物事を違う方向に変えるかもしれませんが本物、そしておいしい美しいものはいつであっても求められることは変わらないと私はそう思います。これからも日本産水産物の販売拡大と日本食文化の普及に精一杯がんばってまいります。

中国のことわざで、瑞雪は豊年の印だと申しあげますが、昨日東京で54年ぶりの瑞雪を迎えました。きっと新しい年は日本にとって、それからご臨場の皆さまにとって、素晴らしい年になると確信しております。最後にあらためまして、この受賞は本当にうれしく存じております。どうもありがとうございました。