

## 第19回日本食海外普及功労者表彰 受賞者スピーチ

清水 照雄氏

ロサンゼルス在住の清水照雄と申します、このたび名誉ある賞を頂戴し、農水省LA駐在の北川様や今年帰国された木村様に深く感謝申し上げます。私はこれまで多くの方々との出会いに支えられてきました。

特に人生の師匠でもあり、大学時代の恩師の農水省出身の故中野正弘博士や、私の上司で世界に寿司を普及させた故金井紀年社長に改めて感謝しています。そして、多忙な公認会計士として働きながら展示会や経理面で味噌普及に協力してくれた家内にも、この場を借りて心から感謝したいと思います。

私の祖父は110年前に種籾を日本から持ち込みカリフォルニアで稲作を行い「末広米」として販売していましたが戦争のため引き上げざるをえませんでした。祖父のDNAを引き継いだのか、私は味噌で海外に挑戦したいと思い、1977年に渡米して以来、ロサンゼルスで気候風土や現地従業員の考え方の違いに直面しつつ味噌の製造販売を続けてきました。現場経験が少ない私にとって毎日が試行錯誤の連続でしたが、今振り返れば貴重な経験をさせていただいたと思っています。学生時代から信じてきた「味噌の植物性のうまみは世界で通用する調味料」という信念の下、展示会でみそ汁だけでなくディップやドレッシング、BBQソースなど多様な使い方を提案して味噌のおいしさを広めてきた結果、近年はみそ汁以外の使い方も定着し、私の夢に一歩近づいていると感じています。

半世紀近く米国で暮らした経験から現在の日本の食品業界を客観的に見ると、日本食の海外人気は高く益々輸出増加が見込まれる一方で、それに対応するため国内で取り組むべき課題もあると考えます。具体的には、FDAの工場検査に対応できる生産工場のグローバルスタンダード化、輸出先での商標登録、コーシャーやハラール認定の取得などが必要です。また、日本の食品表示は乳化剤や保存剤、アミノ酸といった曖昧な表記が多く、輸出入業者の書類作成で手間取っている点は改善すべき課題だと思っています。さらに、訪日するたびに料理や加工食品の味が甘くなっていて、素材の味を生かす日本料理の本質を考えると心配です。市販の調理済み食品が砂糖やMSGを加えて水分活性を下げることで賞味期限を延ばしてきたことが一因ではないかと思ひ、食のあり方を見直す必要があると考えています。

最後に、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された日本食を次世代に伝えるために、食育教育をもっと充実させていただければと思います。

ご清聴ありがとうございました。