

# Column

## 環境コラム

### 今月のコラムニスト

●松田 雅央 (まつだ まさひろ)

1966年盛岡生まれ。カールスルーエ市在住ジャーナリスト。1992年東京都立大学工学研究科大学院修了、1995年渡独。趣味はサイクリング。自然豊かな農村地帯を走る爽快さが好き。http://www.umwelt.jp/

## 品質へのこだわり —イタリア産の日本米—

### おいしいご飯が食べたい！

ヨーロッパで手軽においしい日本米を買えるようになったのは、ここ数年のことです。中規模の街になればアジア食品店があり、昔から短粒米(ジャポニカ米)を買うことはできましたが、正直なところ以前の米の味はいまひとつ。日本の安い食堂で食べるご飯を思い起こさせる食感でした。新米のような味とまでは言いませんが、毎日おいしいご飯が食べたい！というのがヨーロッパに住む日本人の切実な願いです。

流通している日本米の中で、私が一番気に入っている銘柄は「お米さん」。今回、ケルンで開かれた世界最大級の食品メッセ「アヌガ(anuga)」において、

「お米さん」を生産するItal P.O.社の森本一社長にお話を伺うことができました。「お米さん」がイタリアで生産されていることは知っていたのですがそれ以上のことは全く知らず、長年の疑問がようやく解けました。

### 味は精米次第

日本の米をイタリアに持ち込み日本の稲作技術で生産する、というのが私の勝手な思い込みでしたが、森本社長によれば昔からイタリアで生産されてきた数多くの品種から日本米に近いものを選び出したのだそうです。「日本種の米を持ち込むと最初は良くて年々生産量や品質が落ちてゆきます。気候、土壌、そして生産方法も異なりますから、イタリアの米をイタリアのやり方で生産するのが最善です。アメリカから輸入される日本米も流通していますが、おいしくリーズナブルな米がヨーロッパにあるのに、それを食べないのはもったいない。ジャポニカと言うと日本のお米と思う人が多いのですが、例えばイタリアで生産されているRISOTTO用のお米も種類はジャポニカなのです」。

森本社長によれば、おいしい米を生産するには元々の米の品質に加え、精米が非常に重要な要素になるそうです。まず、余計な熱がかかると味が落ちるので精米工程を注意深く管理しなければなりません。また日本人の消費者は品質に厳しいですから、異物の除去にも高いレベルが求められます。日本人が持つ米への強いこだわりを業者に理解してもらうことは、なかなか

の苦労だったはず。おいしく、しかも安全な米を生産するという想いを共有できるパートナーとして森本社長が選んだ精米業者がRiso Vignola社でした。ちなみにItal P.O.社のブースはRiso Vignola社のブースの一角を借りていました。



(Ital P.O.社の森本社長とRiso Vignola社のピニョーラ社長)

### 真の国際理解が本物を育てる

このところの日本食ブームはItal P.O.社にとっても追い風です。

正直な話、ヨーロッパの巷に溢れる日本食レストランや回転寿司の中で日本人が本当に満足できる店はほんの一握りしかありません。日本食が世界に進出する過程で、現地の食習慣に合わせて変身することはごく自然なことであり、私は創意工夫にあふれた新たな日本食を歓迎します。しかし、残念ながら幅を利かせているのはまがい物や不衛生な日本食というのが現実です。

それでも、日本食が普及し舌の肥えた消費者は着実に増えています。そうなればより日本食に適した高品質の米が求められるようになり、結果として「お米さん」の売れ行きも良くなるわけです。

食は文化。本当の日本食(=日本文化)が広がることにより、まじめに生産された本物の食材の需要が増える。真の国際理解が良質のビジネスを育てる好例ではないでしょうか。

投資信託営業部 0120-442-785  
(受付時間: 営業日の午前9時から午後5時)  
http://www.damj.co.jp

Deutsche Asset Management  
ドイチェ・アセット・マネジメント株式会社  
A Member of Deutsche Bank Group



当資料は、情報提供を目的としたものであり、特定の投資商品の推奨や投資勧誘を目的としたものではありません。当資料は、信頼できる情報および著者個人の見解を含む第三者コメントをもとにドイチェ・アセット・マネジメント株式会社が作成しておりますが、内容の正確性・完全性について当社が責任を負うものではありません。また、これらは当社の運用方針、投資判断とは一切関係ありません。上記情報は、作成時点のものであり、市場の環境やその他の状況によって予告なく変更することがあります。データや見通し等は記載時点のものであり、将来の傾向、数値等を保証もしくは示唆するものではありません。当資料に記載されている個別の銘柄・企業名については、あくまでも参考として記載したものであり、その銘柄または企業の株式等の売買を推奨するものではありません。