

海外生活での食にまつわるあれこれ (その 1)

先月 2 月 17 日に、日本でも医療従事者に対するワクチンの接種が始まりました。この後、大きな混乱がなければ 4 月頃から高齢者、基礎疾患を有する人々の順に接種が行われ、夏過ぎには一般の人々への接種も始まると予想されています。

世界各国では、先進国を中心に大量のワクチンが調達され接種が進んでいますが、世界全体に行きわたるまでにはかなりの時間がかかりそうです。前回のコラムで、ワクチン接種に関しても先進国と途上国の間で格差が生じていることに触れましたが、この格差を解消するために COVAX ファシリテーターズというグローバルな枠組みによる途上国へのワクチン供給の取り組みが進められています。コロナ (COVID-19) が発生する以前から、途上国へのワクチンや予防接種を提供する国際的なプログラムはいくつもありましたが、これまでのプログラムはあくまでもその対象が途上国になっており、先進国で感染症が蔓延することを想定したものではありませんでした。今回のコロナのように、先進国でもパンデミックが起きてワクチンを大量に必要とする状況では、既存のシステムだけでは機能しません。そのため、今回の COVAX ファシリテーターズは、一つの同じ枠組みの中で先進国への供給と同時に途上国にもワクチンが供給される仕組みになっており、従来のプログラム (GAVI アライアンス、CEPI、WHO による途上国支援) と高所得・中所得国からの拠出金を組み合わせて、途上国と先進国の両方にワクチンが供給されることになっています。この場合の供給量は、各国が製薬会社と個別に合意している供給量とは別に、COVAX に参画する各国が必要とする量の 20% を上限とする量のワクチンが公平に分配される仕組みで、先進国と途上国合わせて 190 カ国が参加して形成されている枠組みです。実施は、ユニセフが COVAX ファシリテーターズを代表してワクチンの調達に当たっています。ウイルスは国境を選ぶわけではないので、コロナの克服には先進国と途上国が協力して対応する必要がありますので、この取り組みは途上国にとっては重要かつ期待できる枠組みだと思いますし、これまで途上国における子供のワクチン接種プログラム等で経験の蓄積があるユニセフが調整役を担っているのは適任だと思います。

コロナで飲食業の受けた打撃

さて、コロナでは世界中の多くの国あるいは都市でロックダウンが行われ、エッセンシャルワーカーを除いて人々の外出が止められ、在宅勤務を強いる等で経済活動が制限される事態が何度も繰り返されています。これにより、小売業、飲食業、観光業、宿泊業、航空業界など、サービス産業の多くで従業員の失業、企業の倒産、経営悪化などダメージが深刻です。中でも、飲食業は特に感染リスクが高いとされ、海外ではレストランやバーなどが押しなべて店内飲食禁止の措置がとられまし

た。この結果、飲食業態で倒産或いは閉店に追い込まれたところが少なくなく、感染が拡大していたニューヨークでも、飲食店は生き残りをかけて、持ち帰り (to go) のサービスに力を入れるところが多くなっていました。筆者も何度か行ったことがあるマンハッタンのステーキ店でも、昨年3月にインサイド・ダイニングが禁止になってから、店内での飲食メニューに比べて格安の価格で熟成肉の高級ステーキをテイクアウト・メニューとして提供していたと聞きました。日本でも、緊急事態宣言の対象になった地域では、レストランや居酒屋、バーなどが営業時間の短縮要請を受けて苦しい状況にあり、テイクアウトのサービスに活路を見出しているようですが、国内外を問わず今回のコロナでは飲食業が苦戦を強いられています。

コロナのようなパンデミックの状況では、レストランやバーなどの場所は人が過密になる状態を作り出して感染リスクを高めることになり、さらには外食産業がいわゆるエッセンシャル・ジョブといわれる必要不可欠な業種ではないと見なされていることで、休業や時短を強いられることになっているのかもしれない。しかし、コロナ前には日常多くの人々が当たり前のように外食を楽しんでいたわけですので、外での飲食がコロナ前に比べて自由にできなくなった今になって振り返ると、私たちはレストランや居酒屋などでの外食という行為がどれほど人と人との交流にとって重要で心を豊かにしてくれていたものか、初めて気付かされたとも言えるのではないのでしょうか。

海外に住んでいても、日常の楽しみの中にあっただのはレストランで美味しい料理やワインなどのお酒をいただくことでしたし、旅行などに出かけても食事は最も大きな楽しみのひとつでしたが、今はその自由を謳歌することができない状況です。その意味で、今回のコロナ禍は食文化や食を通じた人と人との交流の大切さを気付かせてくれる機会にもなりました。ということで、いささか強引に話を展開させましたが、今回から複数回にわたり海外の食にまつわる話題を取り上げてみたいと思います。

海外の日本食ブーム

海外の食の事情といっても、話題は様々あるのですが、まずは昨今ブームになっている日本食について。この日本食人気については、さまざまなメディアで紹介されているので、読者の多くがご存知だろうと思います。また、海外旅行ツアーなどでは毎日現地の料理を食べさせられ、(いかに美味しい料理でも) 慣れない味とヘビーな量に胃が疲れ、あっさりした日本食が欲しくなって日本レストランに入ったという経験をお持ちの方も多いのではないのでしょうか。

今でこそ、海外旅行を経験したことのあるほとんどの日本人が、海外の日本レストランや日本食ブームを当たり前のように受け入れていて、現地の人々からも高い支持を得ている日本食ですが、日本レストランがこれほど身近な存在になったのは1990年代初頭辺りからでしょうか。もちろん、それ以前も日本食レストランは世界のあちこちにありましたが、客の多くは現地在留邦人や日本人旅行者と日本食マニアの外国人がほとんどで、一般の外国人に認知されるようになったのは比較的新しいトレンドなのです。海外における日本レストランの勃興は、戦後に日本人移民が最初に定着したアメリカ西海岸が発祥といわれており、その歴史はさまざまな形で紹介されていますし、最近の米国における日本食レストラン事情についてはJETRO(日本貿易振興機構) ニューヨーク事務所が行った調査レポートが公表されていますが、直近の調査では1万8千件の日本レストランが営業

しているとのことで、日本食は今や米国人にとっても日常的な料理になっています。詳しくは [JETROの調査結果](#) をご覧いただくといいでしょう。また、[農水省の統計](#) によれば海外における日本食レストランは 15 万件以上、使用される食材に厳格なイスラム人口が大多数の中東地域でも 1 千件以上に上るそうです。日本食が普及しだした当初は、コメ、味噌、醤油、魚介類、海藻、野菜などの使用される食材から、ヘルシー料理ということでベジタリアンや健康志向の人々に注目されていましたが、その後米国における“スシ”ブームが世界に伝播していったのが現在の日本食ブームに繋がっているように思います。今や、ニューヨーク、ロサンゼルス、パリやロンドンなどでは、ヘルシー・フードというより流行の最先端にある料理とすら位置付けられてクール・ジャパンの象徴になっており、この10年ほどの間には現地でも最上位にランクされる高級日本レストランも軒並みオープンしている状況でした。この日本食ブームは、日系人や海外に渡った日本人による日本食レストラン経営の努力が貢献してきたことは当然ですが、日本政府のインバウンド政策によって旅行で訪日した多くの外国人が日本食をクールな食事として認知し、本国に帰っても日本レストランを日常的に利用していることも影響しています。また、農水省などを中心に現在も実施している日本食材の輸出振興・日本料理普及の政策もあって、今や海外では多くの人々が日本食や日本酒を楽しんでいます。また、日本食材も醤油や豆腐などは一般のスーパーで容易に手に入るようになりましたし、日本食材の専門店を利用する外国人もかなり増えています。さらに、スシはスーパーの総菜コーナーでも人気商品になっており、当たり前のように寿司を買っていく多くの外国人を見ると、日本食の人気のすそ野が格段に広がった印象です。

そんな昨今の日本食（和食）ブームや日本酒ブームですが、それらの話題を見聞きするにつけ、かつて日本食材が調達できずに苦労したイスラエル在勤当時の食生活や、その後在勤した各都市において利用した日本レストランや日本食材店のことが懐かしく思い出されます。ということで、今回のコラムでは海外における日本レストランや日本食の現地への浸透、発展の状況、さらには現地の食の事情について、これまでの筆者の海外勤務経験とも重ね合わせながら、過去と現在の状況を綴っていきますので、おつきあいください。

つづく

（公財）栃木県国際交流協会 参与 石塚勇人（略歴）

1977年外務省入省。外務本省では主に経済協力局、国際協力局で途上国の開発協力を担当。海外勤務歴は、在イスラエル大使館に始まり、在アンカレッジ総領事館、在モントリオール総領事館、在連合王国（英国）大使館、在南アフリカ大使館、在ギリシャ大使館、在ドイツ大使館、在インド大使館、在ニューヨーク総領事館の9公館で計29年間。ギリシャ、ドイツ、インドの各大使館で領事班長を歴任。在ニューヨーク総領事館領事部長を最後に2019年3月退官。同年5月より現職。