

土門 剛

土門 剛 どもん たけし

【プロフィール】

1947年大阪市生まれ。早稲田大学大学院法学研究科中退。農業や農協問題について規制緩和と国際化の視点からの論文を多数執筆している。主な著書に、『農協が倒産する日』（東洋経済新報社）、『穀物メジャー』（共著／家の光協会）、『東京をどうする、日本をどうする』（通産省八幡和男氏と共著／講談社）、『新食糧法で日本のお米はこう変わる』（東洋経済新報社）などがある。大阪府米穀小売商業組合、「明日の米穀店を考える研究会」各委員を歴任。会員制のFAX情報誌も発行している。



連休を利用して2週間近くヨーロッパをめぐる旅だった。毎度のことながらアテのない旅だった。街角ウォッシングで拾ってきた話題を、うどんと米を中心にいくつか紹介してみたい。

毎日手打ち、ロンドンの讃岐うどん専門店

海外ではスシばかりが注目されているが、最近はどうかがヨーロッパでも根付こうとしている。ロンドンとパリには、本場・讃岐の手打ちうどんを売り物にした店が人気になっている。

ヨーロッパで最初にうどん文化を

持ち込んだのは、在留邦人や観光客の多いロンドンではなからうか。いまから10年ぐらい前に中華街にあった讃岐うどん店「Geisha（芸者）」だ。ところがこの店は2、3年で潰れてしまった。

これでロンドンのうどん文化は定着せずかと思っていたら、その直後に本格手打ち讃岐うどん専門店「こや」が中華街に隣接するソーホー地区にオープンした。「小屋」をイメ

ージしてのネーミングだった。ソーホー地区は、東京なら新宿のような繁華街だ。

オープン直後から超人気店になり、客の行列が地元の話題になった。ロンドンを訪れると、いつもこの店に足を運んだ。

いつも注文するのは天ぷらうどんだ。出汁の旨さに驚いた記憶がある。讃岐うどん専門店と名乗るぐらいだから、うどんのコシもしっかりしていた。天ぷらもうどん屋ということを考えれば、十分に合格点だった。

食べ終えたあと、調理場にいた店主に、「水はどうしているのか」とたずねたことがある。いい出汁を出すには軟水が必要だ。ご存知、ロンドンの水道水は硬水。マグネシウムやカルシウムが多く含まれている。これではよい出汁は作れない。

軟水器でも使っているのかと聞いていたら、「遠方から持ってきている」と思わぬ返事が返ってきた。英国はすべて硬水だと思っていたが、軟水も採水できる地域があるそう。ちなみにスコットランドの水は軟水だ。中心都市エジンバラの水道

水は35度。日本全国の水道水の平均硬度50度よりさらに軟水なのだ。

久しぶりにロンドンを訪れた昨年7月、その「こや」に足を運んだら、ローマ字表記の「KOYA Bar」という店に生まれ変わっていた。内装も一新。テーブルからカウンター形式に変わった。そこから「Bar」と名乗ったみたいだ。かつての「こや」はテーブル席で、定食屋の雰囲気だった。

本格手打ち讃岐うどん専門店なので、日本人の経営かと思っていたら、ジョン・デヴィッド氏というアイルランド系の元銀行マンだ。パリで初めてうどんを食べて、その味に惚れ込み、わざわざ本場・香川まで旅して、ロンドンでうどん屋を始めたというプロフィールらしい。

最近、「KOYA Bar」のメニューに「イングリッシュ・ブラックファーストうどん」が加わった。イングリッシュ・ブラックファーストとは、1枚のお皿にベーコン、目玉焼き、トーストなどを乗せた英国の朝食の定番料理だ。トーストをうどんに変えたバージョンだ。

何やら、巻き寿司にカレーをかけて食べる韓国の食文化を思い起こさせるが、本場・讃岐の方は、こんなメニューがあると知ったら、どう思うだろうか。

在留邦人も食べている 欧州産米の味と値段

パリのうどん屋で食べた 天丼の米の味

オペラ座からルーブル美術館にかけては、多くの寿司屋やラーメン店などがひしめき合うので、「日本食通り」と呼ばれている。たまたま歩いていたら行列の並ぶ店があった。「Udon Jubei」と名乗るうどん屋だった。

その隣には、サッポロ・ラーメンの「SAPPORO」、その真向かいの角に同じくラーメン屋「Kadoya」。そのはす向かいに「Zakaya Taishoken 3」。同じような店が並んでいるので店選びは大変だ。

直感で「Udon Jubei」を選んでみたが、残り3店を選外とした理由は次の通り。

まず「Zakaya Taishoken 3」。メニューをチェックすると、餃子あり、カツカレーありの海外の典型的な日本食店。まず候補から外した。あとでネットをチェックすると、「餃子は、思いっきり近くのアジアン・スーパールの冷凍食品だ」という書き込みがあった。

次いでラーメン屋「Kadoya」もパス。窓越しに見たラーメンがまずそうに見えたからだ。メニューをチェックしても、海外でまずい日本食レストランの条件を備えていた。「炒

め物」「カレー」「らーめん」「丼物」と、安物の定食屋のメニュー構成だ。

最近の大きな話題は、「PPUDOI」のパリ進出だ。国内ラーメン・チェーン店で最も海外展開が積極的な「株式会社力の源ホールディングス」の博多一風堂のことだ。

このグループは、2008年に海外第1号店をニューヨークに出店した。現在、海外13カ国に58店舗がある。2020年に海外店舗200店を目指している。

パリには2店もある。筆者が訪ねたのは、2016年2月にオープンしたフランス進出第1号店となった高級住宅地サン・ジェルマン地区の「一風堂 サンジェルマン店」。同7月にはパリ2号店の「ルーブル店」もオープンしている。

ここで食べたのは、ラーメンではなかった。カツ丼を選んでみた。海外で食べるものとしたら、合格点。おやつと思ったのは、カツとご飯の間にマヨネーズを隠し味にしていたことだった。個人的にはくどいかなと思ったが、これも20年近い海外展開の成果なのかもしれない。

帰りしな、厨房の方へ向かって、「この米を使っているのか」と聞いてみた。スペイン産かイタリア産かという答えが戻ってくると思っていったところ、「カリフォルニア産」

という答え。

さて「Udon Jubei」の話に戻そう。

ここでも注文したのは丼物だった。隣のフランス人が、天ぷらうどんを美味しそうに食べているので、天丼にした。

驚いたのは、米がまずくなかったことだった。ここでも米の産地をたずねてみたら、イタリア産「ゆめにしき」。思わず、「日本産かと思ったよ」と率直な感想を伝えてやると、オーナーは喜んでいた。

ヨーロッパ米人気は イタリア産とスペイン産

ヨーロッパの在留邦人の間では、米のチョイスは、イタリア産「ゆめにしき」か、スペイン産あきたこまち「みのり」になるらしい。地域によつては、これにカリフォルニア産が加わる。

在留邦人の間で人気を集めるのが



「欧州産新コシヒカリ」と銘打った「ゆめにしき」だ。販売数量について正確なデータはないが、ヨーロッパ在留邦人のブログをチェックしていると、カリフォルニア産を追いやって堂々のトップのようである。続いてスペイン産あきたこまち「みのり」か。

「ゆめにしき」が人気を集める理由は何となく分かる。ポイントは、水だ。イタリアの水稲地帯は、北部ピエモンテ州やロンバルディア州。アルプスを水源に持ちアドリア海に注ぎ込むポー川の流域だ。水温が低く気温の日較差も期待できる。

スペイン産も負けてはいない。主産地は、スペイン風炊き込みご飯「パエリヤ」発祥の地として有名な地中海沿岸のバレンシア州やムルシア州だ。スペイン最大の湖、アルブフエラ湖があり、水が豊富らしい。一部が海と接している汽水湖でもある。微量要素のミネラル分が入っているとと思う。

「Udon Jubei」を出し、すぐ近くのアジアン・フードを扱う「ACE Opera（エース・オペラ）」に立ち寄ってみた。韓国系の店だが、日本食品を売り物にしている。そこで出会ったのが、このパリジャン（上段写真）。聞きもしないのに、「奥さん、三鷹（東京都）の出身」と話してき

土門 辛聞

「松竹」がホームページに掲載している米の価

た。
その奥さんの使いで米を買いに来ていたのだ。ちょうど「真珠米」ブランドの米を持ち上げたので、思わず「日本産米か」とたずねてみたら、「イタリア産」と答えてきた。
その理由をたずねてみたところ、奥さんが食味と値段を総合評価して「イタリア産」に決めたことが分かった。
農協扱い輸出米に見え隠れする「忖度」
エース・オペラは、日本、米国、韓国、スペイン、イタリアの米を扱っていた。売れ筋商品を並べる平積みコーナーには、イタリア産と韓国産それぞれ2品目に神明が輸出した「秋田県産あきたこまち」。イタリアは、例の「真珠米」に「ゆめにしき」だ。ここではこの2つが売れ筋のようだ。
各国産の価格比較を試みようとしたが、エース・オペラではサンプル数が少なく、あまり参考にならないと思ったので、在留邦人がヨーロッパで3番目に多いドイツ・デュッセルドルフにある日本食スーパー「松竹」がホームページに掲載している米の価

ヨーロッパの米価格

●ドイツ デュッセルドルフ 松竹

商品名 (産地・品種)	容量 kg	産地国	価格 €/kg
神明 秋田県産あきたこまち	5.00	日本	7.15
神明 あかふじ 新潟県産こしひかり	5.00	日本	8.50
神明 新潟県魚沼産こしひかり	5.00	日本	11.40
神明 兵庫県産こしひかり	5.00	日本	7.50
神明 富山県入善町産こしひかり	5.00	日本	7.00
かめだ 岩手ふるさと ひとめぼれ	5.00	日本	7.50
佐賀 夢しずく	5.00	日本	8.60
農協 京畿産こしひかり	10.00	韓国	4.95
ゆめにしき	10.00	イタリア	3.70
JFC ゆめにしき	5.00	イタリア	4.07
みのり	10.00	スペイン	3.70
松竹	9.07	米国	2.17
かがやき	9.08	米国	3.85
JFC 錦米	10.00	米国	3.80
JFC 錦 無洗米	2.50	米国	4.31

<http://shochiku-online.com/ja/>
ユーロ€=約 125 円 (5 月 22 日現在)

●英国 ロンドン ジャパンセンター

商品名 (産地・品種)	容量 kg	産地国	価格 £/kg
国府田農場 国宝ローズ	22.70	米国	3.39
JFC ゆめにしき	10.00	イタリア	3.30
神明 あかふじ 新潟県産こしひかり	5.00	日本	5.00
神明 富山県産こしひかり	5.00	日本	6.30
神明 兵庫県産こしひかり	5.00	日本	5.90
東洋ライス 金芽米	2.00	日本	8.75
神明 秋田県産あきたこまち	5.00	日本	5.40
神明 新潟県産こしひかり	5.00	日本	7.12
神明 新潟県魚沼産こしひかり	5.00	日本	7.50
神明 富山産こしひかり	5.00	日本	6.30
神明 北海道産 ゆめびりか	2.00	日本	8.25
神明 北海道産 ななつぼし	10.00	日本	5.98
神明 石川県産こしひかり	2.00	日本	6.20

https://www.japancentre.com/ja/categories/689-rice?category_ids%5B%5D=689&per_page=24
ポンド£=約 145 円 (5 月 22 日現在)

格表を参考にしてみた。日本産だけでなく、ライバルの米国、イタリア、スペイン、韓国産を扱っている。日本産の取り扱いも、エース・オペラより品揃えが多い。
日本産7品目のうち、5品目が大手米卸の神明の取り扱いだ。残る「かめだ 岩手ふるさと ひとめぼれ」と「佐賀 夢しずく」は、全農の輸入取り扱いとなる商品。国内主産地の主要品種を網羅してきた神明の商品ラインナップは納得できるとしても、？マークが付くのは、全農の取り扱い2品目。なぜ岩手と佐賀が選ばれたのかと誰しもが抱く疑問だ。
このうちすぐ想像できたのは「佐賀 夢しずく」。佐賀県は中野吉實全

農会長の地元だ。思い浮かんだのは、部下の「忖度」だった。全農はどこまでも商売のことよりも組織内政治のことを優先するようだ。しかも中野会長のご機嫌を損ねてはいけないうと、価格も神明が取り扱う新潟県産コシヒカリの価格をわずかに上回っている。
他人事ながら心配は、農協界のうるさ方で全農経営管理委員でもあるJ A京都グループの中川泰宏会長に、この事実が伝わることだ。輸出担当者が呼びつけられ、京都産コシヒカリを増やすことで許してもらおうのだろうか。
次いで「かめだ 岩手ふるさと ひとめぼれ」。J A岩手ふるさととは、

東北地方では優良農協。門脇功会長の卓越した経営手腕によるものだ。早くから商社との取引もあり、他の農協とは違って全農に頼らなくても経営ができる珍しい農協だ。想像するところ、中野会長とはベクトルの異なる「忖度」があったのかもしれない。
価格表の通り、日本産はイタリア産「ゆめにしき」やスペイン産「みのり」と比較して、ほぼ倍近い価格だ。輸出を増やすには、少なくともイタリア産やスペイン産の2割増ぐらいの価格でないと競争できないはず。減反強化で価格をつり上げながら、輸出期待というのは、あまりにも虫のよすぎる話である。