

Feb. 2011
Vol.256

2

自治体国際化
CLAIR FORUM
フォーラム

特集

地域の発展に向けた 国際ネットワークの構築

Building International Networks for Regional Development



財団法人自治体国際化協会

CLAIRとは、Council of Local Authorities for International Relationsの略称です。

本誌は、宝くじの普及宣伝事業として助成を受け作成されたものです。



若手経営者たちの 海外への挑戦

～文化を通して埼玉の食を売り込む～

(財)埼玉県国際交流協会理事長 加藤 ひとみ

「世界で最も歴史のある高校生交換留学制度、AFSを受験する高校生がかつての10分の1に減ってしまった」と友人が嘆く。内向き指向を打破しようと、新入社員全員を海外勤務に就かせる計画を発表した商社や、社内公用語を英語にした企業がニュースになる。平和の夢にまどろんでいて気がついたら世界は大きく動いていた、というのが現代日本の実感だろう。

しかし埼玉には、海外への挑戦を進めている頼もしい若手経営者のグループがある。今アジアで最もホットなシンガポールにおいて、2010年10月28日、地元メディアや地銀駐在員、バイヤー、レストラン関係者等50人を前に、川越の文化を通して埼玉の食の売り込みを行った彼らの活動を紹介したい。

川越style倶楽部とは

2003年8月、「川越から新しい発信をしよう!」を合言葉に設立された「川越Style倶楽部」(注1)は、焼き鳥ならぬ焼きトンや駅弁事業、味噌だれを始めとする調味料事業など幅広い事業展開の「(株)ひびき」、こだわりの醤油「弓削田醤油」、地ビール「コエドビール」の協同商事、和菓子の「ふじ乃」、こんにゃくの「関本屋」、鏡山酒造や五十嵐酒造、日本人形の「スガ人形店」、伝統織物「川越唐棧」、東京国際大学等々、埼玉県川越地域の幅広い異業種交流の場である。

確かな技術で自信のものづくりをやっていても、「売る技術」が足りないと産業は減ってしまう、という危機感から始まった彼らの活動は、地元川越の歴史や文化を勉強しあうことに始まり、互いのビジネスのコラボへとつながり、さらには、川越の存在を海外にアピールしようという活動に発展していっ

た。2007年にはニューヨークで「小江戸川越と歌麿の世界 in NY」、2008年にはかつての埼玉県高麗郡と縁が深い韓国九里市で、日韓交流1300年イベント、2009年には中国上海での交流会、と川越の歴史・文化を通して埼玉の食を売り込むイベントを次々と行ってきた。イベントは単にイベントにとどまらず、東京国際大学での寄附講座や学生のインターンシップにも広げたり、NYタイムズの記者が川越に取材訪問したりと、確実に交流が広がっている。また、東京赤坂の駐車場の空中権を利用したレストラン「黒豚劇場」や埼玉の全蔵元36の地酒を揃えた黒豚劇場川越入口店のように、あたかも埼玉のアンテナショップのようなビジネスモデルを生み出している。

サムライキッチン in Singapore

海外4回目となるシンガポールは、古くからアジアとヨーロッパを結ぶ自由貿易拠点として発展してきたが、国土は狭く資源もない。

わずか東京23区と同じ面積に人口約500万人、食料自給率は10%、水さえもマレーシアからの輸入に頼る都市国家だ。しかし、その国家基盤の脆弱性を克服するための優れた国家戦略の展開によって、今や一人あたりのGDPは日本を超える経済発展を遂げてきた。

現在、次の持続的発展を引っ張る観光資源としてベイエリアの開発を進めており、世界の大観覧車や



鏡割にみな感激



左から加藤ひとみ、小早川シェフ、日疋社長

屋上庭園と空中プールがつなぐ3つのホテルなど、世界のどこにも見られない光景がどんどん作り出されている。人口のうち華人は75%、マレー系14%、インド系9%、公用語は英語、北京語、マレー語、タミール語の多文化・多言語国家だ。

今回料理を企画担当していただく、TV「料理の鉄人」でおなじみの小早川陽青シェフと、多民族多宗教社会における豚肉や香辛料の扱いなど現地の食文化についてさっそく意見交換。

会場となるレストランは、オーチャードという名のとおり、かつては見渡す限り果樹園であった地域を、初代首相リー・クワン・ユーが、確固とした都市計画の下、近代的な商業地区に開発したという場所にある。日本なら東京銀座通りといったところ。高層のファッションビルが立ち並ぶ中、イギリス植民地時代の名残をとどめる140年前の白亜の2階建てがレストラン・エルトロだ。

その名のとおりメキシコやキューバなどのラテン料理店なので、彩の国黒豚やひびきの味噌だれ、玉こんにゃく、しいたけ、深谷ネギ、弓削田醤油など埼玉の食材をふんだんに使いつつ、小早川フレンチシェフが「黒豚の竜田揚げシンガポールスタイル」「味噌ピザ」「トルティーヤの挽肉味噌だれ添え」「パエリアの味噌だれ風味」「酢豚オリエンタル風」「ロブスタージャポネスク」などラテン料理と日本料理のフュージョンを川越祭りの映像と音楽に乗せて提供する、もちろん埼玉の地酒と川越芋焼酎つき、という摩訶不思議な(笑)世界が展開されるという趣向だ。川越祭りの映像と音楽をバックに歌や踊りを演じるのは、これまた埼玉出身のタレントでたけし軍団のダンカンさん率いる劇団の若手俳優たちのボランティアだった。

この時プロデュースされた料理は、11月1日から2週間、レストラン・エルトロで特別メニューとして

提供された。

招待者からは、「映像やパフォーマンスが素晴らしかった。川越に行きたくなった」とか、「日本料理という伝統的なものになりがちだが、新しい感覚でとにかくおいしかった」「海外進出では、とかくローカルに合わせようとして失敗する例が



バイヤーさんの真剣な目



どのお料理にしようかな?

多いが、味噌だれを活かした料理は個性的でとても良かった」等々、大変好評であった。

イベントの後、川越Style倶楽部は「埼玉県上海ビジネスサポートセンター」開設記念式典に参加してシンガポールにとんぼ返り、八十二銀行など地銀5行が開催する商談会「日本フードフェア」に参加するという強行軍。スケジュールの合間をぬって、世界各国からの食材が溢れる庶民の台所、ホーカーズ(注2)や市場を覗いたり、クレア事務所を訪問させていただき、所長さんからシンガポールの国家戦略について丁寧なお話を聞いたりしたことも彼らの大きな刺激となった。

埼玉と世界をつなぐ

とかく内向きだ、といわれる最近の日本。埼玉県では知事を先頭に、日本の未来を見据えた「脱内向き」プロジェクトが進行中である。同時に、世界と繋がってこそ実現できる「地域の多文化共生」も着実に進めている。埼玉の地には川越Style倶楽部のように、海外への挑戦を続け、シンガポールで目から鱗の感激を新たにしている若者も大勢いる。

埼玉と世界をつなぐ若者たちの心意気に大いに期待したいものである。

(注1) 川越Style倶楽部: URL <http://www.kawagoe-style.jp/>

(注2) ホーカーズ: フードコート 屋台を一か所にまとめたような施設