

## むそう商事流 海外バイヤーおもてなし

初夏、当社の日本食商品を長年購入してくださっている海外バイヤー数社の訪問があり、当社輸出部にとってまさに「おもてなしシーズン」でした。32年前、当社は海外へマクロビオティック食品を販売する輸出業からビジネスを開始しましたが、特に創業当初より長年のお付き合いのあるお客様が来日される時には、社員一同特別な思いでお出迎えます。



というのも、その取引先の多くとは営業活動のみでなく、「マクロビオティックの考え方、ほんものの「食」を通して健康や地球環境に貢献するという共通の企業理念」を通して今日まで繋がってきた歴史があるからです。今回は、海外バイヤー来日時の当社流おもてなしについて、少しご紹介したいと思います。

## 欧米の会社が日本食・マクロビオティック食を取り扱い始めたきっかけとは？

### 創業者がマクロビオティック実践者

1950年前後、マクロビオティックの提唱者桜沢如一氏に師事した久司道夫氏を始めとする弟子たちが、指導者としてアメリカ、フランス、ベルギー、ブラジルに渡り、各国でマクロビオティックを広めた時代がありました。それら指導者たちの要望により、日本の伝統食品、自然食品をアメリカ、ヨーロッパへ輸出することから当社のビジネスが始まりました。海外バイヤーの中には各国の指導者から直接マクロビオティックを学び、大きな影響を受け、起業するにいったという方が多くいます。

### 日本の伝統食品に感動

1990年ごろの当社は、欧米のバイヤー数社を日本へ招待し、伝統製法の作り手を訪問して日本食を理解してもらうという販促活動を行っていました。茶園、味噌、醤油メーカー等を一軒一軒巡る中で、繊細な日本食の素晴らしさや伝統製法の物づくりに感銘していただき、この来日の経験がきっかけでビジネスが始まった取引先が多数あります。

## 伝統製法の作り手を訪ねる

私も商品購買担当としてメーカーを訪問する事がありますが、モノづくりの現場でしか感じる事の出来ない特別な空気感というものがあります。これを実際に肌で感じてもらうため、バイヤー来日時は日程の許す限りメーカー訪問へと積極的に案内します。特に日本食に理解を深めてもらう上で必須である味噌、醤油、たまりなどの「発酵食品」の作り手に案内することが多く、発酵文化そのものや、木桶仕込みが特に興味深いと感想をいただきます。



有機原木椎茸農園



有機味噌蔵



海外バイヤーと味噌メーカーの交流の様子



有機梅干メーカー

先日来日されたヨーロッパからのバイヤーは、現地での販促活動用の撮影・取材も兼ねて、約1週間かけて梅干、原木椎茸、お酢、葛、甘酒、みりん、味噌、胡麻と8社の作り手を訪問しました。中でも大分県の有機原木椎茸農園への訪問が印象的だったようで、「自然豊かな森の中に椎茸の原木がズラッと並んでいる景色は圧巻。幻想的なシーンだ。」と、いつまでも興味深そうにカメラのシャッターを切り続けていらっしゃいました。

## マクロビ・日本食 おもてなしディナー

私が5年前の入社時に驚いたことのひとつが、バイヤーおもてなしディナーです。「明日はドイツからA社が来日するから、今日からお出汁を取っておかなきゃ。」と、アメリカでマクロビオティック料理を教えた経験を持つ相談役の岡田に始まり、女性社員が数名キッチンに立ち、前日から仕込みをすることも。使用食材は可能な限り、オーガニック、ベジタリアン、マクロビオティックに沿ったものを使用します。



普段使い慣れないであろう食材の使い方、欧米風アレンジレシピなどをお伝えする貴重な機会として、可能な限り社員の手づくりで、当社商品を使用した“おもてなしディナー”の時間を設けています。

「日本食、マクロビオティック」という言葉だけでなく、実際に五感で感じてもらえるよう、こうして手づくりの料理と一緒に囲むという場を大切にしています。



当社海外部の日本食売上ランキングは、1位 たまり(通常の醤油と違い、グルテンフリーの為、需要多)、2位 醤油(日本食代表格)、3位 葛(風邪の際のお手当または料理の際のとろみ付けとして人気)。興味深いのは日本食を代表する調味料以外にも、上述の葛のように、梅干やコーレン(レンコンを粉にしたもの)など不調時のお手当法に用いられるマクロビオティック商品が人気だということです。



著名な海外のマクロビオティック指導者が少なくなりつつある現在、海外バイヤーに作り手を訪問してもらうことは、日本の伝統食をより深く知ってもらう上でとても貴重な機会です。

実際に五感で触れてみて初めてわかる感動や空気感を体感してもらい、今の時代にあった新しい形でマクロビオティック商品の魅力を世界へ紹介していきたいと思います。

(レポート: 和田)

## だだちゃ豆の発祥地 山形県へ



7月初旬、社員研修として山形県を訪れました。日本有数の米どころで知られる山形県。中でも今回訪問した庄内地方は日本海と朝日山地に挟まれ、最上川の豊かな水源に恵まれた農業が盛んな地域です。

そんな地域の特産がだだちゃ豆！普通の枝豆よりも小粒ですが、噛めば噛むほど甘味が増し、独特で濃厚な風味を持っており、「枝豆の王様」と呼ばれています。今回はこのだだちゃ豆の仕入先である庄内協同ファームの、鶴岡市白山(しらやま)地区にある畑を見学させていただきました。

だだ茶豆は、江戸時代に越後から持ち込まれた茶豆が選抜育成され、今のものになったとされています。生育環境が鶴岡周辺の土地条件にマッチしており、この種子を他地域で生産すると、だだちゃ豆の品種特性が薄れることから、山形県鶴岡市の決められたエリアで生産されたもののみが「だだ茶豆」と命名されます。



今年は4月下旬から定植し、収穫期間は7月下旬からの1ヶ月。生鮮で食べられるのは9月中旬までとのこと。今年の定植時は晴天でも風が強く、せっかく植えた苗が根こそぎ抜けてしまい、1つ1つ手作業で直したとのこと。想像しただけで農家さんの苦勞が伝わります。



だだちゃ豆の苗



農家の佐藤さん

訪問時、苗は約40cm以上に育ち、この大きさになると雑草に負けず、すくすくと育っていました。



だだちゃ豆の実

いくつかの苗には鞘も見られ、小さな小さなだだちゃ豆の実がなっていました。1つ1つ植えられた苗。除草剤が使えないので手作業での雑草取り。この小さな実の1粒1粒に農家さんの想いと愛が詰まっているのです。

この後7月下旬まで庄内平野の肥沃な土地の栄養をたっぷり取り込み、いよいよ収穫時期が近づいています。

これまでメーカー訪問を何件も行ってきましたが、工場ではなく畑に訪問したのは今回が初めてという社員が多数。今回実際に畑へ入り、農家さんのお話を伺うことで、全てを思うようには管理できるわけではない、まさに“おてんとさま次第”といった第一次産業の苦勞と尊さにあらためて気付かされました。生活は便利になる一方で、私達はどこかで“農業”、“農家”という食べ物の生産の最前線に想いを馳せることを忘れがちではないでしょうか？本来の自然のサイクルの中で季節に沿って作られる農作物、全ての「食」はここから始まるということを再認識し、これからもストーリーのある生産者情報、商品情報の発信を行っていききたいと思います。今年も、もうすぐ美味しいだだちゃ豆の季節！今から待ち遠しいですね！

(レポート:橋本)

ムソーナチュラル  
山形県鶴岡産  
だだちゃ豆  
Natural Edamame  
本場鶴岡産ならではの  
芳醇な香りと甘みを感じた  
ら、もう一度食べてください。  
新地方法にこだわりました  
冷凍 内容量 150g

【ムソーナチュラル】  
山形県鶴岡産  
冷凍だだちゃ豆150g  
芳醇な香りと、強い甘みの特徴の枝豆の王様。朝採り後すぐに急速冷凍しています。

※有機原料ですが加工場の関係で有機JASマークはついておりません。

# TOPICS

## What is インバウンド!? - その3 -

今回は、日々平均で約1割は必ず外国人客層が来店されるとい、東京・渋谷区のカフェ「ORGANIC TABLE BY LAPAZ」取材しました。お店のディレクター豊田さんのリアルな声をご紹介します。



### Q. 外国人のお客様を意識したお店づくりをされていますか？

A. 英語メニューを常備しており、フロアには英語を話せるスタッフがおります。またヴィーガンやベジタリアンの方の来店が多いので、オーダー時にアレルギーは無いのかグルテンフリーかなど食材のコミュニケーションをしっかりと取るように意識して接客しております。

### Q. 来店される外国人の方は、どのようなメニューや商品を好まれますか？

A. ヴィーガンバーガーとカレーは良くご注文頂きます。またデザートメニューはチーズケーキとクリームブリュレが特に人気です。

### Q. 今後新しい取り組みや発信していきたいことはありますか？

A. 店舗で開催するイベントも含め、「フードメディア」として日本だけでなく、世界にも様々な食の発信をしながらクリエイションを楽しんでいきたいと思います。特に店頭では、食材の知識をお客様にお伝えしたり、LAPAZのシェフが作る美味しい料理を召し上がって頂いて感動してもらったり、驚いたりと実際にお店に来て頂かないと感じる事の出来ない部分を特に丁寧にお伝えしていきたいと思います。また、本格的な実施ではございませんが、ヴィーガンとオーガニックの食について勉強したいという意志を持った学生が、インターンシップとして今年の7月後半から参加する予定です。

最後に、当店のコンセプトは“ヴィーガンジャンクフード”ですが、ヴィーガン以外の人にもオープンマインドで、楽しさを共有できるカフェでありたいですね。日本でも海外のようにオーガニックやヴィーガンをより気軽に身近に感じて貰えるように、全て植物性のものであっても満足感があり、見た目も楽しく、そして何より美味しいメニューを提供し続けるお店でありたいと考えております。今後も美味しくてパワフルな“ヴィーガン”と“オーガニック”料理を、私たちの感性やスタイルで提供していきたいと思います。



店舗情報:  
ORGANIC TABLE BY LAPAZ <http://www.lapaz-tokyo.com>