



オーストラリア：食の多様性

これまでオーストラリアには何度か出張したことがあるが、いずれも石炭、鉄鉱石、天然ガスといった天然資源の現場がほとんどで、たまに近くにあるワイナリーに立ち寄ることはあったにせよ、文化といえるようなものを体験することは稀であった。さらに日本では、オーストラリアといえばオージービーフや羊肉などの畜産産品をイメージされる人が多いのではないだろうか。

今回在京オーストラリア大使館のご紹介で、新丸ビルにあるWattle Tokyoなるオーストラリアレストランを訪れる機会を得た。メニューを選びながら、大使館首席商務官の言葉にハッとさせられた。曰く「オーストラリア大陸は中央部分が所謂砂漠地帯で、人口の85%は海岸線から15キロ以内に住んでいるので、意外かもしれないが魚介類も種類が豊富で美味しいんですよ」というのである。確かにメニューにはタスマニア産のサーモンとか西豪州の海老など魅力ある品が並んでいた。

元々、子供の頃習ったオーストラリアの政策の中に白豪主義という移民を欧米からに限定するものがあったが、かなり前にこの政策は破棄され、今ではその時々でオーストラリアにとって必要とされる人材を移民として受け入れることになっている。この結果、アジア系の



左上から時計回りに：ビール、タスマニア産のサーモン、ワイン、西豪州の海老。ビールは、控えめな苦みとすっきりしたのど越しのクラウンラガー、パールエール、ビクトリアの3種。

移民が増え、その影響で魚介類が食卓に登場し始めたようだ。また、この政策の結果かもしれないが、オーストラリアの人口は着実に増加しており、経済成長もリーマンショックの時期も含めてプラス成長を続けている。

それからワインについても、オーストラリアは新世界と呼ばれるカテゴリーの国で、米国、チリ、南アフリカなどと並んで注目を集めている生産国である。私自身ワインは素人であるが、欧州でのブドウの病害から隔離され、安定的で美味しいワインに評価が高いようだ。私もお土産にはいつもShiraz種のワインを購入している。

日本でも昨今「多様性」が叫ばれることが多いが、オーストラリアは経済面でも食文化でも、この多様性を着実に取り入れて発展の原動力にしていることを実感する。

(JOI調査員 中西)



オーストラリア大使館の方たちと共にWattle Tokyoエントランスにて。