

## 東洋ライス製品にスポットを当てた EHL の日本料理ワークショップ

### 東洋ライス・ヨーロッパ営業担当 足立奈穂氏、EHL・今井浩二シェフに聞く

今月、エコール・オテリエール・ド・ローザンヌ（通称 EHL）で開催された日本料理のワークショップに参加する機会がありました。そこでは東洋ライスの金芽米が使われていました。東洋ライスは、精米技術に特化した、伝統的でありながら革新的な日本の米メーカーです。その東洋ライスの欧州営業担当、足立奈穂さんと EHL のシェフ今井浩二さんにお話を伺った。

（日本語翻訳限定の補足）エコール・オテリエール・ド・ローザンヌ（通称 EHL）は、ホテルをはじめとするホスピタリティー産業（観光、宿泊、健康産業などの総称）経営の基幹となる人材を育成するための高等教育機関（大学）。130 年の歴史を持ちホスピタリティースクールとして世界でのトップクラスの評価を得ている。

#### 足立奈穂さん、東洋ライスの歴史とその主な使命は何ですか？

東洋ライスはもともと精米機の会社として設立されました。そのため、より良い精米をするために 多くの特別な技術を発明してきました。私たちの使命は、特別な精米技術を使って加工したお米で 人々をより健康で幸せにすること、そして日本の米農家を支援することです。

#### 金芽米が競合他社に差をつける理由は何ですか？市場における競争上の優位性は何ですか？

金芽米は特殊な技術で精米加工された白米で、従来の白米に比べ、食物繊維やビタミン B1 などの栄養が多く残っています。金芽米の栄養は玄米に非常に近いです。栄養面だけでなく特殊な加工技術により、金芽米はより豊かな味わいでありながら、糖分やカロリーが低いです。さらに、金芽米を含むすべての東洋ライスのコメ製品は「無洗米」であり、炊飯前に洗う必要がありません。これは特に、毎日大量の米を炊かなければならない慌ただしい人々やレストランにとっては大きな利点になります。時間を節約できるだけでなく、水を使わないことで、排水も出さず環境負荷を最小限に抑えることになります。

#### 日本以外の国では、御社の製品はすでに販売されていますか？

当社の製品は、欧州では、スイス（ジュネーブとローザンヌ）、英国、スペイン、フランス、デンマーク、スウェーデンで販売されています。アジアでは 香港、マカオ、シンガポール、台湾にあります。中東では UAE で、オセアニアではオーストラリアで、北米ではアメリカとカナダで東洋ライスの製品を購入することができます。

#### 東洋ライスはどのように製品を各地域に売り込んでいるのか、またその際の課題は何ですか？

東洋ライスのターゲットは、健康的で高品質な米を求める消費者、レストラン、流通業者です。一方で、米を食べる文化がない国や地域では、品質を重視せず、低価格の米にしか目を向けない人達も多く、彼らと付き合うことは、非常に難しいことです。しかし、近年、寿司は多くの国で人気があり、日常的に米を食べる人が増えています。私たちは、人々の健康とより良い食事体験のために、特別な品質の米と様々なお米の価値に関する情報を理解してもらえるように、努力を続けています。

#### 東洋ライスはスイスの市場をどう見ているのか？

金芽米、ロウカット玄米、米粉のパンケーキミックスはジュネーブとローザンヌで販売中です。これらの地域のお客様は、より高品質な食品を好まれ、「おいしい」ものが大好きなことがわかります。彼らの毎日の健康と食生

活に貢献できるよう、これからも努力していきたいと思えます。

### 御社のロウカット玄米は従来の玄米とどう違うのですか？

私たちの玄米は英語では"wax-off brown rice"になります。通常の玄米は、炊く前に長時間水につけておく必要があります。炊飯時間は普通の白米より時間がかかりますが、それでも硬めの食感です。普通の玄米が吸水と炊飯に長い時間を要するのは、玄米の表面がワックス層で覆われているからです。これにより、玄米が水を吸って柔らかくなるのを防いでいるのです。東洋ライスは、このワックス層を取り除き、すべての栄養素を保持する技術を開発しました。ワックス層を取り除くことで、玄米はより多くの水を吸収し、白米のように柔らかくふっくらとした食感になります。白米を混ぜなくても、ロウカット玄米だけで、寿司やおにぎりを作ることができます。当社のロウカット玄米は、日本における玄米カテゴリーのベストセラー商品であり、ロウカット玄米を患者に勧める医師や糖尿病の専門家も多いです。

### 今井さん、EHL の料理ワークショップについて教えてください。日本料理のワークショップが始まったのはいつですか？ 参加者の主なプロフィールは？

EHL の料理ワークショップは、料理に対する情熱的なアマチュアとプロフェッショナルの両方を対象としています。シェフや専門家の指導のもと、フレンドリーで勉強になる食文化の体験を楽しむことができます。私のマスタークラスは2023年3月に始まりました。半年に2回の予定でしたが、応募が多かったので3回になりました。参加者はプロからセミプロ、趣味の料理人まで幅広いです。

### このセッションで金芽米を使おうと思ったのはなぜですか？

日本米を使うのが私の夢でした。ジェットロ・ジュネーブの高橋さんのおかげで、足立さんを紹介してもらいました。彼らの努力と情熱に触発され、私は日本米の使用を申請し、上司もその気になりました。話を戻すと、金芽米を使った理由は、健康志向の現代社会、持続可能性、ビジネスのタイミング、機動性などに適していると思ったからです。それに東洋ライスの哲学が私に合っています。米は美味しくなければならぬが、米を作るのは人である。例えば、コーヒーやブランドのバッグには生産者の顔が見えないです。私たちは、生産者も含めて、誰もが利益を享受でき、楽しめる取り組みを重視しています。

### 料理人として、金芽米の独自性・魅力は何だと思えますか？金芽米とイタリアの寿司米の違いを教えてください。

私はイタリアの寿司米をすべて食べたわけではないし、比較したり批評したりするのは好きではないということを心に留めておいてほしいです。しかし、金芽米には日本人にとって、ヨーロッパの白米が欠けているもの、特に旨味、重厚さ、舌触りを持っています。

例えるなら、今や世界中に和牛がありますが、その味、品質、香り、色のレベルは日本の牛肉とは雲泥の差があります。手短かに言えば、金芽米を使うことで私の寿司はさらに美味しくなり、無洗米、栄養豊富、環境にも優しいのです。こういった要素はイタリアの米にもあると思えますし、実際おいしいイタリア米はたくさんありますが、イタリア産の寿司米となると、現在のビジネスシーンではそういった点を重視する生産者は存在しても、供給者はいないように思えます。

お二人ともインタビューありがとうございました！