



# 化

# 文

写真に飽きたら、その内、抑圧的の空気に対抗する、タラシやイブ・タンギーにひかれてシエルレアリ。現実からの脱出という希望を意味したのかもしれない。しかし、その後出征した古沢は中国大陸を転戦して捕虜となる。1年間、岡市立美術博物館・福沢一郎記念美術館で「生理」は、家々の眼には、地平線の向

か試しに買ってみた。開けてみると、日本では考えられないが、カツオの身の黒いところや血合いの部分が大盛に混じっている。これも強烈でたじろいだ。日本人には正直厳しい味だった。だが新しい食文化が浸透していくときにこうした現地化のプロセスがあるのかと思うと、とても興味深かった。こうして私のツナ缶遍

積みになっている。まずツナ缶をめぐる世界の状況をざっと説明しておこう。魚を捕る人(インドネシア・フィリピン・韓国)、ツナ缶を作る人(タイ・スペイン・中南米)、輸入して食べる人(米国・EU・中東)の国際分業になっている(日本は国内生産・国内消費が中心)。原魚(カツオとマグロの合計)の生産量は年々増加し、世界全体で400万トンを超えている。日本では生産量も消費量も減っているが、世界の状況は逆だ。これまで食べなかつた国々の食卓にものぼるようになり、

ネーズの味は、国によって相当違うのである。げんなりすること多いが、缶を開けるときのドキドキ感はどうもやみつきになる。韓国はもちろんキムチツナだが、調べると面白い経緯があった。同国はもともツナ缶の消費地ではなく、ひたすら漁獲しては缶詰の大製造地であるタイに売っていた。だがある時期にアウトドア食品として売り出したらたちまち定着したそう

## ツナ缶世界の味ざっしり

海外で買い求め100種収集、食文化の多様性を発見

山下 東子

私は水産業が専門の研究者だが、半ば仕事、半ば楽しみで世界中のツナ缶を収集している。海外に行った際に買い、実際に開けて食べてみる。するとグローバルな経済活動のダイナミズムと世界の食文化の多様性が見えてくる。

日商岩井に入った98年5月、当時の政権を崩壊に導いたジャカルタ暴動が勃発。オフイスから火の海に包まれるジャカルタ市街を彼と2人呆然と眺めた。事業会社の人員整理やつなぎ融資交渉に忙殺されたその後の2年間、傍らの彼の存在にどれほど勇気づけられたか分からない。帰国後、私は自動車部品のジャトコに移り、彼もグロービス経営大学



韓国(手前左)とフィリピン(同右)のツナ缶。最近ではレトルトもある。

ピリ辛やカレー味 1998年にフィリピンのパナイ島にフィールドワークに行ったときのことだ。滞在していたホテルの1階にあったスナックで「アドボ煮」と銘打ったツナ缶を見つけ

合成樹脂部門から参加した私にとって弁護士との長時間のミーティングも、国際金融機関や現地政府との折衝もすべてが初

### 原料炭

独自の味付けを発売 2004年に一度まとめて試食したが、今も自宅の書斎の棚には1000種類くらいのツナ缶が山積みになっている。 60歳定年を 鉄鋼業の発展に大いに貢献し いたさい。それがあなたの役 をしたのであるかと切り出す。コストプラス適正 すと、このときはさすがの稲山さんも「どうぞ、おやりく