

ひと

米国に納豆ブームを巻き起こしたい

さとう みなみ
佐藤 南 さん(53)

オリブ油と塩を少々、トマトやタマネギのみじん切りを添え、パンに載せてどうぞ。こんなレシピなども今春、パック生納豆「Megumi Natto」を米西海岸のスーパード売り出した。米紙ウォールストリート・ジャーナルが取り上げ、ネット注文も増えてきた。

すしや天ぷらは好んで食べても、

納豆はにおいが苦手という米国人に、作りたてを味わってもらいたい。その一心から2008年、北カリフォルニアに納豆菌や蒸し釜を持ち込み、生産を始めた。

米国で売られる納豆は大半が輸入の冷凍品。まずは日系スーパーに卸したら、「新鮮な納豆は味が違う」と人気を呼んだ。米国人が好みそうな大粒の有機大豆選びに走り回り、洋風の食べ方も開発した。

1月にサンフランシスコで米国の料理記者らに振る舞ったら、「98%ぐらいは『おいしい』という反応だった」。「健康的なスーパーファーストフード」と売り込む。

千葉県浦安市で、父親が創業した鋼材販売会社を経営していた。「留学した米国で、いつか異文化をつなぐ仕事をやりたい」。納豆などを海外に売り込む事業を手がけるうちに、現地生産を思いついた。発酵食品や大豆に注目が集まる米国だったら、受けるんじゃないか。父親を説得し、会社は売却した。

「発酵文化を発達させた日本食は世界一。その知恵に気づいてもらいたい」。米国に納豆ブームを巻き起こしたい

文・写真 藤えりか