

# エピローグ「UNi」AYA NOBECHI

今回「旅するクラフトみそ in ミラノ」企画を提案してくださったのが、NOBECHI 氏です。イタリア在住の彼女は、日々の暮らしを通して日本食が現地でどのように受け止められ、どのように広げていくのかを探り続けています。

NOBECHI 氏がミラノで目にする食卓の風景や、シェフたちとの対話から見えてきた日本食、そして味噌の新たな可能性を探る中で、本企画では 6 名のシェフにクラフトみそを使ったレシピを考案いただきました。

本稿では、日本食に対する想いや、NOBECHI 氏が見つめるイタリアと日本の“食”の交差点をご紹介します。

## ■「UNi」AYA NOBECHI 氏について

イタリア・ミラノ在住。日本の伝統文化及び食文化をイタリア国内に普及させることを目的としたコミュニティ「UNi(ユニ)」を発足。ミラノを拠点に、日本食材を活用したイベントの自主開催をはじめ、日本企業と連携し、プロモーションを兼ねた各種プロジェクトの企画・運営を行う。



UNi(ユニ)  
コミュニティ 代表  
AYA NOBECHI 氏

(写真左から)AYA NOBECHI 氏、KEIKA KIKUCHI 氏

## ■NOBECHI's Voice

今回の企画で、ひかり味噌にお声がけいただいた背景を教えてください。

世界的に個々人の食に対する嗜好がより強く、多様に広がる現代社会において、味噌などの植物性の発酵食品が健康意識の高い現代人の食事に貢献できると考えました。御社が積極的に海外へ向け事業を展開されていることを知り、味噌の魅力をより多くの方に届ける良い機会になるのではないかと思います、ご相談させていただきました。



イタリアと日本では、食に対する価値観の共通点と相違点はどこにあると感じますか。

共通しているのは、旬の食材や素材そのものが持つ旨みを活かす料理が多い点だと思います。日本では「時短」を意識したレシピが多く見られますが、イタリアでは「食事＝時間をかけて(会話も含めて)楽しむもの」という考え方が今でも根強く残っているため、食事に対する時間的な価値観の違いを、近年は特に強く感じています。



『CRAFT MISO 生糀』を召し上がったご感想、またレストランのシェフの皆さまの反応はいかがでしたか。

日本人がイメージする、味噌の粘り気と強い塩味といった固定観念を覆す商品だと感じました。本企画にご協力頂いたシェフからも「そのまま食べられる軽やかな味わいが、味噌のアレンジ方法を知らない外国人にとっても手にとりやすく受け入れられるだろう」と感想をいただきました。



『CRAFT MISO 生糀』をイタリア、さらには世界へ広げていくために、必要なことは何だとお考えですか。

世界では URAMAKI\*など、発祥国とは異なるテイストで世界中で愛される料理が多く存在します。『CRAFT MISO 生糀』も、はじめは手軽に健康的な食生活を手に入れるための新しいディップソース”として認知されていくことが、その土地に根付いていくための大切な一歩になるのではないかと考えています。

※URAMAKI・・・海苔が内側、シャリが外側になるように巻いた巻き寿司



最後に、NOBECHI 様の今後の展望をお聞かせください。

これからはより一層、一人ひとりが自分に合った食材を主体的に選ぶ時代になっていくと考えています。食事が「制限」ではなく、健康的な生活を送るための前向きな「選択」となり、世界中の人々に日本の調味料が日常的に選ばれる日が来ることを願っています。今後もその土地で生きる日本食のあり方を探求し、日本食品の普及に尽力していきます。

