

# 日本から香港 香港から世界に広がる「OMUSUBI」文化

農林中央金庫 香港駐在員事務所長 浅田 健一

本号の出版日は旧正月の元旦。私は香港で4回目の旧正月を迎える。当地では約2年半前から政治・社会情勢がそれ以前と大きく変化し、続いてコロナも起き、日本にいる知人や同僚からは「香港は大丈夫か?」という連絡をよく頂く。しかし、香港政府が「ゼロコロナ政策」に基づき域外との往来に厳しい規制をかけていることや、日本食を日本とほぼ同じ水準で食べることができる等により、私は日本よりも安全かつ健康に生活できていると感じる。

今回は日本が誇るソウルフードである「おむすび」を、香港市民に日本食の代表的な食べ物として浸透させた百農社國際有限公司（以下、「百農社」という。）を紹介する。

百農社は1984年生まれの西田宗生氏が2010年に香港で創業。当地にて「華御結（はなむすび）」ブランドで日本米おむすびチェーンを展開。2010年の香港フードエキスポに出展し香港市民に好評を得たことで事業化を進め、2011年に1号店を開業し、昨年12月に100店出店を達成。経営理念は「百年先の農を創る」。この理念には、日本の農林水産業の振興に寄与することに加えて、海外の人々の食文化や暮らしを支えていくことが込められている。私はこの理念に共感し、定期的に店舗に立ち寄りおむすびを購入し主に朝食または昼食として食べている。

百農社は今後10年かけて香港から世界に進出するために、1月11日に新ブランド「OMUSUBI」を立ち上げ、グローバル旗艦店となる1号店を当地の高級ショッピングモール「ifc mall」にオープンした。このブランドは「安心安全」、「環境保全」、「世界展開」という3つのキーワードを根幹に据え、トータルプロデュースはユニクロや日清食品等のブランドを立ち上げたクリエイティブ・ダイレクターの佐藤可士和氏が担当。

このブランドで使用する日本米は、生産者の顔が見えるものを選び、スタート時は宮城県美里町で環境保全型農業に取り組む生産者グループが育てた「ひとめぼれ」。プラスチックコーティングされた肥料を使わないことや、中干し期間を長くすることでメタンガスの発生を抑えるなどの取り組みも産地とともにしていく。

今年から大湾区計画（中国政府による香港・マカオ・広州や深圳等広東省主要9都市を含むベイエリアを一体的に発展させる計画）の対象都市への出店を皮切りに、2025年までにアジアを中心に2,000店舗、2030年までに世界に10,000店舗出店する計画を発表した。これにより、年間の日本米使用量（玄米ベース）は最大14万トン、5万人の雇用、「OMUSUBI」の1日当たり生産量は最大10百万個、グループ全体でカーボンニュートラルを実現できる体制を目指す。14万トンは2021年（1-11月累計）の日本米輸出量（20,473トン）の約7倍

に相当するので、今後日本において百農社が求める生産量と品質を満たす産地の育成も必要になると言える。

当金庫は2017年にF&A成長産業化投資枠を通じて百農社に出資。株主の一員として、経営・財務の支援の他、当地での営業支援、日本米ならびに日本産食品の輸出拡大を目指しグループ一体となって食品・食材を提案している。コロナ以前、私は社員の方々と一緒に新店舗の開業日に店頭に立ち、百農社の法被（はっぴ）を着て、チラシを通りすがりの市民に配布した。これは貴重な経験であり当地でのいい思い出の一つになっている。

日本米を使い、当地で加工・「OMUSUBI」を生産することで米に付加価値をつけ、当地他海外で販売することにより経営理念を実現させたい百農社の取組を、今まで以上にお手伝いしていきたい。



華御結の店舗風景



新ブランド OMUSUBI の店舗風景