

1980年代に日本のマンガをアメリカで出版し、
アメリカにマンガのマーケットを作った堀淵清治さん。
サンフランシスコで人気のコーヒー店を日本に店出させ、
大きな話題を呼んだ昨年も続いた。今年はBean to Barという
新しいチョコレートのムーブメントを届けようとしています。
日米の文化の懸け橋となっている堀淵さんが考える、
アメリカのよさ、日本のよさとは?

今の状況では、変なものにまで反射する」とも往々にしてあるけど(笑)。

中江 堀淵さんがマンガの次に興味を持たれたのが、今度はアメリカの文化を日本に紹介することだったわけですね。昨年オープンしたブルーボトルコーヒーは「たいへん人が集まっているらしいよ」という評判を私の周りでもよく耳にしました。

堀淵 新しいカルチャーを移植することがおもしろいと思ってね。ブルーボトルは、アメリカではサードウェーブコーヒーの時代で、ぜんぜんおいしくなかつたわけです。セカンドウェーブは、スターバックスのような、



一期 中江有里の逸話

DAI (50) WA

堀淵清治

Seiji Horibuchi

ダンデライオン・チョコレート・ジャパン代表

中江 堀淵さんは昨年、話題となつたブルーボトルコーヒーの日本進出に、今はこのダンデライオン・チョコレートの出店に挑戦しておられます。が、両方ともサンフランシスコで生まれた新しいカルチャーなんですね。もともと堀淵さんはアメリカで日本で暮らして、旅館を運営していたとか。

堀淵 日本の大学を卒業して、就職するのが嫌でアメリカに逃げたんだす(笑)。しばらく旅館を運営していたとき小学館の一行が訪米すると、それが縁で、アメリカでのマンガの出版話がトントン拍子に進んだのです。

中江 今までこそ、マンガは戦略的に海外に広められていますが、当時は

それほど知名度もなかつたですよ。中江 代ゼロからのスタートでした。マンガのマーケットも、出版社もなかった。でも、日本のマンガはアメリカでウケないわけがないと思つていてましたから、僕がやるなくても、いざ誰かがアメリカや世界各国でマンガを広めたと思いますよ。たまたま僕が、ライトタイムに、ライトロケーションにいただけです。

堀淵 日本のマンガの魅力は何だつたのでしょうか。

中江 日本のマンガの魅力は何だつたのでしょうか。

それは、手塚治虫さんがディズニーのアニメーションを見て、それを紙の上で表現したから。アニメを作りました。だから手塚さんが始めた作品は、非常に動的なんです。これはアメリカにはないフォーマットでした。そこにはビジネスチャンスがあったということがあります。中江 そこにはビジネスチャンスがあったということがあります。これはアメリカにはないフォーマットでした。そこには、アメリカに行つてウケている。その文化の循環に入つていることが楽しいですね。

中江 これで儲けよう、ビジネスにしようというより、自分が好きかどうかが先に立つていらつしゃる。

堀淵 そうじゃないとモチベーションが生まれませんから。おもしろそなうだと思つるものに反応する、反射神経は必要、メディアに踊らされる

日本人が気づいていないものが外からの刺激によつて、新しい価値として見直される——堀淵清治

日本人が気づいていないものが、外からの刺激によつて、新しい価値として見直される。おもろいことだと思います。

中江 機械化によって早く、たくさん生産する時代を経て、手間ひまかけて作ることが大切にされる時代になつてきている。原点に回帰しているともいえますね。

ちょっと高級な豆をカジュアルに飲む時代。その次のサードウェーブは、自分たちで豆を輸入し、自分たちで焙煎して、一杯一杯、丁寧に淹れるというクラフトコーヒー。実はこれは、日本の喫茶店にインスピアされています。ブルーボトルの創業者のジェームス・フリーマンは、日本を訪れたとき、喫茶店のマスターがハンドドリップで淹れるコーヒーを驚いたそうです。だから彼と知り合つてから、日本に出店してみたいねと話していました。

中江 日本の文化がアメリカに渡り、また日本に戻ってきたということなんです。

堀淵 日本人が気づいていないようなものが、外からの刺激によつて、新しい価値として見直される。おもろいことだと思います。

中江 機械化によって早く、たくさん生産する時代を経て、手間ひまかけて作ることが大切にされる時代になつてきている。原点に回帰しているともいえますね。

堀淵 食べ物は特にですね。ブルーボトルとスターバックスの違いは店構えにも表れていて、スターバックスは世界中どこへ行つても同じデザインですが、ブルーボトルには定形のデザインがありません。その土地と、周りの人たちの雰囲気でデザインが決まっていく。だからみんなバラバラです。1号店が清澄白河だったのも、人が多いところを外して、その土地でコミュニティを作れるような場所にしたかったからなんです。作り手の顔や工程が見える小さいコミュニティのなかで、安心できるものを口に入れたい。大量生産されたものを安く手に入れて大量消費する時代から、少量生産、少量消費の時代になつてきました。一種の市民社会の成熟といえるかもしれません。地球的な趣向で、そういう意識の流れになつていています。

中江 日本は昔から喫茶店のクオリティがよかったのに、ブルーボトルのような新たな感覚が生まれなかつたのはなぜなのでしょう?

堀淵 ジエームスはもともと自宅で

フライパンを使って焙煎するような

コーヒー オタクだったんです。おい

しいコーヒーを追求した結果が、い

い豆を浅煎りでたくさん使う方法だ

った。浅煎りだと、えぐみがなく、

胃がもたれる感覚もしないんです。

深煎りが基本の日本の喫茶店に比べ

たら、豆の量は2倍くらい使って、さ

らにそれを手で淹れるからす

ごく普段。その発見、発想の転換が

イノベーションだった。

中江 そんなに豆を使つたらもつた

いない、という考え方ではなかつた

んですね。

堀淵 後には、原価計算はなかつた

んじゃないかな。おいしくできたか

ら、これをビジネスにできないかと

考えた、最初は移動販売車で売り始

めた。そりからだんだん評判になつ

たんです。北カリフォルニアは、60

年代半ばから70年代にかけてカウン

ターカルチャーが形成され、オーガ

ニック、フェアトレードというアイ

デアもそこから生まれました。それ

が成熟して、現実化されてきている

という流れがあります。そのなかで

ナーピーの次に起つたのが、Bean

To Barとショコラコレートのムーブメント。それでアメリカには、チョコレートといふとハーシーくらいしかなくて、日本の菓子ショコレートのほうが圧倒的に素晴らしいものだった。アメリカでは、100円で

アメリカと日本、それぞれの国のよきは何だと思われますか——中江有里



中江有里
(女優／脚本家／作家)

大阪府生まれ。女優、脚本家。1992年『奇跡の山』さよなら、名犬平治一にて日本アカデミー賞新人俳優賞およびゴールデンアロー賞映画新人賞受賞。2002年处女脚本『納豆ウドン』が第23回BKラジオドラマ脚本懸賞最高賞受賞。年間300冊以上を読むし、書評やエッセイも多数。著書に『結婚写真』(小学館文庫)、『ティーンホワイスト』(角川書店)、『いくつかかる? 名作のイントロ』(監修、明治書院)、『ホンのひととき 終わらない読書』(毎日新聞社)など。フジテレビ系『とくダネ!』、NHKEテレ 高校講座『霊能表現』などに出演中。
Official web site <http://yuri-nakae.com/>

伝う。そのなかでトラブルが起こることもあるけれど、柔軟性はありますよね。

堀淵 アメリカではありえないですよ。おもてなしとは違う、そういう柔軟性だと思います。

中江 それは、映画の作り方の違いにも通じます。ハリウッドは、しっかり自分の役割が決まつていて、それが以外の仕事は絶対にしないんです。日本だと、「やる人がいないなら、私もやるわ」と、手の空いている人が手

にまちつと聞かざるから始まります。丁寧に作つても、かかるべき料金を払う。安い豆を大量に仕入れるのではなく、フェアトレードもBean to Barの重要なポイントです。そういうエコシステムを作つていくことが、世界平和のためにもなると思います。

中江 消費者も、買うことによってただ自分がおいしいものを食べるだけではなく、もっと別の部分でも貢献できているんですね。

堀淵 コーヒーやショコラートだけでなく、サンフランシスコからほんかも何か出てくると思いますよ。

中江 日本でイノベーションが期待できる分野って、何でしょうかね。

堀淵 サンフランシスコは、革新的なものを作ればビジネスにできるという自由な風土がある、世界でも特殊なところなんだと思います。日本では、なかなかイノベーションが生まれないかもしれませんね。

中江 堀淵さんがアメリカと日本を行き来されるなかで、それぞれの国のはきは何だと思われますか。

るといつもスムーズだと感じます。物件を見つけて、改装して、デザイナーやオペレーションの人たちともワーカーで通じる。「たいたいこれでお願いね」で、でまとしまる。

ダンテライオンの店舗は半年で完成したんですが、アメリカなら最低2年はかかったでしょう。アメリカでは、すべてがシステム化され、マニュアル化されていて、ルールどおり

にいかないと物事が100%進まない。アメリカのよさは確実さであり、日本によさはあいまいさや柔軟性だと思います。

中江 それは、映画の作り方の違いにも通じます。ハリウッドは、しっかり自分の役割が決まつていて、それが他の仕事は絶対にしないんです。日本だと、「やる人がいないなら、私もやるわ」と、手の空いている人が手

にいがないと物事が100%進まない。アメリカのよさは確実さであり、日本によさはあいまいさや柔軟性だと思います。

中江 他国のいいものを日本に伝え、日本が世界に対抗していくうえでの強みは、いまいさ、柔軟性。その価値を、誰かが論理的に言わなければいけないと思います。

中江 他のいいものを日本に伝え文化の懸け橋として、今後の活動も期待しています。

アメリカのよきは確実さであり、日本の価値は、あいまいさや柔軟性にある——堀淵清治

あらだけのものは手に入りませんから。あとはヨーロッパの高級なショコレートもありましたが、Bean to Barは、いわゆるチョコレート業界の市場とは違う、新しいカルチャー。ダンテライオンチョコレートは、そのトップランナーなんですね。

中江 Bean to Barとは、どういうものなのでしょうか。

堀淵 カカオ豆から板チョコレート

になるまで、手作りにこだわっておいしいものを作る。コーヒー豆がカカオ豆に替わったという感じで、ブルーボトルと同じよう、クラフト的なものづくりをコンセプトにしています。

中江 それで日本にオープンするカフェの中にもチョコレート工場があるのでですね。

堀淵 はい、この工場でカカオ豆を

自家焙煎し、粉砕し、三日三晩練つています。加えるのは、サトウキビから作られるケインシュガーハーだけ。カカオ豆の産地の違い、砂糖の産地の違いによって、風味の違うチョコレートができることがあります。ダンテライオンでは自分たちで豆の輸入もしているんですが、産直といふ意味でいるのですが、産直といふ意味で、これからもう一歩踏み込んで、これからが求めめるクオリティを、農園の人たち



堀淵清治
(ダンテライオン・チョコレート・ジャパン代表)

1952年、徳島県生まれ。早稲田大学法学部を卒業後、75年に渡米。88年、日本のマンガをアメリカで出版する、ピズコミニケーションズの設立に携わる。2006年には、ニューズウィーク誌で「世界が尊敬する日本人100人」のひとりに選出。11年、サンフランシスコにNEW PEOPLE, Inc.を創立。映画、ファッション、音楽、アートなど日本のポップカルチャーを発信している。一方、15年には、ブルーボトルコーヒーの日本出店に携わり、新たなコーヒーカルチャーを日本に紹介。現在は、ダンテライオン・チョコレート・ジャパンの代表を務め、1号店を東京・蔵前にオープンした。