



## 清らかな谷水を使ったインドネシアの伝統食「テンペ」作りには食ビジネスの夢を託して

### プロフィール

1968年生まれ、インドネシア・ジョグジャカルタ出身。ジャカルタのサヒッド大学を卒業後、ジョグジャカルタのサヒッドホテルに8年間勤務。そこで、日本人の女性と出会い、結婚を機に来日。和菓子製造やカット野菜の加工場など食品関係の工場で約3年間働いて経験を積んだ後、おいしくて健康に良い食品と言われるインドネシアの伝統食「テンペ」の製造・販売を始める。

### 日本に来られる以前に、日本に対してどのようなイメージを持っておられましたか？

第二次大戦の後、日本がめざましい復興と経済成長を遂げたことをすばらしいことだと思っていました。

### 奥様とはどのようなきっかけで出会われたのですか。

ジョグジャカルタのホテルで出会いました。インドネシア人と結婚した友人を訪ねてやってきた彼女が、私の勤務していたホテルに泊まったんです。初めて会った時に、お互い何か感じるところがありました。

### まさに運命的な出会いだったそうですね。国際結婚ではよく習慣や文化の違いが問題になりますが・・・

たとえば日本人同士のように、何も言わなくてもある程度察しがつくという訳にはいきませんので、小さなことでもきちんと言葉に出して伝えたり、話し合ったりする努力が必要だと思います。

### 日本にはいつ来られたのですか。

結婚してすぐ、1997年に日本に移り住みました。大学ではホテルマネジメントを学びましたが、ずっと食品関連の仕事をしたい、いつか自分でビジネスを始めたいという志を持っていました。

それで、日本の食品製造システムや食ビジネスについて経験したいと思い、彼女や彼女のお父さんにも協力してもらって仕事を探し、和菓子の製造工場やカット野菜の加工場で働きました。

### 日本で暮らし始めて、何か苦労されたことはありますか。

最初は京都に住んでいたのですが、日本語もわからなかったし、友達がまったくできなくて寂しい思いをしました。でもインドネシア人の友人が一人できると、そこからどんどん交流の輪が広がっていきました。

### テンペを日本で製造販売しようと思われた理由は何？

インドネシアの伝統食で、おいしくて健康にも良いテンペなら、日本人にも受け入れられる、ビジネスとしてやっていけると思ったからです。ゆでた大豆にテンペ菌を混ぜて発酵させて作るテンペは、インドネシアではどこの家庭でも日常の食卓に欠かせない食品、日本のみそ汁みたいなものです。

### 製品化されるまでかなりご苦労があったそうですね・・・

4カ月間、毎日試作品を作りましたが、初めは失敗の連続でした。いろいろやり方を変えて試してみたのですが、ある時、お寺の湧き水で作ってみたらとてもうまくできたんです。また、3カ月ほどインドネシアに帰って、テンペ工場をまわって作り方を学びました。

### 滋賀へ引っ越してこられた理由は何？

テンペ作りをするのに、きれいな水が必要だったからです。水道水のように塩素などで処理した水を使うと菌がうまく発酵しないんです。ここに移ってきて谷水を使ってから、質の良いテンペが作れるようになりました。

### ここでは毎日どのように過ごされていますか。

今は1週間に1回、2500食ほどのテンペを仕込みます。妻といっしょに9歳と7歳の子どもたちも手伝ってくれます。家族といつもいっしょにいられるのは、ほんとうに幸せなことです。日本のお父さんは働き過ぎで、子どもが寝てからしか家に戻って来ないといった話をよく聞きますが、子どもたちが小さいうちは家族といっしょに過ごす時間がとても大切だと思います。

インドネシアでは家族で過ごす時間を大切にしている、お父さんもよく家の仕事を手伝います。

### 山間の暮らしについてはいかがですか。

地域のみなさんととても親しく、家族のように付き合えるところが気に入っています。地元の消防団にも参加して楽しく活動しています。

### すっかりコミュニティに溶け込んでおられるようですね。

日本に暮らしてみても、もちろん問題もありますが、ここでの暮らしはとて合っています。見知らぬ土地にやって来て生活を始めた人は、自分からその土地に溶け込もうと努力することが必要だと思います。自分の文化とか価値観だけにこだわっていたのでは、いつまでも他所から来た人のままなのではないでしょうか。

### 今、日本では食の安全性を揺るがすさまざまな問題が起こっていますが、どのように捉えておられますか。

日本の食品製造現場はとても管理基準が厳しいと思いますが、やはり消費者に安心して食べてもらうために、生産者は努力をすることが必要です。例えばうちで使う大豆は、滋賀県内の契約農家によってもらっています。ちゃんと生産者の顔が見えるようなものづくりをしていきたいと思っています。



テンペの唐揚げ

### 最後に読者にみなさんにメッセージをいただけますか。

私はいつもゴールを定めて、1つのゴールを越えたら、また新しいゴールに向かってがんばってきました。そのプロセスで辛いことがあっても、成し遂げた時の喜びは大きいと思います。

今、近くの山の中に新しい工場を自分たちで建てる準備をしています。木を切って、土地を開いて、伐採した木を使って工場を建てる予定です。

可能性が1パーセントでもあったら、夢を信じてチャレンジしてみることです。努力を続ければ可能性は大きくなるし、いろんな問題があっても解決していけると思います。