

# AOitOri

Communauté Japonaise | Japanese Gemeenschap

ベルギーに広がる日本の香り

2024  
3月号

Annabelle Maes

特集インタビュー

お茶と日本酒の輸入

アナベル・マース

Kaori Tea & Spices



## Kaori Tea & Spices

| Kaori Experience Center

- Appointment Only

### Address

Kleine Roeselarestraat 9  
8760 Meulebeke

### Tel.

0475 33 51 58 (Annabelle Maes)

### E-mail

info@kaori.be

### WEB

<https://www.kaori.be>





## First Love

どこか遠い外国の文化に憧れて、その国に住んでみたい、美しい言葉も話せるようになりたい。若い頃にそんな夢を抱いたことはありませんか？ 振り返ると「初恋」みたいな甘酸っぱい思い出かもしれません。

日本の高校生だった私は、どういうきっかけか忘れてしまいましたが、ブラジルのボサノバの柔らかな言葉の響きに惹かれました。大学に入ってポルトガル語を専攻してみたいと夢見たものの、その言葉と自分との接点はボサノバ以外ゼロなことに途中で気がつき、不安になって無難な英語専攻にしたのでした。地球の真反対の国との初恋は成就せず。

いざ入学してみると、ポルトガル語学科の学生たちは激しいサンバのドラムを打ち鳴らす民族で、軟弱なボサノバなど好む人にはついで出会わなかったのが、それはそれでよかったのか。

今月号の巻頭インタビューはアナベル・マースさん。

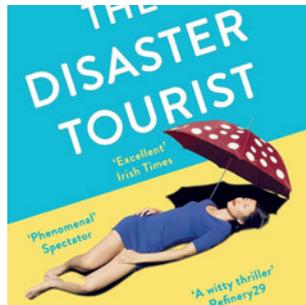
ルーヴェン大学で日本語を勉強して、今も日本に深く関わるお茶と日本酒の輸入のお仕事をなさっています。初志貫徹といえますか、人生のテーマが長く続いているのは素晴らしいことだなと思います。詳しくは記事をお読みください。

ビジネスコラム「駐在員のお悩み相談室」は、「学び」が今回のテーマです。実地で学ぶのが一番のトレーニングという現場主義の方も、少しだけ足を止めてMBAなどビジネス教育の価値を考えてみませんか？ 高橋亨さんの本シリーズは予定の10回を迎えていったん終了です。編集の私もたくさんの学びをいただきました。この場を借りて感謝申し上げます。そして・・・次の企画をお楽しみに！

さてさて、ベルギーも春の予感が漂い、早咲きの桜がしたいにつばみをふくらませてきました。長い冬を耐えた植物の目覚めを感じます。桜が本格的に満開になるのは4月中旬頃ですが、一足早くブリュッセルのお花見スポットをご紹介します。

ベルギー青い鳥 編集長 山本浩幸

©Jan D'Hondt ©Asa ©Hiroyuki Yamamoto ©Chiaki Suzuki



Petites Annonces  
Zoekertjes

# Mini 広告

ベルギー生活を彩る  
お役立ち情報



### Contents

- 03\_ 編集長からメッセージ
- 04\_ 特集 Kaori Tea & Spices  
Annabelle Maes
- 08\_ 時事ニュース
- 10\_ 駐在員お悩み相談室
- 11\_ ミチルのひとりごと
- 12\_ ブリュッセルの桜

- 14\_ おでかけ & イベント情報
- 16\_ Book Review
- 17\_ 日本の祝祭
- 18\_ Mini 広告
- 19\_ 4コマ漫画  
今月のビール

### Contact

AOITORI - Inspiration Publishing  
 URL : <https://www.Aoitori.be>  
 MAIL : [mag@aoitori.be](mailto:mag@aoitori.be)  
 TEL : +32(0)496 64 33 17  
 Editor in chief : Hiroyuki YAMAMOTO

EN : [www.Aoitori.be/english.html](http://www.Aoitori.be/english.html)  
 FR : [www.Aoitori.be/francais.html](http://www.Aoitori.be/francais.html)  
 NL : [www.Aoitori.be/nederlands.html](http://www.Aoitori.be/nederlands.html)

お茶と日本酒の輸入 アナベル・マース

# Annabelle Maes

ベルギーに広がる日本の香り

2018年に「香」という会社を設立したアナベルさんは、日本のお茶とお酒を生産者から直輸入している。ムーレベークという小さな村にある彼女の秘密基地 Kaori Experience Center で日本の香りをどのように伝道しているのか、美味しいお茶をいただきながらインタビューを行った。

## Kaori Tea & Spices



### 日本の文化に触れる きっかけは何でしたか？

私はいつも旅することが好きでした。最初は6歳のときにアメリカに行き、寄宿学校に入っていた12歳から18歳のときにも休暇のたびに旅行しました。

旅をすることで、新しい言語を習得したり、その国の文化を知ることにも興味が発展します。私はラテン語や古代ギリシャ語を勉強したのに加えて英語、フランス語、ドイツ語など、たくさんの言葉を話します。

言語好きな私がルーヴェン・カトリック大学に進学するとき「日本学」が一番面白そうな学科だと思って専攻することにしたのです。

ところが実際に日本語を勉強してみると最初は本当に大変で、これは難しすぎて無理だという気持ちになりました。まわりにはアニメが大好きだったり空手で日本語を使う学生がいて、最初から「イチ、ニ、サン」とすらすらと数えるので、私は数字も知らないんだ!とショックを受けました。

続けられたのは、父が「成績がよかったら日本に行かせてあげる」といった一言でした。私は勉強が好きでコツコツ頑張るタイプの人間なので、必死になって頑張りました。

19歳になった二年生の夏に福岡に短期留学しました。日本語のレベルはまだ低い状態で、ホームステイ先の家庭での会話のままならないのですが、日本に対する興味はますます深まりました。文学や着物、お料理など素敵な日本文化に触れて、この国とのお付き合いは、さらに続いていくのだろうと感じたのです。

その後、中国語と韓国語も勉強したのですが、日本は私にとって特別で、いつも近くにいたいと思わせる存在でした。

学校を卒業してからは、父の経営する電気設備の会社で2年間働いた後、日系の自動車関連の企業に勤務することになりました。新製品の開発を進行管理する部署で、エンジニアたちと細かいコミュニケーションを取りながら一緒に働きました。言語や文化を学んだ人間は、専門家の

言葉を翻訳したり、ときには整理したりする仕事に向いています。

ベルギーの日系企業といっても、私はほとんど外国での勤務で、最初にドイツで2年間、次にポーランドで1年間、それから日本で2年間を過ごしました。

日本勤務のときは週末のお出かけが楽しかったです。絞り染めの体験や宝塚のショー、船で島巡りをしたり、日間賀島で自転車レースに参加したり、いろいろあって飽きることがありません。日本がユニークな社会で、だれもが好きになる理由は、人々が優しいからだと思います。だれもが私を助けてくれようとしてくれました。

### お茶の輸入で 起業した理由は？

日本の会社で合計7年間近く働きましたが長い外国暮らしに少し疲れてきたのもあり、結婚に際して母国ベルギーに落ち着きたいと思って退職を決心しました。

日本の生産者からお茶を直輸入

日本では今も職人の技術と  
精神が息づいています。



**Annabelle Maes**

言語への興味から日本に出会い、お茶や日本酒を生産者から直輸入するビジネスを2018年に設立。

でベルギーに輸入し、レストランやホテルに販売するというビジネスとしてKaori Tea & Spicesは2018年12月に創業しました。その後、醤油と日本酒も商品ラインナップ加わりました。

日本に関連することで起業したいと長年夢見てきたのですが、お茶をテーマにしようと思ったのは、やはり日本の文化や哲学、宗教のなかでお茶が重要な意味をもっていることを知っていたからです。

俳人の小林一茶もお茶をテーマにした作品をたくさん残しています。私の好きな作品は、「一人茶や蝶は毎日来てくれる」「新茶の香、真昼の眠気転じたり」など。

### 新しい会社を立ち上げて、順調に成長してきましたか？

最初の3年間は本当に大変でした。起業という人生初の挑戦で試行錯誤しているなか、コロナ危機に見舞われたのも痛手でした。

体験ワークショップなど、さまざまな活動が制限されると、当然ビジネス

は停滞し、精神的にも辛いものがありました。独立して働くのは無理なんじゃないかと、やっぱりどこかの会社に所属して定年まで働くのがいいのかなとか弱気になったりしました。

本当に大変なときに私を支えてくれたのは夫のヨーストです。新会社を立ち上げる時も、彼はフルタイムで働きながら仕事の半分を受け持ってくれましたし、コロナの影響で業績が伸び悩んでいるときも将来の可能性を私より信じてくれました。

また、星付きの高級レストランがお客様になってくれたのも嬉しいことでした。私が日本の素敵な味と香りを提供してくれると信頼して食材を購入していただき感謝の気持ちでいっぱいになりました。

### どうして日本の食品は魅力的なのでしょう？

ヨーロッパから見て日本は長い歴史を誇り、安定した経済と成熟した社会に恵まれた国です。日本人が長寿であるという記事も読むので、

健康にいい発酵食品には高い関心があります。

例えば現在うちで販売しているお醤油は1842年創業の老舗メーカーさんのものです。木樽のなかで2年間も熟成させるのが特徴です。何世代にも渡って受け継がれた独特の風味は、新しいメーカーさんには作り出せないものでしょう。

私は仕事をするうえで「ストーリー」という言葉を大切にしています。ヨーロッパの消費者は、この商品はどんな人が作ったんだろうという物語を聞きたがっているのです。

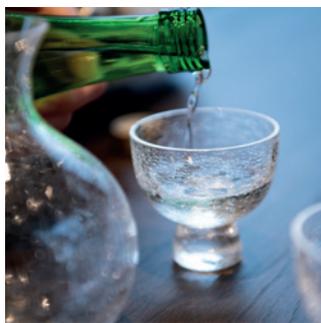
日本では今も職人の技術と精神が息づいています。精魂込めて作られたものには、いろいろな思いや物語が詰まっています。それを伝えるのが私の役割です。

物価高でも人々がレストランに食事に行くのは、日常では得られない経験をしたいという気持ちが強いからです。そこでソムリエが日本酒の産地や味の特徴だけでなく、より深いストーリーを伝えられれば、お客さまはとて喜ぶと思います。



## Editor's Note

Kaori Tea & Spices は輸入とレストランへの販売が中心だが、個人でもオンラインで商品注文ができる。お茶、日本酒、醤油、茶器など、プレゼントで贈って喜ばれるだろう。また、Kaori Experience Center では、お茶やお酒の試飲だけでなく料理のワークショップも開催されている。緑あふれる素敵な環境で、仲間と一緒に日本の味と香りに触れるいい機会だ。



例えば「これは古来から伊勢神宮に奉納されていたお酒ですよ」とか、「このお酒が味わい深いのは、昔ながらの生酛造りという手間のかかる製法だからですよ」など。神様に捧げられたお酒がどんな味なのか、非常に興味をそそるでしょうし、製法の違いで味がどう変化するのか比べて試してみたくくなりますよね。

### ヨーロッパにおける 日本酒の可能性は？

日本ではアルコール消費量が年々落ち込んでいて、特に日本酒は販売が減少しています。業界にとっては深刻な問題ですが、一方で海外への輸出だけは増加しています。いくら大変な負担だとしても、酒造メーカーは今後ますます輸出に力を入れていかなければなりません。

Kaori Tea & Spices は現在 79 種類の日本酒を扱っており、ベルギーでは最大の日本酒輸入業者です。そのため欧州で販路を拡大をしたいという日本の酒蔵さんからご連絡を

いただきます。真剣に試飲して、味と品質のよいもの、なおかつベルギーの皆さんに興味を持ってもらえるストーリーがあるものを中心に取り扱いをするようにしています。

ご存知のように日本酒は奥深い世界ですから、私自信も知識をしっかりと身につけようと、日本酒ソムリエの講習を受けて資格を取得しました。

より多くの消費者に日本酒の魅力を発見してもらえるように広報活動にも力を入れています。去年は発泡日本酒を PR して大ブームになりました。あまりに人気になって在庫切れを起こしてしまったほどです。

また、長野県の酒造組合から、日本酒のエキスパートと酒造メーカーの杜氏をベルギーに招いて、レストランなどでお酒の試飲会を数多く開催しました。地元メディアにもたくさんとりあげてもらったりと、日本酒の人気の高まりを肌で感じています。

こうした活動を通じて最近では日本のお酒業界の方々にも注目されるようになりました。3月初旬は日本に出張して実際に関係者にお会いします。

### ベルギーのお客さんは 日本の味が分かりますか？

こだわりの品だけを扱うお得意様のスーパーでは、商品の背景にある物語を顧客に伝えようと努力をしています。一般顧客に対する教育といたしますか情報提供に努力をする姿勢は素晴らしいと思います。ここと取引をはじめて3年が経ちますがお茶もお酒も売れ行き好調で、最近はみりんやワサビなどより幅広い商品を置いていただくようになりました。

私が試飲イベントに出かけると、99%の確率で日本酒を美味しいと言ってくれます。もちろん頑張って説明もしますが、予備知識がなくても味わった瞬間に「美味しい」と言ってくれるので、日本特有の味だから学校で勉強しなければ理解できないというわけでもないんです。

レストランでも同様に、お茶やお醤油など一度うちの商品を提供しはじめると以前のものには戻れなくなります。それは品質にご満足いただいている確かな証拠だと思います。

## ストーリーを伝えるのが私の使命 そして私の喜び



ゲントで開催されたお茶と抹茶のワークショップの風景。  
会場は以前青い鳥でも紹介したずるずるラーメン。

### どんなときにやりがいや 喜びを感じますか？

この仕事に関することは、すべて  
エンジョイしています。会計の仕事は  
ちょっと苦手ですけど、ほとんど楽  
しいことしかないですね。

例えばレストランからは、ずっと同  
じ日本酒のラインナップでは新鮮味が  
なくなるという都合もあり、「これまで  
と違う商品はないか？」というご相談を  
いただきます。それぞれのお店に合  
う日本酒を選んでご提案すると、大  
変喜ばれます。最終的にお客さんに  
美味しく飲んでいただき、ストーリー  
も同時に味わっていただけるのが最  
高の報酬ですね。

その意味で販売の仕事が好きなの  
だと単純に言えなくもないですが、  
今まで自分をセールス・パーソンだと  
考えたことはありません。私はやはり  
日本学の間人なんです。日本の文化  
を欧州で伝えたいと常に願っていて、  
私が一生懸命説明したことを、ベル  
ギーの人々が理解してくれたときに大  
きな喜びを感じます。

先日のお茶のワークショップでも、  
「自分の手でお抹茶を点てるなんて  
人生初の経験だ」といって参加者  
はすごく喜んでくれました。

「抹茶の味は苦手だったけれど、  
あなたの抹茶はすごく美味しかった」  
とお褒めいただいたりもして私も幸せ  
な気持ちになりました。

### これからの目標は？

地元の人々にさらに日本のお茶や  
お酒の素晴らしさを体験してもらいた  
いと思っています。より多くの人々を  
健康で幸せにすることが目標です。

昨年ヨーロッパ・スペシャリ  
ティー・ティー協会ベネルクス支部の  
理事として活動する機会をいただきま  
した。欧州でお茶文化がより普及す  
るよう取り組む非営利団体です。

私は日本が長い歴史をかけて培っ  
てきた食文化は大変貴重なものだと  
考えています。これからも一期一会  
を大切にしながら、日本の職人魂の  
素晴らしさを欧州に伝えていきたいと  
願っています。

香  
kaori  
TEA & SPICES

Kaori Tea & Spices

Kaori Experience Center

- Appointment Only

Address

Kleine Roeselarestraat 9  
8760 Meulebeke

Tel.

0475 33 51 58 (Annabelle Maes)

E-mail

info@kaori.be

WEB

https://www.kaori.be

