

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

勝池レポート      アジア資産運用アドバイザー 勝池和夫

「発酵の日本とスパイス」

★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★★

日本とインドは相互補完関係にあるとよく言われます。ハードとソフトなどのそれぞれの強みを掛け合わせれば、両国のビジネスには大きな可能性が広がるようにも想像できます。しかしながら、実際には日印間のビジネスは、思うようには進展していないように見受けられます。

私は、日印それぞれの得意とするビジネスの根本的な違いを、日本は醤油や味噌などの発酵型、インドは混合香辛料のようなスパイス型という、調味料の違いに譬えて考えていました。以下は、料理通信という雑誌の2012年6月号『発酵 vs スパイス』からの引用です。「発酵が作る味は時間が作り出す世界。扱う側は、自然の力に寄りそう忍耐が必要です。一方スパイスは、扱う人次第で全く違う世界を作り出せる錬金術に近い世界」。

日本のビジネスは、この発酵型の時間が作り出す高品質な製造業に向いているようです。方やインドのビジネスは、スパイス型の臨機応変にネットワークを活用するIT産業に類まれな優位性を持っています。別の捉え方をすれば、日本の産業は地域密着型の「縦」、インドの産業はグローバル型の「横」の展開に力を発揮します。このような特徴から、日本に長寿な老舗企業が多く、インドにグローバル市場をターゲットにしたスタートアップが生まれ易いのも頷けます。

補完関係を考えると、私は日本の発酵型産業をインドのスパイス型産業と組み合わせ、世界展開させるようなことができれば面白いと思っています。縦と横が手を組み、世界市場に「面」で出ていくような作戦です。具体的には、これからは人が幸せを感じるような味覚に関連したビジネスが特に有望に感じます。味覚や触覚で心を捉える産業は伝統的に日本が最も競争力を有する分野です。この点で昨年のキックマンのインド進出のニュースはとても興味深いですね。

日本の代表的な発酵調味料

インドの一般的な15種類のスパイス

