



# オリーブに友好の 思いをのせて 日本とレバノンのために



おおつか ふ あ ど  
**大塚不破土**  
米国ニューヨーク市弁護士、  
レバノン国弁護士

**国** 費留学生として来日し、27年が経ちました。22年前には帰化し、現在では日本のパスポートを持って世界中を飛び回っています。日本とアラブはどこが似ていて、どこが違うのでしょうか。私の経験から述べてみたいと思います。

**日** 本とアラブはシルクロードの両端にあり、どちらも長い歴史と伝統文化を持っています。本来、日本人は農耕民族です。狭い住居に住み、小さい畑を耕しながら、稲を一本ずつ田植えしてきたので、指先が白人と違って尖っています。細かい物を作るのは天才的で、田植えのように計画を立てて作業を進めます。逆に、アラブ人は昔から広い空間に住み、お腹がすくと動物を捕まえる狩猟民族で、農業にはほとんど興味を示しませんでした。現在でも、野菜のかわりに植物繊維と甘みの豊富なナツメヤシの実を食べる者が少なくありません。人生のすべてはアラウの神様にお任せです。

**日** 本に27年暮らして、文化の違いを感じて嫌な気持ちになることもありました。ホームシックや差別を感じて、落ち込んだこともありました。妻の有為子（ういこ）と子どものお陰ですぐに立ち直っ

て何倍もがんばりました。

そして、日本のため、レバノンのために何かしなければと思いました。7年前、鳴門市の大塚国際美術館開館にあたって、23カ国から1074点の西洋美術をセラミック陶板に写すための著作権取得を担当しました。私の努力がなければ美術館は予定どおりにオープンできなかったとお礼状をいただきました。ご褒美として美術館の表玄関の正面に日の丸と並んでレバノンの国旗が揚げられることになりました。

**次** はレバノンのために何をすればよいのでしょうか。レバノンはオリーブの原産地です。フェニキア人のお陰でこの地から地中海の国々に広がりました。私がかたまたま相続した南レバノンの小さな村のオリーブオイルは昔から非常に美味しいと有名でした。この最高級オリーブオイルを日本に紹介することにしました。失業者の多い村で10名を採用し、手摘みオリーブの実を石臼で潰し圧搾機で搾るという伝統的な方法で無添加のまま、純粋なオイルへと仕上げています。このFuado's Harvest Extra Virgin Olive Oilが、日本とレバノンの間の小さな橋渡しになればと思っています。



←南レバノンのオリーブ畑で働く大塚氏（中央）

↓同氏の農園でつくられたFuado's Harvest Extra Virgin Olive Oil

写真提供：筆者

