



ポートランドの食文化の魅力

丸紅(株)穀物油糧部ビジネストレーニー

高野祐哉

皆様、こんにちは。2025年10月より米国オレゴン州のポートランドに赴任しております、丸紅の高野と申します。現在はビジネストレーニーとしてコロンビアグレインに赴任しております。赴任前は穀物油糧部にてとうもろこしを担当し、業界の皆様には大変お世話になりました。この場をお借りして厚く御礼申し上げます。

今回「FEED TRADE」への寄稿の機会を頂戴し、私の住むポートランドの食文化を通じて当地の魅力をお伝えできればと思います。

ポートランドと聞いて皆様がまず思い浮かべるのは、コロンビア川を下って世界へ出荷される巨大な穀物エレベーターの風景かもしれません。しかし、実はポートランドは全米有数の「美食の街」としても知られています。太平洋岸北西部の豊かな自然が育む食材と、多様な文化が交差する食卓をご紹介します。

まず驚かれるかもしれませんが、ポートランドでは非常に本格的な日本食が親しまれています。近海で獲れる新鮮なシーフードに恵まれていることや、日本への穀物輸出の玄関口として古くから繋がりが深い土地柄もあり、「寿司と刺身」は現地の人々にも大人気です。サーモンやダンジネスクラブなど、地元の海の幸を取り入れたお寿司は絶品です。

次に、アメリカの食卓を語る上で欠かせないのが「ステーキ」です。広大な大地で育まれた牛肉を豪快に焼き上げるステーキは、素材の力強



左：寿司と刺身 右：ステーキ

さをダイレクトに感じられる一品です。美味しい牛肉の背景には、豊かな牧畜文化とそれを支えるトウモロコシなどの飼料穀物があります。私たちが日々扱っている穀物が、こうして豊かな食文化の土台を支えているのだと、ステーキを頬張るたびに実感します。

そして、ポートランドは知る人ぞ知る「ピザ」の激戦区でもあります。当地は米国産小麦の一大集積・輸出拠点ですが、街中には地元産の高品質な小麦粉を使用したクラフトピザを提供するお店がひしめき合っています。全米屈指のクオリティを誇る地元のクラフトビールと一緒に焼きたてのピザを味わうのは、ポートランド市民にとって至福のひとつです。

さらに、街を歩いていて目を見張るのは「タイ料理」をはじめとするエスニック料理の充実ぶりです。多様性と個性を重んじる気風のポートランドにはアジア系移民も多く、本格的なスパイスやハーブをふんだん



左：ピザ 右：タイ料理

に使ったタイ料理が日常の食卓にすっかり溶け込んでいます。屋台（フードカート）文化も発達しており、気軽に世界中の味を楽しむことができるのもこの街の大きな魅力です。

こうして見ると、ポートランドの食文化は地元の豊かな農水産物と、世界中から集まった人々の多様なルーツが見事に重なり合って形成されています。そして、その根底には小麦をはじめとする穀物の存在が不可欠です。世界中へ大量の穀物を送り出すゲートウェイであるこの街ですが、現地の食卓にも独自の豊かな文化が息づいています。

産地の最前線で生活する中で、穀物が単なる商品ではなく、人々の生活や文化と深く結びついた存在であることを日々実感しております。

皆様もポートランドにお越しの機会がございましたら、ぜひこれらの料理を味わってみてください。食を通じて、アメリカ太平洋岸北西部の豊かな風土を少しでも身近に感じていただけると嬉しく思います。