

## 南半球便り（その2）：公邸料理人

2021年2月9日

（1）「一に料理人，二に料理人，三，四がなくて五に「??」」

大使にとって何が重要か問われた際に、私の尊敬する大先輩が発した言葉です。実は、（大先輩の言う）「??」は、大変重要だと考えられている大使館のポストです。でも、具体的に書いてしまうと、館内の士気(?)に関わるので控えます。

言いたかったことは、大使館や総領事館といった在外公館にあっては、外交活動を進めるに当たって公館長（大使、総領事）の公邸料理人が非常に大きな役割を果たしている点です。

こういって、「大使って、プロのクックさんが作る料理を毎食食べているの?」という素朴なご質問を屢々受けます。後述のとおり、そういうことではありません。

（2）外交活動の一環としての設宴

大使の仕事の最も重要な柱は、（1）人脈を作る、（2）情報を収集する、（3）日本の立場を説明し、理解を広げる、という三つでしょう。これらの役割を果たすに当たって最も効果的な方法は、これはという相手を公邸に招き、とっておきの料理と酒でもてなし、壁耳や障子目がない環境でじっくり懇談することです。古今東西を問わず、人間の営みの場で行われてきたことでもあります。

お客様に出す料理が和食で、酒が日本酒や日本のワインなどであれば、その面でも日本の売り込みになることは間違いありません。

（3）小形料理人の活躍

今回キャンベラに赴任するに当たって、実に有り難かったことがあります。

私の後輩が紹介してくれた東急ホテルズの五島泰夫さん（米国ロサンゼルス在勤）、そして小林昭人前社長他の格別のお計らいで、渋谷のセルリアンタワー東急ホテルで大活躍していた新進気鋭の小形禎之（おがたさだゆき）料理人をキャンベラの大使館に派遣していただいたのです。

若いながらも、既に、「第一回エスコフィエ・ヤングシェフコンクール」4位入賞、「マイユ料理コンクール2019」優勝など、多くの賞歴を重ね、輝かしい成績を収めています。元々フランス料理が専門ですが、様々な料理への飽くなき探究心に溢れ、寿司を握り、天ぷらを揚げ、ドラ焼きを作ります。

キャンベラのような土地柄にあって重要なことは、「いきの良い魚が手に入りにくい。」と嘆き続けるのではなく、「手に入る素材を最大限に活用して、こちらの方に喜んでもらえる料理を精一杯作る。」ことをモットーに頑張ってくれていることです。

赴任と同時に購入した自転車を駆りながらキャンベラの丘を食材探しに走り回る若いシェフの澆刺とした姿を見ると、唐津出身の九州剣士（三段）という、もうひとつの姿と重なるものがあります。

（４）「チーム・ジャパン」の活躍  
公邸での設宴を支えるのは、料理人だけではなくではありません。かつてハイアット・ホテルでもまれ、接客の技量とワイン・酒の知識で皆をうならせるイアン（豪州人）、厨房で料理人補助を献身的に務めるマリアム（タイ出身）、テーブルクロスやナプキン等のリネンを綺麗に仕上げるだけでなく、カメラマンとしての腕も持つアンジェラ（インドネシア出身）のチームが一体となって、昼食会や夕食会を盛り上げてくれます。

まさに、英国のテレビ映画「ダウントン・アビー」でご覧になったような、匠によるおもてなしの協奏曲が奏でられます。



厨房で調理する小形料理人とマリアム



テーブルをセットするイアンとアンジェラ



「チーム・ジャパン」

#### (5) 体が資本

ここまで筆を進めると、「大使は美味しいものを食べるだけだから楽でしょう？」との声が聞こえてきそうです。

確かに、おいしいです。でも、毎回、もてなす相手の経歴を頭にたたき込み、TPOに応じて話題を変え、時には押したり引いたりしながら、前記の三つの目的を達成すべく切り盛りしていくのは、生やさしい心がけてはできません。一回一回が真剣勝負なのです。

また、胃腸の強くない私には、漢方薬が欠かせない存在です。キャンベラに赴任し二週間の隔離明け直後から、毎週4回くらいは公邸で設宴をする状態です。加えて、他国の大使などに招待されたりするので、空いている日は、ソーメンかお茶漬けしか、のどを通りません。

#### (6) お待ちしています

公邸での行事には、着席の昼食会や夕食会だけでなく、近く行われる予定の天皇誕生日記念レセプションもあれば、各種のお茶会などもあります。

是非、お越しの際は、落ち着いた公邸のたたずまいや日本庭園に加え、一部の豪州人から「キャンベラ1のレストラン」と呼ばれる「チーム・ジャパン」の料理とおもてなしをご堪能いただきたいと存じます。お待ちしております。

山上信吾