6月7日

「食は広州にあり。」昔から中国を旅するたびに聞かされてきた言葉です。食通でなる中国人 にとっても、広州料理が一目も二目も置かれる存在であったことを端的に表しています。

1. 期待を上回る食の質

そんな広州に隣接する食の都の香港で在勤したことのある私にとって、率直に言って、豪州 在勤は食生活の面で高い期待を持たせるものではありませんでした。5年間の米国生活,3年 間の英国生活を経験してきたので、その延長ぐらいに考え、勝手に期待値をコントロールし ていたのです。

ところが, ドッコイ。

大使としての信任状を奉呈した後に,ハーレイ総督夫妻に公邸でご馳走になりました。いきなり、カンガルー肉のおもてなし。豪州ならではのユニークな食生活が始まりました。

そこで発見したのは、キャンベラでは、政治家やロビーイストが集まるような高級レストランの質が高いのは不思議でないとしても、普段の何気ない素朴な料理が美味しいのです。ティーシャツ、短パンの 0z(豪州人)がかぶりつくフィッシュ・アンド・チップスが、お気に入りの倫敦の社交倶楽部で出されるものに勝るとも劣らないレベルであったことには驚きました。

2. 何故, 美味しいのか?

着任5ヶ月を超えた今,0zから「豪州生活を満喫しているか?」と聞かれるたびに,「勿論」と応じるとともに,食事の質の高さを指摘しています。そうすると,得てして相手の顔に「我が意を得たり。」との表情が浮かびます。彼らの説明を聞いていると,理由は大方次の二点に集約されます。





キャンベラのスーパーにて(左)あちこちで見られる牛の放牧(右)

(1) 素材の質の高さ

農業大国だけあって、牛肉、羊肉、小麦、野菜、フルーツ、乳製品等、スーパーで手に入る食料品の品揃いの多さとその質の高さには、感心します。ちなみに、豪州産牛肉は、今や日本市場でも、米国産を上回るナンバーワンの市場シェア(43%)を占めています。

その昔、出張でシドニーに来た際、ふとした拍子で入った寿司屋のサーモンの握りが、実に 美味かったこと。聞けば、タスマニア産。四囲を海に囲まれる巨大な島国である豪州は、サ ーモン、ロブスター等、水産物の宝庫でもあります。





新鮮な食材が簡単に手に入る

(2)「多文化共生主義」(マルチカルチュアリズム)

豪州生活が長い在留邦人の方曰く,「欧米のエスニック料理はその国々の人向けに加工されているのに対し,豪州では本場の味が楽しめる。」とのこと。言い得て妙です。その理由は,移民世代の歴史もまだ短く一世,二世も多いため,「本物感」(authenticity)が残っているとの分析です。

インド太平洋地域との関係で言えば、距離が近く、食材の調達や料理人の流れが遙かに容易 であるとの面もあるのかもしれません。

キャンベラへの赴任に当たって、豪州の情報機関の人が東京でしてくれた送別会が銀座のギリシャ料理レストランであったのは、今思えば象徴的でした。ギリシャ系移民の多い豪州で流行っている店との由。マルチカルチュアリズムの豪州ならではの話です。

3. ワイン

豊かな食生活に欠かせないのが、「命の水」です。豪州に赴任して、サーブされるワインの種類の豊富さと質の高さには、強く印象づけられてきました。

ただし、皮肉なことがあります。豪州人に対して豪州ワインを日本でも飲んでいたとして、 日本で手に入る銘柄を言うと、複雑な表情を示す人が少なからずいるのです。実は、様々な 地方、ブランドがあり、特に豪州人自慢の高級ワインがあるだけに、それが日本では出回っ ていないことを訝しく、かつ、残念に思っているようです。

南オーストラリアのバロッサ・バレー,西オーストラリアのマーガレット・リバー,ニュー・ サウス・ウェールズ州のハンター・バレー等は、そうした高級ワインの産地の一例です。

既に仏、伊、チリ等、各国のワインが相当に入り込んでいる日本市場です。豪州ワインに対する認識が変わり、かつ、豪州側の販売努力も倍加されれば、事情が好転するのではないでしょうか。殊に、中国との関係で摩擦を抱えて豪州側が輸出先を多角化することが時代の要請である現在、日本でも Oz 自慢のワインが手に入りやすくなる日が遠くないことを期待しています。





豪州の各地で広がるブドウ畑を目にする(左)、 I 本数十ドルの手頃なテーブルワインから数百ドル のワインまで、豊富なバラエティを楽しめる豪州ワイン(右)

4. 和食への関心の高さ

こうした豪州で和食への関心が高まっていることは、日々の生活で実感します。公邸での食事会に声をかけると、非常に多くの人が喜んできてくれます。キャンベラでも、人気ラーメン店に豪州人が並んで待つ時代になりました。

コロナ対策のため、来豪する日本人に課されるホテルでの二週間の隔離生活は、実に辛いものがあります。先日、シドニーのホテルに缶詰になっている知人に、日本料理屋で作ってくれた寿司弁当や蕎麦弁当を差し入れしました。こんなことができる世界の都市は、殆どないでしょう。

以前,この「南半球便り(その2)」でご紹介した小形料理人は,右に左に大忙しの日々を送っています。せっかくの0zの和食への関心に答え,近く大使館HPで料理教室を始める予定にしています。ご期待ください。

5.終わりに

以上,豪州での食事情を書き連ねてみました。 今や「食は豪州にあり。」を実感いただけたのではないでしょうか?

コロナ禍が落ち着いた暁には, 是非豪州にお越しの上, 感想 をお聞かせください。



小形料理人

山上信吾