

南半球便り（その 28）：和食の力

外交官生活を 40 年近くやってきて、今更ながら感慨深いのは、世界への和食の浸透ぶりです。今回はそのあたりを振り返ってみましょう。

Ⅰ. 始まりはニューヨーク

入省して最初の海外赴任（1985-87）は、コロンビア大学大学院への留学（在外研修）でした。マンハッタン暮らしだったので、縁遠かった名だたる高級料亭に始まり、良く通った日本人駐在員相手のラーメン・餃子店まで、実によりどりみどり。



ラーメン，餃子（イメージ写真）

寿司に至っては、極上のトロを揃えた高級寿司店があれば、台湾人、タイ人、中国人の板前がいたり、朝鮮人経営のテークアウトがあるなど、ニューヨークらしい多様性を象徴していました。

恵まれた食生活で、米国の田舎に留学した同期と比べると、和食を恋しいと思うことも余りありませんでした。時々給料が貯まると、欧米やアジアの学友を和食店に連れて行き、たらふく接待。ただ、定番は天ぷら、すき焼き、しゃぶしゃぶとカリフォルニア・ロール。すき焼きの生卵や、しゃぶ鍋への箸の入れ方に微妙な反応があったことが、一つのレッスンでした。



ニューヨーク時代によく食べた和食の定番料理（イメージ写真）

2. ワシントン

研修後の最初の大使館勤務(1987-90)はワシントン。仕事で知り合ったマスコミや米政府の人間をひたすら和食に誘いました。丁度、ニューヨークの「ヤッピー」の間で寿司がもてはやされるようになってきた時代だったこともあります。

松永信雄大使や村田良平大使の公邸レセプションでも、エビの天ぷらの人気が高かったこと！

それでもまだ半数以上の米国人が生魚を食べることに抵抗があった時代。その結果、米国人をもてなす場が、鉄板焼きレストランとなることがしばしばでした。「ジャパン・イン」、「ひさご」、「雲海」などは懐かしい名前です。

3. 香港, 寿府, 倫敦

その後、1990年代後半から2010年代前半にかけて、香港、ジュネーブ、ロンドンで勤務しました。香港「なだ万」「見山」「銀座」、寿府「内野」「嵯峨野」、倫敦「三越」「SOUSEKI」など、任国の人間や交渉相手を和食になじませるべく何回連れて行ったか、数えきれないほどです。

もともと割高でプライベートでは行きにくかった和食です。こちらの誘いに喜んで応じてくれる人間が明らかに増えてきました。一方で、倫敦のような国際都市を気取る街であってさえ、三人に一人くらいは「I'm not a big fan of sushi」など、体よく言われてしまうこともありました。

4. そして、オーストラリア

そうした経験を経てきているだけに、今のキャンベラは別天地です。

添付がある日の公邸での会食メニューです。お椀、和牛ステーキ、握り寿司というライン・アップは、まさしく「勝利の方程式」。宴席での会話に神経を集中している私が気づいてみると、多くの招客が料理を綺麗に平らげて和食談義が始まっていることが往々にしてあります。

こうした公邸設宴を切り盛りする最大の功労者が、小形料理人です。もともとフレンチで入賞してきたようなセンス抜群の才人ですが、出身母体の東急ホテルの福田総料理長の下で厳しくも温かい特訓を受けてきたせいか、和食への造詣や研究意欲にも特筆すべきものがあります。早くも「キャンベラで最高の和食」との評価を不動のものにしています。



とある日の公邸会食メニュー



小形料理人の握り寿司。右上のお寿司はカラスミから手間と時間をかけて一から作ったもの

のみならず，評判の地元高級レストランや各国の大使公邸が夕食でも 3 コースにとどまる中，凝りに凝った 5 コースはざら。限られた予算と当地で手に入る食材を駆使し，味，見た目，量の 3 拍子を揃えてです。たびたびジャムやドレッシングなどの「お土産」も用意。その一つ，プラムジャムは絶賛されました。こうした行き届いた「おもてなし」の思いは，招客に十分に届いている模様です。



大使公邸で「お土産」として振る舞ったプラムジャム

ちなみに，プラムジャムはご家庭でも簡単に作れるものとして，ビデオで作り方を公開しました（[こちら](#)でご覧頂けます）。ご家庭で公邸料理を堪能していただくべく，動画「シェフズ・キッチン」を大使館 HP に掲載し始めましたので，ご活用ください。

5. さらに高次元へ

確固たるソフトパワーに転化した和食ブーム興隆の中で見逃せない展開があります。昔であれば上級者編といわれてきた料理に，豪州人が舌鼓を打ち始めたことです。キャン

ベラのラーメン店，シドニーのそば屋が良い例でしょう。いずれ屈強なオージー達が，思い切ってズルズルと音を立てて麺を満喫する時代が来るかもしれませんね（笑）。歓迎しましょう。



豪州で人気の和食（イメージ写真）

大使館でも，自衛隊記念日などの大型行事の際には，寿司や天ぷらだけではなく，牛丼，カレー，カツサンド，冷やしうどんなどを振る舞い始めました。見ていると，いずれも飛ぶようになっていきます。

一級品の食材をシドニーから直接仕入れることができるようになったことも，強力な援軍です。「食は文化なり。」大使館をあげて，さらに日本を売り込んでいきたいと思えます。その際，東日本大震災の被災地の復興が念頭にあることは，言うまでもありません。

山上信吾